



Direzione: PERSONALE ENTI LOCALI E SICUREZZA

Area: PROMOZIONE DEL BENESSERE ORGANIZZATIVO, SERVIZI AL PERSONALE, SISTEMA PROFESSIONALE E FORMAZIONE

DETERMINAZIONE (*con firma digitale*)

N. G07166 del 09/06/2025

Proposta n. 16334 del 12/05/2025

Oggetto:

Presenza annotazioni contabili

Decisione a contrarre procedura aperta, ai sensi dell'art.71, del D.Lgs. n. 36 del 31.03.2023 finalizzata all'affidamento in concessione del servizio di bar, tavola calda/fredda presso la sede della Regione Lazio di via R. Raimondi Garibaldi 7 Roma. Imp. di € 32.656,25 sul capitolo U0000S15903, es. fin. 2025, 2026, 2027, 2028, 2029 e 2030 a favore del personale dipendente facente parte del gruppo di lavoro afferente alla gara in questione. Imp. di € 8.164,06 sul cap. U0000S15903 es. fin. 2025, 2026, 2027, 2028, 2029 e 2030 a favore del fondo incentivi e contestuale accertamento complessivo di € 40.820,31 sui cap. E0000341559, E0000341562 e E0000341563 es.fin. 2025, 2026, 2027, 2028, 2029 e 2030 destinati alle finalità di cui all'art. 45 commi 5 e 6 del D.Lgs.36/2023. Imp. sul capitolo U0000T19427 es.fin. 2025 di € 660,00 a favore dell'Anac.

Proponente:

Estensore	IUVARA TIZIANA	<u>firma elettronica</u>
Responsabile del procedimento	IUVARA TIZIANA	<u>firma elettronica</u>
Responsabile dell' Area	V. CAMPAGNOLA	<u>firma digitale</u>
Direttore Regionale	L. F. NAZZARO	<u>firma digitale</u>
Firma di Concerto		

Ragioneria:

Responsabile del procedimento	
Responsabile dell'Area Ragioneria	DELLARNO GIUSEPPE
Direzione Regionale Ragioneria Generale	MARCO MARAFINI

REGIONE LAZIO

Proposta n. 16334 del 12/05/2025

Annotazioni Contabili (*con firma digitale*)

PGC	Tipo	Capitolo	Impegno / Mov.	Mod. Accertamento	Importo	Miss./Progr./PdC finanz.
Descr. PdC finanz.						
Azione						
Beneficiario						
1)	I	U0000T19427	2025		660,00	01.01 1.04.01.01.010
Trasferimenti correnti a autorità amministrative indipendenti						
9.01.01.10						
AUTORITA NAZIONALE ANTICORRUZIONE						
Tipo mov. : IMPEGNO/ACCERTAMENTO COMPETENZA						
2)	I	U0000S15903	2025		9.796,88	01.10 1.01.01.02.999
Altre spese per il personale n.a.c.						
9.01.01.02						
IUVARA TIZIANA						
Tipo mov. : CRONOPROGRAMMA PLURIENNALE						
3)	I	U0000S15903	2025		816,40	01.10 1.01.01.02.999
Altre spese per il personale n.a.c.						
9.01.01.02						
LORETI MARIA ROSARIA						
Tipo mov. : CRONOPROGRAMMA PLURIENNALE						
4)	I	U0000S15903	2025		816,40	01.10 1.01.01.02.999
Altre spese per il personale n.a.c.						
9.01.01.02						
ZAVAGNINI MAURIZIO						
Tipo mov. : CRONOPROGRAMMA PLURIENNALE						

PGC	Tipo	Capitolo	Impegno / Mod.	Importo	Miss./Progr./PdC finanz.
		Mov.	Accertamento		
Descr. PdC finanz.					
Azione					
Beneficiario					
5)	I	U0000S15903	2025	816,40	01.10 1.01.01.02.999
Altre spese per il personale n.a.c.					
9.01.01.02					
STOPPONI ANDREA					
Tipo mov. : CRONOPROGRAMMA PLURIENNALE					
6)	I	U0000S15903	2025	816,40	01.10 1.01.01.02.999
Altre spese per il personale n.a.c.					
9.01.01.02					
CILIBERTI PAOLO					
Tipo mov. : CRONOPROGRAMMA PLURIENNALE					
7)	I	U0000S15903	2025	0,00	01.10 1.01.01.02.999
Altre spese per il personale n.a.c.					
9.01.01.02					
CERBONE ANDREA					
Tipo mov. : CRONOPROGRAMMA PLURIENNALE					
8)	I	U0000S15903	2025	1.632,83	01.10 1.01.01.02.999
Altre spese per il personale n.a.c.					
9.01.01.02					
FONDO INCENTIVI EX ART. 383 SEXIES R.R. N. 1/2002					
Tipo mov. : CRONOPROGRAMMA PLURIENNALE					
9)	I	U0000S15903	2025	1.632,83	01.10 1.01.01.02.999
Altre spese per il personale n.a.c.					
9.01.01.02					
FONDO INCENTIVI EX ART. 383 SEXIES R.R. N. 1/2002					

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

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

Tipo mov. : CRONOPROGRAMMA PLURIENNALE

10)	I	U0000S15903	2026		1.763,44	01.10 1.01.01.02.999
-----	---	-------------	------	--	----------	----------------------

Altre spese per il personale n.a.c.

9.01.01.02

IUVARA TIZIANA

Tipo mov. : CRONOPROGRAMMA PLURIENNALE

11)	I	U0000S15903	2026		97,97	01.10 1.01.01.02.999
-----	---	-------------	------	--	-------	----------------------

Altre spese per il personale n.a.c.

9.01.01.02

LORETI MARIA ROSARIA

Tipo mov. : CRONOPROGRAMMA PLURIENNALE

12)	I	U0000S15903	2026		97,97	01.10 1.01.01.02.999
-----	---	-------------	------	--	-------	----------------------

Altre spese per il personale n.a.c.

9.01.01.02

ZAVAGNINI MAURIZIO

Tipo mov. : CRONOPROGRAMMA PLURIENNALE

13)	I	U0000S15903	2026		97,97	01.10 1.01.01.02.999
-----	---	-------------	------	--	-------	----------------------

Altre spese per il personale n.a.c.

9.01.01.02

STOPPONI ANDREA

Tipo mov. : CRONOPROGRAMMA PLURIENNALE

PGC	Tipo	Capitolo	Impegno / Mod.	Importo	Miss./Progr./PdC finanz.
		Mov.	Accertamento		
Descr. PdC finanz.					
Azione					
Beneficiario					
14)	I	U0000S15903	2026	97,97	01.10 1.01.01.02.999
Altre spese per il personale n.a.c.					
9.01.01.02					
CILIBERTI PAOLO					
Tipo mov. : CRONOPROGRAMMA PLURIENNALE					
15)	I	U0000S15903	2026	1.763,44	01.10 1.01.01.02.999
Altre spese per il personale n.a.c.					
9.01.01.02					
CERBONE ANDREA					
Tipo mov. : CRONOPROGRAMMA PLURIENNALE					
16)	I	U0000S15903	2026	489,84	01.10 1.01.01.02.999
Altre spese per il personale n.a.c.					
9.01.01.02					
FONDO INCENTIVI EX ART. 383 SEXIES R.R. N. 1/2002					
Tipo mov. : CRONOPROGRAMMA PLURIENNALE					
17)	I	U0000S15903	2026	489,84	01.10 1.01.01.02.999
Altre spese per il personale n.a.c.					
9.01.01.02					
FONDO INCENTIVI EX ART. 383 SEXIES R.R. N. 1/2002					
Tipo mov. : CRONOPROGRAMMA PLURIENNALE					
18)	I	U0000S15903	2027	1.763,44	01.10 1.01.01.02.999
Altre spese per il personale n.a.c.					
9.01.01.02					
IUVARA TIZIANA					

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

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

Tipo mov. : CRONOPROGRAMMA PLURIENNALE

19)	I	U0000S15903	2027		97,97	01.10 1.01.01.02.999
-----	---	-------------	------	--	-------	----------------------

Altre spese per il personale n.a.c.

9.01.01.02

LORETI MARIA ROSARIA

Tipo mov. : CRONOPROGRAMMA PLURIENNALE

20)	I	U0000S15903	2027		97,97	01.10 1.01.01.02.999
-----	---	-------------	------	--	-------	----------------------

Altre spese per il personale n.a.c.

9.01.01.02

ZAVAGNINI MAURIZIO

Tipo mov. : CRONOPROGRAMMA PLURIENNALE

21)	I	U0000S15903	2027		97,97	01.10 1.01.01.02.999
-----	---	-------------	------	--	-------	----------------------

Altre spese per il personale n.a.c.

9.01.01.02

STOPPONI ANDREA

Tipo mov. : CRONOPROGRAMMA PLURIENNALE

22)	I	U0000S15903	2027		97,97	01.10 1.01.01.02.999
-----	---	-------------	------	--	-------	----------------------

Altre spese per il personale n.a.c.

9.01.01.02

CILIBERTI PAOLO

Tipo mov. : CRONOPROGRAMMA PLURIENNALE

PGC	Tipo	Capitolo	Impegno / Mod.	Importo	Miss./Progr./PdC finanz.
		Mov.	Accertamento		
Descr. PdC finanz.					
Azione					
Beneficiario					
23)	I	U0000S15903	2027	1.763,44	01.10 1.01.01.02.999
Altre spese per il personale n.a.c.					
9.01.01.02					
CERBONE ANDREA					
Tipo mov. : CRONOPROGRAMMA PLURIENNALE					
24)	I	U0000S15903	2027	489,84	01.10 1.01.01.02.999
Altre spese per il personale n.a.c.					
9.01.01.02					
FONDO INCENTIVI EX ART. 383 SEXIES R.R. N. 1/2002					
Tipo mov. : CRONOPROGRAMMA PLURIENNALE					
25)	I	U0000S15903	2027	489,84	01.10 1.01.01.02.999
Altre spese per il personale n.a.c.					
9.01.01.02					
FONDO INCENTIVI EX ART. 383 SEXIES R.R. N. 1/2002					
Tipo mov. : CRONOPROGRAMMA PLURIENNALE					
26)	I	U0000S15903	2028	1.763,43	01.10 1.01.01.02.999
Altre spese per il personale n.a.c.					
9.01.01.02					
IUVARA TIZIANA					
Tipo mov. : CRONOPROGRAMMA PLURIENNALE					
27)	I	U0000S15903	2028	97,97	01.10 1.01.01.02.999
Altre spese per il personale n.a.c.					
9.01.01.02					
LORETI MARIA ROSARIA					

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

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

Tipo mov. : CRONOPROGRAMMA PLURIENNALE

28)	I	U0000S15903	2028	97,97	01.10	1.01.01.02.999
-----	---	-------------	------	-------	-------	----------------

Altre spese per il personale n.a.c.

9.01.01.02

ZAVAGNINI MAURIZIO

Tipo mov. : CRONOPROGRAMMA PLURIENNALE

29)	I	U0000S15903	2028	97,97	01.10	1.01.01.02.999
-----	---	-------------	------	-------	-------	----------------

Altre spese per il personale n.a.c.

9.01.01.02

STOPPONI ANDREA

Tipo mov. : CRONOPROGRAMMA PLURIENNALE

30)	I	U0000S15903	2028	97,97	01.10	1.01.01.02.999
-----	---	-------------	------	-------	-------	----------------

Altre spese per il personale n.a.c.

9.01.01.02

CILIBERTI PAOLO

Tipo mov. : CRONOPROGRAMMA PLURIENNALE

31)	I	U0000S15903	2028	1.763,44	01.10	1.01.01.02.999
-----	---	-------------	------	----------	-------	----------------

Altre spese per il personale n.a.c.

9.01.01.02

CERBONE ANDREA

Tipo mov. : CRONOPROGRAMMA PLURIENNALE

PGC	Tipo	Capitolo	Impegno / Mod.	Importo	Miss./Progr./PdC finanz.
		Mov.	Accertamento		
Descr. PdC finanz.					
Azione					
Beneficiario					
32)	I	U0000S15903	2028	489,84	01.10 1.01.01.02.999
Altre spese per il personale n.a.c.					
9.01.01.02					
FONDO INCENTIVI EX ART. 383 SEXIES R.R. N. 1/2002					
Tipo mov. : CRONOPROGRAMMA PLURIENNALE					
33)	I	U0000S15903	2028	489,84	01.10 1.01.01.02.999
Altre spese per il personale n.a.c.					
9.01.01.02					
FONDO INCENTIVI EX ART. 383 SEXIES R.R. N. 1/2002					
Tipo mov. : CRONOPROGRAMMA PLURIENNALE					
34)	I	U0000S15903	2029	1.763,43	01.10 1.01.01.02.999
Altre spese per il personale n.a.c.					
9.01.01.02					
IUVARA TIZIANA					
Tipo mov. : CRONOPROGRAMMA PLURIENNALE					
35)	I	U0000S15903	2029	97,97	01.10 1.01.01.02.999
Altre spese per il personale n.a.c.					
9.01.01.02					
LORETI MARIA ROSARIA					
Tipo mov. : CRONOPROGRAMMA PLURIENNALE					
36)	I	U0000S15903	2029	97,97	01.10 1.01.01.02.999
Altre spese per il personale n.a.c.					
9.01.01.02					
ZAVAGNINI MAURIZIO					

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

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

Tipo mov. : CRONOPROGRAMMA PLURIENNALE

37)	I	U0000S15903	2029		97,97	01.10 1.01.01.02.999
-----	---	-------------	------	--	-------	----------------------

Altre spese per il personale n.a.c.

9.01.01.02

STOPPONI ANDREA

Tipo mov. : CRONOPROGRAMMA PLURIENNALE

38)	I	U0000S15903	2029		97,97	01.10 1.01.01.02.999
-----	---	-------------	------	--	-------	----------------------

Altre spese per il personale n.a.c.

9.01.01.02

CILIBERTI PAOLO

Tipo mov. : CRONOPROGRAMMA PLURIENNALE

39)	I	U0000S15903	2029		1.763,44	01.10 1.01.01.02.999
-----	---	-------------	------	--	----------	----------------------

Altre spese per il personale n.a.c.

9.01.01.02

CERBONE ANDREA

Tipo mov. : CRONOPROGRAMMA PLURIENNALE

40)	I	U0000S15903	2029		489,84	01.10 1.01.01.02.999
-----	---	-------------	------	--	--------	----------------------

Altre spese per il personale n.a.c.

9.01.01.02

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

Tipo mov. : CRONOPROGRAMMA PLURIENNALE

PGC	Tipo	Capitolo	Impegno / Mod.	Importo	Miss./Progr./PdC finanz.
		Mov.	Accertamento		
Descr. PdC finanz.					
Azione					
Beneficiario					
41)	I	U0000S15903	2029	489,84	01.10 1.01.01.02.999
Altre spese per il personale n.a.c.					
9.01.01.02					
FONDO INCENTIVI EX ART. 383 SEXIES R.R. N. 1/2002					
Tipo mov. : CRONOPROGRAMMA PLURIENNALE					
42)	I	U0000S15903	2030	1.763,43	01.10 1.01.01.02.999
Altre spese per il personale n.a.c.					
9.01.01.02					
IUVARA TIZIANA					
Tipo mov. : CRONOPROGRAMMA PLURIENNALE					
43)	I	U0000S15903	2030	97,97	01.10 1.01.01.02.999
Altre spese per il personale n.a.c.					
9.01.01.02					
LORETI MARIA ROSARIA					
Tipo mov. : CRONOPROGRAMMA PLURIENNALE					
44)	I	U0000S15903	2030	97,97	01.10 1.01.01.02.999
Altre spese per il personale n.a.c.					
9.01.01.02					
ZAVAGNINI MAURIZIO					
Tipo mov. : CRONOPROGRAMMA PLURIENNALE					
45)	I	U0000S15903	2030	97,97	01.10 1.01.01.02.999
Altre spese per il personale n.a.c.					
9.01.01.02					
STOPPONI ANDREA					

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

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

Tipo mov. : CRONOPROGRAMMA PLURIENNALE

46)	I	U0000S15903	2030	97,97	01.10	1.01.01.02.999
-----	---	-------------	------	-------	-------	----------------

Altre spese per il personale n.a.c.

9.01.01.02

CILIBERTI PAOLO

Tipo mov. : CRONOPROGRAMMA PLURIENNALE

47)	I	U0000S15903	2030	1.763,44	01.10	1.01.01.02.999
-----	---	-------------	------	----------	-------	----------------

Altre spese per il personale n.a.c.

9.01.01.02

CERBONE ANDREA

Tipo mov. : CRONOPROGRAMMA PLURIENNALE

48)	I	U0000S15903	2030	489,84	01.10	1.01.01.02.999
-----	---	-------------	------	--------	-------	----------------

Altre spese per il personale n.a.c.

9.01.01.02

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

Tipo mov. : CRONOPROGRAMMA PLURIENNALE

49)	I	U0000S15903	2030	489,84	01.10	1.01.01.02.999
-----	---	-------------	------	--------	-------	----------------

Altre spese per il personale n.a.c.

9.01.01.02

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

Tipo mov. : CRONOPROGRAMMA PLURIENNALE

PGC	Tipo	Capitolo	Impegno / Mod.	Importo	Miss./Progr./PdC finanz.
		Mov.	Accertamento		
Descr. PdC finanz.					
Azione					
Beneficiario					
50)	E	E0000341559	2025	13.062,48	500.59900 3.05.99.02.001
Fondi incentivanti il personale (art. 113 del d.lgs. 50/2016)					
9.01.01.02					
DIPENDENTI DIVERSI					
Tipo mov. : CRONOPROGRAMMA PLURIENNALE					
51)	E	E0000341562	2025	1.632,83	500.59900 3.05.99.02.001
Fondi incentivanti il personale (art. 113 del d.lgs. 50/2016)					
9.01.01.02					
FONDO INCENTIVI EX ART. 383 SEXIES R.R. N. 1/2002					
Tipo mov. : CRONOPROGRAMMA PLURIENNALE					
52)	E	E0000341563	2025	1.632,83	500.59900 3.05.99.02.001
Fondi incentivanti il personale (art. 113 del d.lgs. 50/2016)					
9.01.01.02					
FONDO INCENTIVI EX ART. 383 SEXIES R.R. N. 1/2002					
Tipo mov. : CRONOPROGRAMMA PLURIENNALE					
53)	E	E0000341559	2026	3.918,76	500.59900 3.05.99.02.001
Fondi incentivanti il personale (art. 113 del d.lgs. 50/2016)					
9.01.01.02					
DIPENDENTI DIVERSI					
Tipo mov. : CRONOPROGRAMMA PLURIENNALE					
54)	E	E0000341562	2026	489,84	500.59900 3.05.99.02.001
Fondi incentivanti il personale (art. 113 del d.lgs. 50/2016)					
9.01.01.02					
FONDO INCENTIVI EX ART. 383 SEXIES R.R. N. 1/2002					

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

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

Tipo mov. : CRONOPROGRAMMA PLURIENNALE

55)	E	E0000341563	2026		489,84	500.59900	3.05.99.02.001
-----	---	-------------	------	--	--------	-----------	----------------

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

9.01.01.02

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

Tipo mov. : CRONOPROGRAMMA PLURIENNALE

56)	E	E0000341559	2027		3.918,76	500.59900	3.05.99.02.001
-----	---	-------------	------	--	----------	-----------	----------------

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

9.01.01.02

DIPENDENTI DIVERSI

Tipo mov. : CRONOPROGRAMMA PLURIENNALE

57)	E	E0000341562	2027		489,84	500.59900	3.05.99.02.001
-----	---	-------------	------	--	--------	-----------	----------------

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

9.01.01.02

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

Tipo mov. : CRONOPROGRAMMA PLURIENNALE

58)	E	E0000341563	2027		489,84	500.59900	3.05.99.02.001
-----	---	-------------	------	--	--------	-----------	----------------

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

9.01.01.02

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

Tipo mov. : CRONOPROGRAMMA PLURIENNALE

PGC	Tipo	Capitolo	Impegno / Mod.	Importo	Miss./Progr./PdC finanz.
		Mov.	Accertamento		
Descr. PdC finanz.					
Azione					
Beneficiario					
59)	E	E0000341559	2028	3.918,75	500.59900 3.05.99.02.001
Fondi incentivanti il personale (art. 113 del d.lgs. 50/2016)					
9.01.01.02					
DIPENDENTI DIVERSI					
Tipo mov. : CRONOPROGRAMMA PLURIENNALE					
60)	E	E0000341562	2028	489,84	500.59900 3.05.99.02.001
Fondi incentivanti il personale (art. 113 del d.lgs. 50/2016)					
9.01.01.02					
FONDO INCENTIVI EX ART. 383 SEXIES R.R. N. 1/2002					
Tipo mov. : CRONOPROGRAMMA PLURIENNALE					
61)	E	E0000341563	2028	489,84	500.59900 3.05.99.02.001
Fondi incentivanti il personale (art. 113 del d.lgs. 50/2016)					
9.01.01.02					
FONDO INCENTIVI EX ART. 383 SEXIES R.R. N. 1/2002					
Tipo mov. : CRONOPROGRAMMA PLURIENNALE					
62)	E	E0000341559	2029	3.918,75	500.59900 3.05.99.02.001
Fondi incentivanti il personale (art. 113 del d.lgs. 50/2016)					
9.01.01.02					
DIPENDENTI DIVERSI					
Tipo mov. : CRONOPROGRAMMA PLURIENNALE					
63)	E	E0000341562	2029	489,84	500.59900 3.05.99.02.001
Fondi incentivanti il personale (art. 113 del d.lgs. 50/2016)					
9.01.01.02					
FONDO INCENTIVI EX ART. 383 SEXIES R.R. N. 1/2002					

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

Descr. PdC finanz.

Azione

Beneficiario

Tipo mov. : CRONOPROGRAMMA PLURIENNALE

64) E E0000341563 2029 489,84 500.59900 3.05.99.02.001

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

9.01.01.02

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

Tipo mov. : CRONOPROGRAMMA PLURIENNALE

65) E E0000341559 2030 3.918,75 500.59900 3.05.99.02.001

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

9.01.01.02

DIPENDENTI DIVERSI

Tipo mov. : CRONOPROGRAMMA PLURIENNALE

66) E E0000341562 2030 489,84 500.59900 3.05.99.02.001

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

9.01.01.02

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

Tipo mov. : CRONOPROGRAMMA PLURIENNALE

67) E E0000341563 2030 489,84 500.59900 3.05.99.02.001

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

9.01.01.02

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

Tipo mov. : CRONOPROGRAMMA PLURIENNALE

REGIONE LAZIO

Proposta n. 16334 del 12/05/2025

PIANO FINANZIARIO DI ATTUAZIONE DELLA SPESA

Oggetto Atto: Decisione a contrarre procedura aperta, ai sensi dell'art.71, del D.Lgs. n. 36 del 31.03.2023 finalizzata all'affidamento in concessione del servizio di bar, tavola calda/fredda presso la sede della Regione Lazio di via R. Raimondi Garibaldi 7 Roma. Imp. di € 32.656,25 sul capitolo U0000S15903, es. fin. 2025, 2026, 2027, 2028, 2029 e 2030 a favore del personale dipendente facente parte del gruppo di lavoro afferente alla gara in questione. Imp. di € 8.164,06 sul cap. U0000S15903 es. fin. 2025, 2026, 2027, 2028, 2029 e 2030 a favore del fondo incentivi e contestuale accertamento complessivo di € 40.820,31 sui cap. E0000341559, E0000341562 e E0000341563 es.fin. 2025, 2026, 2027, 2028, 2029 e 2030 destinati alle finalità di cui all'art. 45 commi 5 e 6 del D.Lgs.36/2023. Imp. sul capitolo U0000T19427 es.fin. 2025 di € 660,00 a favore dell'Anac.

INTERVENTO			RIFERIMENTI DI BILANCIO		
Pgc.	N.Imp.	Causale	Mi./Pr.	PdC fin al IV liv.	Capitolo
1		Decisione a contrarre procedura aperta, ai sensi dell'art.71, del D.Lgs n. 36 del 31.03.2023 finalizzata all'affidamento in concessione del servizio di bar, tavola calda/fredda presso la sede della Regione Lazio di via R. Raimondi Garibaldi 7 Roma. Imp. di € 32.672,26 sul capitolo U0000S15903, missione 01, programma 10 e piano dei conti 1.01.01.02.999, es. fin. 2025, 2026, 2027, 2028, 2029 e 2030 a favore del personale dipendente facente parte del gruppo di lavoro afferente alla gara in questione, sul cap. U0000S15903 es. fin. 2025, 2026, 2027, 2028, 2029 e 2030 contestuale accertamento complessivo di € 40.840,32 sui cap. E0000341559, E000...	01/01	1.04.01.01.010	U0000T19427

PIANO FINANZIARIO

Anno	Impegno	Liquidazione	
	Importo (€)	Mese	Importo (€)
2025	660,00	Dicembre	660,00
		Totale	660,00

INTERVENTO			RIFERIMENTI DI BILANCIO		
Pgc.	N.Imp.	Causale	Mi./Pr.	PdC fin al IV liv.	Capitolo
2		Decisione a contrarre procedura aperta, ai sensi dell'art.71, del D.Lgs n. 36 del 31.03.2023 finalizzata all'affidamento in concessione del servizio di bar, tavola calda/fredda presso la sede della Regione Lazio di via R. Raimondi Garibaldi 7 Roma. Imp. di € 32.672,26 sul capitolo U0000S15903, missione 01, programma 10 e piano dei conti 1.01.01.02.999, es. fin. 2025, 2026, 2027, 2028, 2029 e 2030 a favore del personale dipendente facente parte del gruppo di lavoro afferente alla gara in questione, sul cap. U0000S15903 es. fin. 2025, 2026, 2027, 2028, 2029 e 2030 contestuale accertamento complessivo di € 40.840,32 sui cap. E0000341559, E000...	01/10	1.01.01.02.999	U0000S15903

PIANO FINANZIARIO

Anno	Impegno	Liquidazione	
	Importo (€)	Mese	Importo (€)
2025	9.796,88	Dicembre	9.796,88
		Totale	9.796,88

INTERVENTO		RIFERIMENTI DI BILANCIO	

Pgc.	N.Imp.	Causale	Mi./Pr.	PdC fin al IV liv.	Capitolo
3		Decisione a contrarre procedura aperta, ai sensi dell'art.71, del D.Lgs n. 36 del 31.03.2023 finalizzata all'affidamento in concessione del servizio di bar, tavola calda/fredda presso la sede della Regione Lazio di via R. Raimondi Garibaldi 7 Roma. Imp. di € 32.672,26 sul capitolo U0000S15903, missione 01, programma 10 e piano dei conti 1.01.01.02.999, es. fin. 2025, 2026, 2027, 2028, 2029 e 2030 a favore del personale dipendente facente parte del gruppo di lavoro afferente alla gara in questione, sul cap. U0000S15903 es. fin. 2025, 2026, 2027, 2028, 2029 e 2030 contestuale accertamento complessivo di € 40.840,32 sui cap. E0000341559, E000...	01/10	1.01.01.02.999	U0000S15903

PIANO FINANZIARIO

Anno	Impegno	Liquidazione	
	Importo (€)	Mese	Importo (€)
2025	816,40	Dicembre	816,40
		Totale	816,40

INTERVENTO**RIFERIMENTI DI BILANCIO**

Pgc.	N.Imp.	Causale	Mi./Pr.	PdC fin al IV liv.	Capitolo
4		Decisione a contrarre procedura aperta, ai sensi dell'art.71, del D.Lgs n. 36 del 31.03.2023 finalizzata all'affidamento in concessione del servizio di bar, tavola calda/fredda presso la sede della Regione Lazio di via R. Raimondi Garibaldi 7 Roma. Imp. di € 32.672,26 sul capitolo U0000S15903, missione 01, programma 10 e piano dei conti 1.01.01.02.999, es. fin. 2025, 2026, 2027, 2028, 2029 e 2030 a favore del personale dipendente facente parte del gruppo di lavoro afferente alla gara in questione, sul cap. U0000S15903 es. fin. 2025, 2026, 2027, 2028, 2029 e 2030 contestuale accertamento complessivo di € 40.840,32 sui cap. E0000341559, E000...	01/10	1.01.01.02.999	U0000S15903

PIANO FINANZIARIO

Anno	Impegno	Liquidazione	
	Importo (€)	Mese	Importo (€)
2025	816,40	Dicembre	816,40
		Totale	816,40

INTERVENTO**RIFERIMENTI DI BILANCIO**

Pgc.	N.Imp.	Causale	Mi./Pr.	PdC fin al IV liv.	Capitolo
5		Decisione a contrarre procedura aperta, ai sensi dell'art.71, del D.Lgs n. 36 del 31.03.2023 finalizzata all'affidamento in concessione del servizio di bar, tavola calda/fredda presso la sede della Regione Lazio di via R. Raimondi Garibaldi 7 Roma. Imp. di € 32.672,26 sul capitolo U0000S15903, missione 01, programma 10 e piano dei conti 1.01.01.02.999, es. fin. 2025, 2026, 2027, 2028, 2029 e 2030 a favore del personale dipendente facente parte del gruppo di lavoro afferente alla gara in questione, sul cap. U0000S15903 es. fin. 2025, 2026, 2027, 2028, 2029 e 2030 contestuale accertamento complessivo di € 40.840,32 sui cap. E0000341559, E000...	01/10	1.01.01.02.999	U0000S15903

PIANO FINANZIARIO

Anno	Impegno	Liquidazione	
	Importo (€)	Mese	Importo (€)

2025	816,40	Dicembre	816,40
		Totale	816,40

INTERVENTO			RIFERIMENTI DI BILANCIO		
Pgc.	N.Imp.	Causale	Mi./Pr.	PdC fin al IV liv.	Capitolo
6		Decisione a contrarre procedura aperta, ai sensi dell'art.71, del D.Lgs n. 36 del 31.03.2023 finalizzata all'affidamento in concessione del servizio di bar, tavola calda/fredda presso la sede della Regione Lazio di via R. Raimondi Garibaldi 7 Roma. Imp. di € 32.672,26 sul capitolo U0000S15903, missione 01, programma 10 e piano dei conti 1.01.01.02.999, es. fin. 2025, 2026, 2027, 2028, 2029 e 2030 a favore del personale dipendente facente parte del gruppo di lavoro afferente alla gara in questione, sul cap. U0000S15903 es. fin. 2025, 2026, 2027, 2028, 2029 e 2030 contestuale accertamento complessivo di € 40.840,32 sui cap. E0000341559, E000...	01/10	1.01.01.02.999	U0000S15903

PIANO FINANZIARIO					
Anno	Impegno		Liquidazione		
		Importo (€)	Mese	Importo (€)	
2025		816,40	Dicembre	816,40	
			Totale	816,40	

INTERVENTO			RIFERIMENTI DI BILANCIO		
Pgc.	N.Imp.	Causale	Mi./Pr.	PdC fin al IV liv.	Capitolo
8		Decisione a contrarre procedura aperta, ai sensi dell'art.71, del D.Lgs. n. 36 del 31.03.2023 finalizzata all'affidamento in concessione del servizio di bar, tavola calda/fredda presso la sede della Regione Lazio di via R. Raimondi Garibaldi 7 Roma. Imp. di € 32.656,25 sul capitolo U0000S15903, es. fin. 2025, 2026, 2027, 2028, 2029 e 2030 a favore del personale dipendente facente parte del gruppo di lavoro afferente alla gara in questione. Imp. di € 8.164,06 sul cap. U0000S15903 es. fin. 2025, 2026, 2027, 2028, 2029 e 2030 a favore del fondo incentivi e contestuale accertamento complessivo di € 40.820,31 sui cap. E0000341559, E0000341562 e...	01/10	1.01.01.02.999	U0000S15903

PIANO FINANZIARIO					
Anno	Impegno		Liquidazione		
		Importo (€)	Mese	Importo (€)	
2025		1.632,83	Dicembre	1.632,83	
			Totale	1.632,83	

INTERVENTO			RIFERIMENTI DI BILANCIO		
Pgc.	N.Imp.	Causale	Mi./Pr.	PdC fin al IV liv.	Capitolo
9		Decisione a contrarre procedura aperta, ai sensi dell'art.71, del D.Lgs. n. 36 del 31.03.2023 finalizzata all'affidamento in concessione del servizio di bar, tavola calda/fredda presso la sede della Regione Lazio di via R. Raimondi Garibaldi 7 Roma. Imp. di € 32.656,25 sul capitolo U0000S15903, es. fin. 2025, 2026, 2027, 2028, 2029 e 2030 a favore del personale dipendente facente parte del gruppo di lavoro afferente alla gara in questione. Imp. di € 8.164,06 sul cap. U0000S15903 es. fin. 2025, 2026, 2027, 2028, 2029 e 2030 a favore del fondo incentivi e contestuale accertamento complessivo di € 40.820,31 sui cap. E0000341559, E0000341562 e...	01/10	1.01.01.02.999	U0000S15903

PIANO FINANZIARIO

Anno	<i>Impegno</i>	<i>Liquidazione</i>	
	<i>Importo (€)</i>	<i>Mese</i>	<i>Importo (€)</i>
2025	1.632,83	Dicembre	1.632,83
		<i>Totale</i>	1.632,83

INTERVENTO**RIFERIMENTI DI BILANCIO**

Pgc.	N.Imp.	Causale	Mi./Pr.	PdC fin al IV liv.	Capitolo
10		Decisione a contrarre procedura aperta, ai sensi dell'art.71, del D.Lgs n. 36 del 31.03.2023 finalizzata all'affidamento in concessione del servizio di bar, tavola calda/fredda presso la sede della Regione Lazio di via R. Raimondi Garibaldi 7 Roma. Imp. di € 32.672,26 sul capitolo U0000S15903, missione 01, programma 10 e piano dei conti 1.01.01.02.999, es. fin. 2025, 2026, 2027, 2028, 2029 e 2030 a favore del personale dipendente facente parte del gruppo di lavoro afferente alla gara in questione, sul cap. U0000S15903 es. fin. 2025, 2026, 2027, 2028, 2029 e 2030 contestuale accertamento complessivo di € 40.840,32 sui cap. E0000341559, E000...	01/10	1.01.01.02.999	U0000S15903

PIANO FINANZIARIO

Anno	<i>Impegno</i>	<i>Liquidazione</i>	
	<i>Importo (€)</i>	<i>Mese</i>	<i>Importo (€)</i>
2026	1.763,44	Dicembre	1.763,44
		<i>Totale</i>	1.763,44

INTERVENTO**RIFERIMENTI DI BILANCIO**

Pgc.	N.Imp.	Causale	Mi./Pr.	PdC fin al IV liv.	Capitolo
11		Decisione a contrarre procedura aperta, ai sensi dell'art.71, del D.Lgs n. 36 del 31.03.2023 finalizzata all'affidamento in concessione del servizio di bar, tavola calda/fredda presso la sede della Regione Lazio di via R. Raimondi Garibaldi 7 Roma. Imp. di € 32.672,26 sul capitolo U0000S15903, missione 01, programma 10 e piano dei conti 1.01.01.02.999, es. fin. 2025, 2026, 2027, 2028, 2029 e 2030 a favore del personale dipendente facente parte del gruppo di lavoro afferente alla gara in questione, sul cap. U0000S15903 es. fin. 2025, 2026, 2027, 2028, 2029 e 2030 contestuale accertamento complessivo di € 40.840,32 sui cap. E0000341559, E000...	01/10	1.01.01.02.999	U0000S15903

PIANO FINANZIARIO

Anno	<i>Impegno</i>	<i>Liquidazione</i>	
	<i>Importo (€)</i>	<i>Mese</i>	<i>Importo (€)</i>
2026	97,97	Dicembre	97,97
		<i>Totale</i>	97,97

INTERVENTO**RIFERIMENTI DI BILANCIO**

Atto n. G07166 del 09/06/2025

Pgc.	N.Imp.	Causale	Mi./Pr.	PdC fin al IV liv.	Capitolo
12		Decisione a contrarre procedura aperta, ai sensi dell'art.71, del D.Lgs n. 36 del 31.03.2023 finalizzata all'affidamento in concessione del servizio di bar, tavola calda/fredda presso la sede della Regione Lazio di via R. Raimondi Garibaldi 7 Roma. Imp. di € 32.672,26 sul capitolo U0000S15903, missione 01, programma 10 e piano dei conti 1.01.01.02.999, es. fin. 2025, 2026, 2027, 2028, 2029 e 2030 a favore del personale dipendente facente parte del gruppo di lavoro afferente alla gara in questione, sul cap. U0000S15903 es. fin. 2025, 2026, 2027, 2028, 2029 e 2030 contestuale accertamento complessivo di € 40.840,32 sui cap. E0000341559, E000...	01/10	1.01.01.02.999	U0000S15903

PIANO FINANZIARIO

Anno	Impegno	Liquidazione	
	Importo (€)	Mese	Importo (€)
2026	97,97	Dicembre	97,97
		Totale	97,97

INTERVENTO			RIFERIMENTI DI BILANCIO		
Pgc.	N.Imp.	Causale	Mi./Pr.	PdC fin al IV liv.	Capitolo
13		Decisione a contrarre procedura aperta, ai sensi dell'art.71, del D.Lgs n. 36 del 31.03.2023 finalizzata all'affidamento in concessione del servizio di bar, tavola calda/fredda presso la sede della Regione Lazio di via R. Raimondi Garibaldi 7 Roma. Imp. di € 32.672,26 sul capitolo U0000S15903, missione 01, programma 10 e piano dei conti 1.01.01.02.999, es. fin. 2025, 2026, 2027, 2028, 2029 e 2030 a favore del personale dipendente facente parte del gruppo di lavoro afferente alla gara in questione, sul cap. U0000S15903 es. fin. 2025, 2026, 2027, 2028, 2029 e 2030 contestuale accertamento complessivo di € 40.840,32 sui cap. E0000341559, E000...	01/10	1.01.01.02.999	U0000S15903

PIANO FINANZIARIO

Anno	Impegno	Liquidazione	
	Importo (€)	Mese	Importo (€)
2026	97,97	Dicembre	97,97
		Totale	97,97

INTERVENTO			RIFERIMENTI DI BILANCIO		
Pgc.	N.Imp.	Causale	Mi./Pr.	PdC fin al IV liv.	Capitolo
14		Decisione a contrarre procedura aperta, ai sensi dell'art.71, del D.Lgs n. 36 del 31.03.2023 finalizzata all'affidamento in concessione del servizio di bar, tavola calda/fredda presso la sede della Regione Lazio di via R. Raimondi Garibaldi 7 Roma. Imp. di € 32.672,26 sul capitolo U0000S15903, missione 01, programma 10 e piano dei conti 1.01.01.02.999, es. fin. 2025, 2026, 2027, 2028, 2029 e 2030 a favore del personale dipendente facente parte del gruppo di lavoro afferente alla gara in questione, sul cap. U0000S15903 es. fin. 2025, 2026, 2027, 2028, 2029 e 2030 contestuale accertamento complessivo di € 40.840,32 sui cap. E0000341559, E000...	01/10	1.01.01.02.999	U0000S15903

PIANO FINANZIARIO

Anno	Impegno	Liquidazione	
	Importo (€)	Mese	Importo (€)
		Totale	97,97

2026	97,97	Dicembre	97,97
		<i>Totale</i>	97,97

INTERVENTO			RIFERIMENTI DI BILANCIO		
Pgc.	N.Imp.	Causale	Mi./Pr.	PdC fin al IV liv.	Capitolo
15		Decisione a contrarre procedura aperta, ai sensi dell'art.71, del D.Lgs n. 36 del 31.03.2023 finalizzata all'affidamento in concessione del servizio di bar, tavola calda/fredda presso la sede della Regione Lazio di via R. Raimondi Garibaldi 7 Roma. Imp. di € 32.672,26 sul capitolo U0000S15903, missione 01, programma 10 e piano dei conti 1.01.01.02.999, es. fin. 2025, 2026, 2027, 2028, 2029 e 2030 a favore del personale dipendente facente parte del gruppo di lavoro afferente alla gara in questione, sul cap. U0000S15903 es. fin. 2025, 2026, 2027, 2028, 2029 e 2030 contestuale accertamento complessivo di € 40.840,32 sui cap. E0000341559, E000...	01/10	1.01.01.02.999	U0000S15903

PIANO FINANZIARIO

Anno	Impegno	Liquidazione	
	Importo (€)	Mese	Importo (€)
2026	1.763,44	Dicembre	1.763,44
		<i>Totale</i>	1.763,44

INTERVENTO			RIFERIMENTI DI BILANCIO		
Pgc.	N.Imp.	Causale	Mi./Pr.	PdC fin al IV liv.	Capitolo
16		Decisione a contrarre procedura aperta, ai sensi dell'art.71, del D.Lgs. n. 36 del 31.03.2023 finalizzata all'affidamento in concessione del servizio di bar, tavola calda/fredda presso la sede della Regione Lazio di via R. Raimondi Garibaldi 7 Roma. Imp. di € 32.656,25 sul capitolo U0000S15903, es. fin. 2025, 2026, 2027, 2028, 2029 e 2030 a favore del personale dipendente facente parte del gruppo di lavoro afferente alla gara in questione. Imp. di € 8.164,06 sul cap. U0000S15903 es. fin. 2025, 2026, 2027, 2028, 2029 e 2030 a favore del fondo incentivi e contestuale accertamento complessivo di € 40.820,31 sui cap. E0000341559, E0000341562 e...	01/10	1.01.01.02.999	U0000S15903

PIANO FINANZIARIO

Anno	Impegno	Liquidazione	
	Importo (€)	Mese	Importo (€)
2026	489,84	Dicembre	489,84
		<i>Totale</i>	489,84

INTERVENTO			RIFERIMENTI DI BILANCIO		
Pgc.	N.Imp.	Causale	Mi./Pr.	PdC fin al IV liv.	Capitolo
17		Decisione a contrarre procedura aperta, ai sensi dell'art.71, del D.Lgs. n. 36 del 31.03.2023 finalizzata all'affidamento in concessione del servizio di bar, tavola calda/fredda presso la sede della Regione Lazio di via R. Raimondi Garibaldi 7 Roma. Imp. di € 32.656,25 sul capitolo U0000S15903, es. fin. 2025, 2026, 2027, 2028, 2029 e 2030 a favore del personale dipendente facente parte del gruppo di lavoro afferente alla gara in questione. Imp. di € 8.164,06 sul cap. U0000S15903 es. fin. 2025, 2026, 2027, 2028, 2029 e 2030 a favore del fondo incentivi e contestuale accertamento complessivo di € 40.820,31 sui cap. E0000341559, E0000341562 e...	01/10	1.01.01.02.999	U0000S15903

PIANO FINANZIARIO

Anno	<i>Impegno</i>	<i>Liquidazione</i>	
	<i>Importo (€)</i>	<i>Mese</i>	<i>Importo (€)</i>
2026	489,84	Dicembre	489,84
		<i>Totale</i>	489,84

INTERVENTO**RIFERIMENTI DI BILANCIO**

Pgc.	N.Imp.	Causale	Mi./Pr.	PdC fin al IV liv.	Capitolo
18		Decisione a contrarre procedura aperta, ai sensi dell'art.71, del D.Lgs n. 36 del 31.03.2023 finalizzata all'affidamento in concessione del servizio di bar, tavola calda/fredda presso la sede della Regione Lazio di via R. Raimondi Garibaldi 7 Roma. Imp. di € 32.672,26 sul capitolo U0000S15903, missione 01, programma 10 e piano dei conti 1.01.01.02.999, es. fin. 2025, 2026, 2027, 2028, 2029 e 2030 a favore del personale dipendente facente parte del gruppo di lavoro afferente alla gara in questione, sul cap. U0000S15903 es. fin. 2025, 2026, 2027, 2028, 2029 e 2030 contestuale accertamento complessivo di € 40.840,32 sui cap. E0000341559, E000...	01/10	1.01.01.02.999	U0000S15903

PIANO FINANZIARIO

Anno	<i>Impegno</i>	<i>Liquidazione</i>	
	<i>Importo (€)</i>	<i>Mese</i>	<i>Importo (€)</i>
2027	1.763,44	Dicembre	1.763,44
		<i>Totale</i>	1.763,44

INTERVENTO**RIFERIMENTI DI BILANCIO**

Pgc.	N.Imp.	Causale	Mi./Pr.	PdC fin al IV liv.	Capitolo
19		Decisione a contrarre procedura aperta, ai sensi dell'art.71, del D.Lgs n. 36 del 31.03.2023 finalizzata all'affidamento in concessione del servizio di bar, tavola calda/fredda presso la sede della Regione Lazio di via R. Raimondi Garibaldi 7 Roma. Imp. di € 32.672,26 sul capitolo U0000S15903, missione 01, programma 10 e piano dei conti 1.01.01.02.999, es. fin. 2025, 2026, 2027, 2028, 2029 e 2030 a favore del personale dipendente facente parte del gruppo di lavoro afferente alla gara in questione, sul cap. U0000S15903 es. fin. 2025, 2026, 2027, 2028, 2029 e 2030 contestuale accertamento complessivo di € 40.840,32 sui cap. E0000341559, E000...	01/10	1.01.01.02.999	U0000S15903

PIANO FINANZIARIO

Anno	<i>Impegno</i>	<i>Liquidazione</i>	
	<i>Importo (€)</i>	<i>Mese</i>	<i>Importo (€)</i>
2027	97,97	Dicembre	97,97
		<i>Totale</i>	97,97

INTERVENTO**RIFERIMENTI DI BILANCIO**

Pgc.	N.Imp.	Causale	Mi./Pr.	PdC fin al IV liv.	Capitolo
20		Decisione a contrarre procedura aperta, ai sensi dell'art.71, del D.Lgs n. 36 del 31.03.2023 finalizzata all'affidamento in concessione del servizio di bar, tavola calda/fredda presso la sede della Regione Lazio di via R. Raimondi Garibaldi 7 Roma. Imp. di € 32.672,26 sul capitolo U0000S15903, missione 01, programma 10 e piano dei conti 1.01.01.02.999, es. fin. 2025, 2026, 2027, 2028, 2029 e 2030 a favore del personale dipendente facente parte del gruppo di lavoro afferente alla gara in questione, sul cap. U0000S15903 es. fin. 2025, 2026, 2027, 2028, 2029 e 2030 contestuale accertamento complessivo di € 40.840,32 sui cap. E0000341559, E000...	01/10	1.01.01.02.999	U0000S15903

PIANO FINANZIARIO

Anno	Impegno	Liquidazione	
	Importo (€)	Mese	Importo (€)
2027	97,97	Dicembre	97,97
		Totale	97,97

INTERVENTO			RIFERIMENTI DI BILANCIO		
Pgc.	N.Imp.	Causale	Mi./Pr.	PdC fin al IV liv.	Capitolo
21		Decisione a contrarre procedura aperta, ai sensi dell'art.71, del D.Lgs n. 36 del 31.03.2023 finalizzata all'affidamento in concessione del servizio di bar, tavola calda/fredda presso la sede della Regione Lazio di via R. Raimondi Garibaldi 7 Roma. Imp. di € 32.672,26 sul capitolo U0000S15903, missione 01, programma 10 e piano dei conti 1.01.01.02.999, es. fin. 2025, 2026, 2027, 2028, 2029 e 2030 a favore del personale dipendente facente parte del gruppo di lavoro afferente alla gara in questione, sul cap. U0000S15903 es. fin. 2025, 2026, 2027, 2028, 2029 e 2030 contestuale accertamento complessivo di € 40.840,32 sui cap. E0000341559, E000...	01/10	1.01.01.02.999	U0000S15903

PIANO FINANZIARIO

Anno	Impegno	Liquidazione	
	Importo (€)	Mese	Importo (€)
2027	97,97	Dicembre	97,97
		Totale	97,97

INTERVENTO			RIFERIMENTI DI BILANCIO		
Pgc.	N.Imp.	Causale	Mi./Pr.	PdC fin al IV liv.	Capitolo
22		Decisione a contrarre procedura aperta, ai sensi dell'art.71, del D.Lgs n. 36 del 31.03.2023 finalizzata all'affidamento in concessione del servizio di bar, tavola calda/fredda presso la sede della Regione Lazio di via R. Raimondi Garibaldi 7 Roma. Imp. di € 32.672,26 sul capitolo U0000S15903, missione 01, programma 10 e piano dei conti 1.01.01.02.999, es. fin. 2025, 2026, 2027, 2028, 2029 e 2030 a favore del personale dipendente facente parte del gruppo di lavoro afferente alla gara in questione, sul cap. U0000S15903 es. fin. 2025, 2026, 2027, 2028, 2029 e 2030 contestuale accertamento complessivo di € 40.840,32 sui cap. E0000341559, E000...	01/10	1.01.01.02.999	U0000S15903

PIANO FINANZIARIO

Anno	Impegno	Liquidazione	
	Importo (€)	Mese	Importo (€)

2027	97,97	Dicembre	97,97
		<i>Totale</i>	97,97

INTERVENTO			RIFERIMENTI DI BILANCIO		
Pgc.	N.Imp.	Causale	Mi./Pr.	PdC fin al IV liv.	Capitolo
23		Decisione a contrarre procedura aperta, ai sensi dell'art.71, del D.Lgs n. 36 del 31.03.2023 finalizzata all'affidamento in concessione del servizio di bar, tavola calda/fredda presso la sede della Regione Lazio di via R. Raimondi Garibaldi 7 Roma. Imp. di € 32.672,26 sul capitolo U0000S15903, missione 01, programma 10 e piano dei conti 1.01.01.02.999, es. fin. 2025, 2026, 2027, 2028, 2029 e 2030 a favore del personale dipendente facente parte del gruppo di lavoro afferente alla gara in questione, sul cap. U0000S15903 es. fin. 2025, 2026, 2027, 2028, 2029 e 2030 contestuale accertamento complessivo di € 40.840,32 sui cap. E0000341559, E000...	01/10	1.01.01.02.999	U0000S15903

PIANO FINANZIARIO

Anno	Impegno	Liquidazione	
	Importo (€)	Mese	Importo (€)
2027	1.763,44	Dicembre	1.763,44
		<i>Totale</i>	1.763,44

INTERVENTO			RIFERIMENTI DI BILANCIO		
Pgc.	N.Imp.	Causale	Mi./Pr.	PdC fin al IV liv.	Capitolo
24		Decisione a contrarre procedura aperta, ai sensi dell'art.71, del D.Lgs. n. 36 del 31.03.2023 finalizzata all'affidamento in concessione del servizio di bar, tavola calda/fredda presso la sede della Regione Lazio di via R. Raimondi Garibaldi 7 Roma. Imp. di € 32.656,25 sul capitolo U0000S15903, es. fin. 2025, 2026, 2027, 2028, 2029 e 2030 a favore del personale dipendente facente parte del gruppo di lavoro afferente alla gara in questione. Imp. di € 8.164,06 sul cap. U0000S15903 es. fin. 2025, 2026, 2027, 2028, 2029 e 2030 a favore del fondo incentivi e contestuale accertamento complessivo di € 40.820,31 sui cap. E0000341559, E0000341562 e...	01/10	1.01.01.02.999	U0000S15903

PIANO FINANZIARIO

Anno	Impegno	Liquidazione	
	Importo (€)	Mese	Importo (€)
2027	489,84	Dicembre	489,84
		<i>Totale</i>	489,84

INTERVENTO			RIFERIMENTI DI BILANCIO		
Pgc.	N.Imp.	Causale	Mi./Pr.	PdC fin al IV liv.	Capitolo
25		Decisione a contrarre procedura aperta, ai sensi dell'art.71, del D.Lgs. n. 36 del 31.03.2023 finalizzata all'affidamento in concessione del servizio di bar, tavola calda/fredda presso la sede della Regione Lazio di via R. Raimondi Garibaldi 7 Roma. Imp. di € 32.656,25 sul capitolo U0000S15903, es. fin. 2025, 2026, 2027, 2028, 2029 e 2030 a favore del personale dipendente facente parte del gruppo di lavoro afferente alla gara in questione. Imp. di € 8.164,06 sul cap. U0000S15903 es. fin. 2025, 2026, 2027, 2028, 2029 e 2030 a favore del fondo incentivi e contestuale accertamento complessivo di € 40.820,31 sui cap. E0000341559, E0000341562 e...	01/10	1.01.01.02.999	U0000S15903

PIANO FINANZIARIO

Anno	Impegno	Liquidazione	
	Importo (€)	Mese	Importo (€)
2027	489,84	Dicembre	489,84
		Total	489,84

INTERVENTO**RIFERIMENTI DI BILANCIO**

Pgc.	N.Imp.	Causale	Mi./Pr.	PdC fin al IV liv.	Capitolo
26		Decisione a contrarre procedura aperta, ai sensi dell'art.71, del D.Lgs n. 36 del 31.03.2023 finalizzata all'affidamento in concessione del servizio di bar, tavola calda/fredda presso la sede della Regione Lazio di via R. Raimondi Garibaldi 7 Roma. Imp. di € 32.672,26 sul capitolo U0000S15903, missione 01, programma 10 e piano dei conti 1.01.01.02.999, es. fin. 2025, 2026, 2027, 2028, 2029 e 2030 a favore del personale dipendente facente parte del gruppo di lavoro afferente alla gara in questione, sul cap. U0000S15903 es. fin. 2025, 2026, 2027, 2028, 2029 e 2030 contestuale accertamento complessivo di € 40.840,32 sui cap. E0000341559, E000...	01/10	1.01.01.02.999	U0000S15903

PIANO FINANZIARIO

Anno	Impegno	Liquidazione	
	Importo (€)	Mese	Importo (€)
2028	1.763,43	Dicembre	1.763,43
		Total	1.763,43

INTERVENTO**RIFERIMENTI DI BILANCIO**

Pgc.	N.Imp.	Causale	Mi./Pr.	PdC fin al IV liv.	Capitolo
27		Decisione a contrarre procedura aperta, ai sensi dell'art.71, del D.Lgs n. 36 del 31.03.2023 finalizzata all'affidamento in concessione del servizio di bar, tavola calda/fredda presso la sede della Regione Lazio di via R. Raimondi Garibaldi 7 Roma. Imp. di € 32.672,26 sul capitolo U0000S15903, missione 01, programma 10 e piano dei conti 1.01.01.02.999, es. fin. 2025, 2026, 2027, 2028, 2029 e 2030 a favore del personale dipendente facente parte del gruppo di lavoro afferente alla gara in questione, sul cap. U0000S15903 es. fin. 2025, 2026, 2027, 2028, 2029 e 2030 contestuale accertamento complessivo di € 40.840,32 sui cap. E0000341559, E000...	01/10	1.01.01.02.999	U0000S15903

PIANO FINANZIARIO

Anno	Impegno	Liquidazione	
	Importo (€)	Mese	Importo (€)
2028	97,97	Dicembre	97,97
		Total	97,97

INTERVENTO**RIFERIMENTI DI BILANCIO**

Pgc.	N.Imp.	Causale	Mi./Pr.	PdC fin al IV liv.	Capitolo
28		Decisione a contrarre procedura aperta, ai sensi dell'art.71, del D.Lgs n. 36 del 31.03.2023 finalizzata all'affidamento in concessione del servizio di bar, tavola calda/fredda presso la sede della Regione Lazio di via R. Raimondi Garibaldi 7 Roma. Imp. di € 32.672,26 sul capitolo U0000S15903, missione 01, programma 10 e piano dei conti 1.01.01.02.999, es. fin. 2025, 2026, 2027, 2028, 2029 e 2030 a favore del personale dipendente facente parte del gruppo di lavoro afferente alla gara in questione, sul cap. U0000S15903 es. fin. 2025, 2026, 2027, 2028, 2029 e 2030 contestuale accertamento complessivo di € 40.840,32 sui cap. E0000341559, E000...	01/10	1.01.01.02.999	U0000S15903

PIANO FINANZIARIO

Anno	Impegno	Liquidazione	
	Importo (€)	Mese	Importo (€)
2028	97,97	Dicembre	97,97
		Totale	97,97

INTERVENTO			RIFERIMENTI DI BILANCIO		
Pgc.	N.Imp.	Causale	Mi./Pr.	PdC fin al IV liv.	Capitolo
29		Decisione a contrarre procedura aperta, ai sensi dell'art.71, del D.Lgs n. 36 del 31.03.2023 finalizzata all'affidamento in concessione del servizio di bar, tavola calda/fredda presso la sede della Regione Lazio di via R. Raimondi Garibaldi 7 Roma. Imp. di € 32.672,26 sul capitolo U0000S15903, missione 01, programma 10 e piano dei conti 1.01.01.02.999, es. fin. 2025, 2026, 2027, 2028, 2029 e 2030 a favore del personale dipendente facente parte del gruppo di lavoro afferente alla gara in questione, sul cap. U0000S15903 es. fin. 2025, 2026, 2027, 2028, 2029 e 2030 contestuale accertamento complessivo di € 40.840,32 sui cap. E0000341559, E000...	01/10	1.01.01.02.999	U0000S15903

PIANO FINANZIARIO

Anno	Impegno	Liquidazione	
	Importo (€)	Mese	Importo (€)
2028	97,97	Dicembre	97,97
		Totale	97,97

INTERVENTO			RIFERIMENTI DI BILANCIO		
Pgc.	N.Imp.	Causale	Mi./Pr.	PdC fin al IV liv.	Capitolo
30		Decisione a contrarre procedura aperta, ai sensi dell'art.71, del D.Lgs n. 36 del 31.03.2023 finalizzata all'affidamento in concessione del servizio di bar, tavola calda/fredda presso la sede della Regione Lazio di via R. Raimondi Garibaldi 7 Roma. Imp. di € 32.672,26 sul capitolo U0000S15903, missione 01, programma 10 e piano dei conti 1.01.01.02.999, es. fin. 2025, 2026, 2027, 2028, 2029 e 2030 a favore del personale dipendente facente parte del gruppo di lavoro afferente alla gara in questione, sul cap. U0000S15903 es. fin. 2025, 2026, 2027, 2028, 2029 e 2030 contestuale accertamento complessivo di € 40.840,32 sui cap. E0000341559, E000...	01/10	1.01.01.02.999	U0000S15903

PIANO FINANZIARIO

Anno	Impegno	Liquidazione	
	Importo (€)	Mese	Importo (€)

2028	97,97	Dicembre	97,97
		<i>Totale</i>	97,97

INTERVENTO			RIFERIMENTI DI BILANCIO		
Pgc.	N.Imp.	Causale	Mi./Pr.	PdC fin al IV liv.	Capitolo
31		Decisione a contrarre procedura aperta, ai sensi dell'art.71, del D.Lgs n. 36 del 31.03.2023 finalizzata all'affidamento in concessione del servizio di bar, tavola calda/fredda presso la sede della Regione Lazio di via R. Raimondi Garibaldi 7 Roma. Imp. di € 32.672,26 sul capitolo U0000S15903, missione 01, programma 10 e piano dei conti 1.01.01.02.999, es. fin. 2025, 2026, 2027, 2028, 2029 e 2030 a favore del personale dipendente facente parte del gruppo di lavoro afferente alla gara in questione, sul cap. U0000S15903 es. fin. 2025, 2026, 2027, 2028, 2029 e 2030 contestuale accertamento complessivo di € 40.840,32 sui cap. E0000341559, E000...	01/10	1.01.01.02.999	U0000S15903

PIANO FINANZIARIO

Anno	Impegno	Liquidazione	
	Importo (€)	Mese	Importo (€)
2028	1.763,44	Dicembre	1.763,44
		<i>Totale</i>	1.763,44

INTERVENTO			RIFERIMENTI DI BILANCIO		
Pgc.	N.Imp.	Causale	Mi./Pr.	PdC fin al IV liv.	Capitolo
32		Decisione a contrarre procedura aperta, ai sensi dell'art.71, del D.Lgs. n. 36 del 31.03.2023 finalizzata all'affidamento in concessione del servizio di bar, tavola calda/fredda presso la sede della Regione Lazio di via R. Raimondi Garibaldi 7 Roma. Imp. di € 32.656,25 sul capitolo U0000S15903, es. fin. 2025, 2026, 2027, 2028, 2029 e 2030 a favore del personale dipendente facente parte del gruppo di lavoro afferente alla gara in questione. Imp. di € 8.164,06 sul cap. U0000S15903 es. fin. 2025, 2026, 2027, 2028, 2029 e 2030 a favore del fondo incentivi e contestuale accertamento complessivo di € 40.820,31 sui cap. E0000341559, E0000341562 e...	01/10	1.01.01.02.999	U0000S15903

PIANO FINANZIARIO

Anno	Impegno	Liquidazione	
	Importo (€)	Mese	Importo (€)
2028	489,84	Dicembre	489,84
		<i>Totale</i>	489,84

INTERVENTO			RIFERIMENTI DI BILANCIO		
Pgc.	N.Imp.	Causale	Mi./Pr.	PdC fin al IV liv.	Capitolo
33		Decisione a contrarre procedura aperta, ai sensi dell'art.71, del D.Lgs. n. 36 del 31.03.2023 finalizzata all'affidamento in concessione del servizio di bar, tavola calda/fredda presso la sede della Regione Lazio di via R. Raimondi Garibaldi 7 Roma. Imp. di € 32.656,25 sul capitolo U0000S15903, es. fin. 2025, 2026, 2027, 2028, 2029 e 2030 a favore del personale dipendente facente parte del gruppo di lavoro afferente alla gara in questione. Imp. di € 8.164,06 sul cap. U0000S15903 es. fin. 2025, 2026, 2027, 2028, 2029 e 2030 a favore del fondo incentivi e contestuale accertamento complessivo di € 40.820,31 sui cap. E0000341559, E0000341562 e...	01/10	1.01.01.02.999	U0000S15903

PIANO FINANZIARIO

Anno	Impegno	Liquidazione	
	Importo (€)	Mese	Importo (€)
2028	489,84	Dicembre	489,84
		Total	489,84

INTERVENTO**RIFERIMENTI DI BILANCIO**

Pgc.	N.Imp.	Causale	Mi./Pr.	PdC fin al IV liv.	Capitolo
34		Decisione a contrarre procedura aperta, ai sensi dell'art.71, del D.Lgs n. 36 del 31.03.2023 finalizzata all'affidamento in concessione del servizio di bar, tavola calda/fredda presso la sede della Regione Lazio di via R. Raimondi Garibaldi 7 Roma. Imp. di € 32.672,26 sul capitolo U0000S15903, missione 01, programma 10 e piano dei conti 1.01.01.02.999, es. fin. 2025, 2026, 2027, 2028, 2029 e 2030 a favore del personale dipendente facente parte del gruppo di lavoro afferente alla gara in questione, sul cap. U0000S15903 es. fin. 2025, 2026, 2027, 2028, 2029 e 2030 contestuale accertamento complessivo di € 40.840,32 sui cap. E0000341559, E000...	01/10	1.01.01.02.999	U0000S15903

PIANO FINANZIARIO

Anno	Impegno	Liquidazione	
	Importo (€)	Mese	Importo (€)
2029	1.763,43	Dicembre	1.763,43
		Total	1.763,43

INTERVENTO**RIFERIMENTI DI BILANCIO**

Pgc.	N.Imp.	Causale	Mi./Pr.	PdC fin al IV liv.	Capitolo
35		Decisione a contrarre procedura aperta, ai sensi dell'art.71, del D.Lgs n. 36 del 31.03.2023 finalizzata all'affidamento in concessione del servizio di bar, tavola calda/fredda presso la sede della Regione Lazio di via R. Raimondi Garibaldi 7 Roma. Imp. di € 32.672,26 sul capitolo U0000S15903, missione 01, programma 10 e piano dei conti 1.01.01.02.999, es. fin. 2025, 2026, 2027, 2028, 2029 e 2030 a favore del personale dipendente facente parte del gruppo di lavoro afferente alla gara in questione, sul cap. U0000S15903 es. fin. 2025, 2026, 2027, 2028, 2029 e 2030 contestuale accertamento complessivo di € 40.840,32 sui cap. E0000341559, E000...	01/10	1.01.01.02.999	U0000S15903

PIANO FINANZIARIO

Anno	Impegno	Liquidazione	
	Importo (€)	Mese	Importo (€)
2029	97,97	Dicembre	97,97
		Total	97,97

INTERVENTO**RIFERIMENTI DI BILANCIO**

Pgc.	N.Imp.	Causale	Mi./Pr.	PdC fin al IV liv.	Capitolo
36		Decisione a contrarre procedura aperta, ai sensi dell'art.71, del D.Lgs n. 36 del 31.03.2023 finalizzata all'affidamento in concessione del servizio di bar, tavola calda/fredda presso la sede della Regione Lazio di via R. Raimondi Garibaldi 7 Roma. Imp. di € 32.672,26 sul capitolo U0000S15903, missione 01, programma 10 e piano dei conti 1.01.01.02.999, es. fin. 2025, 2026, 2027, 2028, 2029 e 2030 a favore del personale dipendente facente parte del gruppo di lavoro afferente alla gara in questione, sul cap. U0000S15903 es. fin. 2025, 2026, 2027, 2028, 2029 e 2030 contestuale accertamento complessivo di € 40.840,32 sui cap. E0000341559, E000...	01/10	1.01.01.02.999	U0000S15903

PIANO FINANZIARIO

Anno	Impegno	Liquidazione	
	Importo (€)	Mese	Importo (€)
2029	97,97	Dicembre	97,97
		Totale	97,97

INTERVENTO			RIFERIMENTI DI BILANCIO		
Pgc.	N.Imp.	Causale	Mi./Pr.	PdC fin al IV liv.	Capitolo
37		Decisione a contrarre procedura aperta, ai sensi dell'art.71, del D.Lgs n. 36 del 31.03.2023 finalizzata all'affidamento in concessione del servizio di bar, tavola calda/fredda presso la sede della Regione Lazio di via R. Raimondi Garibaldi 7 Roma. Imp. di € 32.672,26 sul capitolo U0000S15903, missione 01, programma 10 e piano dei conti 1.01.01.02.999, es. fin. 2025, 2026, 2027, 2028, 2029 e 2030 a favore del personale dipendente facente parte del gruppo di lavoro afferente alla gara in questione, sul cap. U0000S15903 es. fin. 2025, 2026, 2027, 2028, 2029 e 2030 contestuale accertamento complessivo di € 40.840,32 sui cap. E0000341559, E000...	01/10	1.01.01.02.999	U0000S15903

PIANO FINANZIARIO

Anno	Impegno	Liquidazione	
	Importo (€)	Mese	Importo (€)
2029	97,97	Dicembre	97,97
		Totale	97,97

INTERVENTO			RIFERIMENTI DI BILANCIO		
Pgc.	N.Imp.	Causale	Mi./Pr.	PdC fin al IV liv.	Capitolo
38		Decisione a contrarre procedura aperta, ai sensi dell'art.71, del D.Lgs n. 36 del 31.03.2023 finalizzata all'affidamento in concessione del servizio di bar, tavola calda/fredda presso la sede della Regione Lazio di via R. Raimondi Garibaldi 7 Roma. Imp. di € 32.672,26 sul capitolo U0000S15903, missione 01, programma 10 e piano dei conti 1.01.01.02.999, es. fin. 2025, 2026, 2027, 2028, 2029 e 2030 a favore del personale dipendente facente parte del gruppo di lavoro afferente alla gara in questione, sul cap. U0000S15903 es. fin. 2025, 2026, 2027, 2028, 2029 e 2030 contestuale accertamento complessivo di € 40.840,32 sui cap. E0000341559, E000...	01/10	1.01.01.02.999	U0000S15903

PIANO FINANZIARIO

Anno	Impegno	Liquidazione	
	Importo (€)	Mese	Importo (€)

2029	97,97	Dicembre	97,97
		<i>Totale</i>	97,97

INTERVENTO			RIFERIMENTI DI BILANCIO		
Pgc.	N.Imp.	Causale	Mi./Pr.	PdC fin al IV liv.	Capitolo
39		Decisione a contrarre procedura aperta, ai sensi dell'art.71, del D.Lgs n. 36 del 31.03.2023 finalizzata all'affidamento in concessione del servizio di bar, tavola calda/fredda presso la sede della Regione Lazio di via R. Raimondi Garibaldi 7 Roma. Imp. di € 32.672,26 sul capitolo U0000S15903, missione 01, programma 10 e piano dei conti 1.01.01.02.999, es. fin. 2025, 2026, 2027, 2028, 2029 e 2030 a favore del personale dipendente facente parte del gruppo di lavoro afferente alla gara in questione, sul cap. U0000S15903 es. fin. 2025, 2026, 2027, 2028, 2029 e 2030 contestuale accertamento complessivo di € 40.840,32 sui cap. E0000341559, E000...	01/10	1.01.01.02.999	U0000S15903

PIANO FINANZIARIO					
Anno	Impegno		Liquidazione		
		Importo (€)	Mese	Importo (€)	
2029		1.763,44	Dicembre	1.763,44	
			<i>Totale</i>	1.763,44	

INTERVENTO			RIFERIMENTI DI BILANCIO		
Pgc.	N.Imp.	Causale	Mi./Pr.	PdC fin al IV liv.	Capitolo
40		Decisione a contrarre procedura aperta, ai sensi dell'art.71, del D.Lgs. n. 36 del 31.03.2023 finalizzata all'affidamento in concessione del servizio di bar, tavola calda/fredda presso la sede della Regione Lazio di via R. Raimondi Garibaldi 7 Roma. Imp. di € 32.656,25 sul capitolo U0000S15903, es. fin. 2025, 2026, 2027, 2028, 2029 e 2030 a favore del personale dipendente facente parte del gruppo di lavoro afferente alla gara in questione. Imp. di € 8.164,06 sul cap. U0000S15903 es. fin. 2025, 2026, 2027, 2028, 2029 e 2030 a favore del fondo incentivi e contestuale accertamento complessivo di € 40.820,31 sui cap. E0000341559, E0000341562 e...	01/10	1.01.01.02.999	U0000S15903

PIANO FINANZIARIO					
Anno	Impegno		Liquidazione		
		Importo (€)	Mese	Importo (€)	
2029		489,84	Dicembre	489,84	
			<i>Totale</i>	489,84	

INTERVENTO			RIFERIMENTI DI BILANCIO		
Pgc.	N.Imp.	Causale	Mi./Pr.	PdC fin al IV liv.	Capitolo
41		Decisione a contrarre procedura aperta, ai sensi dell'art.71, del D.Lgs. n. 36 del 31.03.2023 finalizzata all'affidamento in concessione del servizio di bar, tavola calda/fredda presso la sede della Regione Lazio di via R. Raimondi Garibaldi 7 Roma. Imp. di € 32.656,25 sul capitolo U0000S15903, es. fin. 2025, 2026, 2027, 2028, 2029 e 2030 a favore del personale dipendente facente parte del gruppo di lavoro afferente alla gara in questione. Imp. di € 8.164,06 sul cap. U0000S15903 es. fin. 2025, 2026, 2027, 2028, 2029 e 2030 a favore del fondo incentivi e contestuale accertamento complessivo di € 40.820,31 sui cap. E0000341559, E0000341562 e...	01/10	1.01.01.02.999	U0000S15903

PIANO FINANZIARIO

Anno	Impegno	Liquidazione	
	Importo (€)	Mese	Importo (€)
2029	489,84	Dicembre	489,84
		Total	489,84

INTERVENTO**RIFERIMENTI DI BILANCIO**

Pgc.	N.Imp.	Causale	Mi./Pr.	PdC fin al IV liv.	Capitolo
42		Decisione a contrarre procedura aperta, ai sensi dell'art.71, del D.Lgs n. 36 del 31.03.2023 finalizzata all'affidamento in concessione del servizio di bar, tavola calda/fredda presso la sede della Regione Lazio di via R. Raimondi Garibaldi 7 Roma. Imp. di € 32.672,26 sul capitolo U0000S15903, missione 01, programma 10 e piano dei conti 1.01.01.02.999, es. fin. 2025, 2026, 2027, 2028, 2029 e 2030 a favore del personale dipendente facente parte del gruppo di lavoro afferente alla gara in questione, sul cap. U0000S15903 es. fin. 2025, 2026, 2027, 2028, 2029 e 2030 contestuale accertamento complessivo di € 40.840,32 sui cap. E0000341559, E000...	01/10	1.01.01.02.999	U0000S15903

PIANO FINANZIARIO

Anno	Impegno	Liquidazione	
	Importo (€)	Mese	Importo (€)
2030	1.763,43	Dicembre	1.763,43
		Total	1.763,43

INTERVENTO**RIFERIMENTI DI BILANCIO**

Pgc.	N.Imp.	Causale	Mi./Pr.	PdC fin al IV liv.	Capitolo
43		Decisione a contrarre procedura aperta, ai sensi dell'art.71, del D.Lgs n. 36 del 31.03.2023 finalizzata all'affidamento in concessione del servizio di bar, tavola calda/fredda presso la sede della Regione Lazio di via R. Raimondi Garibaldi 7 Roma. Imp. di € 32.672,26 sul capitolo U0000S15903, missione 01, programma 10 e piano dei conti 1.01.01.02.999, es. fin. 2025, 2026, 2027, 2028, 2029 e 2030 a favore del personale dipendente facente parte del gruppo di lavoro afferente alla gara in questione, sul cap. U0000S15903 es. fin. 2025, 2026, 2027, 2028, 2029 e 2030 contestuale accertamento complessivo di € 40.840,32 sui cap. E0000341559, E000...	01/10	1.01.01.02.999	U0000S15903

PIANO FINANZIARIO

Anno	Impegno	Liquidazione	
	Importo (€)	Mese	Importo (€)
2030	97,97	Dicembre	97,97
		Total	97,97

INTERVENTO**RIFERIMENTI DI BILANCIO**

Pgc.	N.Imp.	Causale	Mi./Pr.	PdC fin al IV liv.	Capitolo
44		Decisione a contrarre procedura aperta, ai sensi dell'art.71, del D.Lgs n. 36 del 31.03.2023 finalizzata all'affidamento in concessione del servizio di bar, tavola calda/fredda presso la sede della Regione Lazio di via R. Raimondi Garibaldi 7 Roma. Imp. di € 32.672,26 sul capitolo U0000S15903, missione 01, programma 10 e piano dei conti 1.01.01.02.999, es. fin. 2025, 2026, 2027, 2028, 2029 e 2030 a favore del personale dipendente facente parte del gruppo di lavoro afferente alla gara in questione, sul cap. U0000S15903 es. fin. 2025, 2026, 2027, 2028, 2029 e 2030 contestuale accertamento complessivo di € 40.840,32 sui cap. E0000341559, E000...	01/10	1.01.01.02.999	U0000S15903

PIANO FINANZIARIO

Anno	Impegno	Liquidazione	
	Importo (€)	Mese	Importo (€)
2030	97,97	Dicembre	97,97
		Totale	97,97

INTERVENTO			RIFERIMENTI DI BILANCIO		
Pgc.	N.Imp.	Causale	Mi./Pr.	PdC fin al IV liv.	Capitolo
45		Decisione a contrarre procedura aperta, ai sensi dell'art.71, del D.Lgs n. 36 del 31.03.2023 finalizzata all'affidamento in concessione del servizio di bar, tavola calda/fredda presso la sede della Regione Lazio di via R. Raimondi Garibaldi 7 Roma. Imp. di € 32.672,26 sul capitolo U0000S15903, missione 01, programma 10 e piano dei conti 1.01.01.02.999, es. fin. 2025, 2026, 2027, 2028, 2029 e 2030 a favore del personale dipendente facente parte del gruppo di lavoro afferente alla gara in questione, sul cap. U0000S15903 es. fin. 2025, 2026, 2027, 2028, 2029 e 2030 contestuale accertamento complessivo di € 40.840,32 sui cap. E0000341559, E000...	01/10	1.01.01.02.999	U0000S15903

PIANO FINANZIARIO

Anno	Impegno	Liquidazione	
	Importo (€)	Mese	Importo (€)
2030	97,97	Dicembre	97,97
		Totale	97,97

INTERVENTO			RIFERIMENTI DI BILANCIO		
Pgc.	N.Imp.	Causale	Mi./Pr.	PdC fin al IV liv.	Capitolo
46		Decisione a contrarre procedura aperta, ai sensi dell'art.71, del D.Lgs n. 36 del 31.03.2023 finalizzata all'affidamento in concessione del servizio di bar, tavola calda/fredda presso la sede della Regione Lazio di via R. Raimondi Garibaldi 7 Roma. Imp. di € 32.672,26 sul capitolo U0000S15903, missione 01, programma 10 e piano dei conti 1.01.01.02.999, es. fin. 2025, 2026, 2027, 2028, 2029 e 2030 a favore del personale dipendente facente parte del gruppo di lavoro afferente alla gara in questione, sul cap. U0000S15903 es. fin. 2025, 2026, 2027, 2028, 2029 e 2030 contestuale accertamento complessivo di € 40.840,32 sui cap. E0000341559, E000...	01/10	1.01.01.02.999	U0000S15903

PIANO FINANZIARIO

Anno	Impegno	Liquidazione	
	Importo (€)	Mese	Importo (€)

2030	97,97	Dicembre	97,97
		<i>Totale</i>	97,97

INTERVENTO			RIFERIMENTI DI BILANCIO		
Pgc.	N.Imp.	Causale	Mi./Pr.	PdC fin al IV liv.	Capitolo
47		Decisione a contrarre procedura aperta, ai sensi dell'art.71, del D.Lgs n. 36 del 31.03.2023 finalizzata all'affidamento in concessione del servizio di bar, tavola calda/fredda presso la sede della Regione Lazio di via R. Raimondi Garibaldi 7 Roma. Imp. di € 32.672,26 sul capitolo U0000S15903, missione 01, programma 10 e piano dei conti 1.01.01.02.999, es. fin. 2025, 2026, 2027, 2028, 2029 e 2030 a favore del personale dipendente facente parte del gruppo di lavoro afferente alla gara in questione, sul cap. U0000S15903 es. fin. 2025, 2026, 2027, 2028, 2029 e 2030 contestuale accertamento complessivo di € 40.840,32 sui cap. E0000341559, E000...	01/10	1.01.01.02.999	U0000S15903

PIANO FINANZIARIO

Anno	Impegno	Liquidazione	
	Importo (€)	Mese	Importo (€)
2030	1.763,44	Dicembre	1.763,44
		<i>Totale</i>	1.763,44

INTERVENTO			RIFERIMENTI DI BILANCIO		
Pgc.	N.Imp.	Causale	Mi./Pr.	PdC fin al IV liv.	Capitolo
48		Decisione a contrarre procedura aperta, ai sensi dell'art.71, del D.Lgs. n. 36 del 31.03.2023 finalizzata all'affidamento in concessione del servizio di bar, tavola calda/fredda presso la sede della Regione Lazio di via R. Raimondi Garibaldi 7 Roma. Imp. di € 32.656,25 sul capitolo U0000S15903, es. fin. 2025, 2026, 2027, 2028, 2029 e 2030 a favore del personale dipendente facente parte del gruppo di lavoro afferente alla gara in questione. Imp. di € 8.164,06 sul cap. U0000S15903 es. fin. 2025, 2026, 2027, 2028, 2029 e 2030 a favore del fondo incentivi e contestuale accertamento complessivo di € 40.820,31 sui cap. E0000341559, E0000341562 e...	01/10	1.01.01.02.999	U0000S15903

PIANO FINANZIARIO

Anno	Impegno	Liquidazione	
	Importo (€)	Mese	Importo (€)
2030	489,84	Dicembre	489,84
		<i>Totale</i>	489,84

INTERVENTO			RIFERIMENTI DI BILANCIO		
Pgc.	N.Imp.	Causale	Mi./Pr.	PdC fin al IV liv.	Capitolo
49		Decisione a contrarre procedura aperta, ai sensi dell'art.71, del D.Lgs. n. 36 del 31.03.2023 finalizzata all'affidamento in concessione del servizio di bar, tavola calda/fredda presso la sede della Regione Lazio di via R. Raimondi Garibaldi 7 Roma. Imp. di € 32.656,25 sul capitolo U0000S15903, es. fin. 2025, 2026, 2027, 2028, 2029 e 2030 a favore del personale dipendente facente parte del gruppo di lavoro afferente alla gara in questione. Imp. di € 8.164,06 sul cap. U0000S15903 es. fin. 2025, 2026, 2027, 2028, 2029 e 2030 a favore del fondo incentivi e contestuale accertamento complessivo di € 40.820,31 sui cap. E0000341559, E0000341562 e...	01/10	1.01.01.02.999	U0000S15903

PIANO FINANZIARIO			
Anno	Impegno		Liquidazione
	Importo (€)	Mese	Importo (€)
2030	489,84	Dicembre	489,84
		<i>Total</i>	489,84

Copia

OGGETTO: Decisione a contrarre procedura aperta, ai sensi dell'art.71, del D.Lgs. n. 36 del 31.03.2023 finalizzata all'affidamento in concessione del servizio di bar, tavola calda/fredda presso la sede della Regione Lazio di via R. Raimondi Garibaldi 7 Roma. Imp. di € 32.656,25 sul capitolo U0000S15903, es. fin. 2025, 2026, 2027, 2028, 2029 e 2030 a favore del personale dipendente facente parte del gruppo di lavoro afferente alla gara in questione. Imp. di € 8.164,06 sul cap. U0000S15903 es. fin. 2025, 2026, 2027, 2028, 2029 e 2030 a favore del fondo incentivi e contestuale accertamento complessivo di € 40.820,31 sui cap. E0000341559, E0000341562 e E0000341563 es.fin. 2025, 2026, 2027, 2028, 2029 e 2030 destinati alle finalità di cui all'art. 45 commi 5 e 6 del D.Lgs.36/2023. Imp. sul capitolo U0000T19427 es.fin. 2025 di € 660,00 a favore dell'Anac.

IL DIRETTORE DELLA DIREZIONE REGIONALE PERSONALE, ENTI LOCALI E SICUREZZA

su proposta del Dirigente dell'Area Promozione del Benessere Organizzativo, Servizi al Personale, Sistema Professionale e Formazione;

VISTO lo Statuto della Regione Lazio;

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

VISTO il regolamento regionale del 6 settembre 2002 n. 1 (*Organizzazione degli uffici e dei servizi della Giunta regionale*) e successive modifiche;

VISTO l'atto di organizzazione 12 febbraio 2024, n. G01394 ad oggetto "Attuazione direttiva del Direttore generale prot. n. 132306 del 30 gennaio 2024. Riorganizzazione della Direzione regionale "Personale, enti locali e sicurezza", modificato con atto di organizzazione 29 febbraio 2024, n. G02263 e 16 gennaio 2025, n. G00458;

VISTA la deliberazione della Giunta regionale 26 ottobre 2021, n. 679, con la quale è stato conferito al dott. Luigi Ferdinando Nazzaro l'incarico di Direttore della Direzione regionale "Affari Istituzionali e Personale", ora denominata, ai sensi del r.r. n. 1/2002 e seguenti modifiche, Direzione regionale "Personale, Enti Locali e Sicurezza";

VISTO l'atto di organizzazione 31 gennaio 2025 n. G01206 con il quale è stato conferito l'incarico di dirigente dell'Area "Promozione del benessere organizzativo, Servizi al personale, Sistema Professionale Formazione" della Direzione regionale "Personale, Enti Locali e Sicurezza" alla dott.ssa Valentina Campagnola;

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);

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

VISTA la legge regionale 30 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 della Giunta regionale 30 dicembre 2024, n. 1172, concernente "Bilancio di previsione finanziario della Regione Lazio 2025-2027. Approvazione del "Documento tecnico di accompagnamento", ripartito in titoli, tipologie e categorie per le entrate e in missioni, programmi, titoli e macroaggregati per le spese";

VISTA la deliberazione della Giunta regionale 30 dicembre 2024, n. 1173, concernente: "Bilancio di previsione finanziario della Regione Lazio 2025-2027. Approvazione del "Bilancio finanziario gestionale", ripartito in capitoli di entrata e di spesa e assegnazione delle risorse finanziarie ai dirigenti titolari dei centri di responsabilità amministrativa";

VISTA la deliberazione della Giunta regionale 23 gennaio 2025, n. 28, concernente: "Indirizzi per la gestione del bilancio regionale 2025-2027 e approvazione del bilancio reticolare, ai sensi degli articoli 30, 31 e 32, della legge regionale 12 agosto 2020, n. 11";

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

VISTO l'art. 10, comma 3, del decreto legislativo 23 giugno 2011, n. 118 e successive modifiche: "Gli impegni di spesa sono assunti nei limiti dei rispettivi stanziamenti di competenza del bilancio di previsione, con imputazione agli esercizi in cui le obbligazioni passive sono esigibili.";

VISTA la nota prot. n. 0537035 del 19.05.2025 con la quale di Direttore Generale invita la Direzione regionale Personale, Enti locali e Sicurezza a porre in essere le procedure idonee per l'affidamento del servizio di gestione bar e tavola calda/fredda e allestimento dei locali;

VISTO il D.Lgs. 31 marzo 2023, n. 36 "Codice dei Contratti Pubblici" e ss.mm.ii. ed in particolare l'articolo 15 inerente ai compiti e le funzioni del Responsabile unico del Progetto;

VISTA la Deliberazione 29 aprile 2025, n. 265 concernente: "Approvazione del programma triennale 2025-2027 degli acquisti di beni e servizi di importo pari o superiore a 140 mila euro della Giunta Regionale del Lazio ai sensi dell'articolo 37 del D.Lgs. n. 36/2023" con cui è stato attribuito alla presente procedura il CUI n. S80143490581202300008;

CONSIDERATO che occorre provvedere ad avviare una gara a procedura aperta ai sensi dell'art. 71 del D.lgs. 36/2023 per l'affidamento del "Servizio in concessione del di bar, tavola calda/fredda presso la sede della Regione Lazio di via R. Raimondi Garibaldi 7 Roma" per una durata di 60 mesi da aggiudicare con il criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa ex art. 108 D.lgs. 36/2023;

VISTE le competenze della dott.ssa Tiziana Iuvara in servizio presso la Direzione Personale, Enti Locali e Sicurezza – Area Promozione del Benessere Organizzativo, Servizi al Personale, Sistema Professionale e Formazione, così come si evince dal curriculum vitae della stessa, agli atti della Direzione e pubblicato sul sito della Regione Lazio, per la quale sussistono i requisiti per la nomina a ricoprire il ruolo di Responsabile Unico del Progetto ai sensi dell'art. 15 del Codice e del predetto allegato I.2;

DATO ATTO che il RUP, a seguito di istruttoria, ha predisposto gli atti di gara per un servizio della durata di anni cinque, per una base d'asta, così come di seguito espresso:

Fatturato	1° anno	2° anno	3° anno	4° anno	5° anno	Importo quinquennale complessivo (base d'asta)	Totale con rinnovo contrattuale	Opzione proroga tecnica 6 mesi	Quinto d'obbligo	Valore complessivo dell'appalto (Importo base d'asta + rinnovo + proroga tecnica 6 mesi+ quinto d'obbligo)
Fatturato servizio bar caffetteria, tavola calda/fredda calcolata sul fatturato 2024, pari a € 389.187,00, incrementato dal II anno del 5% per affiliazione e gradimento, dal III anno dello 0,7%	389.187,00	408.646,35	411.506,87	414.387,42	417.288,13	2.041.015,77	4.082.031,54	1.020.507,89	408.203,16	5.510.742,59
Costo manodopera	238.245,40	238.245,40	238.245,40	238.245,40	238.245,40	1.191.227,00	2.382.454,00	595.613,50		2.978.067,50
Totali	627.432,40	646.891,75	649.752,27	652.632,82	655.533,53	3.232.242,77	6.464.485,54	1.616.121,39		8.488.810,11

CONSIDERATO che negli atti di gara, in ottemperanza alle disposizioni dell'art. 120 del Codice, sono state previste le seguenti opzioni:

- proroga del contratto, per una durata massima pari a 6 mesi, ai prezzi, patti e condizioni stabiliti nel contratto o, in alternativa, alle condizioni di mercato ove più favorevoli per la stazione appaltante, per un importo massimo stimato pari a € 1.020.507,89, Iva esente;
- variazione per il quinquennio fino a concorrenza del quinto dell'importo del contratto, per un importo massimo stimato pari a € 408.203,16 Iva esclusa;
- rinnovo del servizio per un ulteriore quinquennio, per un importo massimo stimato pari a € 4.082.031,54, Iva esclusa;

RITENUTO, pertanto, di indire una procedura aperta, sopra soglia comunitaria finalizzata alla stipula di convenzione per affidamento in concessione del servizio di bar, tavola calda/fredda presso la sede della Regione Lazio di via R. Raimondi Garibaldi 7 Roma, i cui requisiti essenziali vengono di seguito riportati:

- ✓ Lotto unico;
- ✓ durata del Contratto pari a 5 anni decorrenti dalla data di sottoscrizione;
- ✓ valore a base d'asta, soggetto a ribasso, pari a € 2.041.015,77 Iva esente;
- ✓ valore complessivo della procedura ai sensi dell'art. 71 del D.lgs. 36/2023 comprensivo delle opzioni, pari a € 5.510.742,59 esente Iva e/o di altre imposte e contributi di legge;
- ✓ aggiudicazione con il criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa, individuata sulla base del miglior rapporto qualità-prezzo, ai sensi dell'art. 108, comma 1 del D.Lgs. n. 36/2023 con l'attribuzione di massimo 70 punti per il punteggio tecnico e di massimo 30 punti per il punteggio economico;

TENUTO CONTO che il valore complessivo dell'appalto risulta superiore alla soglia di rilevanza comunitaria di cui all'art. 14, comma 1, lett. c) del D.Lgs. n. 36/2023;

RITENUTO, altresì, che la procedura da indire verrà aggiudicata secondo il criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa, sulla base del miglior rapporto qualità-prezzo, ai sensi dell'art. 108 comma 1 del D.Lgs. n. 36/2023;

PRESO ATTO che la procedura in questione si svolgerà interamente mediante l'utilizzo della piattaforma telematica di negoziazione della Regione Lazio denominata "S.TELLA - Sistema Acquisti Telematici della Regione Lazio", accessibile all'indirizzo <https://stella.regenze.lazio.it/portale/>, ai sensi dell'art. 25 del D. Lgs. n. 36/2023 e nel rispetto delle disposizioni di cui al D. Lgs. n. 82/2005 (Codice dell'Amministrazione Digitale);

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

- Allegato A Capitolato speciale d'appalto;
- Allegato B Disciplinare;
- Allegato C Patto d'integrità;
- Allegato D Schema di contratto;
- Allegato E Planimetria BAR Palazzina B;
- Allegato F Planimetria BUVETTE e Sala TEVERE Pal.A;
- Allegato 1 Domanda di partecipazione e dichiarazioni amm.;
- Allegato 2 Iscrizione CCIAA;
- Allegato 3 Dichi.sost. certif. art.89 d.lgs. 159-2011;
- Allegato 4 Dichi.sost. certif. art.85 d.lgs. 159-2011;
- Allegato 5 DUVRI e relativi allegati;
- Allegato 6 Attestazione pagamento imposta bollo;
- Allegato 7 Verbale di sopralluogo
- Allegato 8 Modello 1 autocertificazione antimafia;
- Allegato 8 Modello 2 familiari conviventi maggiorenni;
- Allegato 9 Fac simile di Modello PEF;
- Allegato 10 Schema di Offerta tecnica;
- Allegato 11 Schema di Offerta Economica;
- Allegato 12 PEF;
- Allegato 13 Matrice rischi;
- Allegato 14 Informativa Privacy;
- Allegato 15 DGUE;

RITENUTO, giacché l'appalto di cui trattasi, richiede l'apporto di una pluralità di competenze di nominare quale DEC, ai sensi dell'art. 8 comma 4 dell'Allegato I.2 del D. Lgs. n. 36/2023, il funzionario Dott. Andrea Cerbone in servizio presso la Direzione regionale Ragioneria generale che dispone della qualificazione professionale e dell'esperienza necessaria per l'assegnazione dell'incarico così come si evince dal curriculum vitae dello stesso, agli atti della suddetta Direzione e pubblicato sul sito della Regione Lazio;

VISTO l'art. 45 del D. Lgs. n. 36/2023 comma 1 che prevede, al primo periodo, che gli oneri relativi alle attività tecniche indicate nell'allegato I.10 sono a carico degli stanziamenti previsti per le singole procedure di affidamento di lavori, servizi e forniture negli statuti di previsione della spesa o nei bilanci delle stazioni appaltanti e degli enti concedenti;

VISTO l'art. 45, comma 2 del D.Lgs. n. 36/2023 ai sensi del quale *'Le stazioni appaltanti e gli enti concedenti destinano risorse finanziarie per le funzioni tecniche svolte dai dipendenti specificate nell'allegato I.10 e per le finalità indicate al comma 5, a valere sugli stanziamenti di cui al comma 1, in misura non superiore al 2 per cento dell'importo dei lavori, dei servizi e delle forniture, posto a base delle procedure di affidamento. Il presente comma si applica anche agli appalti relativi a servizi o forniture nel caso in cui è nominato il direttore dell'esecuzione'*;

VISTO l'art. 45 del D. Lgs. n. 36/2023 comma 3 che stabilisce che l'80 per cento delle risorse di cui al comma 2 è ripartito, per ogni opera, lavoro, servizio e fornitura, tra il RUP e i soggetti che svolgono le funzioni tecniche indicate al comma 2, nonché tra i loro collaboratori;

VISTA la relazione illustrativa al D. Lgs. n. 36/2023 che sottolinea che il comma 3 del suddetto Decreto stabilisce che:

- gli incentivi per funzioni tecniche “sono erogati direttamente al personale dipendente, senza la confluenza nel fondo per l'incentivazione come previsto dal previgente articolo 113 del D.lgs. 50/2016;
- gli importi sono comprensivi anche degli oneri previdenziali e assistenziali a carico dell'amministrazione;
- i criteri del relativo riparto, nonché quelli di corrispondente riduzione delle risorse finanziarie connesse alla singola opera o lavoro, a fronte di eventuali incrementi ingiustificati dei tempi o dei costi previsti dal quadro economico del progetto esecutivo, sono stabiliti dalle stazioni appaltanti e degli enti concedenti, entro 30 giorni dalla data di entrata in vigore del codice;

VISTO l'art. 45 del D. Lgs. n. 36/2023 comma 4 specifica che *“l'incentivo di cui al comma 3 è corrisposto dal dirigente, dal responsabile di servizio preposto alla struttura competente o da altro dirigente incaricato subordinatamente all'accertamento e attestazione dell'effettivo svolgimento delle specifiche funzioni tecniche svolte dal dipendente”*;

VISTO l'art. 45 del D. Lgs. n. 36/2023 comma 5 che prevede che la residua percentuale delle risorse indicate al comma 2 (20 per cento), sia destinata a una serie di finalità, specificate ai successivi commi 6 e 7, i quali a loro volta indicano le specifiche destinazioni delle risorse di cui ai commi precedenti dettate dalla relazione illustrativa ravvisabili nella formazione per l'incremento delle competenze digitali, nella specializzazione del personale che svolge funzioni tecniche e nell'assicurazione obbligatoria del personale;

RITENUTO pertanto che alla predetta procedura di gara debbano applicarsi le disposizioni di cui all'art. 45, commi 2, 3, 4 e 5 del D.Lgs. n. 36/2023;

PRESO ATTO che occorre provvedere, ai sensi dell'art. 15, del D.Lgs. n. 36/2023 alla nomina del RUP e del gruppo di lavoro competente per materia inerente alla procedura in oggetto che coadiuva le attività del RUP, come di seguito indicato:

INCARICO	NOMINATIVO
Responsabile del Procedimento	Tiziana Iuvara
Direttore dell'esecuzione	Andrea Cerbone
Collaboratore	Maria Rosaria Loretì
Collaboratore	Maurizio Zavagnini
Collaboratore	Andrea Stopponi
Collaboratore	Paolo Ciliberti

ATTESO che il personale sopra indicato soddisfa i requisiti tecnici e professionali necessari allo svolgimento delle attività ai sensi del D.Lgs. 36/2023;

CONSIDERATO che la Sezione III bis *“Disciplina degli incentivi per lo svolgimento delle funzioni tecniche in attuazione dell'art. 113 del d.lgs. 50 del 2016 e successive modifiche”* e l'art. 383 bis e seguenti del R.R. 1/2002 fanno riferimento ad una norma nazionale abrogata e sostituita dal D.Lgs. 36/2023;

CONSIDERATO che, nelle more di un atto di natura generale, con il quale si dovranno definire i criteri per l'attribuzione degli incentivi per funzioni tecniche, vengono applicati, per la loro natura generale, quelli concernenti le percentuali per le singole fasi e per i singoli componenti il gruppo di lavoro sopra menzionato, indicati all'art. 383 sexies comma 2 del predetto Regolamento regionale, quantificando

conseguentemente la somma complessiva di € 40.820,31 pari al 2% dell'importo a base di gara ammontante a € 2.042.015,77 iva esclusa, così come stabilito negli atti di gara, dando atto che qualora i suddetti criteri dovessero essere modificati si provvederà ad una rimodulazione delle suddette somme e della loro attribuzione;

CONSIDERATO che l'80% delle risorse finanziarie del fondo come sopra costituito, corrispondente a € 32.656,25 è ripartito, per ciascuna opera, lavoro, servizio o fornitura, tra il Rup e i soggetti del gruppo di lavoro sopra enunciato con le modalità previste negli importi e percentuali di seguito indicati:

Importo gara		Percentuale riduzione
€ 2.041.015,77	Percentuale dipendenti	Percentuale fondo
Totale incentivi	80%	20%
€ 40.820,31	€ 32.656,25	€ 8.164,06

CONSIDERATO che, il restante 20% dell'importo come sopra computato, risulta pari ad € 8.164,06 e che detto importo, con successivo atto, verrà destinato alle finalità di cui all'art. 45 commi 5 e 6 del D.Lgs.36/2023;

RITENUTO di provvedere, nelle more del nuovo atto di carattere generale concernente gli incentivi alle funzioni tecniche, per le attribuzioni previste dall'articolo 45 del D.lgs. 36/2023, ad impegnare la somma di € 32.656,25 sul capitolo U0000S15903, missione 01, programma 10 e piano dei conti 1.01.01.02.999, es. fin. 2025, 2026, 2027, 2028, 2029 e 2030 ripartita nel seguente modo, tenendo conto che le fasi di programmazione e affidamento si concluderanno nel 2025 mentre l'esecuzione si avrà a partire dal 2026:

	IMPORTI DIPENDENTI							
	2025	2026	2027	2028	2029	2030		
	Program.+Affida	Esecuzione	Esecuzione	Esecuzione	Esecuzione	Esecuzione	Totali	
RUP 75%/75%/45% Iuvara Tiziana	9.796,88 €	1.763,44 €	1.763,44 €	1.763,43 €	1.763,43 €	1.763,43 €	18.614,05 €	
DEC 45% Cerbone Andrea		1.763,44 €	1.763,44 €	1.763,44 €	1.763,44 €	1.763,44 €	8.817,20 €	
COLLABORATORE 6,25%/6,25%/2,5% Maria Rosaria Loreti	816,40 €	97,97 €	97,97 €	97,97 €	97,97 €	97,97 €	1.306,25 €	
COLLABORATORE 6,25%/6,25%/2,5% Maurizio Zavagnini	816,40 €	97,97 €	97,97 €	97,97 €	97,97 €	97,97 €	1.306,25 €	
COLLABORATORE 6,25%/6,25%/2,5% Andrea Stopponi	816,40 €	97,97 €	97,97 €	97,97 €	97,97 €	97,97 €	1.306,25 €	
COLLABORATORE 6,25%/6,25%/2,5% Paolo Ciliberti		97,97 €	97,97 €	97,97 €	97,97 €	97,97 €	1.306,25 €	
TOTALI	13.062,48 €	3.918,76 €	3.918,76 €	3.918,75 €	3.918,75 €	3.918,75 €	32.656,25 €	

RITENUTO di dover impegnare la somma di € 8.164,06 sul cap. U0000S15903 es. fin. 2025, 2026, 2027, 2028, 2029 e 2030 a favore del fondo incentivi;

RITENUTO di dover contestualmente accertare la somma complessiva di € 40.820,31 di cui € 32.656,25 sul capitolo E0000341559, € 4.082,03 (10% del fondo parte corrente) sul capitolo E0000341562 e la

somma di € 4.082,03 (10% del fondo parte capitale) sul capitolo E0000341563 es. fin. 2025, 2026, 2027, 2028, 2029 e 2030 nel seguente modo:

IMPEGNI/ACCERTAMENTI

	2025	2026	2027	2028	2029	2030	Totali	Capitolo
Dipendenti	13.062,48	3.918,76 €	3.918,76 €	3.918,75 €	3.918,75 €	3.918,75 €	32.656,25	E0000341559
Fondo corrente	1.632,83	489,84	489,84	489,84	489,84	489,84	4.082,03	E0000341562
Fondo capitale	1.632,83	489,84	489,84	489,84	489,84	489,84	4.082,03	E0000341563
							40.820,31	

ATTESO che con successiva determinazione si provvederà ad assegnare il servizio alla ditta aggiudicataria presumibilmente dall'anno 2025, tenendo conto che le fasi di programmazione e affidamento si concluderanno nel 2025 mentre l'esecuzione si avrà a partire dal 2026;

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

VISTA la Delibera Anac n. 582 del 13 dicembre 2023 - Adozione comunicato relativo avvio processo digitalizzazione in base alla quale, tra l'altro, "*.... A decorrere dal 1° gennaio 2024 sarà attivata da ANAC la Piattaforma dei Contratti Pubblici (PCP) che interopererà con le piattaforme di approvvigionamento digitali utilizzate dalle stazioni appaltanti per la gestione di tutte le fasi del ciclo di vita dei contratti pubblici, tra cui il rilascio del CIG per le nuove procedure di affidamento e l'assolvimento degli obblighi di pubblicità in ambito comunitario e nazionale nonché degli obblighi di trasparenza...*"

DATO ATTO che all'interno dell'applicativo e-procurement STELLA è stato attuato un complesso sistema per l'interoperabilità dei sistemi informativi e delle basi di dati tale da consentire l'assolvimento degli obblighi di pubblicità in ambito nazionale e comunitario;

VISTA la Delibera n. 598 del 30 dicembre 2024, con la quale l'Autorità Nazionale anticorruzione ha stabilito gli importi per il 2025 del contributo dovuto a favore della stessa Autorità;

CONSIDERATO che, come stabilito dalla citata Deliberazione ANAC in cui vengono definiti i soggetti tenuti alla contribuzione e l'entità del versamento, gli importi dovuti all'Autorità, sia per la stazione appaltante che per i concorrenti, sono determinati come di seguito elencato, per le procedure il cui valore complessivo è uguale o maggiore a € 1.000.000 e inferiore a € 5.000.000: Quota S.A. di € 660,00, Quota partecipante € 165,00;

TENUTO CONTO che occorre impegnare sul capitolo U0000T19427 missione 01, programma 01, piano dei conti finanziario 1.04.01.01.000 es. fin. 2025 la somma di € 660,00, da corrispondere all'Autorità nazionale Anticorruzione (A.N.A.C.), quale contribuzione dovuta ai sensi della legge 266/2005, art. 1, commi 65 e 67, come quantificato nella Deliberazione ANAC n. 598 del 30 dicembre 2024;

TENUTO CONTO che sarà cura della Direzione Regionale Personale, Enti locali e Sicurezza procedere alla stipula del contratto in parola a valle dell'aggiudicazione della procedura;

DATO ATTO che l'obbligazione avrà scadenza negli esercizi finanziari 2025, 2026, 2027, 2028, 2029 e 2030 come espresso nel piano finanziario di attuazione redatto ai sensi dell'articolo 30, comma 2, del r.r. n. 26/2017;

DETERMINA

1. di adottare il presente provvedimento relativo alla Decisione a contrarre – Procedura aperta per l'affidamento in concessione del servizio di bar, tavola calda/fredda presso la sede della Regione Lazio di via R. Raimondi Garibaldi 7 Roma;
2. di approvare i seguenti Allegati:
 - Allegato A Capitolato speciale d'appalto;
 - Allegato B Disciplinare;
 - Allegato C Patto d'integrità;
 - Allegato D Schema di contratto;
 - Allegato E Planimetria BAR Palazzina B;
 - Allegato F Planimetria BUVETTE e Sala TEVERE Pal.A
 - Allegato 1 Domanda di partecipazione e dichiarazioni amm.;
 - Allegato 2 iscrizione CCIAA;
 - Allegato 3 Dichi.sost. certif. art.89 d.lgs 159-2011;
 - Allegato 4 Dichi.sost. certif. art.85 d.lgs 159-2011;
 - Allegato 5 DUVRI e relativi allegati
 - Allegato 6 Attestazione pagamento imposta bollo;
 - Allegato 7 Verbale di sopralluogo
 - Allegato 8 Modello 1 autocertificazione antimafia;
 - Allegato 8 Modello 2 familiari conviventi maggiorenni;
 - Allegato 9 Fac simile di Modello PEF;
 - Allegato 10 Schema di Offerta tecnica;
 - Allegato 11 Schema di Offerta Economica;
 - Allegato 12 PEF;
 - Allegato 13 Matrice rischi;
 - Allegato 14 Informativa Privacy;
 - Allegato 15 DGUE;
3. di prevedere che l'aggiudicazione della procedura avverrà con il criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa, ai sensi dell'art. 108 comma 1 del D.lgs. n. 36/2023;
4. di pubblicare il presente provvedimento, in assolvimento degli obblighi di pubblicità previsti dalla vigente normativa e dalla Delibera Anac n. 582 del 13 dicembre 2023 sulla piattaforma di eprocurement S.TELLA della Regione Lazio <https://centraleacquisti.regionelazio.it/>, che offre l'interoperabilità dei sistemi informativi e delle basi di dati con BDNC; sul BURL, sul sito istituzionale Sezione “Amministrazione Trasparente” nella sezione Bandi di gara;
5. di nominare quale Responsabile Unico del Progetto, ai sensi dell'art. 15 del D. Lgs. n. 36/2023, la dott.ssa Tiziana Iuvara, in servizio presso la Direzione regionale Personale, Enti locali e Sicurezza che dispone della qualificazione professionale e dell'esperienza necessaria per l'assegnazione dell'incarico così come si evince dal curriculum vitae della stessa, agli atti della Direzione e pubblicato sul sito della Regione Lazio;
6. di nominare, giacché il servizio di cui trattasi, richiede l'apporto di una pluralità di competenze quale DEC, ai sensi dell'art. 8 comma 4 dell'Allegato I.2 del D. Lgs. n. 36/2023, il funzionario Dott. Andrea Cerbone in servizio presso la Direzione regionale Ragioneria Generale che dispone della

qualificazione professionale e dell'esperienza necessaria per l'assegnazione dell'incarico così come si evince dal curriculum vitae della stessa, agli atti della Direzione e pubblicato sul sito della Regione Lazio;

7. di applicare, nelle more di un atto di natura generale con il quale si dovranno definire i criteri per l'attribuzione degli incentivi per funzioni tecniche, quelli indicati all'art. 383 sexies comma 2 del Regolamento Regionale 6 settembre 2002 n. 1 modificato con R.R. 2 marzo 2018, n.8 dando atto che qualora i suddetti criteri dovessero essere modificati si provvederà ad una rimodulazione dei relativi importi e della loro attribuzione;

8. di nominare ai sensi dell'art. 15, del D.Lgs n. 36/2023 il gruppo di lavoro competente per materia inerente alla procedura in oggetto come di seguito indicato:

INCARICO	NOMINATIVO
Responsabile del Procedimento	Tiziana Iuvara
Direttore dell'esecuzione	Andrea Cerbone
Collaboratore	Maria Rosaria Loreti
Collaboratore	Maurizio Zavagnini
Collaboratore	Andrea Stopponi
Collaboratore	Paolo Ciliberti

9. di impegnare, nelle more del nuovo atto di carattere generale concernente gli incentivi alle funzioni tecniche, per le attribuzioni previste dall'articolo 45 del D.lgs. 36/2023, la somma di € 32.656,25 sul capitolo U0000S15903, missione 01, programma 10 e piano dei conti 1.01.01.02.999, es. fin. 2025, 2026, 2027, 2028, 2029 e 2030 ripartita nel seguente modo:

	2025	IMPORTI DIPENDENTI			2029	2030	
		Program.+Affida	Esecuzione	Esecuzione			
RUP 75%/75%/45% Iuvara Tiziana	9.796,88 €	1.763,44 €	1.763,44 €	1.763,43 €	1.763,43 €	1.763,43 €	18.614,05 €
DEC 45% Cerbone Andrea		1.763,44 €	1.763,44 €	1.763,44 €	1.763,44 €	1.763,44 €	8.817,20 €
COLLABORATORE 6,25%/6,25%/2,5% Maria Rosaria Loreti	816,40 €	97,97 €	97,97 €	97,97 €	97,97 €	97,97 €	1.306,25 €
COLLABORATORE 6,25%/6,25%/2,5% Maurizio Zavagnini	816,40 €	97,97 €	97,97 €	97,97 €	97,97 €	97,97 €	1.306,25 €
COLLABORATORE 6,25%/6,25%/2,5% Andrea Stopponi	816,40 €	97,97 €	97,97 €	97,97 €	97,97 €	97,97 €	1.306,25 €
COLLABORATORE 6,25%/6,25%/2,5% Paolo Ciliberti		97,97 €	97,97 €	97,97 €	97,97 €	97,97 €	1.306,25 €
TOTALI	13.062,48 €	3.918,76 €	3.918,76 €	3.918,75 €	3.918,75 €	3.918,75 €	32.656,25 €

10. di impegnare la somma di € 8.164,06 sul cap. U0000S15903 es. fin. 2025, 2026, 2027, 2028, 2029 e 2030 a favore del fondo incentivi;

11. di accertare, sempre nelle more del nuovo atto di carattere generale concernente gli incentivi alle funzioni tecniche, per le finalità di cui all'art. 45 commi 5 e 6 del D.Lgs. 36/2023 la somma complessiva di € 40.820,31 di cui € 32.656,25 sul capitolo E0000341559, € 4.082,03 (10% del fondo parte corrente) sul capitolo E0000341562 e la somma di € 4.082,03 (10% del fondo parte capitale) sul capitolo E0000341563 es. fin. 2025, 2026, 2027, 2028, 2029 e 2030 nel seguente modo:

IMPEGNI/ACCERTAMENTI

	2025	2026	2027	2028	2029	2030	Totali	Capitolo
Dipendenti	13.062,48	3.918,76 €	3.918,76 €	3.918,75 €	3.918,75 €	3.918,75 €	32.656,25	E0000341559
Fondo corrente	1.632,83	489,84	489,84	489,84	489,84	489,84	4.082,03	E0000341562
Fondo capitale	1.632,83	489,84	489,84	489,84	489,84	489,84	4.082,03	E0000341563
							40.820,31	

12. di impegnare sul capitolo U0000T19427 es. fin. 2025, missione 01, programma 01, piano dei conti finanziario 1.04.01.01.000, la somma di € 660,00, da corrispondere all'Autorità nazionale Anticorruzione (A.N.A.C.), quale contribuzione dovuta ai sensi della legge 266/2005, art. 1, commi 65 e 67, come quantificato nella Deliberazione ANAC n. 598 del 30 dicembre 2024;

13. di dare atto che l'obbligazione avrà scadenza negli esercizi finanziari 2025, 2026, 2027, 2028, 2029 e 2030 come espresso nel piano finanziario di attuazione redatto ai sensi dell'articolo 30, comma 2, del r.r. n. 26/2017.

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

Il Direttore
Luigi Ferdinando Nazzaro



**REGIONE
LAZIO**

DIREZIONE PERSONALE, ENTI LOCALI E SICUREZZA

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

Allegato A Capitolato Speciale

**PROCEDURA APERTA PER L'AFFIDAMENTO IN CONCESSIONE DEI SERVIZI DI
GESTIONE BAR, TAVOLA CALDA/FREDDA PRESSO LA SEDE DELLA REGIONE LAZIO
DI VIA R. RAIMONDI GARIBALDI 7 ROMA**

CAPITOLATO TECNICO

INDICE

<u>GLOSSARIO</u>	5
<u>1.</u> <u>Premessa</u>	6
<u>2.</u> <u>Oggetto della concessione</u>	7
<u>3.</u> <u>Svolgimento del servizio</u>	9
<u>4.</u> <u>Valore della concessione</u>	12
<u>5.</u> <u>Canone di concessione</u>	13
<u>6.</u> <u>Rischi della Concessione</u>	14
<u>7.</u> <u>Il sistema informativo - requisiti minimi</u>	14
<u>8.</u> <u>Tipologie di servizio</u>	16
<u>9.</u> <u>Servizio di gestione bar</u>	17
<u>10.</u> <u>Servizio di Tavola calda/fredda</u>	18
<u>11.</u> <u>Criteri Ambientali Minimi e Piano regionale Plastic Free</u>	21
<u>12.</u> <u>Caratteristiche del servizio di ristorazione</u>	23
<u>13.</u> <u>Requisiti degli alimenti</u>	24
<u>14.</u> <u>Qualità, sicurezza alimentare e salute - Etichettatura degli alimenti</u>	27
<u>15.</u> <u>Approvvigionamento delle merci</u>	31
<u>16.</u> <u>Eccedenze alimentari e destinazione di cibi e bevande non somministrati</u>	31
<u>17.</u> <u>Prevenzione, gestione e raccolta differenziata dei rifiuti</u>	32
<u>18.</u> <u>Manuale di autocontrollo e sistema HACCP</u>	33
<u>19.</u> <u>Prezzi</u>	33
<u>20.</u> <u>Revisione prezzi</u>	39

Pag. 2 a 86

Area Promozione del benessere organizzativo, Servizi al Personale, Sistema Professionale e Formazione
Allegato A Capitolato Tecnico

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

<u>21.</u>	<u>Organizzazione e gestione dei servizi</u>	40
<u>22.</u>	<u>Locali e spazi oggetto della concessione: allestimento ed arredamento.....</u>	42
<u>23.</u>	<u>Manutenzione dei locali e degli allestimenti.....</u>	45
<u>24.</u>	<u>Pulizia dei locali e delle attrezzature.....</u>	46
<u>25.</u>	<u>Presa in consegna e allestimento dei locali</u>	49
<u>26.</u>	<u>Verbale di cooperazione e coordinamento e sopralluogo congiunto.....</u>	50
<u>27.</u>	<u>Obblighi preliminari all'avvio dei servizi</u>	51
<u>28.</u>	<u>Avvio dei servizi</u>	51
<u>29.</u>	<u>Referente del Concessionario e Referente della qualità</u>	52
<u>30.</u>	<u>Personale impiegato nei servizi e rapporto di lavoro.....</u>	53
<u>31.</u>	<u>Formazione del personale impiegato nell'esecuzione dei servizi</u>	56
<u>32.</u>	<u>Clausola di "protezione" o di "assorbimento".....</u>	57
<u>33.</u>	<u>Prevenzione, sicurezza e salute.....</u>	58
<u>34.</u>	<u>Organico e reintegro personale mancante.....</u>	61
<u>35.</u>	<u>Obblighi del Concessionario.....</u>	62
<u>36.</u>	<u>Obblighi dell'amministrazione</u>	67
<u>37.</u>	<u>Subappalto.....</u>	67
<u>38.</u>	<u>Durata e decorrenza della concessione</u>	67
<u>39.</u>	<u>Riequilibrio economico-finanziario.....</u>	68
<u>40.</u>	<u>Direttore dell'esecuzione del contratto</u>	68
<u>41.</u>	<u>Commissione di controllo qualità</u>	71
<u>42.</u>	<u>Verifiche di conformità.....</u>	71
<u>43.</u>	<u>Customer satisfaction.....</u>	73
<u>44.</u>	<u>Relazione sull'andamento del servizio – Reportistica</u>	74

Pag. 3 a 86

Area Promozione del benessere organizzativo, Servizi al Personale, Sistema Professionale e Formazione
Allegato A Capitolato Tecnico

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

<u>45.</u>	<u>Riconsegna dei locali</u>	75
<u>46.</u>	<u>Divieto di variazione della destinazione d'uso dei locali in concessione.....</u>	76
<u>47.</u>	<u>Cessione del contratto – Variazioni societarie.....</u>	76
<u>48.</u>	<u>Interruzione del servizio da parte del Concessionario - Gestione in stato di emergenza.....</u>	77
<u>49.</u>	<u>Modalità di contestazione degli obblighi contrattuali.....</u>	78
<u>50.</u>	<u>Penali.....</u>	78
<u>51.</u>	<u>Cauzione definitiva</u>	81
<u>52.</u>	<u>Responsabilità civile e copertura assicurativa</u>	81
<u>53.</u>	<u>Diffida ad adempiere e risoluzione del contratto.....</u>	83
<u>54.</u>	<u>Ipotesi di risoluzione di diritto del contratto.....</u>	84
<u>55.</u>	<u>Rinvio a norme di diritto vigenti.....</u>	86

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

GLOSSARIO

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

Concessionario	Operatore economico che stipula la concessione con l'Amministrazione acquisendo il diritto di gestire funzionalmente e sfruttare economicamente i servizi assentiti in concessione, alle condizioni di cui allo Schema di concessione.
Capitolato	Il presente Capitolato tecnico.
Amministrazione	Direzione regionale Personale, Enti locali e Sicurezza, ovvero l'Amministrazione che affida in concessione la gestione di servizi di bar, tavola calda/fredda.
Concorrente	Operatore economico che partecipa alla presente procedura di gara presentando un'offerta.
Locale o Locali	Luogo di esecuzione dei servizi di bar tavola calda/fredda ovvero punti di ristoro.
Punti di ristoro	Bar tavola calda/fredda sito al piano terra palazzina B e buvette sita al piano terra palazzina A
Responsabile del Servizio	Persona nominata dal Concessionario con il compito di coordinare le attività previste dalla concessione e fungere da referente operativo ed interfaccia unica per l'Amministrazione.
DEC - Direttore dell'esecuzione	Persona nominata dall'Amministrazione come responsabile dei rapporti con il Concessionario.
Regione Lazio	Direzione Personale, Enti locali e Sicurezza
Royalty	La percentuale applicata sulla quota dei ricavi delle vendite e delle prestazioni al netto di IVA che il Concessionario versa all'Amministrazione come corrispettivo della Concessione.

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

1. Premessa

Il presente documento disciplina le modalità di svolgimento della procedura aperta, ai sensi dell'art.71 del D.Lgs n. 36 del 31.03.2023, finalizzata all'affidamento in concessione del servizio di bar, tavola calda/fredda presso la sede della Regione Lazio di via R. Raimondi Garibaldi 7 Roma, indetta con Determinazione **Dirigenziale n.aaaaaaa** del **aaaaaaa** della Direzione Regionale Personale, Enti Locali e Sicurezza della Regione Lazio.

L'affidamento avverrà mediante applicazione del criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa, ai sensi dell'art. 108, comma 3, del D.Lgs n. 36/2023.

La presente procedura sarà interamente svolta in forma telematica, tramite il sistema “Sistema Acquisti Telematici della Regione Lazio – S.TELLA” (d'ora in poi anche “Sistema”), conforme alle prescrizioni di cui al D.Lgs n. 36/2023 (Codice dei contratti pubblici, d'ora in poi anche “Codice”) e nel rispetto delle disposizioni di cui al D.Lgs. n. 82/2005 (Codice dell'Amministrazione Digitale), accessibile all'indirizzo <https://stella.regione.lazio.it/Portale/> (d'ora in poi anche “Sito”) e previa registrazione all'indirizzo <https://stella.regione.lazio.it/Portale/index.php/registrazione>.

Le modalità di accesso ed utilizzo del Sistema sono indicate nel Disciplinare di gara (Allegato B Disciplinare di gara).

Il luogo di svolgimento del servizio è la Regione Lazio (codice NUTS ITE4). Il Responsabile del Progetto, nominato dalla Stazione Appaltante ai sensi dell'articolo 15 del Codice, è la Dott.ssa Tiziana Iuvara.

La Direzione regionale Personale, Enti Locali e Sicurezza della Regione Lazio in qualità di Stazione Appaltante è responsabile della pubblicazione e successiva aggiudicazione della procedura in oggetto nonché della stipula del Contratto.

La documentazione della procedura completa è disponibile all'interno del “Sistema Acquisti Telematici della Regione Lazio – S.TELLA”.

2. Oggetto della concessione

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

Sono oggetto della presente procedura anche gli interventi per l'allestimento dei locali e l'adeguamento dei locali all'esigenze specifiche del servizio. La Ditta, infatti, dovrà obbligatoriamente presentare un Layout contenente la descrizione dei lavori necessari con i relativi tempi di realizzazione, nonché la descrizione dell'allestimento in termini di organizzazione (bancone, tavoli, utensili, elettrodomestici, ecc) sia dei locali siti al piano terra palazzina B e sia della buvette piano terra palazzina A.

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

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

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

Il servizio di tavola calda/fredda dovrà essere conforme alle specifiche tecniche e alle clausole di esecuzione contrattuale dei criteri ambientali minimi per il servizio di ristorazione collettiva e la fornitura di derrate alimentari, adottati dal Ministero dell'Ambiente e della tutela del Territorio e del Mare con il D.M. 10 marzo 2020 (G.U. n. 90 del 4 aprile 2020) e ai Criteri Ambientali Minimi (CAM) per gli affidamenti relativi ai servizi di ristoro e alla distribuzione di acqua di rete ai fini potabili approvato con DM 6 novembre 2023 in G.U. n.

282 del 2 dicembre 2023, in vigore dal 1° aprile 2024.

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

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

A titolo puramente indicativo, e quindi non vincolante per l'Amministrazione, si precisa che il numero degli utenti (lavoratori e non) che attualmente accedono alla sede regionale di Via Rosa Raimondi Garibaldi n. 7 in Roma, è pari a circa 1126 unità al giorno (dato timbrature 1° aprile 2025)

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

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

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

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

La remunerazione della Ditta Aggiudicataria avverrà esclusivamente attraverso lo sfruttamento economico dei

servizi oggetto della presente procedura.

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

La presente procedura è indetta ai sensi dell'articolo 176 del D.Lgs. 36/2023 (nel prosegue solo “Codice”).

La Ditta aggiudicataria dovrà predisporre una offerta tecnica in cui presenterà l'indicazione esaustiva degli interventi per l'allestimento dei locali e per adeguare i locali all'esigenze specifiche, oltre che i tempi necessari.

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

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

Potrà far parte dei suddetti locali anche uno spazio adiacente ai locali piano terra palazzina B, di fianco all'ingresso del bar, definito nella Planimetria, All E come “Ufficio”, che potrà essere annesso all'attuale locale bar, tavola calda/fredda. I lavori di ristrutturazione straordinaria finalizzati all'annessione del locale adiacente dovranno essere totalmente a carico della Ditta aggiudicataria.

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

L'aggiudicazione della Concessione sarà effettuata con il criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa ai sensi dell'art. 108 comma 3, del D.Lgs n. 36/2023.

3. Svolgimento del servizio

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

Il servizio di gestione bar sito al piano terra pal. A buvette dovrà essere assicurato tutti i giorni lavorativi, dal lunedì al venerdì, dalle ore 8.30 alle ore 16.30.

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

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

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

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

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

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

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

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

Durante l'orario di chiusura al pubblico, in caso di eventuali emergenze, dovrà comunque essere consentito l'accesso ai locali da parte del DEC, del RUP o della Vigilanza, attraverso le chiavi di accesso ai suddetti luoghi depositate e contenute in una busta sigillata, presso il personale dell'istituto di Vigilanza che presta servizio presso la sede della Giunta della Regione Lazio.

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

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

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

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

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

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

Il Gestore dovrà assumersi ogni onere derivante dall'esercizio dell'attività oggetto di gara, soprattutto per quanto riguarda gli impegni di pagamento nei confronti dei fornitori o di eventuali creditori, sollevando l'Amministrazione regionale da ogni responsabilità al riguardo. A tale scopo dovrà impegnarsi, nei rapporti con i fornitori, a dichiarare la propria posizione di gestore dell'attività economica connessa all'esercizio del servizio bar tavola calda/fredda, con esclusione di ogni e qualsiasi intervento in proposito dell'Amministrazione stessa. In particolare, il gestore si impegna a non dare garanzia su beni mobili o altre attività di proprietà della Regione Lazio delle quali abbia per qualsiasi causa la detenzione.

Al termine del contratto i locali affidati, resi liberi a cura del concessionario dalle eventuali attrezzature e/o prodotti inseritevi, saranno riconsegnati, **entro 15 giorni lavorativi**, all'Amministrazione, senza alcun diritto di indennizzo per avviamento o per qualsiasi altro titolo.

Qualora il concessionario non dovesse adempiere, entro il suddetto termine, l'Amministrazione provvederà, a proprie spese, ad effettuare lo sgombero dei locali, incamerando parte della cauzione definitiva e segnalando l'accaduto all'Anac.

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

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

Inoltre, la Ditta aggiudicataria, ove l'Amministrazione lo richieda, con tariffe e menù da concordare di volta in volta, è tenuta a prestare il servizio di ristorazione e/o buffet con personale ad hoc preposto, per pranzi istituzionali del Presidente, in locali all'interno della sede della Regione Lazio, da definire.

4. Valore della concessione

Il valore presunto della Concessione è stato stimato, ai sensi del D.Lgs. n. 36/2023, sulla base del fatturato del 2024, dichiarato dalla società uscente, ammontante a € 389.187,00 annuali al netto dell'IVA, incrementato dal II anno del 5% per affiliazione e gradimento e dal III anno dello 0.7%; pertanto il valore complessivo per l'intera durata del contratto (cinque anni) è pari a € 2.041.015,78 (euro duemilioniquarantunomilaquindici/78) al netto dell'IVA.

CONTO ECONOMICO	1° anno	2° anno	3° anno	4° anno	5° anno	TOTALE
Fatturato servizio bar caffetteria, tavola calda/fredda calcolata sul fatturato 2024, pari a € 389.187,00, incrementato dal II anno del 5% per affiliazione e gradimento, dal III anno dello 0.7%	€ 389.187,00	€ 408.646,35	€ 411.506,87	€ 414.387,42	€ 417.288,13	€ 2.041.015,78

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

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

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

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

5. Canone di concessione

Stante la riduzione di personale della Regione Lazio in determinate giornate della settimana dovute all'applicazione dell'istituto dello smart working e degli investimenti che la Ditta dovrà affrontare per l'allestimento in termini di lavori e di organizzazione (bancone, tavoli, utensili, elettrodomestici, ecc) sia dei locali siti al piano terra palazzina B e sia buvette piano terra palazzina A, il canone che l'aggiudicatario dovrà corrispondere per la gestione dei servizi in concessione si comporrà di una quota, calcolata applicando, a partire dal secondo anno di concessione, la percentuale sul fatturato pari al 1% annuale con un incremento dello 0,5% per ogni anno successivo al secondo.

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

A tal fine la ditta concessionaria dovrà, a termine di ogni trimestre, entro il decimo giorno del terzo mese, pena l'applicazione della penale di cui al punto 50 del presente Capitolato, inviare alla Regione Lazio, attraverso il sistema informativo di cui al punto 7 del presente Capitolato, il valore del fatturato realizzato nel trimestre di riferimento, corredata della comprova degli incassi realizzati ed effettuare entro il decimo giorno del terzo mese, il pagamento del canone, pena l'applicazione della penale di cui al punto 50 del presente Capitolato.

In caso di ritardato pagamento oltre alle penali di cui al punto 50, saranno dovuti gli interessi a termini di legge. Si precisa che nella fase di preparazione dei locali fino all'allestimento definito degli stessi ed esclusivamente

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

durante il primo anno di attività, non sarà dovuto alcun canone, salvo eventuali ritardi imputabili all'aggiudicatario.

Dell'inizio di attività a regime sarà redatto apposito verbale sottoscritto dal Dec e dalla Ditta concessionaria.

6. Rischi della Concessione

Il Concessionario assume il rischio operativo connesso alla gestione dei lavori o dei servizi sul lato della domanda o sul lato dell'offerta, secondo la declinazione del medesimo definita dal presente Capitolato speciale e dall'insieme dei Documenti Contrattuali.

Non sono previsti da parte dell'Amministrazione meccanismi atti a mitigare o ad eliminare il predetto rischio. Il rischio di disponibilità è a carico del Concessionario. Al Concessionario sono trasferiti il rischio di contrazione della domanda complessiva del mercato relativa ai servizi oggetto della Concessione, il rischio di riduzione della domanda specifica di detti servizi, e i rischi derivanti da approvvigionamento e/o incremento dei costi dei fattori produttivi o di loro inadeguatezza, da inadempimenti contrattuali di fornitori, da relazioni con altri soggetti (incluse le parti sociali) che influenzino negativamente costi e tempi di realizzazione degli investimenti e/o di erogazione dei servizi, da inflazione nonché da fallimento.

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

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

7. Il sistema informativo - requisiti minimi

Il concessionario dovrà dotarsi di un sistema informativo e dovrà fornire all'utenza informazioni, aggiornamenti, indicazioni utili relativi ai servizi erogati e deve garantire i seguenti requisiti minimi:

- la consultazione dei menù, delle proposte gastronomiche giornaliere/mensili con l'indicazione della

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

composizione dei piatti e di tutte le composizioni/proposte gastronomiche di tutti i “combo” offerti nei singoli punti di ristoro;

- la consultazione delle informazioni nutrizionali e dietetiche per permettere un consumo informato del piatto/pasto scelto dall’utente, comprensivo di tutte le formule di “combo” e con l’indicazione della presenza di eventuali allergeni e prodotti certificati;
- un sistema di prenotazione diete e piatti speciali per gli utenti allergici/intolleranti;
- un sistema di prenotazione dei pasti di asporto e pagamento elettronico attraverso carta di credito, applicazioni di pagamento mobili tipo “Satispay”, “PayPal” ecc. e/o ticket;
- raccogliere segnalazioni/commenti/suggerimenti da parte dell’utenza e monitorare costantemente il grado di soddisfazione della stessa nei confronti del servizio offerto;
- fornire suggerimenti legati ad un consumo sostenibile.

Il Concessionario dovrà predisporre un piano di comunicazione efficace al fine di informare la clientela dello sviluppo del sistema informativo e delle sue funzionalità, anche attraverso l’utilizzo di locandine e/o social.

Del piano di comunicazione si darà informazione attraverso il Rup o il Dec anche nella intranet regionale.

Il sistema informativo, che deve possedere i requisiti minimi sopra riportati, dovrà altresì garantire funzioni dedicate alla gestione dei servizi, consultabili esclusivamente dalla Stazione Appaltante. In particolare, il sistema informativo deve consentire:

- di verificare la congruità di quanto previsto dalla presente Capitolato e dai CAM in relazione a quanto effettivamente offerto es. la valorizzazione mensile/trimestrale e annuale dei prodotti speciali (DOP, IGP, Km Zero ecc.) rispetto ai tradizionali;
- la gestione delle manutenzioni come previsto dal punto 24 “Interventi di manutenzione di competenza del Concessionario” del Capitolato;
- la gestione ed archiviazione della modulistica HACCP (comprensiva di analisi microbiologiche e di interventi di derattizzazione e deblatizzazione);
- la gestione delle non conformità e relative azioni correttive;
- la gestione dei reclami e loro relativa chiusura;

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

- la gestione ed archiviazione di tutto il comparto customer and client satisfaction;
- la consultazione delle schede tecniche dei prodotti (alimentari e non food impiegati);
- la consultazione dell'elenco del personale impiegato presso ciascun locale per lo svolgimento dei servizi richiesti (comprendente delle funzioni direttive e di coordinamento aziendale) ed eventuale aggiornamento;
- l'aggiornamento dell'elenco fornitori suddiviso per tipologia di prodotti/servizi;
- l'invio mensile di tutta la rendicontazione economica ufficiale scaturita dalle casse fiscali, copia scontrini fiscali giornalieri riportanti incasso, fatturato suddiviso per: pasti completi, numero tipologia di combo (numero e tipologia di pasti erogati).

Il Concessionario è tenuto ad intervenire tempestivamente, per qualsiasi malfunzionamento o anomalia riscontrata relativamente al funzionamento del sistema informativo anche informando tempestivamente la Stazione Appaltante del problema.

Il Concessionario provvederà a tutti gli interventi manutentivi e/o di acquisizione di hardware e software che si rendano necessari alle finalità sopra indicate.

8. Tipologie di servizio

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

- **Servizio di “gestione bar”:** consistente nella somministrazione di prodotti e alimenti comunemente in distribuzione negli esercizi bar aperti al pubblico ovvero bevande calde e fredde, panini, gelati, dolci, snack, tramezzini, brioche, toast, piadine e prodotti similari, come meglio dettagliati al successivo punto 9;
- **Servizio di “tavola calda/fredda”** (da consumare ai tavoli o in piedi o take-away): consistente nella somministrazione di prodotti di gastronomia e ristorazione che dovranno essere preparati in loco a cura del Concessionario, nel rispetto delle vigenti normative igienico-sanitarie ed in linea con i nuovi criteri ambientali minimi (CAM) emanati per l'affidamento del servizio di ristorazione collettiva, predisponendo menù a scelta secondo le specifiche dettagliate nel successivo punto 10.

9. Servizio di gestione bar

Il servizio di “**gestione bar**” dovrà garantire la somministrazione, durante l’orario di apertura del locale, dalle ore 7.30 alle ore 17.30 per i locali siti al piano terra palazzina B e dalle 8.30 alle ore 16.30 per i locali buvette siti al piano terra palazzina A, dei seguenti prodotti e alimenti:

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

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

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

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

Il Concessionario dovrà tener conto delle differenti necessità alimentari degli utenti ed assicurare una congrua

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

offerta di prodotti per coloro che sono tenuti a seguire un regime alimentare particolare (ad es.: vegetariani, vegani, celiaci, ecc.).

È fatto espresso divieto di somministrare bevande alcoliche e superalcoliche.

10. Servizio di Tavola calda/fredda

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

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

Le linee di menù, nominate anche formule “combo”, che dovranno essere predisposte sono le seguenti:

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

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

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

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

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

- primi piatti: a base di pasta (secca o fresca), di riso o di altri cereali (orzo, farro, grano saraceno, mais,

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

couscous, ecc.), anche integrali; asciutti (privilegiando condimenti con sughi semplici o a base di verdure/ortaggi di stagione o con proteine animali e vegetali (legumi, cereali, semi, alghe, tofu/tempeh/setan, ecc.); in brodo (minestre, minestrone o passati di verdura e/o legumi); pasta ripiena con ripieno composto da carne, pesce, formaggio o verdura.

- **secondi piatti:** a base di carne bianca magra (pollo tacchino, coniglio, suino) e rossa magra (bovino), pesce (fresco e surgelato), formaggio, uova;
- **contorni:** crudi o cotti a base di verdure e ortaggi di stagione;

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

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

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

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

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

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

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

4. menù speciali: preparati tenendo conto delle differenti necessità alimentari degli utenti che per motivi di salute, etico-religiosi e culturali, ecc. seguono un regime alimentare particolare (ad es.: vegetariani, vegani, celiaci, ecc.). A tal riguardo, il Concessionario, pena l'esclusione dalla gara, dovrà offrire almeno n. 1 proposta giornaliera per ognuno dei seguenti menù speciali:

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

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

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

Tali menù speciali saranno preparati dal Concessionario solo a seguito di **preventiva ordinazione** effettuata dall’utenza, attraverso l’applicativo informativo di cui al punto 7 del presente Capitolato, secondo le modalità ed entro il termine indicato dallo stesso Concessionario nella propria Relazione tecnica.

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

In particolare, le diete dei pasti dedicati ai soggetti allergici/intolleranti/celiaci dovranno essere preparate presso la cucina in legame refrigerato (cottura, confezionamento in vaschette sigillate in materiale plastico, raffreddamento in abbattitore fino al raggiungimento della temperatura uguale o minore di + 4° C al cuore del prodotto e conservazione a + 4°C, e riattivazione in forno microonde al momento dell’arrivo dell’utente). Tutte le vaschette dovranno essere etichettate con l’indicazione del tipo di piatto e utente destinatario.

L’intero processo di produzione delle diete speciali dovrà svolgersi secondo precisa e dettagliata procedura operativa, sotto la responsabilità del Concessionario che preveda misure preventive specifiche per evitare il rischio di contaminazione da allergeni.

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

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

Per quanto riguarda le **grammature**, tutti i menù e i piatti proposti dovranno, pena l’applicazione delle penali di cui al punto 50, presentare le seguenti specificità:

- **Menù primo:** 80 gr. a crudo per la pasta asciutta, 40 gr. a crudo per la pasta con minestra o con legumi, almeno 250 gr. a crudo per la verdura a foglia e altri ortaggi di stagione (spinaci, carote, finocchi, zucchine, asparagi, ecc.) da servire cotta oppure almeno 250 gr. di insalata mista (carote, finocchi, pomodori, ecc.) da servire cruda, almeno 150 gr. per l'insalata a foglia (lattuga, ecc.);

- **Menù secondo:** 150 gr. a crudo per la carne e per il pesce al netto degli scarti; almeno 300 gr. a crudo per la verdura a foglia e altri ortaggi di stagione (spinaci, carote, finocchi, zucchine, asparagi, ecc.) da servire cotta oppure almeno 300 gr. di insalata mista (carote, finocchi, pomodori, ecc.) da servire cruda, almeno 250 gr. per l'insalata a foglia (lattuga, ecc.);

- **Menù piatto unico:** prodotti di salumeria, formaggi, pesce conservato, legumi, ecc. per un totale di almeno 20 gr di proteine e, a scelta, almeno 250 gr. a crudo per la verdura a foglia e altri ortaggi (spinaci, carote, finocchi, zucchine, asparagi, ecc.) da servire cotta o almeno 250 gr. di insalata mista (carote, finocchi, pomodori, ecc.) da servire cruda o almeno 150 gr. per l'insalata a foglia (lattuga, radicchio, belga, ecc.).

Nell'alveo delle fonti proteiche di cui si compone il sopracitato "menù piatto unico" devono essere annoverati, a titolo esemplificativo e non esaustivo, i seguenti sostituti: tonno sott'olio sgocciolato (120 gr), gamberetti (80 gr), salmone (100 gr), surimi (200 gr), affettato di fesa di tacchino o pollo (90 gr), prosciutto cotto o crudo (120 gr), 2 uova (160 gr), lenticchie (250 gr), fagioli (250 gr), ceci (300 gr), ecc. 434711

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

Il personale preposto alla distribuzione dovrà essere in condizione di verificare la grammatura dei prodotti tramite il "piatto campione" oppure tramite la disponibilità di apposita bilancia nei pressi dei banchi di distribuzione, che potrà essere utilizzata su eventuale richiesta degli utenti.

11. Criteri Ambientali Minimi e Piano regionale Plastic Free

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

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

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

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

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

Parimenti, dovranno essere osservate le specifiche tecniche e le clausole di esecuzione contrattuale inerenti i criteri ambientali minimi per la pulizia ed i prodotti per l'igiene (D.M. 29/1/2021), nonché per la fornitura di prodotti tessili ((DM 30/6/2021), laddove applicabili).

Si precisa che l'Amministrazione deve dare corso, inoltre, ad uno specifico indirizzo politico riguardante il Piano regionale Plastic Free adottato con D.G.R. n. 702 del 20.11.18, così come rettificata dalla DGR n. 749 del

30.11.18, che impone l'attuazione delle azioni da avviare entro il 30.06.19, anche in attuazione dell'art. 3-ter “Principio dell’azione ambientale” del decreto legislativo n. 152/2006 e ss.mm. e ii. il quale stabilisce che: “La tutela dell’ambiente e degli ecosistemi naturali e del patrimonio culturale deve essere garantita da tutti gli enti pubblici”; le azioni di cui alle suddette Deliberazioni per la eliminazione della plastica da tutte le sedi regionali indicate consistono:

- Applicare la regola delle 5 R: riduci, riutilizza, ricicla, recupera, rigenera.
- Eliminare la vendita di bottiglie di plastica dai distributori e sostituire la fornitura con distributori di acqua alla spina allacciati alla rete idrica.
- Eliminare gli oggetti di plastica monouso come bicchieri, cucchiaini, cannucce e palette di plastica.
- Limitare la vendita di prodotti con imballaggio eccessivo (merendine, biscotti, succhi di frutta confezionati), privilegiando l’offerta di spremute, centrifughe e frullati di prodotti freschi, nei minibar o nelle mense interne.
- Promuovere azioni di sensibilizzazione sull’importanza di ridurre l’inquinamento da plastica tra i dipendenti.

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

12. Caratteristiche del servizio di ristorazione

Il concorrente dovrà garantire, dichiarandolo nella Relazione tecnica di cui al punto 16 del Disciplinare e 21 del presente Capitolato, **a pena di esclusione dalla gara**, che tutti i menù e i piatti proposti avranno le seguenti peculiarità:

-Stagionalità: i menù dovranno essere diversificati per stagioni, almeno per il periodo “autunno/inverno” e

“primavera/estate”, così da presentare un’ampia varietà gastronomica, legata alla stagionalità dei prodotti, privilegiando l’utilizzo di prodotti freschi;

- **Varietà, modularità e rotazione:** ogni menù dovrà essere articolato su quattro settimane, con proposte da variare in funzione della stagione, così da garantire una gamma di alimenti sempre diversa;

- **Tradizione gastronomica regionale:** almeno una volta al mese dovrà essere valorizzata la cultura della varietà e delle differenze culinarie, attraverso la promozione di pietanze della tradizione gastronomica regionale;

- **Trasportabilità:** le pietanze dei menù dovranno essere somministrate anche in modalità take away, prevedendo l’utilizzo di appositi contenitori isotermici oltre che funzionali, igienici, pratici ed ecologici ovvero completamente riciclabili. Dovranno essere, altresì, fornite posate, stoviglie e bicchieri in coccio, acciaio e vetro o monouso, tovaglioli monouso in carta tessuto, privi di colorazioni o stampe (se disponibili, costituiti da cellulosa non sbiancata), del tipo biodegradabile e compostabile, in possesso del marchio di qualità ecologica Ecolabel UE o equivalenti etichette, in linea con quanto previsto dalla direttiva 94/62 CE e conformi alla ISO 14024 oppure al marchio Programme for Endorsement of Forest Certification, nonché sacchetti portatutto biodegradabili e compostabili conformi alla norma UNI EN 13432.

13. Requisiti degli alimenti

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

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

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

-Frutta, ortaggi, legumi, cereali: biologici per almeno il 20% in peso + un ulteriore 10% in peso se non biologica deve essere certificata nell'ambito del Sistema di Qualità Nazionale zootechnica (SQNZ) o nell'ambito dei sistemi di qualità regionali riconosciuti (quali QV o equivalenti):

- deve essere di stagione secondo il calendario di stagionalità emanato dal Ministero delle politiche agricole, alimentari e forestali di cui all'art. 2 del DM 18/12/2017 recante “*Criteri e requisiti delle mense scolastiche biologiche*” o, nelle more della relativa adozione, secondo il “calendario di stagionalità” - Allegato A all’Allegato 1, art. 1 del DM 10/03/2020, oppure secondo i calendari regionali;

- non deve essere di “quinta gamma” ovvero prodotti che dopo una prima lavorazione preliminare (selezione, lavaggio, taglio, pelatura) vengono precotti, sterilizzati e confezionati sottovuoto (conservazione medio-lunga) o cotti al vapore, grigliati o lessati e confezionati in atmosfera protettiva (prodotti deperibili);

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

Carne:

- **bovina e avicola:** biologica per almeno il 20% in peso quella bovina e avicola + un ulteriore 10% in peso se non biologica deve essere certificata nell'ambito del Sistema di Qualità Nazionale di Produzione Integrata (SQNPI) o equivalente, o etichettata in conformità a disciplinari di etichettatura facoltativa approvati dal

Ministero delle politiche agricole, alimentari e forestali almeno con le informazioni facoltative «*benessere animale in allevamento*» e «*alimentazione priva di additivi antibiotici*», o a marchio DOP o IGP o «*prodotto di montagna*»;

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

- **Suina:** biologica per almeno il 5% in peso oppure in possesso di una certificazione volontaria di prodotto rilasciata da un organismo di valutazione della conformità competente, relativa ai requisiti «*benessere animale in*

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

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 prefritta, preimpanata o che abbia subito analoghe lavorazioni da imprese diverse dal Concessionario.

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

- **Olio extra vergine di oliva:** biologico per almeno il 40% in capacità; l'olio da utilizzare per condimenti e cottura deve essere esclusivamente olio extravergine di oliva (EVO). Sono ammessi:

• l'olio di girasole per eventuali fritture;

• altri oli vegetali 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 bio-diversità e ad elevate scorte di carbonio, così come definiti dall'art. 29 della direttiva (UE) n. 2018/2001;

- **Pelati, polpa e passata di pomodoro:** biologico per almeno il 33% in peso;

- **Yogurt:** 100% biologico;

- **Prodotti esotici (ananas, banane, cacao, cioccolata, caffè, zucchero di canna grezzo o integrale):** biologici e/o provenienti da commercio equo e solidale così come risulta nell'ambito di uno schema di certificazione riconosciuto o di una “multi stakeholder initiative” quale il Fairtrade Labelling Organizations (FLO-cert), il World Fair Trade Organizations, o il WFTO ed equivalenti, nei limiti in cui tali etichette o iniziative garantiscono il rispetto di tale requisito;

- **Prodotti ittici,** sia freschi che surgelati o conservati (pesce, molluschi cefalopodi, crostacei), devono essere di origine FAO 37 o FAO 27, rispettare la taglia minima di cui all'All. 3 del regolamento (CE) n. 1967/2006 e non appartenere alle specie e agli stock classificati: «in pericolo critico», «in pericolo»,

«vulnerabile» e «quasi minacciata» dall'Unione Internazionale per la conservazione della Natura. Le specie di prodotti ittici da pesca in mare ammesse sono quelle indicate nell'allegato 1 al D.M. 10/3/2022 relativo ai nuovi criteri ambientali minimi (CAM) per l'affidamento del servizio di ristorazione collettiva. Se viene somministrato pesce di allevamento, sia di acqua dolce che marina, almeno una volta ogni dodici mesi deve essere

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

somministrato pesce biologico o certificato nell'ambito del Sistema di qualità nazionale zootecnia o pesce da «allevamento in valle». Come pesci di acqua dolce sono ammessi la trota (*Oncorhynchus mykiss*) e il coregone (*Coregonus lavaretus*) e le specie autoctone pescate nell'Unione europea.

Non è consentita la somministrazione di «pesce ricomposto» né prefritto, preinpanato o che abbia subito analoghe lavorazioni da imprese diverse dall'aggiudicatario.

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

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

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

- i prodotti ortofrutticoli da consumare crudi dovranno essere lavati con soluzione disinfettante nel penultimo lavaggio;
- fornire, almeno una volta alla settimana, bistecca o filetto di manzo/vitello/vitellone IGP ovvero di alta qualità e proveniente da filiera controllata;
- somministrare pesce fresco almeno una volta alla settimana;
- l'utilizzo di prodotti congelati/surgelati dovrà essere evidenziato nell'elenco degli ingredienti e limitato essenzialmente a prodotti disponibili solo in questa forma e, ove previsti, dovranno essere, prima di essere sottoposti a cottura, ad eccezione delle verdure, scongelati in celle frigorifere o frigoriferi a temperatura 0° C / 4° C; dovranno comunque essere di qualità elevata e di aziende produttrici di notorietà nazionale;
- è vietata, per scongiurare il degrado delle caratteristiche nutrizionali ed organolettiche dei prodotti impiegati, la congelazione di prodotti scongelati in precedenza, per cui tutti gli alimenti scongelati andranno utilizzati in giornata o altrimenti eliminati;

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

- è vietata, altresì, la congelazione di pietanze preparate e cotte in quantità eccedenti il normale consumo allo scopo di somministrarle nei giorni o settimane successive;
- dovranno essere evitati tassativamente ripetuti raffreddamenti e riscaldamenti di alimenti già cotti;
- dovranno essere tassativamente evitate preparazioni dei pasti o cotture dei cibi anticipate nei giorni precedenti alla somministrazione, ad eccezione del roast beef, della pasta o del riso freddi variamente conditi e di salse/sughi in genere, la cui preparazione può risalire alle 24 ore precedenti e la cui somministrazione è subordinata, comunque, alla perfetta conservazione degli stessi;
- i piatti freddi dovranno essere confezionati immediatamente prima del servizio, coperti con una pellicola per alimenti e conservati ad una temperatura compresa fra 4° C e 10° C fino al momento della distribuzione;
- le porzioni di salumi e formaggi dovranno essere preparate nelle ore immediatamente precedenti la distribuzione;
- il prosciutto cotto dovrà essere a denominazione controllata da apposito Consorzio, di prima qualità e senza aggiunta di polifosfati;
- il formaggio grattugiato dovrà essere preparato in giornata;
- è vietato l'utilizzo di dadi di carne o vegetali o di altri preparati per brodo contenenti grassi vegetali idrogenati e ricchi di sale;
- eventuali preparazioni di purè devono utilizzare patate fresche, non sono ammessi preparati a base di patate liofilizzate o fiocchi di patate;
- il pesce conservato (ad es. tonno sottolio di oliva) può essere utilizzato per arricchire alcuni piatti unici ma non in sostituzione di un secondo di pesce;
- la porzionatura delle carni crude dovrà essere effettuata nella giornata del consumo o al massimo il giorno precedente;
- deve essere evitata la cottura di pezzi di carne di qualsiasi specie animale del peso superiore a 2/3 Kg;
- limitato uso delle fritture e, ove utilizzate, occorrerà impiegare olio extra vergine di oliva o olio di girasole, da sostituire frequentemente e ogni qualvolta si effettuino cotture di alimenti di natura diversa; è vietata la pratica della "ricolmatura" (aggiunta di olio fresco all'olio usato);

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

- le operazioni di impanatura dovranno essere effettuate nelle ore immediatamente precedenti la cottura;
- moderato consumo di sale e basso consumo di grassi saturi (privilegiare grassi monoinsaturi) e utilizzo, nella preparazione dei piatti, esclusivamente dell'olio extravergine di oliva, senza impiego di condimenti e insaporitori contenenti acido glutammico e i suoi sali, limitato uso di salse, panne, besciamelle, maionese ecc.;
- moderato consumo di carboidrati semplici (o zuccheri semplici);
- è vietata l'utilizzazione di prodotti in cattivo stato di conservazione (anche se non scaduti) oppure oltre la data di scadenza stabilita (anche se apparentemente in buono stato di conservazione); anche laddove sia indicato "consumare preferibilmente entro il ..." dovrà comunque essere rispettata e non superata la data indicata;
- è vietata la somministrazione di cibi preconfezionati, preimballati, precotti o liofilizzati, manipolati o comunque preparati fuori dai locali cucina concessi in uso dall'Amministrazione.

Il Concessionario dovrà rispettare le disposizioni generali del Regolamento (UE) 1169/2011. L'etichettatura dei singoli prodotti e/o i cartelli/libri ingredienti impiegati a tale scopo devono contenere obbligatoriamente, ai sensi dell'art. 9 del predetto Regolamento, le seguenti informazioni:

- denominazione dell'alimento;
- elenco e quantità degli ingredienti in ordine decrescente di peso, preferibilmente riportando - laddove non sia espressamente previsto dalla legge - anche le percentuali relative dei principali ingredienti;
- sostanze e prodotti che provocano allergie o intolleranze, di cui all'allegato II del Regolamento (UE) 1169/2011, usati nella preparazione di un alimento e ancora presenti nel prodotto finito, sia che si tratti di un prodotto alimentare confezionato, sia che si tratti di un piatto servito. Le denominazioni di tali sostanze e prodotti, ai sensi dell'art. 21 del Regolamento, dovranno essere adeguatamente evidenziate nell'elenco degli ingredienti o in appositi avvisi, utilizzando un tipo di carattere chiaramente distinto e diverso da quello utilizzato per gli agli altri ingredienti, per dimensioni, stile o colore di sfondo;
- quantità netta dell'alimento;
- termine minimo di conservazione o la data di scadenza;
- condizioni particolari di conservazione e/o condizioni di impiego;

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

- nome o ragione sociale e l'indirizzo dell'operatore del settore alimentare responsabile del prodotto e della sua sicurezza;
- paese di origine o luogo di provenienza dell'ingrediente primario degli alimenti, quando previsto, ai sensi del Regolamento di Esecuzione UE 2018/775;
- istruzioni per l'uso, nei casi in cui sono necessarie per un uso adeguato dell'alimento;
- titolo alcolometrico volumico effettivo, per le bevande che contengono un quantitativo di alcol in volume maggiore dell'1,2%;
- una dichiarazione nutrizionale che, nei casi in cui è obbligatoria, deve contenere queste informazioni minime: il valore energetico, ossia la quantità di calorie dell'alimento e la quantità di proteine, carboidrati, grassi, acidi grassi saturi, zuccheri e sale, espressi come quantità per 100g o per 100 ml o per porzione. Per le carni suine dovrà essere rispettato, quanto previsto dal decreto del Ministero delle Politiche agricole alimentari e forestali del 6/8/2020, pubblicato in G.U. il 16/9/2020.

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

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

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

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

15. Approvvigionamento delle merci

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

Il Concessionario si obbliga:

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

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

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

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

Il Concessionario dovrà assicurare che il cibo non servito sia prioritariamente donato ad organizzazioni non lucrative di utilità sociale, ovvero ai soggetti indicati nell'art. 13 della legge n. 166/2016 che effettuano, a fini

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

di beneficenza, distribuzione gratuita di prodotti alimentari, in linea con la ratio della legge n. 155/2003 recante “*Disciplina della distribuzione dei prodotti alimentari a fini di solidarietà sociale*” e con le direttive del Parlamento europeo dettate con la “*Risoluzione del 19 gennaio 2012 su come evitare lo spreco di alimenti: strategie per migliorare l’efficienza della catena alimentare nell’UE*”.

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

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

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

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

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

17. Prevenzione, gestione e raccolta differenziata dei rifiuti

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

Il Concessionario dovrà impegnarsi a rispettare le disposizioni comunali vigenti in materia di raccolta

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

differenziata dei rifiuti solidi urbani.

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

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

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

18. Manuale di autocontrollo e sistema HACCP

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

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

Le eventuali irregolarità accertate dal Concessionario nell'ambito del programma di autocontrollo e i relativi provvedimenti adottati dovranno essere segnalati all'Amministrazione che, qualora ritenesse insufficienti o inefficaci le misure correttive, potrà richiedere la modifica del programma di autocontrollo. Il Concessionario, pertanto, dovrà presentare, in sede di sottoscrizione del Verbale di avvio dei servizi, di cui ai punti 22, 25 e 28 del presente Capitolato speciale, il proprio Manuale di Autocontrollo redatto in conformità al Reg. CE n. 852/2004.

19. Prezzi

I prezzi si distinguono in:

- ✓ prezzi dei prodotti del servizio di gestione bar;

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

- ✓ prezzi dei menù del servizio di tavola calda/fredda.

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

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

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

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

PREZZI SERVIZIO GESTIONE BAR	
CAFFETTERIA	
Caffè espresso	€ 1,10
Caffè decaffeinato e caffè di orzo	€ 1,30
Cappuccino	€ 1,40
Caffè Latte	€ 1,75
Caffè freddo	€ 1,40
Cioccolata in tazza	€ 2,10
Tè, camomilla ed infusi	€ 1,75
Latte in bicchiere	€ 1,10
Tè freddo	€ 1,75
Caffè al ginseng	€ 1,50
Caffè brasiliano o marocchino	€ 1,50

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

Crema al caffè	€ 2,70
Caffè speciali	€ 2,50
PASTICCERIA	
Brioches, lieviti e paste assortite formato Standard	€ 1,20
Brioches, lieviti e paste assortite formato Mini	€ 1,00
Brioches e cornetti integrali	€ 1,30
Fetta di crostata / ciambellone	€ 1,80
Fetta di torta	€ 2,10
BIBITE FREDDDE	
Bevande Gassate in bottiglia	€ 2,10
Succhi di frutta in bottiglia	€ 2,00
Bibite/Succhi di frutta in barattolo	€ 2,60
Acqua minerale in bottiglia (0,50 cl.)	€ 0,70
Acqua minerale in bottiglia (1,5 l.)	€ 1,00
Acqua minerale in pet (0,50 cl.)	€ 0,90
FRULLATI	
Spremute/centrifughe di frutta (min. 20 cl.)	€ 2,70
Frappè assortiti	€ 3,10
Frullati di frutta	€ 3,10
APERITIVI	
Aperitivi analcolici	€ 2,60
ALTRO	
Yogurt (min. 125 gr.)	€ 0,85
Frutta fresca/Macedonia (porzione)	€ 3,40
Panino (min. 100 gr.) con farcitura (min. 30 gr.)	€ 3,10
Panino (min. 100 gr.) con farcitura (min. 50 gr.)	€ 3,50
Tramezzini	€ 2,00
Tramezzini con doppia farcitura	€ 2,30

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

Toast	€ 2,00
Toast con doppia farcitura	€ 2,80
Piadina	€ 3,30
Pizza bianca farcita	€ 2,70
Trancio pizza	€ 3,20

PREZZI SERVIZIO TAVOLA CALDA/FREDDA

1 MENU' A SCELTA	
a. base Composto da un primo a scelta, un secondo a scelta, un contorno a scelta, frutta fresca, pane, mezzo litro di acqua minerale.	€ 9,60
b. con primo Composto da un primo a scelta, un contorno a scelta, frutta fresca o yogurt, pane, mezzo litro di acqua minerale.	€ 8,00
c. con secondo Composto da un secondo a scelta, un contorno a scelta, frutta fresca, pane, mezzo litro di acqua minerale.	€ 9,00
2 MENU' PIATTO UNICO Composto da prodotti di salumeria, formaggi, pesce conservato, legumi, ecc., contorno a scelta, frutta fresca, pane, mezzo litro di acqua minerale.	€ 8,00



REGIONE LAZIO

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

3 MENU' INSALATONA Composto da insalata verde o insalata mista (pomodori, carote, ecc.) con altri ingredienti (es. mozzarella, tonno, salmone, uova sode, parmigiano, frutta secca, legumi, cereali, ecc.), frutta fresca, pane, mezzo litro di acqua minerale.	€ 7,00
4 MENU'SPECIALI	
a. vegetariano Piatto unico senza carne e pesce (possibile l'impiego di uova, latte e derivati)	€ 8,00
b. vegano Piatto unico con alimenti di origine esclusivamente vegetale (cereali, verdure, frutta fresca e secca, legumi e loro derivati) ed esclusione di qualsiasi alimento di origine animale, compresi uova, latte e suoi derivati, miele	€ 9,00
c. senza glutine ("Gluten Free") Piatto unico con prodotti alimentari che rispettano la vigente normativa nazionale sulla produzione, modalità di etichettatura e quantitativo massimo di glutine e ciò tenendo conto non solo dei singoli ingredienti, ma anche delle possibili contaminazioni durante tutte le fasi di preparazione. I prodotti da impiegare dovranno riportare in etichetta la dicitura "senza glutine", ai sensi del Regolamento Europeo 828/2014	€ 10,00
5. MENU' LIBERO	
PRIMO PIATTO	€ 5,80
RISO//PASTA IN BIANCO	€ 4,00
SECONDO PIATTO	€ 6,80

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

SECONDO PIATTO DI PESCE	€ 7,50
CONTORNO	€ 3,10
FRUTTA SINGOLO	€ 1,00
ANANAS	€ 3,50
MACEDONIA	€ 3,20
PANE	€ 0,70

La scelta di utilizzare acqua e bevande confezionate nei menù tiene conto di specifiche esigenze tecniche, logistiche ed igienico-sanitarie di questa Amministrazione, nonché delle modalità di espletamento del servizio

di tavola calda/fredda (da consumare in piedi o take-away).

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

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

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

Il pagamento delle consumazioni da parte degli utenti potrà avvenire:

- ✓ in contanti;
- ✓ carta di credito,
- ✓ applicazioni di pagamento mobili tipo "Satispay", "PayPal" ecc.
- ✓ mediante moneta elettronica (POS, ecc.);
- ✓ mediante card elettronica e/o buoni pasto forniti al personale dall'Amministrazione, (anche con utilizzo parziale qualora siano messe a disposizione dal concessionario tessere a scalare): al riguardo, il Concessionario dovrà impegnarsi ad accettare i buoni pasto concessi dall'Amministrazione al personale, attualmente del valore facciale di Euro 7,00 (sette/00), allo stato erogati dalla Società Edenred, acquistati attraverso convenzione Consip, procurandosi gli opportuni strumenti per consentirne l'utilizzo anche parziale; tale

modalità dovrà essere accettata incondizionatamente dal concessionario anche nell'ipotesi in cui, durante la validità contrattuale, dovesse cambiare la società emittente dei buoni e/o il valore degli stessi oppure l'erogazione da parte dell'Amministrazione del corrispettivo per il pagamento del pranzo.

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

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

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

20. Revisione prezzi

Il Concessionario non potrà vantare diritto o altri compensi, ovvero adeguamenti, o aumenti dei corrispettivi, salvo - a partire dalla seconda annualità contrattuale - la revisione dei prezzi al verificarsi di particolari condizioni di natura oggettiva, che determinano una variazione del costo del servizio, in aumento o in diminuzione, superiore al 5 per cento dell'importo complessivo e operano nella misura dell'80 per cento della variazione stessa, in relazione alle prestazioni da eseguire.

Ai fini della misurazione della variazione di cui sopra si assumono i dati dell'indice ISTAT dei prezzi per le famiglie di operai e impiegati (FOI) rispetto allo stesso mese dell'anno precedente.

A tal fine il Concessionario dovrà presentare al RUP e al Direttore dell'esecuzione del Contratto richiesta scritta di revisione dei prezzi, di parte o di tutti i prodotti posti in vendita, motivando e documentando la richiesta.

La richiesta dovrà pervenire entro 30 giorni dall'avvio del secondo anno di esecuzione contrattuale. Il Concedente si riserva di fornire un riscontro scritto all'istanza di adeguamento prezzi, entro 30 giorni dalla sua presentazione.

È facoltà del Concedente dar seguito o meno a istanze tardive.

21. Organizzazione e gestione dei servizi

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

Il Concessionario dovrà svolgere i servizi di gestione bar e di tavola calda/fredda a proprio rischio e con propria autonoma organizzazione, assicurandone il migliore funzionamento interno, in raccordo ed integrazione con le attività svolte nella sede della Regione Lazio, senza recare intralci, disturbi o interruzioni alle attività in atto. I servizi di gestione bar e di tavola calda/fredda dovranno essere organizzati in modo da assicurare, in qualsiasi fascia oraria, tempi di attesa minimi, avendo cura di predisporre apparecchiature e attrezzature adeguate, nonché un servizio di cassa adeguato al numero degli utenti.

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

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

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

- a. dovrà assumere l'impegno a garantire, **a pena di esclusione dalla gara**, quanto segue:
 - una congrua offerta, nella gestione del servizio bar, di prodotti, tenendo altresì conto delle esigenze di coloro che sono tenuti a seguire un regime alimentare particolare (ad es.: vegetariani, vegani, celiaci, ecc.);
 - almeno n. 2 proposte giornaliere per la linea 1 **menù a scelta**, di cui al precedente punto 10, per ciascuna delle seguenti tipologie di alimento: primi piatti, secondi piatti e contorni;
 - almeno n. 1 proposta giornaliera **menù piatto unico** per le linee menù n. 2 **menù piatto unico**, 3 **menù insalatona** e 4 **menù speciali** (vegetariano, vegano e “gluten free”), di cui al precedente punto 10;
 - che le preparazioni dei menù vegetariano, vegano e “gluten free” saranno fatte attraverso il supporto di un

dietista;

- che tutti i menù e i piatti che saranno proposti rispetteranno le caratteristiche di cui al precedente punto 12, in quanto a “stagionalità”, “varietà, modularità e rotazione”, “tradizione gastronomica regionale” e “trasportabilità”;
- che tutti gli alimenti utilizzati nelle preparazioni avranno i requisiti di cui al precedente punto 13;
- che l’utenza sia quotidianamente informata, attraverso l’esposizione su una lavagna cancellabile, sull’offerta dei menù del giorno, oltre che sull’applicativo informativo di cui al punto 7 del presente Capitolato, evidenziando gli alimenti biologici e/o qualificati (DOP, DOC, IGIP, SQNZ, SQNPI, commercio equo e solidale, ecc.);
- un servizio di prenotazione dei menù tramite smartphone o sull’applicativo informativo di cui al punto 7 del presente Capitolato;
- una puntuale informativa all’utenza che il servizio erogato rispetta i Criteri Ambientali Minimi (CAM) per l’affidamento del servizio di ristorazione collettiva di cui al D.M. 10/3/2022;
- la presentazione al Direttore dell’esecuzione del contratto, attraverso l’apposito sistema informativo di cui al punto 7 della programmazione stagionale dei menù suddivisa per settimana lavorativa e con la descrizione delle ricette, evidenziando le referenze biologiche o altrimenti qualificate (DOP, SQNZ, SQNPI, etc.) dei prodotti utilizzati e la denominazione scientifica delle specie ittiche che verranno offerte nelle preparazioni dei pasti del giorno, sia per poter effettuare le verifiche di conformità sia per fornire informazioni all’utenza.

La Relazione dovrà essere corredata:

- un documento denominato “Prodotti servizio gestione bar”, riportante l’elenco dei prodotti offerti con indicazione della marca o della composizione;
 - un documento denominato “Menù servizio tavola calda/fredda” contenente lo sviluppo delle ricette con elenco grammature, profilo calorico e macronutrienti, nonché informazioni su come sarà garantita una corretta ed igienica trasportabilità delle pietanze;
- b.** potrà dichiarare la disponibilità a garantire:
- un’ulteriore proposta giornaliera per i menù speciali (vegetariano, vegano e “gluten free”);

- un servizio di prenotazione dei menù attraverso modalità innovative (ad es. App specifiche per smartphone/pc, etc.);

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

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

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

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

Si rinvia inoltre per ognuno dei suddetti locali alle planimetrie indicate al presente Capitolato (All. E Planimetria Via R. Raimondi Garibaldi 7, piano terra palazzina B, All. F. Planimetria buvette piano terra palazzina A).

La Ditta aggiudicataria dovrà predisporre uno schema in cui descriverà attraverso un layout distinto per ambedue le sale sopra descritte:

- l'indicazione esaustiva degli interventi per i lavori, per l'allestimento dei locali e per adeguare i locali all'esigenze specifiche;
- la descrizione, attraverso rendering di un progetto di interior design di ambedue le sale con l'indicazione dei lavori, delle apparecchiature nonché degli arredi da installare che dovranno essere, per il locale del bar tavola calda/fredda sito al piano terra Palazzina B, in linea con lo stile di spazi e arredi allestiti al piano terra della palazzina B e in linea con lo stile del piano terra palazzina A per la buvette;
- i tempi necessari per l'allestimento completo dei locali.

La modalità ed i tempi di esecuzione dei suddetti interventi dovranno essere completati **entro 30 giorni** dalla consegna dei locali che avverrà con apposito verbale e concordati nelle modalità con il RUP e il DEC della presente procedura e dovranno essere effettuati con tecnici di comprovata esperienza professionale al fine di garantire un'efficace interfaccia con la Direttore dell'Esecuzione del Contratto. Il Gestore dovrà effettuare, con oneri a proprio carico, i lavori di adeguamento per l'installazione di arredi ed attrezzature,

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

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

CONSEGNA E ADEGUAMENTO LOCALI

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

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

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

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

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

* * *

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

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

Il Gestore dovrà mettere a disposizione per l'esercizio dell'attività solo macchine elettriche con marchio CE. La ditta dovrà provvedere altresì a mantenere gli arredamenti, le attrezzature e gli spazi in buono stato, e procedere alla sostituzione di arredi e/o di attrezzature danneggiati o non più funzionanti o non più consoni al decoro degli ambienti.

Il Gestore dovrà provvedere per tutta la durata della concessione, a propria cura oneri e spese, alla manutenzione ordinaria dei locali nonché delle attrezzature e degli elettrodomestici in cui viene svolto l'esercizio.

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

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

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

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

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

Si intendono, altresì, a carico del Concessionario anche gli oneri relativi ai rilievi planimetrici. L'Amministrazione, in caso di evidenti problematiche e/o necessità tecniche che potrebbero sorgere in fase di realizzazione dell'allestimento, si riserva, in ogni caso, di chiedere al Concessionario la modifica parziale del layout proposto, senza che ciò incida sugli elementi che sono stati oggetto di valutazione nel rispetto del principio di immodificabilità dell'offerta.

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

23. Manutenzione dei locali e degli allestimenti

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

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

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

Gli interventi manutentivi da effettuarsi su impianti rientranti nelle previsioni di cui al d.lgs. n. 37/2008 devono

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

essere eseguiti da imprese abilitate, le quali sono tenute anche a rilasciare, a cura di personale abilitato ai sensi di legge, le prescritte certificazioni di conformità ogni qualvolta si rendessero necessarie.

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

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

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

Il Concessionario dovrà presentare in sede di avvio dei servizi, inserendolo nell'apposito sistema informativo di cui al punto 7, uno specifico piano di manutenzione ordinaria e straordinaria dei locali, degli impianti tecnici e delle attrezzature, tenendo conto dei relativi manuali d'uso e manutenzione.

La mancata osservanza di quanto previsto nel piano durante la fase di esecuzione del contratto potrà comportare l'applicazione delle penali di cui al punto 50 della presente Capitolato speciale.

Ogni intervento pianificato in base a quanto previsto nel piano di manutenzione e nei relativi libretti di uso e manutenzione, dovrà essere annotato nell'apposito sistema informativo di cui al punto 7.

24. Pulizia dei locali e delle attrezzature

Il Concessionario dovrà mantenere nel massimo ordine e in perfetta pulizia i locali messi a disposizione dall'Amministrazione e i relativi impianti, le attrezzature, le stoviglie, il vasellame, la posateria, la biancheria, nonché gli arredi, le pareti, le vetrate e i rivestimenti e tutto quanto altro utilizzato per l'espletamento del

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

servizio, nel rispetto delle vigenti norme igienico-sanitarie e delle procedure di autocontrollo, secondo il sistema HACCP.

Al riguardo, dovrà eseguire a proprie cure e spese, anche mediante l'utilizzo di personale specializzato nel campo delle pulizie e delle sanificazioni ambientali, le pulizie giornaliere e periodiche, nonché quelle straordinarie da effettuarsi in occasione di eventi imprevedibili (es. lavori di imbiancatura, raccolta acque per allagamenti, ecc.) o a seguito di interventi di manutenzione ordinaria o straordinaria da annotare nell'apposito sistema informativo di cui al punto 7 del presente Capitolato.

In particolare, il Concessionario dovrà provvedere:

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

l'utilizzo di adeguati strumenti al fine di attuare le necessarie azioni volte all'eliminazione degli stessi.

L'Amministrazione si riserva di chiedere al Concessionario di effettuare interventi straordinari che si rivelino necessari.

Tali interventi andranno effettuati entro il primo sabato utile successivo alla richiesta. Ad avvenuta esecuzione di ciascun intervento il Concessionario dovrà annotare nell'apposito sistema informativo di cui al punto 7 l'intervento eseguito, con indicazione dei prodotti utilizzati. Ciascun prodotto utilizzato non dovrà essere

classificato come tossico. Contro mosche ed insetti dovranno preferirsi forme di disinfezione che non prevedano il ricorso all'uso di prodotti chimici.

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

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

Durante le operazioni di preparazione, cottura e distribuzione dei pasti e degli alimenti, in generale, sarà assolutamente vietato tenere nelle zone di lavorazione detersivi e ausili per le pulizie di qualsiasi genere e tipo. Il personale che effettua operazioni di pulizia o lavaggio dovrà, inoltre, indossare indumenti di colore visibilmente diversi da quelli indossati dagli addetti alla distribuzione e alla preparazione degli alimenti. I detersivi e gli altri prodotti di sanificazione dovranno essere impiegati nelle concentrazioni e con le modalità indicate nelle relative schede tecniche, dovranno sempre essere contenuti nelle confezioni originali, con la relativa etichetta e conservati in locale apposito o in armadi chiusi.

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

In particolare, per la pulizia dei locali e delle altre superfici dure e nei lavaggi in lavastoviglie dovranno essere

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

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

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

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

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

25. Presa in consegna e allestimento dei locali

La consegna dei locali per l'allestimento e arredamento degli ambienti e per l'espletamento di tutte le attività propedeutiche all'avvio dei servizi (es. attivazione e voltura utenze, ottenimento autorizzazioni, ecc.) avverrà quando il contratto sarà divenuto efficace ai sensi dell'articolo 17, comma 5, del d.lgs. n. 36/2023, ovvero in forma anticipata.

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

Nel verbale verranno descritti locali ed impianti consegnati, nonché indicata la data di avvio dei servizi. A partire dalla data di sottoscrizione del verbale di consegna, il Concessionario:

- si impegna a mantenere in buono stato e ad utilizzare correttamente tutto quanto affidato in consegna o abbia installato;

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

Dalla data di avvio dei servizi decorrerà quanto stabilito al paragrafo 5 in materia di Canone di Concessione.

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

26. Verbale di cooperazione e coordinamento e sopralluogo congiunto

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

27. Obblighi preliminari all'avvio dei servizi

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

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

28. Avvio dei servizi

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

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

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

Al Verbale di avvio dovranno essere allegati i documenti di cui al punto 19 (Manuale di Autocontrollo redatto in conformità al Reg. CE n. 852/2004), al punto 31 (elenchi nominativi delle unità di personale addetto) e al punto 30 (nominativo del referente del concessionario) della presente Capitolato speciale.

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

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

29. Referente del Concessionario e Referente della qualità

Il Concessionario deve individuare, nel proprio organico aziendale, uno o più soggetti a cui affidare la responsabilità tecnica, gestionale e qualitativa del servizio che dovranno essere annotati nell'apposito sistema informativo di cui al punto 7. A tal riguardo, ha l'obbligo di comunicare, per iscritto, prima della stipula del contratto, i nominativi ed i recapiti (mail, telefono fisso e cellulare) delle seguenti figure professionali, nonché dei loro sostituti in caso di assenza:

- **Referente del Concessionario:** è il referente unico dei servizi affidati in Concessione, responsabile della conduzione e dell'organizzazione di tutte le attività. Deve controllare giornalmente che i servizi vengano svolti secondo le modalità previste dalla presente Capitolato speciale e dall'offerta presentata dal Concessionario in sede di gara; far svolgere al personale impiegato le mansioni ed i compiti stabiliti per il regolare svolgimento dei servizi; essere presente ai controlli di conformità di cui al punto 44 della presente Capitolato.

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

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

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

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

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

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

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

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

30. Personale impiegato nei servizi e rapporto di lavoro.

Il Concessionario deve garantire che tutto il personale impiegato, che dovrà essere annotato nell'apposito sistema informativo di cui al punto 7, per lo svolgimento dei servizi di gestione bar e tavola calda/fredda:

- sia di comprovata moralità;
- sia in possesso di titoli di studio adeguati alle competenze e professionalità necessarie per lo svolgimento dei servizi e perfettamente corrispondenti ai profili dichiarati in sede di offerta;
- assicuri la corretta e responsabile esecuzione dei servizi;
- sia in possesso di adeguata preparazione professionale, relativamente ai requisiti igienico-sanitari previsti, nonché debitamente formato sia in materia di igiene e manipolazione degli alimenti e delle bevande sia per quanto attiene la normativa vigente in tema di salute e sicurezza sui luoghi di lavoro;
- si attenga alle disposizioni ed alle norme di sicurezza individuale in materia di antinfortunistica, nonché a quanto indicato nel documento di valutazione dei rischi o in eventuali regolamenti specifici emanati dall'Amministrazione;
- abbia attitudine alle relazioni interpersonali e sia disponibile alla collaborazione con gli altri operatori e con l'utenza;
- abbia buone capacità espresive, tratti di cortesia e condotta decorosa e irreprendibile, nonché contegno sempre riservato e corretto;
- si presenti sempre in ordine nella persona, dotato di apposita e idonea divisa fornita dal Concessionario;
- sia dotato di cartellino identificativo, in posizione ben visibile, e provveda a notificarne immediatamente l'eventuale smarrimento al datore di lavoro;
- abbia capacità e affidabilità per le operazioni attinenti al maneggio valori;
- espleti le diverse prestazioni ordinarie e periodiche previste rispettando integralmente e senza alcuna

eccezione gli orari fissati;

- attui comportamenti ed atteggiamenti flessibili qualora si presenti un'emergenza;
- mantenga la riservatezza su fatti e/o circostanze concernenti l'organizzazione e l'andamento delle attività che si svolgono presso l'Amministrazione, dei quali abbia avuto notizia o sia venuto a conoscenza durante l'espletamento del servizio;
- rispetti le disposizioni dettate dal d.lgs. 30 giugno 2003, n. 196 e successive modificazioni, sulla riservatezza dei dati e sul segreto d'ufficio;
- rispetti le norme di comportamento, per quanto compatibili, di cui al d.P.R. n. 62 del 16 aprile 2013 (Codice dei Dipendenti Pubblici) e del Codice di Comportamento dei dipendenti della Regione Lazio, adottato con Deliberazione 21 gennaio 2014, n. 33, allegato alla documentazione di gara, e nel Piano Triennale di Prevenzione della Corruzione e della Trasparenza, reperibile al seguente link: <https://www.regione.lazio.it/sites/default/files/2021-05/Codice-comportamento-personale-Giunta-regionale-Agenzie.pdf>. La violazione degli obblighi di condotta derivanti dai citati Codici comporterà la risoluzione di diritto del contratto senza che il Concessionario possa avanzare eccezioni di sorta.

Le figure professionali **minime** richieste che debbono essere compresenti per i due punti di ristoro dovranno essere:

- 4 banchisti (di cui n. 1 da impiegare nel locale buvette e n. 3 da impiegare nel locale bar/tavola calda);
- 3 cassieri (di cui n. 1 da impiegare nel locale buvette e n. 2 da impiegare nel locale bar/tavola calda);
- 1 cuoco;
- 2 inservienti di cucina.

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

- l'applicazione della disciplina relativa al rapporto di lavoro dipendente (a tempo indeterminato e/o determinato, con la prevista definizione dell'orario di lavoro settimanale in relazione al funzionamento dei

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

servizi), come regolamentato dai CCNL applicabili;

- il regolare pagamento dei salari e degli stipendi, nonché di ogni prestazione accessoria prevista dai CCNL di riferimento;
- l'assolvimento di tutti gli obblighi contributivi, previdenziali e assicurativi di legge;
- l'applicazione nei confronti dei lavoratori dipendenti e, se cooperative, nei confronti dei soci lavoratori occupati nei servizi oggetto della Concessione, ancorché non aderente ad associazioni firmatarie e a prescindere da qualsiasi regolamento interno (delibere, statuti, ecc.), di condizioni contrattuali normative e retributive non inferiori a quelle previste dai vigenti, anche se scaduti, CCNL o da eventuali accordi integrativi di comparto o aziendali, nonché di eventuali condizioni contrattuali che dovessero risultare da ogni altro contratto o accordo successivamente stipulato, applicabili alla categoria e nella località in cui dovranno svolgersi le prestazioni;
- la consegna, su richiesta dell'Amministrazione, prima dell'inizio del servizio ed ogni qualvolta sia richiesto nel corso di vigenza del contratto, della documentazione giustificativa attestante l'avvenuto adempimento degli obblighi relativi al rapporto di lavoro con i propri dipendenti;
- che i servizi siano svolti da un congruo numero di addetti e con formazione adeguata e coerente alle mansioni assegnate;
- una tempestiva sostituzione del personale assente (per malattia, maternità, ferie, ecc.) con altri lavoratori aventi i medesimi requisiti, provvedendo a segnalare la circostanza appena sorge l'esigenza;
- la fornitura di indumenti, calzature, materiale, dispositivi di protezione individuale e quant'altro occorrente, da indossare e/o utilizzare durante le ore di servizio, tali da garantire il decoro e il rispetto delle norme vigenti in materia di igiene e sicurezza. Su ogni divisa deve essere applicata un'etichetta termoadesiva riportante il logo aziendale, il nome e cognome per esteso dell'operatore e il suo profilo professionale.

All'avvio dei servizi, il Concessionario deve fornire, nell'apposito sistema informativo di cui al punto 7, gli elenchi nominativi delle unità di personale impiegato nei servizi. Tali elenchi, anche al fine del rilascio dei badge d'ingresso, dovranno essere aggiornati semestralmente.

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

L'Amministrazione rimane estranea a ogni rapporto, anche di contenzioso, tra il Concessionario e i propri

dipendenti e/o collaboratori.

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

È facoltà dell'Amministrazione chiedere l'allontanamento dai servizi delle unità di personale che siano state causa di accertati gravi motivi di dogliananza o che abbiano tenuto un accertato comportamento gravemente lesivo nei confronti dell'utenza e/o dell'ambiente di lavoro. Il Concessionario, previa verifica di quanto segnalato, dovrà provvedere all'allontanamento delle unità di personale interessate entro due giorni lavorativi dal ricevimento della richiesta da parte dell'Amministrazione.

31. Formazione del personale impiegato nell'esecuzione dei servizi

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

Al riguardo, il Concessionario deve garantire:

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

La formazione deve essere erogata **entro 60 giorni** dalla data di sottoscrizione del Verbale di avvio e,

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

comunque, entro 60 giorni dalla data di presa di servizio del singolo addetto, pena l'applicazione della penale di cui al punto 50 della presente Capitolato speciale.

La formazione deve essere somministrata da enti/organizzazioni aventi specifica e documentata esperienza. L'attività formativa potrà essere certificata, per ogni unità di personale addetta ai servizi, mediante presentazione di appositi attestati o mediante dichiarazione sostitutiva resa ai sensi del D.P.R. n. 445/2000 dal Concessionario.

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

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

L'aggiudicatario è tenuto a garantire l'applicazione del contratto collettivo nazionale e territoriale TURISMO PUBBLICI ESERCIZI, RISTORAZIONE COLLETTIVA E COMMERCIALE, ALBERGHI, oppure un altro contratto che garantisca le stesse tutele economiche e normative per i propri lavoratori e per quelli in subappalto.

In caso di subappalto, il Concessionario deve verificare che il personale addetto abbia un regolare rapporto di lavoro con il subappaltatore, nonché il regolare pagamento delle retribuzioni ai dipendenti dell'Impresa subappaltatrice.

I lavoratori delle imprese subappaltatrici dovranno godere delle medesime tutele normative ed economiche assicurate dal Concessionario ai propri lavoratori.

Ferma restando la necessaria armonizzazione con l'organizzazione dell'operatore economico subentrante e con le esigenze tecnico-organizzative e di manodopera previste nel contratto di concessione, il Concessionario è tenuto a garantire la stabilità occupazionale del personale impiegato nel contratto, assorbendo prioritariamente nel proprio organico quello già operante alle dipendenze del gestore uscente e a garantire l'applicazione dei CCNL di settore indicato in offerta.

L'elenco e i dati relativi al personale attualmente impiegato dal gestore uscente sono riportati nella tabella di seguito:

LIV.	QUALIFICA	MANSIONE	ORE SETT.	% P.TIME	ULA	DATA ASSUNZIONE	SCATTO ANZIANITA'	CONTRATTO	DATA SCADENZA CONTRATTO
5	Operaio	Banchista	36	90%	0,90	03/09/2018	2,00	Tempo indeterminato	
5	Operaio	Banchista	40		1,00	15/04/2024	0,00	Tempo indeterminato	
6	Operaio	Add. servizi mensa	25	63%	0,63	01/10/2015	3,00	Tempo indeterminato	
4	Operaio	Cuoco	40		1,00	22/04/2024	0,00	Tempo indeterminato	
4	Operaio	Banchista	40		1,00	01/10/2015	3,00	Tempo indeterminato	
5	Operaio	Banchista	40		1,00	02/07/2019	1,00	Tempo indeterminato	
6	Operaio	Commis di bar	21	53%	0,53	01/06/2018	2,00	Tempo indeterminato	
S	Tempo indeterminato	Banchista	35	88%	0,88	01/10/2015	3,00	Tempo indeterminato	
6s	Operaio	Add. lavaggio stoviglie	20	50%	0,50	03/09/2024	0,00	Tempo determinato	30/04/2025

33. Prevenzione, sicurezza e salute

Prima dell'avvio del servizio il Concessionario deve comunicare, annotandolo nell'apposito sistema informativo di cui al punto 7, al Concedente l'elenco del personale impiegato nella gestione del servizio, indicando il livello di inquadramento, la mansione e il monte ore settimanale di ciascun addetto, a conferma di quanto dichiarato in sede di offerta.

Al fine di garantire le pari opportunità generazionali, di genere e di inclusione lavorativa per le persone con disabilità o svantaggiate, il Concessionario si impegna ad adempiere agli impegni assunti nell'ambito della propria offerta.

Il Concessionario deve attuare, nei confronti dei lavoratori dipendenti, occupati nelle mansioni costituenti oggetto della presente Capitolato, le condizioni normative e retributive non inferiori a quelle previste dal contratto collettivo di lavoro indicato in offerta, nonché le condizioni risultanti da successive modifiche e integrazioni.

Le condizioni contrattuali applicate dal Concessionario non potranno in alcun caso risultare peggiorative

rispetto ai contratti in essere con il gestore uscente.

Il Concessionario è altresì tenuto a continuare ad applicare i sopraindicati contratti collettivi anche dopo la scadenza, fino alla loro sostituzione o rinnovo.

Su richiesta del Concedente, il Concessionario deve esibire tutta la documentazione comprovante il regolare trattamento retributivo, contributivo e previdenziale dei propri dipendenti impiegati nelle attività oggetto della concessione. Il Concedente si riserva la facoltà di effettuare direttamente tutti i controlli che riterrà opportuni anche per tramite dell’Ispettorato del Lavoro e ogni altra autorità pubblica di controllo al fine di accertare la regolarità del Concessionario.

Si stabilisce che alla scadenza del contratto il Concessionario deve fornire alla Stazione Appaltante l’elenco del personale dipendente (con esclusione del personale assunto negli ultimi tre mesi di durata contrattuale) effettivamente impiegato nei servizi di cui trattasi, completo di monte ore settimanale per addetto, qualifica, mansione, livello di inquadramento, contratto collettivo applicato, scatti di anzianità.

Il Concedente, in caso di violazione degli obblighi di cui sopra, previa comunicazione al Concessionario delle inadempienze riscontrate, denuncerà al competente Ispettorato del lavoro le violazioni riscontrate, riservandosi il diritto di incamerare l’intera garanzia definitiva. Al verificarsi di tale ipotesi il Concessionario deve immediatamente reintegrare la garanzia definitiva.

La somma incamerata sarà restituita soltanto quando l’Ispettorato predetto avrà dichiarato che il Concessionario si è posto in regola.

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

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

Il Concessionario sarà tenuto:

- all’osservanza delle disposizioni del d.lgs. n. 81/2008 e in particolare a quanto disposto dall’art. 15 (“Misure generali di tutela”), dall’art. 28 (“Oggetto della valutazione dei rischi”) e dall’art. 77 (“Obblighi del

datore di lavoro”);

- all’osservanza delle specifiche misure di prevenzione e protezione dettate dal datore di lavoro per il contenimento della diffusione di malattie infettive trasmesse per via aerea;
- a compiere una congrua valutazione dei rischi per la sicurezza e la salute delle unità di personale impiegato, dei dipendenti dell’Amministrazione e di eventuali terzi e a trasmettere, entro la data di attivazione dei servizi (eventualmente integrabile entro tre mesi dall’avvio degli stessi), pena l’applicazione delle penalità previste al punto 50 del presente Capitolato speciale, la relazione sulla valutazione dei rischi per la sicurezza e la salute di cui all’art. 28, c. 2, lett. a, del d.lgs. n. 81/2008, definendo le misure di prevenzione e di protezione e i dispositivi di protezione individuale, nonché il programma delle misure ritenute opportune per garantire il miglioramento, nel tempo, di adeguati livelli di sicurezza;
- a comunicare, prima della riunione di cooperazione e coordinamento, il nominativo del Responsabile del Servizio Prevenzione e Protezione di cui all’art. 31 del d.lgs. n. 81/2008;
- a fornire tutte le informazioni necessarie alla valutazione dei rischi di interferenza relativi allo svolgimento della propria attività, che saranno utilizzate ai fini della valutazione congiunta del rischio, da realizzare ai sensi dell’art. 26, comma 3 bis, del d.lgs. n. 81/2008. A tal proposito, si rappresenta che l’Amministrazione, valutate le caratteristiche e le modalità di svolgimento delle attività oggetto di Concessione, ha stimato in € 2.700,00 i costi per oneri relativi alla sicurezza per l’eliminazione dei rischi da interferenza e ha redatto il relativo Documento Unico di Valutazione dei Rischi – DUVRI (Allegato 5);
- a predisporre e affiggere, a propria cura e spese, presso i locali di svolgimento dei servizi, appositi cartelli contenenti le norme principali di prevenzione e antinfortunistica;
- a fornire kit igienici monouso a tutto il personale esterno che acceda ai locali di preparazione degli alimenti o al magazzino (es. Direttore dell’esecuzione, RUP ed eventuale Commissione di controllo qualità, autorità competenti, manutentori, ecc.);
- a fornire all’Amministrazione, ai sensi dell’art. 108, comma 9, del d.lgs. n. 36/2023, lo schema dei costi, a proprio carico, relativi alla tutela della salute e della sicurezza sui luoghi di lavoro, afferenti all’espletamento dei servizi da svolgersi;
- all’applicazione di tutte le norme in materia previdenziale e assistenziale e di quelle relative al ramo infortuni nei confronti delle unità di personale impiegato nello svolgimento delle attività;

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

- all'osservanza delle norme di prevenzione vigenti e all'adozione di tutti gli adempimenti atti a garantire l'incolumità delle persone addette e dei terzi;
- ad organizzare, prima dell'avvio dei servizi, un incontro informativo, rivolto alle unità di personale che saranno impiegate, in merito alle modalità di svolgimento delle attività oggetto della Concessione, a cui parteciperà il Direttore dell'esecuzione e il RUP.

34. Organico e reintegro personale mancante

L'organico impiegato per l'espletamento di tutti servizi richiesti, per tutta la durata del contratto, deve essere quello dichiarato in fase di offerta dal Concessionario, fatta salva l'eventuale integrazione o riduzione nel corso del servizio, dovuti all'aumento o diminuzione del numero di pasti e/o di utenti. Tali variazioni, qualora richieste, devono essere necessariamente approvate dalla Stazione Appaltante. In mancanza di tale approvazione formale il Concessionario non potrà effettuare alcuna variazione, fermo restando che dovrà essere adibito al servizio un numero di unità di personale tale, per quantità e qualificazione professionale, da garantire con continuità un servizio all'utenza rapido ed efficiente.

Nel caso in cui il personale indicato in sede di offerta dovesse risultare insufficiente per un corretto espletamento delle attività, il Concessionario, su richiesta del Concedente, è obbligato ad integrare il proprio personale.

La consistenza dell'organico deve essere riconfermata alla Stazione Appaltante con frequenza semestrale inoltrata a mezzo posta elettronica certificata (PEC) e annotato nell'apposito sistema informativo di cui al punto 7 del presente Capitolato. La consistenza dell'organico dovrà comprendere anche il personale impiegato saltuariamente, parzialmente o provvisoriamente. Ogni variazione del personale, comprese eventuali sostituzioni, dovrà essere comunicata al Concedente nella persona del Direttore dell'Esecuzione del Contratto, prima che il personale sia avviato all'espletamento del servizio.

In caso di assenza del proprio personale, il Concessionario dovrà reintegrare il personale entro il tempo massimo di 4 ore, in modo da mantenere costante il monte ore minimo indicato in offerta.

In occasione particolari (es. convegni, meeting, eventi organizzati dall'Amministrazione) in cui è prevedibile un maggiore afflusso di utenza o per le quali la Stazione Appaltante ha chiesto un ampliamento degli orari del

servizio, il Concessionario è tenuto ad incrementare il numero degli addetti destinati all'erogazione del servizio.

35. Obblighi del Concessionario

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

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

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

dall'esecuzione dei servizi oggetto della presente concessione;

- j) mantenere sui luoghi di lavoro una severa disciplina da parte del suo personale, con l'osservanza scrupolosa delle particolari disposizioni contenute nel Codice di Comportamento e con facoltà, da parte dell'Amministrazione, di chiedere l'allontanamento di quel personale che non fosse – per qualsiasi motivo – gradito all'Amministrazione;
- k) utilizzare personale abilitato ai sensi di legge nei casi prescritti e munito di preparazione professionale e di conoscenze tecniche adeguate. Lo stesso personale deve avere conoscenza delle norme antinfortunistiche e sarà tenuto all'osservanza delle norme dell'Amministrazione e delle disposizioni che saranno impartite dal Direttore dell'esecuzione;
- l) stoccare i rifiuti in apposita area individuata nel Piano Gestione rifiuti, tenuto conto che non esistono aree di stoccaggio all'interno dell'Amministrazione, e conferirli secondo le disposizioni comunali vigenti in materia di raccolta differenziata dei rifiuti urbani;
- m) presentare agli uffici competenti per territorio tutti i titoli abilitativi per la conduzione dell'attività, richiesti dalla normativa vigente, espletando altresì tutte le formalità amministrative necessarie per lo svolgimento del servizio;
- n) effettuare tutti i lavori necessari per l'ottenimento delle necessarie autorizzazioni sanitarie e amministrative;
- o) provvedere all'avvio del servizio, comunque, **non oltre 30 giorni solari** dalla data di consegna dei locali;
- p) dotare a sue spese i locali in concessione delle finiture, arredi, impianti, attrezzature, macchinari, segnaletica interna ed esterna e strumenti idonei e funzionali allo svolgimento dell'attività facendosi totale carico della progettazione e della realizzazione delle opere necessarie, in conformità alle vigenti normative in materia di sicurezza, accessibilità e norme igienico sanitarie;
- q) provvedere alle pulizie dei locali e degli arredi afferenti i servizi oggetto della presente Capitolato oltre che la pulizia giornaliera, sanificazione e disinfezione dei servizi igienici, in conformità con quanto previsto dalle specifiche tecniche e clausole contrattuali applicabili dei Criteri Ambientali Minimi del Ministero dell'Ambiente e della tutela del Territorio e del Mare per “Affidamento del Servizio di pulizia e per la fornitura di prodotti per l'igiene” adottati con il D.M. 29 gennaio 2021.
- r) osservare tutte le prescrizioni impartite a tutela dell'Amministrazione, sia quelle già in essere sia quelle

che l'Amministrazione fornirà durante la concessione;

- s) provvedere alla manutenzione ordinaria dei locali e degli impianti tecnici (elettrici, di sicurezza, condizionamento, antincendio, elettrodomestici ecc.) afferenti ai servizi oggetto della presente Capitolato secondo il piano di manutenzione ed i manuali d'uso e manutenzione;
- t) provvedere ad eventuali operazioni di disinfezione dei locali da effettuare al bisogno e nel rispetto delle vigenti norme igienico-sanitarie, attraverso ditte specializzate;
- u) adeguare il servizio ai mutamenti di orario della Regione che dovessero intervenire;
- v) corrispondere le spese relative alla tariffa per il servizio di raccolta e smaltimento rifiuti, nel rispetto delle disposizioni in materia di smaltimento rifiuti, gestione degli imballaggi, e di ogni altra normativa pubblica relativa alle attività di gestione degli esercizi;
- w) farsi carico di una nuova proposta per il logo e promozione del bar, tavola calda/fredda;
- x) farsi carico degli oneri relativi alle licenze, imposte e tasse inerenti all'attività esercitata, nonché delle sanzioni (multe, ammende, etc.) eventualmente irrogate dall'autorità competente, per l'inosservanza delle norme igienico-sanitarie e amministrative vigenti in materia;
- y) osservare la massima riservatezza nella comunicazione all'esterno di fatti, stati e condizioni che riguardino le attività dell'Amministrazione; nonché osservare la segretezza nei confronti di tutte le informazioni comunque ricevute in ordine al funzionamento dei sistemi di allarme, vigilanza e custodia dell'Amministrazione e dei locali oggetto della presente concessione;
- z) farsi carico degli eventuali oneri relativi ai permessi per poter riprodurre musica registrata, e le relative tariffe SIAE;
- aa) provvedere a proprie spese a quanto altro ritenuto necessario per l'erogazione del servizio affidato;
- bb) contabilizzare, secondo le vigenti disposizioni in materia, tutti gli incassi;
- cc) conformarsi a quanto disposto per la concessione degli spazi e i servizi di bar tavola calda/fredda nel presente Capitolato;
- dd) informare tempestivamente l'Amministrazione, di eventuali sospensioni dei servizi in concessione determinati da cause di forza maggiore (scioperi, calamità naturali, ecc.), così da consentire, in

ogni caso, la preventiva comunicazione agli utenti;

ee) assicurare il rispetto di quanto previsto nell'art. 1 della Legge 12.6.1990 n. 146 e s.m.i. recante "Norme sull'esercizio del diritto di sciopero nei servizi pubblici essenziali e sulla salvaguardia dei diritti della persona costituzionalmente tutelati. Istituzione della commissione di garanzia dell'attuazione della legge";

ff) qualora, per qualsiasi motivo, fosse preclusa o sospesa, anche solo parzialmente, l'operatività del servizio, il Concessionario rinuncia fin d'ora ad avanzare azioni di risarcimento o indennizzo, salva la facoltà di recedere dal contratto qualora la sospensione e/o preclusione dell'attività superi i 180 giorni;

gg) non adibire i locali ad usi diversi da quelli pattuiti, né ad utilizzarli per attività difformi o ulteriori a quelle indicate nel presente Capitolato, fatte salve eventuali ulteriori attività espressamente autorizzate dall'Amministrazione;

hh) non installare qualsiasi dispositivo di videogiochi o apparecchi automatici affini, videopoker e lettori e, televisori o proiettori a meno di eventi straordinari concordati e condivisi con l'Amministrazione;

ii) garantire che la consumazione avvenga nelle aree in concessione; il Concessionario sarà sempre responsabile della pulizia delle aree circostanti;

jj) garantire che venga rispettato il divieto di fumo, presente in tutto l'Amministrazione;

kk) pagare le utenze di luce, gas, acqua e linea telefonica che dovranno essere a carico del Concessionario attraverso l'installazione di contatori a defalco;

ll) provvedere all'acquisto, manutenzione e lavaggio delle divise di servizio e degli indumenti di lavoro del personale;

mm) provvedere all'acquisto, al trasporto e all'immagazzinamento dei generi alimentari (con l'impegno a non accantonare eccessive derrate in quantità superiore al normale fabbisogno) per il servizio di gestione bar tavola calda/fredda, dei prodotti necessari alla pulizia (detersivi, disinfettanti, ecc.) dei locali e degli arredi (incluso cucine, celle frigorifere, magazzino, ecc.) e al lavaggio delle stoviglie, del vasellame, della posateria, ecc.;

nn) provvedere all'acquisto dei materiali di consumo monouso, del tipo biodegradabile e compostabile, in conformità alla norma UNI EN 13432:2002, necessari per la preparazione, conservazione, eventuale confezionamento, somministrazione e consumo dei pasti o dei prodotti del bar (tovagliati

e tovaglioli in carta, film ad uso alimentare, rotoli di carta per uso cucina, sacchetti per forno e surgelati, fogli in alluminio, sacchetti e contenitori in plastica o alluminio, eventuali stoviglie, posate e bicchieri in plastica, ecc.);

- oo) ogni altra obbligazione, anche futura, scaturente dai servizi dati in concessione.

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

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

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

Il Concessionario si obbliga altresì a:

- conservare in congelatore, per **almeno 72 ore**, in sacchetti o in vaschette monoporzione, una porzione di almeno gr. 100 di ciascuna delle preparazioni gastronomiche somministrate giornalmente, da mettere a disposizione per eventuali controlli (pasto-test);
- sostenere le spese del laboratorio di analisi, individuato dall'Amministrazione, qualora si rendesse necessario effettuare sui campioni degli alimenti prelevati una verifica della conformità agli standard microbiologici di riferimento;
- consegnare al Direttore dell'esecuzione del contratto, inserendo nell'apposito sistema informativo di cui al punto 7, la seguente documentazione relativa ai Criteri Ambientali Minimi (CAM):
 - a) Programma di formazione del personale dipendente ed elenco dei partecipanti. Tale documentazione dovrà essere **trasmessa entro 60 giorni** dall'inizio del servizio (analogia documentazione dovrà essere trasmessa per il personale assunto in corso di esecuzione contrattuale);

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

- b) Libretto istruzioni e schede tecniche delle apparecchiature e attrezzature, da cui devono evincersi le caratteristiche tecniche ed ambientali (ad esempio: numero di serie e classe di efficienza energetica).

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

36. Obblighi dell'amministrazione

L'Amministrazione provvederà a:

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

37. Subappalto

Il ricorso al subappalto da parte del Concessionario è regolato dalle disposizioni in materia di subappalto di cui all'art. 119 del Codice.

Il contratto non può essere ceduto, a pena di nullità.

38. Durata e decorrenza della concessione

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

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

Il contratto sarà prorogabile, ai sensi dell'art. 120 comma 11 del D.Lgs. 36/2023, per il tempo strettamente necessario alla conclusione delle procedure necessarie per l'individuazione di un nuovo contraente. In tal caso il Concessionario è tenuto all'esecuzione delle prestazioni oggetto del contratto agli stessi prezzi, patti e condizioni o più favorevoli per l'Amministrazione.

39. Riequilibrio economico-finanziario

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

40. Direttore dell'esecuzione del contratto

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

Al Direttore dell'esecuzione del contratto sono demandate le attività previste in capo al medesimo dal Codice. Il Direttore dell'esecuzione del contratto effettua, inoltre, le verifiche continue sulla rispondenza del servizio offerto rispetto a quanto previsto nel presente Capitolato speciale e nell'Offerta tecnica del Concessionario. In particolare, il Direttore dell'esecuzione del contratto dovrà verificare trimestralmente, come segue, il rispetto, da parte del Concessionario, dei Criteri Ambientali Minimi:

- per i CAM relativi ai “**Menù**”: secondo le modalità indicate al paragrafo D., lett. a., punto 1., del D.M. 10/3/2020, ovvero dovrà essere verificata la presentazione della programmazione del menù stagionale suddiviso in base alla settimana lavorativa e la descrizione delle ricette;
- per i CAM relativi ai “**Requisiti degli alimenti**”: secondo le modalità indicate al paragrafo D., lett. b., punto 1., del D.M. 10/3/2020 ovvero dovranno essere effettuate verifiche sia in situ sia prendendo visione, su base campionaria, della documentazione fiscale pertinente (ad esempio, i documenti di trasporto di una specifica macrocategoria di alimenti acquistati e consegnati durante il trimestre di riferimento) ed in tal caso il Concessionario dovrà trasmettere prontamente quanto richiesto. Le verifiche in situ sono eseguite dal direttore

dell'esecuzione del contratto senza preavviso, negli orari utili e nei locali rilevanti per la verifica della conformità di tutte le clausole previste dal contratto. Le fatture e i documenti di trasporto devono essere riconducibili esclusivamente al contratto affidato, pertanto devono riportare peso, tipo e caratteristiche (biologico, convenzionale o da difesa integrata volontaria, DOP, IGP, commercio equo e solidale, denominazione scientifica della specie e luogo di cattura per i prodotti ittici etc.) degli alimenti acquistati e consegnati, nonché i riferimenti della stazione appaltante;

- per I CAM relativi alla **“Comunicazione”**: secondo le modalità indicate al paragrafo D., lett. b., punto 2., del D.M. 10/3/2020, dovrà essere verificato l'inoltro settimanalmente dei menù con evidenza delle referenze biologiche o altrimenti qualificate (DOP, SQNZ, SQNPI, etc.) e la denominazione scientifica delle specie ittiche che verranno offerte nelle preparazioni dei pasti del giorno. Inoltre, dovranno essere effettuate visite sul posto volte a riscontrare:

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

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

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

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

- a)** attui procedure idonee per prevenire la produzione di rifiuti (ad esempio, scegliere, ove disponibili, prodotti ricaricabili o che utilizzano imballaggi “a rendere” o costituiti da materiali riciclabili, riutilizzabili, biodegradabili e compostabili o a ridotto volume);
 - b)** effettui la raccolta differenziata dei rifiuti e il relativo conferimento coerentemente con le modalità previste dall’Amministrazione comunale;
 - c)** raccolga gli olii e i grassi alimentari esausti in appositi contenitori conformi alle disposizioni ambientali vigenti in materia di recupero e smaltimento e provveda al loro conferimento nel rispetto della normativa ambientale vigente;
- per I CAM relativi ai **“Prodotti monouso”**: secondo le modalità indicate al paragrafo D., lett. b., punto 6., del D.M. 10/3/2020, ovvero dovranno essere effettuate verifiche in loco per la presa visione dei prodotti utilizzati (ad es. tovaglioli, imballi per il trasporto, etc.);
- per I CAM relativi a **“Pulizie dei locali e lavaggio delle stoviglie e delle altre superfici dure”**: secondo le modalità indicate al paragrafo C., lett. a., punto 7., del D.M. 10/3/2020, ovvero dovranno essere effettuate verifiche in loco volte ad accertare l’utilizzo di detergenti con etichetta di qualità ecologica Ecolabel o equivalenti etichette ambientali conformi alla UNI EN ISO 14024 o, nel caso di pulizia delle superfici dure, conformi alle specifiche tecniche dei CAM pertinenti, muniti dei mezzi di prova ivi previsti;
- per i CAM relativi alla **“Formazione del personale addetto al servizio”**: secondo le modalità indicate al paragrafo C., lett. a., punto 8., del D.M. 10/3/2020, ovvero dovrà essere verificato che il Concessionario provveda, entro sessanta giorni dall’inizio dei servizi, a trasmettere il programma di formazione del personale eseguito e l’elenco dei partecipanti, nonché a trasmettere analoga documentazione per il personale assunto in corso di esecuzione contrattuale;
- per I CAM relativi al **“Servizio di ristorazione in centro di cottura interno: acquisto o fornitura di frigoriferi, congelatori e lavastoviglie per uso professionale ed altre apparecchiature connesse all’uso di energia dotate di etichettatura energetica”**: secondo le modalità indicate al paragrafo C., lett. a., punto 9., del D.M. 10/3/2020, ovvero dovrà essere verificato che il Concessionario provveda a fornire il libretto di istruzioni e le schede tecniche delle attrezzature e delle macchine impiegate, dai cui si possa identificare l’attrezzatura (numero di serie) ed evincere le caratteristiche tecniche ed ambientali (ad esempio, la classe di efficienza energetica).

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

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

41. Commissione di controllo qualità

Il Direttore dell'esecuzione del contratto, per l'espletamento delle attività di controllo dei servizi e di valutazione della qualità, potrà avvalersi di una struttura denominata “Commissione di controllo qualità”, eventualmente nominata dalla Direzione competente in materia di servizi per il personale.

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

42. Verifiche di conformità

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

Le verifiche potranno essere effettuate senza alcun preavviso o programmate e si svolgeranno in contraddittorio con il Referente del Concessionario e con il Referente della qualità, di cui al punto 29 del presente Capitolato speciale.

Il Concessionario dovrà consentire il libero accesso agli incaricati dell'Amministrazione in tutti i locali dati in Concessione.

L'effettuazione di detti controlli non esonera in alcun modo il Concessionario dalle proprie responsabilità.

L'Amministrazione potrà far pervenire per iscritto le osservazioni e le eventuali contestazioni conseguenti alle attività di controllo fatte direttamente o tramite incaricati, nonché eventuali prescrizioni alle quali il Concessionario dovrà uniformarsi.

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

I controlli riguarderanno a titolo esemplificativo e non esaustivo:

- a)** modalità e tempi di conservazione degli alimenti (il medesimo controllo sarà effettuato anche sulle derrate alimentari conservate nei magazzini e nelle celle frigorifere);
- b)** modalità di lavorazione e distribuzione degli alimenti;
- c)** qualità e quantità delle singole porzioni;
- d)** presentazione degli alimenti;
- e)** rispetto dei menù previsti e loro presenza sino al termine del servizio;
- f)** etichettatura di alimenti e prodotti detergenti;
- g)** verifica della regolare conservazione delle vaschette contenenti le porzioni dei pasti preparati per eventuali controlli (pasto-test);
- h)** modalità di impiego e caratteristiche dei sanificanti;
- i)** modalità e tempi di sgombero dei rifiuti;
- j)** verifica del corretto uso degli impianti;
- k)** stato di pulizia e di igiene dei locali, delle attrezzature, utensileria e arredi utilizzati;
- l)** interventi di manutenzione a carico del Concessionario;
- m)** organizzazione del personale e organigramma;
- n)** professionalità, cortesia, abbigliamento degli addetti;
- o)** tempi di attesa;
- p)** rispetto degli orari di apertura.

I controlli sulla qualità e salubrità dei pasti somministrati potranno essere espletati anche attraverso l'asporto di campioni di alimenti nelle diverse fasi di lavorazione. Il prelievo sarà effettuato da tecnici incaricati

dall'Amministrazione alla presenza di almeno un rappresentante dell'Amministrazione e uno del Concessionario; tali campioni verranno sottoposti ad analisi da effettuarsi presso laboratori individuati dall'Amministrazione per verificarne la conformità agli standard microbiologici di riferimento. Le spese di tali analisi saranno a carico del Concessionario o nel caso in cui vengano sostenute dall'Amministrazione la stessa si riserva il diritto al rimborso.

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

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

Gli inadempimenti e le violazioni delle norme di legge e/o di regolamento e/o contrattuali in tema igienico-sanitario, tali da compromettere la qualità, la regolarità e la continuità dei servizi, saranno contestati formalmente attraverso rapporti di non conformità. Il Concessionario sarà tenuto ad ottemperare a quanto segnalato tempestivamente e, comunque, **non oltre 24 ore** dalla contestazione. Tale termine potrà essere differito solo su espressa indicazione del Direttore dell'esecuzione del contratto o della eventuale Commissione di vigilanza e controllo, pena l'applicazione delle penali previste al punto 50 della presente Capitolato speciale. In caso di reiterati inadempimenti e violazioni, anche non gravi, l'Amministrazione si riserva la facoltà di risolvere di diritto il Contratto (punto 53 del Capitolato speciale).

43. Customer satisfaction

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

A tal riguardo, il Concessionario dovrà prevedere un sistema di monitoraggio periodico (semestrale) della soddisfazione degli utenti, al fine di individuare interventi correttivi e/o di miglioramento del servizio erogato.

Per detto servizio si rimanda a quanto indicato al punto 7 della presente Capitolato.

Le risultanze costituiranno elementi di ausilio alle attività del Direttore dell'esecuzione del contratto e della

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

eventuale Commissione di controllo qualità e serviranno a formulare raccomandazioni volte a migliorare il servizio fornito e/o ad attuare azioni correttive.

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

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

Nell'Offerta tecnica, il Concessionario dovrà illustrare le eventuali azioni correttive da intraprendere a seconda della tipologia di criticità o reclamo (es. corpo estraneo, mancata disponibilità di un piatto previsto in menù, ecc.).

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

44. Relazione sull'andamento del servizio – Reportistica

Il Concessionario è tenuto a redigere ogni sei mesi un documento denominato "Resoconto semestrale" e a consegnarlo all'Amministrazione e annotato nell'apposito sistema informativo di cui al punto 7 entro 15 giorni solari dal termine del semestre di riferimento, pena l'applicazione della penale di cui al punto 50 della presente Capitolato speciale.

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

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

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

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

45. Riconsegna dei locali

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

47. Cessione del contratto – Variazioni societarie

È vietata la cessione, anche parziale, del contratto da parte del Concessionario, fatti salvi i casi di cessione di azienda e atti di trasformazione, fusione, scissione di imprese per le quali si applicano le disposizioni di cui all'art. 119 del d.lgs. n. 36/2023. In tali casi il nuovo soggetto subentra in tutti gli obblighi assunti dal precedente Concessionario.

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

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

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

Il Concessionario deve garantire con continuità l'erogazione dei servizi di bar e tavola calda/fredda. Saranno consentite interruzioni temporanee nei seguenti casi:

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

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

Salvo quanto previsto nel presente punto, l'interruzione o sospensione del servizio per decisione unilaterale del Concessionario costituisce inadempimento contrattuale che comporterà la risoluzione del contratto ai sensi dell'art. 1456 Codice civile; in tal caso, l'Amministrazione procederà all'incameramento della cauzione prestata,

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

fatta salva comunque la facoltà di chiedere nei confronti del Concessionario il risarcimento dei danni subiti per effetto della risoluzione.

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

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

49. Modalità di contestazione degli obblighi contrattuali

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

Le contestazioni, per mancata, irregolare o non adeguata esecuzione degli obblighi contrattuali previsti nel presente Capitolato, saranno tempestivamente comunicate dall'Amministrazione al Concessionario. Nell'ipotesi di inadempimento ad uno o più obblighi contrattuali, compresi quelli che possono dare luogo all'applicazione di penali, l'Amministrazione provvederà ad inviare al Concessionario, a mezzo posta elettronica certificata, apposita richiesta di adempiere agli obblighi assunti.

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

50. Penali

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

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

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

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

Mancato rispetto degli orari e/o dei giorni di apertura (punto 3)	euro 300,00 per singola infrazione
Non conformità dell'offerta gastronomica e dei livelli di servizio eseguiti rispetto a quanto previsto nel Capitolato speciale e nell'Offerta Tecnica (punti 9-10-12-13)	euro 500,00 per singola infrazione
Mancato rispetto della grammatura di cui al punto 10 della presente Capitolato	Euro 200,00 per singola infrazione
Mancata etichettatura dei singoli prodotti con l'elenco di tutti gli ingredienti presenti (punto 14)	euro 200,00 per singola infrazione
Somministrazione di generi alimentari scaduti, avariati o contenenti sostanze nocive (punto 14)	euro 500,00 per singola infrazione
Inosservanza degli obblighi inerenti alla gestione dei rifiuti (punto 17)	euro 450,00 per singola infrazione
Applicazione di prezzi difformi rispetto al listino prezzi (punto 19 e offerta economica)	euro 250,00 per singola infrazione
Mancata osservanza degli obblighi relativi a manutenzione ordinaria/straordinaria (punto 23)	euro 350,00 per singola infrazione o per ogni giorno di ritardo
Ritardo nella presa di consegna dei locali (punto 22)	euro 300,00 per ogni giorno di ritardo
Ritardo nell'avvio dei servizi (punti 25, 27, 28)	euro 500,00 per ogni giorno di ritardo
Ritardo nella comunicazione all'Amministrazione della variazione dei Referenti (punto 29)	euro 150,00 per ogni giorno di ritardo

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

Mancata applicazione della disciplina relativa al rapporto di lavoro dipendente (punto 30)	euro 350,00 per singola infrazione
Ritardo nelle segnalazioni relative al personale impiegato (punto 30)	euro 150,00 per ogni giorno di ritardo
Mancato rispetto dei termini fissati per la Formazione del personale (punto 31)	euro 150,00 per ogni giorno di ritardo
Ritardo nella presentazione della relazione sulla valutazione dei rischi per la sicurezza e la salute	euro 300,00 per ogni giorno di ritardo
Mancato rispetto dei CAM (punto 40)	euro 450,00 per singola infrazione
Mancato rispetto del numero minimo di personale richiesto (punto 30)	euro 350,00 per ogni giorno di mancato rispetto del numero minimi
Mancata accettazione dei buoni pasto presentati dal personale (punto 19)	euro 350,00 per ogni giorno di mancata accettazione dei buoni pasto
Ritardo nell'invio del "Resoconto semestrale" (punto 44)	euro 100,00 per ogni giorno di ritardo
Ritardo nella riconsegna dei locali (punto 45)	euro 350,00 per ogni giorno di ritardo

Si precisa che:

- eventuali esecuzioni parziali o non rispondenti interamente alle prescrizioni dettate dal presente Capitolato sono da intendersi come inadempimenti contrattuali per i quali si applicheranno le predette penali;
- dalla seconda contestazione per la stessa violazione intervenuta nell'arco di 12 mesi, la penalità prevista sarà raddoppiata;
- l'irrogazione delle penalità sarà preceduta da una contestazione scritta della singola inadempienza commessa, con le modalità indicate nel precedente punto 49;

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

- l'importo della penalità, compreso l'eventuale risarcimento per danni causati, sarà addebitato direttamente al Concessionario attraverso escussione sulla garanzia definitiva;
- l'importo delle penali applicate non potrà superare, complessivamente, il 10% del valore economico della Concessione, pena la facoltà di procedere alla revoca della Concessione e trattenere l'intero importo della garanzia definitiva. La garanzia dovrà, di volta in volta, essere reintegrata in modo tale da ricostituire l'ammontare originario.

51. Cauzione definitiva

L'operatore economico aggiudicatario della concessione, a garanzia del mancato o inesatto adempimento delle obbligazioni contrattuali assunte, ivi comprese le applicazioni delle penali di cui al punto 50 e anteriormente alla sottoscrizione del contratto, è obbligato a costituire una garanzia definitiva nelle forme e con le modalità di cui all'articolo 117 del D.Lgs 36/2023, di importo pari al 10% dell'importo contrattuale.

La garanzia definitiva segue la disciplina dell'art. 117 del D.Lgs 36/2023 sia in merito alla validità, che dovrà essere per tutto il periodo contrattuale e comunque fino al rilascio del certificato di regolare esecuzione, sia in merito alle eventuali riduzioni o innalzamenti che in merito allo svincolo della stessa.

Essa deve espressamente prevedere la rinuncia al beneficio della preventiva escussione del debitore principale, la rinuncia dell'eccezione di cui all'art. 1957, comma 2, del Codice Civile, nonché l'operatività della garanzia medesima entro quindici giorni, a semplice richiesta scritta della Stazione Appaltante. Alla garanzia di cui al presente articolo si applicano le riduzioni previste dall'articolo 93, comma 7, e le altre norme di cui all'art. 117 del D.Lgs 36/2023. All'atto della sottoscrizione del contratto, il Concessionario dovrà produrre, a garanzia dell'esatto adempimento delle obbligazioni assunte, la cauzione definitiva, **pena decadenza dell'affidamento e acquisizione della cauzione provvisoria presentata in sede di offerta.**

52. Responsabilità civile e copertura assicurativa

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

cose o persone.

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

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

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

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

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

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

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

a) in caso di partecipazione in RTI, ai sensi dell'art. 68, del d.lgs. n. 36/2023, o Consorzio ordinario di concorrenti di cui all'art. 65, comma 2, lett. f), del d.lgs. n. 50/2016, dall'Impresa mandataria in nome e per conto di tutte le imprese raggruppate con responsabilità solidale ai sensi dell'art. 65 del d.lgs. n. 36/2023;

b) in caso di Consorzio di cui all'art. 65, comma 2, lettere b) e c) del d.lgs. n. 36/2023, dal Consorzio stesso. La polizza dovrà essere prodotta in lingua italiana ovvero, qualora sia redatta in lingua diversa dall'italiano, il documento deve essere accompagnato da traduzione giurata.

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

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

In ogni caso, sono a esclusivo carico del Concessionario eventuali rischi scoperti, maggiori danni eccedenti i massimali assicurati o franchigie che dovessero esistere e non risultare coperte dalla polizza. La mancata costituzione della garanzia assicurativa determinerà la decadenza dall'aggiudicazione.

53. Diffida ad adempiere e risoluzione del contratto

Nel caso di difformità delle prestazioni oggetto del contratto rispetto a quanto richiesto, la Regione Lazio ha la facoltà di rifiutare la prestazione e di intimare di adempiere le prestazioni pattuite, a mezzo di PEC, fissando un termine perentorio non **superiore a 30 giorni** entro il quale il Concessionario si deve conformare alle indicazioni ricevute.

Trascorso inutilmente il termine stabilito, il contratto è risolto di diritto.

Nel caso di inadempienze gravi o ripetute, l'Amministrazione ha la facoltà di risolvere il contratto, a mezzo di PEC, con tutte le conseguenze di legge che la risoluzione comporta, ivi compresa la facoltà di affidare la concessione a terzi in danno del Concessionario e l'applicazione delle penali già contestate.

La risoluzione comporta altresì il risarcimento da parte del Concessionario dei maggiori danni subiti dall'Amministrazione.

54. Ipotesi di risoluzione di diritto del contratto

Le parti convengono che, oltre a quanto previsto dall'art. 1453 del Codice civile per i casi di inadempimento delle obbligazioni contrattuali, costituiscono, ai sensi dell'art. 1456 del Codice civile, anche motivo per la risoluzione del Contratto per inadempimento le seguenti ipotesi:

- a) frode nell'esecuzione del servizio;
- b) apertura di una procedura concorsuale a carico del Concessionario;
- c) messa in liquidazione del Concessionario;
- d) cessione ad altri, in tutto o in parte sia direttamente sia indirettamente per interposta persona, dei diritti e degli obblighi inerenti il contratto stipulato;
- e) impiego di personale non dipendente del Concessionario, fatta eccezione per il personale interinale;
- f) inosservanza delle norme di legge relative alla personale dipendente e mancata applicazione dei contratti collettivi;
- g) inosservanza delle norme igienico-sanitarie nella conduzione del servizio;
- h) utilizzo ripetuto di derrate alimentari in violazione delle norme previste dal contratto e dagli allegati relativi alle condizioni igieniche ed alle caratteristiche merceologiche;
- i) casi di intossicazioni alimentari dovuti ad accertata imperizia del Concessionario;
- j) interruzione unilaterale non motivata del servizio o parte di esso;
- k) subappalto non autorizzato;
- l) violazione ripetuta delle norme di sicurezza e prevenzione;
- m) inadempienze reiterate del Concessionario dopo la comminazione di n° 5 penalità per lo stesso tipo di infrazione nel corso del medesimo anno che la Stazione Appaltante giudicherà non più sanzionabili tramite penali;
- n) reiterato mancato impiego del numero di unità lavorative giornaliero dichiarate in sede di offerta;
- o) reiterato mancato rispetto del monte ore giornaliero e settimanale del personale previsto in sede di offerta;
- p) reiterata mancata esibizione dei documenti inerenti al piano di autocontrollo ai tecnici incaricati dei controlli di conformità;
- q) reiterata mancata esibizione del foglio presenze giornaliero ai tecnici incaricati dei controlli di conformità;

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

- r) difformità nella realizzazione del progetto gestionale indicato in sede di offerta;
- s) mancata fornitura o messa in atto di proposte migliorative presentate in sede di offerta;
- t) inosservanza e violazione dell'art. 53 comma 16 ter del D. Lgs. n. 165/2001, nonché inosservanza del Codice di comportamento della Regione Lazio, adottato con Deliberazione 21 gennaio 2014, n. 33, allegato alla documentazione di gara, e nel Piano Triennale di Prevenzione della Corruzione e della Trasparenza, reperibile al seguente link: <https://www.regione.lazio.it/sites/default/files/2021-05/Codice-comportamento-personale-Giunta-regionale-Agenzie.pdf> ;
- u) mancato possesso o perdita dei requisiti generali richiesti per l'esecuzione del presente affidamento;
- v) qualora il Concessionario non sia in grado di provare in qualsiasi momento la copertura assicurativa;
- w) mancata reintegrazione della cauzione definitiva nei termini indicati dal Committente;
- x) violazione degli obblighi di tracciabilità dei flussi finanziari;
- y) mancata accettazione del pagamento mediante ticket in uso dal personale della Regione Lazio
- z) mancato pagamento, nonostante reiterati solleciti, anche parziale, del corrispettivo per la concessione e/o degli oneri accessori;
- aa) violazione del divieto di cedere in tutto od in parte l'uso degli spazi ed il contratto di concessione;
- bb) mutamento della destinazione d'uso dei locali;
- cc) tutti gli altri casi previsti dalla disciplina di gara, ove la risoluzione di diritto sia espressamente comminata;
- In ognuna delle ipotesi sopra previste, la Stazione Appaltante non compenserà le prestazioni non eseguite, ovvero non esattamente eseguite, salvo il suo diritto al risarcimento dei maggiori danni.
- La risoluzione del contratto, per i motivi sopra indicati o per altri gravi motivi da imputarsi al Concessionario o il recesso anticipato rispetto alla durata del contratto, farà sorgere a favore dell'Amministrazione:
- la facoltà di incamerare la cauzione definitiva e di procedere all'esecuzione in danno del Concessionario, fatto salvo il diritto al risarcimento dell'eventuale maggior danno; l'esecuzione in danno non esime il Concessionario dalla responsabilità civile e penale in cui lo stesso possa incorrere a norma di legge per i fatti che hanno motivato la risoluzione;
 - il diritto di affidare ad altri operatori economici i servizi;
 - il diritto al risarcimento dei maggiori danni nel caso in cui l'Amministrazione non riuscisse ad affidare i servizi utilizzando la graduatoria scaturita dalla procedura di gara;

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

- il diritto alla corresponsione degli oneri derivanti dall'indizione di una nuova procedura di scelta del contraente e di tutte le spese che l'Amministrazione dovesse sostenere per il rimanente periodo contrattuale.
- la segnalazione all'Anac.

55. Rinvio a norme di diritto vigenti

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

Copia



**REGIONE
LAZIO**

DIREZIONE PERSONALE, ENTI LOCALI E SICUREZZA

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

All. B Disciplinare

DISCIPLINARE DI GARA

PROCEDURA APERTA PER L'AFFIDAMENTO IN CONCESSIONE DEI SERVIZI DI GESTIONE BAR, TAVOLA CALDA/FREDDA PRESSO LA SEDE DELLA REGIONE LAZIO DI VIA R. RAIMONDI GARIBALDI 7 ROMA

INDICE

PREMESSE	4
1. PIATTAFORMA TELEMATICA	4
1.1. LA PIATTAFORMA TELEMATICA DI NEGOZIAZIONE	4
1.2. DOTAZIONI TECNICHE	6
1.3. IDENTIFICAZIONE	7
1.4. CHIARIMENTI	7
2. DOCUMENTAZIONE DI GARA, CHIARIMENTI E COMUNICAZIONI .	9
2.1 DOCUMENTI DI GARA	9
2.2 COMUNICAZIONI.....	10
3. OGGETTO DELLA CONCESSIONE, DURATA, IMPORTO E SUDDIVISIONE IN LOTTI	10
3.1 REVISIONE PREZZI	14
3.2 MODIFICA DEL CONTRATTO IN FASE DI ESECUZIONE	14
4. SOGGETTI AMMESSI IN FORMA SINGOLA E ASSOCIATA E CONDIZIONI DI PARTECIPAZIONE	15
5. REQUISITI DI ORDINE GENERALE E ALTRE CAUSE DI ESCLUSIONE	16
6. REQUISITI DI ORDINE SPECIALE E MEZZI DI PROVA.....	18
6.1 REQUISITI DI IDONEITÀ	18
6.2 REQUISITI DI CAPACITÀ ECONOMICA E FINANZIARIA	19
6.3 REQUISITI DI CAPACITÀ TECNICA E PROFESSIONALE.....	19
6.4 REQUISITI DI IDONEITÀ PROFESSIONALE	21
6.5 REQUISITI DI CAPACITÀ ECONOMICO FINANZIARIA	21
6.6 REQUISITI DI CAPACITÀ TECNICO-PROFESSIONALE	21
6.7 INDICAZIONI PER I RAGGRUPPAMENTI TEMPORANEI,	



CONSORZI ORDINARI, AGGREGAZIONI DI IMPRESE DI RETE, GEIE	.21
7. AVVALIMENTO	22
8. SUBAPPALTO	24
9. CONDIZIONI DI ESECUZIONE.....	24
10. GARANZIA PROVVISORIA	25
11. SOPRALLUOGO	28
12. PAGAMENTO DEL CONTRIBUTO A FAVORE DELL'ANAC	29
13. MODALITÀ DI PRESENTAZIONE DELL'OFFERTA E SOTTOSCRIZIONE DEI DOCUMENTI DI GARA	29
13.1 REGOLE PER LA PRESENTAZIONE DELL'OFFERTA	30
14. SOCCORSO ISTRUTTORIO	32
15. DOMANDA DI PARTECIPAZIONE E DOCUMENTAZIONE AMMINISTRATIVA.....	33
15.1 DOMANDA DI PARTECIPAZIONE, DICHIARAZIONE AD INTEGRAZIONE ED EVENTUALE PROCURA.....	35
15.2 DOCUMENTO DI GARA UNICO EUROPEO (DGUE)	38
15.3 DICHIARAZIONE INTEGRATIVA PER GLI OPERATORI ECONOMICI AMMESSI AL CONCORDATO PREVENTIVO CON CONTINUITÀ AZIENDALE DI CUI ALL'ARTICOLO 372 DEL D.LGS. 12 GENNAIO 2019, N. 14	41
15.4 DOCUMENTAZIONE IN CASO DI AVVALIMENTO	42
15.5 DOCUMENTAZIONE ULTERIORE PER I SOGGETTI ASSOCIATI.	42
16. OFFERTA TECNICA	44
17. OFFERTA ECONOMICA	57
18. CRITERIO DI AGGIUDICAZIONE	59
18.1 CRITERI DI VALUTAZIONE DELL'OFFERTA TECNICA.....	59
18.2 CRITERI DI VALUTAZIONE DELL'OFFERTA ECONOMICA.....	61
18.3 METODO DI ATTRIBUZIONE DEL COEFFICIENTE PER IL CALCOLO DEL PUNTEGGIO DELL'OFFERTA TECNICA	62
18.4 SOGLIE DI SBARRAMENTO	63
18.5 METODO DI ATTRIBUZIONE DEL COEFFICIENTE PER IL CALCOLO DEL PUNTEGGIO DELL'OFFERTA ECONOMICA	63
18.6 METODO PER IL CALCOLO DEI PUNTEGGI.....	64
19. COMMISSIONE GIUDICATRICE	65
20. PROCEDURA DI AGGIUDICAZIONE	65
21. AGGIUDICAZIONE E AFFIDAMENTO	67
22. INFORMAZIONI COMPLEMENTARI	68
23. OBBLIGHI RELATIVI ALLA TRACCIABILITÀ DEI FLUSSI	



REGIONE LAZIO

DIREZIONE PERSONALE, ENTI LOCALI E SICUREZZA

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

FINANZIARI	68
24. ACCESSO AGLI ATTI	69
25. FORO COMPETENTE.....	69
26. TRATTAMENTO DEI DATI PERSONALI	70

Copia



**REGIONE
LAZIO**

DIREZIONE PERSONALE, ENTI LOCALI E SICUREZZA

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

PREMESSE

Con Decisione a contrarre n. **xxxxxxxxxx** del **xxxxxxx**, la Regione Lazio (nel prosieguo, anche solo Regione, Amministrazione, Ente) ha deciso di affidare in concessione il servizio di bar e tavola calda/fredda con relativa preparazione dei pasti, presso i locali siti nella sede della Regione Lazio di Via R. Raimondi Garibaldi 7, piano terra palazzina B e buvette piano terra palazzina A, di seguito definiti anche punti di ristoro.

La Regione Lazio, in qualità di Stazione Appaltante è responsabile della pubblicazione e successiva aggiudicazione della procedura aperta finalizzata all'acquisizione del servizio/della fornitura.

La presente procedura aperta è interamente svolta tramite il sistema informatico per le procedure telematiche di acquisto S.TELLA (di seguito anche Piattaforma) accessibile all'indirizzo <https://centraleacquisti.regione.lazio.it>. Tramite il sito si accede alla procedura nonché alla documentazione di gara.

L'affidamento avverrà mediante procedura aperta e con applicazione del criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa ai sensi dell'art. 108 comma 3, del D.lgs. n. 36/2023.

La durata del procedimento è prevista pari a 9 mesi dalla pubblicazione del bando, fermo restando quanto previsto all'articolo 1, commi 4 e 5, dell'allegato I.3 del codice.

Il luogo di svolgimento del servizio è la Regione Lazio (codice NUTS ITE4).

Il Responsabile unico di progetto è la dott.ssa Tiziana Iuvara, indirizzo e-mail tiuvara@regione.lazio.it, pec tiziana.iuvara@pec.regione.lazio.it

1. PIATTAFORMA TELEMATICA

1.1. LA PIATTAFORMA TELEMATICA DI NEGOZIAZIONE

L'utilizzo della Piattaforma comporta l'accettazione tacita ed incondizionata di tutti i termini, le condizioni di utilizzo e le avvertenze contenute nei documenti di gara, nonché di quanto portato a conoscenza degli utenti tramite le comunicazioni sulla Piattaforma.

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



DIREZIONE PERSONALE, ENTI LOCALI E SICUREZZA

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

L'utilizzo della Piattaforma avviene nel rispetto dei principi di autoresponsabilità e di diligenza professionale, secondo quanto previsto dall'articolo 1176, comma 2, del codice civile.

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

- difetti di funzionamento delle apparecchiature e dei sistemi di collegamento e programmi impiegati dal singolo operatore economico per il collegamento alla Piattaforma;
- utilizzo della Piattaforma da parte dell'operatore economico in maniera non conforme al Disciplinare e a quanto previsto nei Manuali Operativi disponibili sulla piattaforma medesima.

In caso di mancato funzionamento della Piattaforma o di malfunzionamento della stessa, non dovuti alle predette circostanze, che impediscono la corretta presentazione delle offerte, al fine di assicurare la massima partecipazione, la Stazione Appaltante può disporre la sospensione del termine di presentazione delle offerte per un periodo di tempo necessario a ripristinare il normale funzionamento della Piattaforma e la proroga dello stesso per una durata proporzionale alla durata del mancato o non corretto funzionamento, tenuto conto della gravità dello stesso.

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

Le attività e le operazioni effettuate nell'ambito della Piattaforma sono registrate e attribuite all'operatore economico e si intendono compiute nell'ora e nel giorno risultanti dalle registrazioni di sistema.

Il sistema operativo della Piattaforma è sincronizzato sulla scala di tempo nazionale di cui al decreto del Ministro dell'industria, del commercio e dell'artigianato 30 novembre 1993, n. 591, tramite protocollo NTP o standard superiore.

L'acquisto, l'installazione e la configurazione dell'hardware, del software, dei certificati digitali di firma, della casella di PEC o comunque di un indirizzo di servizio elettronico di recapito certificato qualificato, nonché dei collegamenti per l'accesso alla rete Internet, restano a esclusivo carico dell'operatore economico.

La piattaforma è sempre accessibile 7 giorni su 7, h 24 al link <https://stella.regione.lazio.it/Portale/index.asp>



DIREZIONE PERSONALE, ENTI LOCALI E SICUREZZA

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

1.2. DOTAZIONI TECNICHE

Ai fini della partecipazione alla presente procedura, ogni operatore economico deve dotarsi, a propria cura, spesa e responsabilità della strumentazione tecnica ed informatica conforme a quella indicata nel presente disciplinare e nel Manuale Operativo disponibile su S.TELLA <https://centraleacquisti.regione.lazio.it/bandi-e-strumenti-di-acquisto/supporto/manuali-per-le-imprese>.

In particolare, è necessario dotarsi:

- a) almeno di un personal computer conforme agli standard aggiornati di mercato, con connessione internet e dotato di un comune browser idoneo ad operare in modo corretto sulla Piattaforma;
- b) di un sistema pubblico per la gestione dell'identità digitale (SPID) di cui all'articolo 64 del decreto legislativo 7 marzo 2005, n. 82;

oppure

di CIE (Carta di Identità Elettronica) di cui all'articolo 66 del decreto legislativo 7 marzo 2005, n. 82;

oppure

di TS-CNS (Tessera Sanitaria - Carta Nazionale dei Servizi) di cui all'articolo 66 del medesimo decreto legislativo.

Per gli operatori economici eventualmente impossibilitati ad utilizzare i suddetti strumenti è necessario acquisire le credenziali di accesso al sistema regionale previa registrazione al sistema di Identity ed Access Management (IAM) seguendo le istruzioni descritte all'indirizzo <https://centraleacquisti.regione.lazio.it/nuove-modalità-di-accesso-all-la-piattaforma-stella>.

c) di un domicilio digitale (PEC) presente negli indici di cui agli articoli 6-bis e 6 ter del decreto legislativo 7 marzo 2005, n. 82 o, per l'operatore economico transfrontaliero, di un indirizzo di servizio elettronico di recapito certificato qualificato ai sensi del Regolamento eIDAS;

d) di un certificato di firma digitale, da parte del legale rappresentante dell'operatore economico (o da persona munita di idonei poteri di firma), in corso di validità e rilasciato da un organismo incluso nell'elenco pubblico dei certificatori tenuto dall'Agenzia per l'Italia Digitale (previsto dall'articolo 29 del decreto legislativo n. 82/05);

In caso di R.T.I. o Consorzio o Rete d'Impresa o GEIE, la registrazione deve essere effettuata da tutte



DIREZIONE PERSONALE, ENTI LOCALI E SICUREZZA
Concessione del servizio bar e tavola calda/fredda nella sede della Regione Lazio di Via R. Raimondi Garibaldi n. 7 Roma

le imprese partecipanti al Raggruppamento Temporaneo di Impresa o del Consorzio di cui all'articolo 65 lett. b), c), d) del Codice o del Consorzio Ordinario/GEIE già costituiti.

1.3. IDENTIFICAZIONE

Per poter presentare offerta è necessario essere registrati alla Piattaforma S.TELLA secondo le modalità esplicitate nei Manuali disponibili sulla stessa.

La registrazione al Sistema deve essere richiesta unicamente dal legale rappresentante e/o procuratore generale o speciale e/o dal soggetto dotato dei necessari poteri per richiedere la registrazione e impegnare l'Operatore Economico medesimo.

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

L'accesso è gratuito ed è consentito a seguito dell'identificazione online dell'operatore economico.

L'identificazione avviene o mediante il sistema pubblico per la gestione dell'identità digitale di cittadini e imprese (SPID) o attraverso gli altri mezzi di identificazione elettronica per il riconoscimento reciproco transfrontaliero ai sensi del Regolamento eIDAS.

In caso di R.T.I. o Consorzio o Rete d'Impresa o GEIE, la registrazione deve essere effettuata da tutte le imprese partecipanti al Raggruppamento Temporaneo di Impresa o del Consorzio di cui all'articolo 65 lett. b), c), d) del Codice o del Consorzio Ordinario/GEIE già costituiti.

Una volta completata la procedura di identificazione, ad ogni operatore economico identificato viene attribuito un profilo da utilizzare nella procedura di gara.

Eventuali richieste di assistenza di tipo informatico riguardanti l'identificazione e l'accesso alla Piattaforma devono essere effettuate contattando la casella di posta elettronica supporto.stella@regione.lazio.it ovvero contattare l'Help Desk al numero 06/997744 accessibile dal lunedì al venerdì dalle 9:00 alle 13:00 e dalle 14:00 alle 18:00.

1.4. CHIARIMENTI

È possibile ottenere chiarimenti sulla presente procedura tramite la sezione "Chiarimenti", disponibile



DIREZIONE PERSONALE, ENTI LOCALI E SICUREZZA
Concessione del servizio bar e tavola calda/fredda nella sede della Regione Lazio di Via R. Raimondi Garibaldi n. 7 Roma

sul Sistema, entro i termini riportati sul sistema.

Le richieste di chiarimenti e le relative risposte sono formulate esclusivamente in lingua italiana.

Le risposte alle richieste di chiarimenti presentate in tempo utile sono fornite almeno **6 giorni** prima della scadenza del termine fissato per la presentazione delle offerte, mediante pubblicazione delle richieste in forma anonima e delle relative risposte nella parte inferiore della sezione “Chiarimenti” concernente la procedura in oggetto.

La Piattaforma invia automaticamente agli operatori economici una segnalazione di avviso. Non viene fornita risposta alle richieste presentate con modalità diverse da quelle sopra indicate. Comunicazioni

Le comunicazioni tra Stazione Appaltante e operatori economici avvengono tramite la Piattaforma e sono accessibili nella sezione “Comunicazioni”. È onere esclusivo dell’operatore economico prenderne visione. La Piattaforma invia automaticamente agli operatori economici una notifica all’indirizzo PEC dichiarato dal Fornitore in fase di registrazione nonché all’indirizzo dell’utente che ha sottoposto l’offerta.

Le comunicazioni relative: a) all’aggiudicazione; b) all’esclusione; c) alla decisione di non aggiudicare l’appalto; d) alla data di avvenuta stipulazione del contratto con l’aggiudicatario, avvengono utilizzando il domicilio digitale presente negli indici di cui agli articoli 6-bis, 6-ter, 6-quater del decreto legislativo n.

82/2005 o, per gli operatori economici transfrontalieri, attraverso un indirizzo di servizio elettronico di recapito certificato qualificato ai sensi del Regolamento eIDAS. Se l’operatore economico non è presente nei predetti indici elegge domicilio digitale speciale presso la stessa Piattaforma e le comunicazioni di cui sopra sono effettuate utilizzando tale domicilio digitale. Le comunicazioni relative all’attivazione del soccorso istruttorio; al subprocedimento di verifica dell’anomalia dell’offerta anomala; alla richiesta di offerta migliorativa e al sorteggio di cui all’articolo 22, avvengono presso la Piattaforma.

In caso di malfunzionamento della piattaforma, la Stazione Appaltante provvederà all’invio di qualsiasi comunicazione al domicilio digitale presente negli indici di cui ai richiamati articoli 6-bis, 6-ter, 6-quater del decreto legislativo n. 82/2005.

In caso di raggruppamenti temporanei, GEIE, aggregazioni di rete o consorzi ordinari, anche se non ancora costituiti formalmente, gli operatori economici raggruppati, aggregati o consorziati eleggono domicilio digitale presso il mandatario/capofila al fine della ricezione delle comunicazioni relative alla presente procedura.

In caso di consorzi di cui all’articolo 65 lett. b), c), d) del Codice, la comunicazione recapitata nei modi



DIREZIONE PERSONALE, ENTI LOCALI E SICUREZZA

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

sopra indicati al consorzio si intende validamente resa a tutte le consorziate.

In caso di avvalimento, la comunicazione recapitata all'offerente nei modi sopra indicati si intende validamente resa a tutti gli operatori economici ausiliari.

2. DOCUMENTAZIONE DI GARA, CHIARIMENTI E COMUNICAZIONI

2.1 DOCUMENTI DI GARA

La documentazione di gara comprende:

- Allegato A Capitolato speciale d'appalto;
- Allegato B Disciplinare;
- Allegato C Patto d'integrità;
- Allegato D Schema di contratto;
- Allegato E Planimetria BAR Palazzina B;
- Allegato F Planimetria BUVETTE e Sala TEVERE Pal.A
- Allegato 1 Domanda di partecipazione e dichiarazioni amm.;
- Allegato 2 Iscrizione CCIAA;
- Allegato 3 Dichi.sost. certif. art.89 d.lgs 159-2011;
- Allegato 4 Dichi.sost. certif. art.85 d.lgs 159-2011;
- Allegato 5 DUVRI
- Allegato 6 Attestazione pagamento imposta bollo;
- Allegato 7 Verbale di sopralluogo
- Allegato 8 Modello 1 autocertificazione antimafia;
- Allegato 8 Modello 2 familiari conviventi maggiorenni;
- Allegato 9 Fac simile di Modello PEF;
- Allegato 10 Schema di Offerta tecnica;
- Allegato 11 Schema di Offerta Economica;
- Allegato 12 PEF;
- Allegato 13 Matrice rischi;
- Allegato 14 Informativa Privacy;
- Allegato 15 DGUE;

La documentazione di gara è accessibile gratuitamente, per via elettronica, sul profilo della stazione

Area Promozione del benessere organizzativo, Servizi al Personale, Sistema Professionale e Formazione

Allegato B Disciplinare

Pag. 9 a 70



DIREZIONE PERSONALE, ENTI LOCALI E SICUREZZA
Concessione del servizio bar e tavola calda/fredda nella sede della Regione Lazio di Via R. Raimondi Garibaldi n. 7 Roma

appaltante, nella sezione “Amministrazione trasparente”, al seguente link:
<https://centraleacquisti.regione.lazio.it>.

2.2 COMUNICAZIONI

Tutte le comunicazioni e gli scambi di informazioni tra stazione appaltante e operatori economici sono eseguiti in conformità con quanto disposto dal decreto legislativo n. 82/05, tramite le piattaforme di approvvigionamento digitale e, per quanto non previsto dalle stesse, mediante utilizzo del domicilio digitale estratto da uno degli indici di cui agli articoli 6-bis, 6-ter, 6-quater, del decreto legislativo n. 82/05 o, per gli operatori economici transfrontalieri, attraverso un indirizzo di servizio elettronico di recapito certificato qualificato ai sensi del Regolamento eIDAS.

In caso di raggruppamenti temporanei, GEIE, aggregazioni di rete o consorzi ordinari, anche se non ancora costituiti formalmente, gli operatori economici raggruppati, aggregati o consorziati eleggono domicilio digitale presso il mandatario/capofila al fine della ricezione delle comunicazioni relative alla presente procedura.

In caso di consorzi di cui all'art. 65 lett. b), c), d) del Codice, la comunicazione recapitata nei modi sopra indicati al consorzio si intende validamente resa a tutte le consorziate.

In caso di avvalimento, la comunicazione recapitata all'offerente nei modi sopra indicati si intende validamente resa a tutti gli operatori economici ausiliari.

3. OGGETTO DELLA CONCESSIONE, DURATA, IMPORTO E SUDDIVISIONE IN LOTTI

L'appalto ha per oggetto la concessione di un servizio di bar e tavola calda/fredda con relativa preparazione dei pasti, presso i locali siti nella sede della Regione Lazio di Via R. Raimondi Garibaldi 7, piano terra palazzina B e buvette piano terra palazzina A, di seguito definiti anche punti di ristoro.

In particolare, sono oggetto di affidamento le seguenti prestazioni:

PRESTAZIONI PRINCIPALI	CPV
Servizi di ristorazione e di somministrazione pasti	55300000-3
Servizi di bar caffetteria e/o tavola calda e/o tavola fredda ad offerta gastronomica dedicata	55330000-2 55410000-7
PRESTAZIONI SECONDARIE	



REGIONE LAZIO

DIREZIONE PERSONALE, ENTI LOCALI E SICUREZZA

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

Layout contenente la descrizione dei lavori necessari con i relativi tempi di realizzazione, nonché la descrizione dell'allestimento in termini di organizzazione (bancone, tavoli, utensili, elettrodomestici, ecc) sia dei locali siti al piano terra palazzina B e sia della buvette piano terra palazzina A.
Pulizia e disinfezione dei locali di produzione dei pasti e di ogni altro spazio assegnato, dei macchinari, delle attrezzature, degli impianti e degli arredi, nonché delle stoviglie e delle attrezzature utilizzate per la somministrazione dei pasti compresi i locali bar caffetteria
Servizi di derattizzazione e disinfestazione
Servizio di raccolta, trasporto e smaltimento rifiuti speciali
Manutenzione ordinaria e straordinaria dei locali affidati al Concessionario, degli impianti tecnologici, delle attrezzature, dei macchinari e degli arredi e manutenzione sostitutiva degli arredi
Campionamenti microbiologici su alimenti, acqua e superfici
Servizio di veicolazione dei pasti
Servizio di take away o di consumo presso i suddetti locali.

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

La durata dell'appalto è **di 5 anni (60 mesi)** decorrenti dalla data del verbale di inizio attività, sottoscritto dal R.U.P. o dal D.E.C. e dal rappresentante del Concessionario.

L'importo a base di gara per la durata dell'affidamento, come riportato nella seguente tabella, è pari a euro 2.041.015,78 al netto dei costi della manodopera, non soggetti al ribasso.

N.	DESCRIZIONE SERVIZI	CPV	IMPORTO
1	Servizi di ristorazione e di somministrazione pasti	55300000-3	
2	Servizi di bar caffetteria e/o tavola calda e/o tavola fredda ad offerta gastronomica dedicata	55330000-2 55410000-7	2.041.015,78
A)	Importo a base di gara		2.041.015,78



DIREZIONE PERSONALE, ENTI LOCALI E SICUREZZA
Concessione del servizio bar e tavola calda/fredda nella sede della Regione Lazio di Via R. Raimondi Garibaldi n. 7 Roma

B)	Oneri per la sicurezza da interferenze non soggetti a ribasso		2.900,00
A) + B)	Importo complessivo		2.043.915,78

Il valore presunto della Concessione è stato stimato, ai sensi del D.Lgs. n. 36/2023, sulla base del fatturato del 2024, dichiarato dalla società uscente, ammontante a € 389.187,00 annuali al netto dell'IVA, incrementato dal II anno del 5% per affiliazione e gradimento e dal III anno dello 0.7%, pertanto il valore complessivo per l'intera durata del contratto (cinque anni) è pari a € 2.041.015,78 (euro duemilioniquarantunomilaquindici/78) al netto dell'IVA.

CONTO ECONOMICO	1° anno	2° anno	3° anno	4° anno	5° anno	TOTALE
Fatturato servizio bar caffetteria, tavola calda/fredda calcolata sul fatturato 2024, pari a € 389.187,00, incrementato dal II anno del 5% per affiliazione e gradimento, dal III anno dello 0.7%	€ 389.187,00	€ 408.646,35	€ 411.506,87	€ 414.387,42	€ 417.288,13	€ 2.041.015,78

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

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

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



DIREZIONE PERSONALE, ENTI LOCALI E SICUREZZA
Concessione del servizio bar e tavola calda/fredda nella sede della Regione Lazio di Via R. Raimondi Garibaldi n. 7 Roma

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

L'importo per i singoli prodotti di cui al listino prezzi indicati al punto 20 del Capitolato è soggetto a ribasso d'asta.

Detto importo, ribassato in sede di offerta, sarà applicato ai prezzi praticati in sede di esercizio del bar, tavola calda/fredda di entrambi i punti di ristoro.

La Regione Lazio ha stimato i costi della manodopera non soggetti a ribasso (art. 41, commi 13 e 14, del D.lgs. n. 36 del 2023), ammontanti a euro 238.245,40 annui. Ai sensi dell'art. 41, co. 14 del Codice, i costi della manodopera non sono soggetti a ribasso, fermo restando la possibilità per l'operatore economico di dimostrare che il ribasso complessivo offerto è giustificabile in ragione di una più efficiente organizzazione aziendale. È consentito, dunque, all'operatore indicare nella propria offerta economica un costo della manodopera, ai sensi dell'art. 108 co. 9 del Codice, diverso (maggiore o minore) rispetto a quello stimato dalla stazione appaltante. In tal caso, l'operatore potrà essere chiamato a produrre una relazione che giustifichi i suoi maggiori o minori costi della manodopera rispetto a quelli enucleati negli atti di gara dalla Regione Lazio, con la precisazione che detti giustificativi, nel caso di costo inferiore, devono fondarsi su una più efficiente organizzazione aziendale o da sgravi contributivi e non basarsi sulla deroga ai trattamenti salariali minimi.

Il CCNL applicabile al personale impiegato nella concessione – ai sensi dell'art. 11, comma 2, del D.lgs. n. 36 del 2023 – è quello collettivo nazionale e territoriale TURISMO PUBBLICI ESERCIZI, RISTORAZIONE COLLETTIVA E COMMERCIALE, ALBERGHI.

Ai sensi dell'art. 11, comma 3, del Codice, gli operatori economici possono indicare nella propria offerta – con le modalità indicate nei successivi paragrafi - il differente contratto collettivo da essi applicato, purché garantisca ai dipendenti le stesse tutele di quello indicato dalla stazione appaltante o dall'ente concedente.

L'appalto è costituito da un unico lotto in ragione dell'unicità funzionale delle prestazioni oggetto dell'affidamento, che debbono garantire prestazioni uniformi all'intero personale.

Ai sensi dell'art. 14, comma 4, del D.lgs. n. 36 del 2023, il valore globale stimato della concessione è pari ad 7.551.758,39 € come dettagliato nella seguente tabella oltre i costi della manodopera:



DIREZIONE PERSONALE, ENTI LOCALI E SICUREZZA

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

Fatturato	1° anno	2° anno	3° anno	4° anno	5° anno	Importo quinquennale complessivo (base d'asta)	Totale con rinnovo contrattuale	Opzione proroga tecnica 6 mesi	Quinto d'obbligo	Valore complessivo dell'appalto (Importo base d'asta + rinnovo + proroga tecnica 6 mesi+ quinto d'obbligo)
Fatturato servizio bar caffetteria, tavola calda/fredda calcolata sul fatturato 2024, pari a € 389.187,00, incrementato dal II anno del 5% per affiliazione e gradimento, dal III anno dello 0.7%	389.187,00	408.646,35	411.506,87	414.387,42	417.288,13	2.041.015,78	4.082.031,56	1.020.507,89	408.203,16	5.510.742,61
Costo manodopera	238.245,40	238.245,40	238.245,40	238.245,40	238.245,40	1.191.227,00	2.382.454,00	595.613,50		2.978.067,50
Totali	627.432,40	646.891,75	649.752,27	652.632,82	655.533,53	3.232.242,78	6.464.485,56	1.616.121,39		8.488.810,11

3.1 REVISIONE PREZZI

Ai sensi dell'art. 60 del D.Lgs nr. 36/2023, qualora nel corso dell'esecuzione del contratto si verificassero particolari condizioni di natura oggettiva tali da determinare una variazione del costo del servizio, in aumento o in diminuzione, superiore al 5 per cento dell'importo complessivo, i prezzi saranno aggiornati, nella misura dell'ottanta per cento della variazione, in relazione alle prestazioni da eseguire. Ai sensi dei commi 3 e 4 del menzionato articolo 60, ai fini della determinazione della variazione dovranno essere utilizzati gli indici ISTAT dei prezzi al consumo (Indice Generale FOI senza tabacchi) pubblicati sul portale istituzionale dell'ISTAT.

3.2 MODIFICA DEL CONTRATTO IN FASE DI ESECUZIONE

In casi eccezionali, il contratto in corso di esecuzione può essere prorogato per il tempo strettamente necessario alla conclusione della procedura di individuazione del nuovo contraente se si verificano le condizioni indicate all'articolo 120, comma 11, del Codice. In tal caso il contraente è tenuto all'esecuzione delle prestazioni oggetto del contratto agli stessi prezzi, patti e condizioni previsti nel contratto.

Ai sensi dell'art. 120, comma 9, del D.lgs. n. 36 del 2023, qualora in corso di esecuzione si renda necessaria una diminuzione o un aumento delle prestazioni fino alla concorrenza del quinto dell'importo del contratto, la stazione appaltante può imporre all'appaltatore la diminuzione o l'aumento delle prestazioni originariamente previste. In tal caso l'appaltatore non può far valere il diritto alla risoluzione del contratto.



DIREZIONE PERSONALE, ENTI LOCALI E SICUREZZA

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

La stazione appaltante si riserva, ai sensi dell'art. 120, comma 10, del D.lgs. n. 36 del 2023 inoltre di prorogare il contratto per una durata massima pari a **60 mesi** ai prezzi, patti e condizioni stabiliti nel contratto. L'importo stimato di tale opzione è indicato nella precedente tabella. L'esercizio di tale facoltà è comunicato all'appaltatore almeno tre mesi prima della scadenza del contratto.

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

Gli operatori economici possono partecipare alla presente gara in forma singola o associata.

Ai soggetti costituiti in forma associata si applicano le disposizioni di cui agli articoli 67 e 68 del Codice. I consorzi di cui agli articoli 65, comma 2 del Codice che intendono eseguire le prestazioni tramite i propri consorziati sono tenuti ad indicare per quali consorziati il consorzio concorre.

I consorzi di cui all'articolo 65, comma 2, lettere b) e c) sono tenuti ad indicare per quali consorziati il consorzio concorre.

Il concorrente che partecipa alla gara in una delle forme di seguito indicate è escluso nel caso in cui la stazione appaltante accerti la sussistenza di rilevanti indizi tali da far ritenere che le offerte degli operatori economici siano imputabili ad un unico centro decisionale a cagione di accordi intorcisi con altri operatori economici partecipanti alla stessa gara:

- partecipazione in più di un raggruppamento temporaneo o consorzio ordinario di concorrenti o aggregazione di operatori economici aderenti al contratto di rete (nel prosieguo, aggregazione di retisti);
- partecipazione sia in raggruppamento o consorzio ordinario di concorrenti sia in forma individuale;
- partecipazione sia in aggregazione di retisti sia in forma individuale. Tale esclusione non si applica alle retiste non partecipanti all'aggregazione, le quali possono presentare offerta, per la medesima gara, in forma singola o associata;
- partecipazione di un consorzio che ha designato un consorziato esecutore il quale, a sua volta, partecipa in una qualsiasi altra forma.

Nel caso venga accertato quanto sopra, si provvede ad informare gli operatori economici coinvolti i quali possono, **entro 10 giorni**, dimostrare che la circostanza non ha influito sulla gara, né è idonea a incidere sulla capacità di rispettare gli obblighi contrattuali.

Le aggregazioni di retisti di cui all'articolo 65, comma 2, lettera g) del Codice, rispettano la disciplina prevista per i raggruppamenti temporanei in quanto compatibile. In particolare:

- nel caso in cui la rete sia dotata di organo comune con potere di rappresentanza e soggettività



**REGIONE
LAZIO**

DIREZIONE PERSONALE, ENTI LOCALI E SICUREZZA

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

giuridica (cd. rete - soggetto), l'aggregazione di retisti partecipa a mezzo dell'organo comune, che assume il ruolo del mandatario, qualora in possesso dei relativi requisiti. L'organo comune può indicare anche solo alcuni tra i retisti per la partecipazione alla gara ma deve obbligatoriamente far parte di questi;

b) nel caso in cui la rete sia dotata di organo comune con potere di rappresentanza ma priva di soggettività giuridica (cd. rete - contratto), l'aggregazione di retisti partecipa a mezzo dell'organo comune, che assume il ruolo del mandatario, qualora in possesso dei requisiti previsti per la mandataria e qualora il contratto di rete rechi mandato allo stesso a presentare domanda di partecipazione o offerta per determinate tipologie di procedure di gara. L'organo comune può indicare anche solo alcuni tra i retisti per la partecipazione alla gara ma deve obbligatoriamente far parte di questi;

c) nel caso in cui la rete sia dotata di organo comune privo di potere di rappresentanza ovvero sia sprovvista di organo comune, oppure se l'organo comune è privo dei requisiti di qualificazione, l'aggregazione di retisti partecipa nella forma del raggruppamento costituito o costituendo, con applicazione integrale delle relative regole.

Per tutte le tipologie di rete, la partecipazione congiunta alle gare deve risultare individuata nel contratto di rete come uno degli scopi strategici inclusi nel programma comune, mentre la durata dello stesso dovrà essere commisurata ai tempi di realizzazione dell'appalto.

Ad un raggruppamento temporaneo può partecipare anche un consorzio di cui all'articolo 65, comma 2, lettera b), c), d).

L'impresa in concordato preventivo può concorrere anche riunita in raggruppamento temporaneo di imprese purché non rivesta la qualità di mandataria e sempre che le altre imprese aderenti al raggruppamento temporaneo di imprese non siano assoggettate ad una procedura concorsuale.

5. REQUISITI DI ORDINE GENERALE E ALTRE CAUSE DI ESCLUSIONE

I concorrenti devono essere in possesso, a pena di esclusione, dei requisiti di ordine generale previsti dal Codice nonché degli ulteriori requisiti indicati nel presente paragrafo.

La stazione appaltante verifica il possesso dei requisiti di ordine generale accedendo al fascicolo virtuale dell'operatore economico (di seguito: FVOE).



DIREZIONE PERSONALE, ENTI LOCALI E SICUREZZA

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

Le circostanze di cui all'articolo 94 del Codice sono cause di esclusione automatica. La sussistenza delle circostanze di cui all'articolo 95 del Codice è accertata previo contraddittorio con l'operatore economico.

In caso di partecipazione di consorzi di cui all'articolo 65, comma 2, lettere b) e c) del Codice, i requisiti di cui al punto 5 sono posseduti dal consorzio e dalle consorziate indicate quali esecutrici.

In caso di partecipazione di consorzi stabili di cui all'articolo 65, comma 2, lett. d) del Codice, i requisiti di cui al punto 5 sono posseduti dal consorzio, dalle consorziate indicate quali esecutrici e dalle consorziate che prestano i requisiti.

Self cleaning

Un operatore economico che si trovi in una delle situazioni di cui agli articoli 94 e 95 del Codice, ad eccezione delle irregolarità contributive e fiscali definitivamente e non definitivamente accertate, può fornire prova di aver adottato misure (c.d. self cleaning) sufficienti a dimostrare la sua affidabilità.

Se la causa di esclusione si è verificata prima della presentazione dell'offerta, l'operatore economico indica nel DGUE la causa ostativa e, alternativamente:

- descrive le misure adottate ai sensi dell'articolo 96, comma 6 del Codice;
- motiva l'impossibilità ad adottare dette misure e si impegna a provvedere successivamente. L'adozione delle misure è comunicata alla stazione appaltante.

Se la causa di esclusione si è verificata successivamente alla presentazione dell'offerta, l'operatore economico adotta le misure di cui al comma 6 dell'articolo 96 del Codice dandone comunicazione alla stazione appaltante.

Sono considerate misure sufficienti il risarcimento o l'impegno a risarcire qualunque danno causato dal reato o dall'illecito, la dimostrazione di aver chiarito i fatti e le circostanze in modo globale collaborando attivamente con le autorità investigative e di aver adottato provvedimenti concreti, di carattere tecnico, organizzativo o relativi al personale idonei a prevenire ulteriori reati o illeciti

Se le misure adottate sono ritenute sufficienti e tempestive, l'operatore economico non è escluso. Se dette misure sono ritenute insufficienti e intempestive, la stazione appaltante ne comunica le ragioni all'operatore economico.

Non può avvalersi del self-cleaning l'operatore economico escluso con sentenza definitiva dalla partecipazione alle procedure di affidamento o di concessione, nel corso del periodo di esclusione derivante da tale sentenza.



DIREZIONE PERSONALE, ENTI LOCALI E SICUREZZA
Concessione del servizio bar e tavola calda/fredda nella sede della Regione Lazio di Via R. Raimondi Garibaldi n. 7 Roma

Nel caso in cui un raggruppamento/consorzio abbia estromesso o sostituito un partecipante/esecutore interessato da una clausola di esclusione di cui agli articoli 94 e 95 del Codice, si valutano le misure adottate ai sensi dell'articolo 97 del Codice al fine di decidere sull'esclusione.

Altre cause di esclusione

Sono esclusi gli operatori economici che abbiano affidato incarichi in violazione dell'articolo 53, comma 16-ter, del decreto legislativo del 2001 n. 165 a soggetti che hanno esercitato, in qualità di dipendenti, poteri autoritativi o negoziali presso l'amministrazione affidante negli ultimi tre anni.

La mancata accettazione delle clausole contenute nel protocollo di legalità e il mancato rispetto dello stesso costituiscono causa di esclusione dalla gara, ai sensi dell'articolo 83-bis del decreto legislativo n. 159/2011.

6. REQUISITI DI ORDINE SPECIALE E MEZZI DI PROVA

Ai fini della successiva partecipazione alla gara i concorrenti, a pena di esclusione, dovranno essere in possesso dei requisiti di cui ai successivi punti.

La stazione appaltante verifica il possesso dei requisiti di ordine speciale accedendo al fascicolo virtuale dell'operatore economico (FVOE).

L'operatore economico è tenuto ad inserire nel FVOE i dati e le informazioni richiesti per la comprova del requisito, qualora questi non siano già presenti nel fascicolo o non siano già in possesso della stazione appaltante e non possano essere acquisiti d'ufficio da quest'ultima.

6.1 REQUISITI DI IDONEITÀ

Costituiscono requisiti di idoneità:

- Iscrizione nel registro delle Imprese oppure nell'Albo delle Imprese artigiane per attività coerenti con quelle oggetto della procedura di gara.

Per l'operatore economico di altro Stato membro, non residente in Italia: iscrizione in uno dei registri professionali o commerciali degli altri Stati membri di cui all'allegato II.11 del Codice.

Ai fini della comprova, l'iscrizione nel Registro è acquisita d'ufficio dalla stazione appaltante tramite il



DIREZIONE PERSONALE, ENTI LOCALI E SICUREZZA
Concessione del servizio bar e tavola calda/fredda nella sede della Regione Lazio di Via R. Raimondi Garibaldi n. 7 Roma

FVOE Gli operatori stabiliti in altri Stati membri caricano nel fascicolo virtuale i dati e le informazioni utili alla comprova del requisito, se disponibili.

6.2 REQUISITI DI CAPACITÀ ECONOMICA E FINANZIARIA

I requisiti di capacità economica e finanziaria sono rappresentati da:

- Fatturato specifico medio annuo nel triennio precedente (2022-2023-2024) almeno pari €1.500.000,00 IVA esclusa. Per “fatturato specifico medio annuo” si intende il valore che si ricava dividendo l’importo del fatturato realizzato complessivamente dal concorrente nei settori di attività oggetto di affidamento negli ultimi tre esercizi finanziari, per il numero dei medesimi esercizi finanziari (Fatturato specifico medio annuo = fatturato specifico complessivo degli ultimi 3 esercizi finanziari diviso 3). La comprova del requisito è fornita mediante uno dei seguenti documenti:
 - per le società di capitali mediante bilanci, o estratti di essi, approvati alla data di scadenza del termine per la presentazione delle offerte corredate della nota integrativa;
 - per gli operatori economici costituiti in forma d’impresa individuale ovvero di società di persone mediante copia del Modello Unico o la Dichiarazione IVA;
 - dichiarazione resa, ai sensi e per gli effetti dell’articolo 47 del decreto del Presidente della Repubblica n. 445/2000, dal soggetto o organo preposto al controllo contabile della società ove presente (sia esso il Collegio sindacale, il revisore contabile o la società di revisione), attestante la misura (importo) del fatturato dichiarato in sede di partecipazione.

Per le imprese che abbiano iniziato l’attività da meno di tre anni, il requisito di fatturato è rapportato al periodo di attività effettivamente svolto.

6.3 REQUISITI DI CAPACITÀ TECNICA E PROFESSIONALE

Il concorrente deve aver eseguito nel triennio precedente (2022-2023-2024) servizi analoghi a quelli oggetto della presente procedura di gara di cui almeno due contratti svolti in favore di PP.AA. o Organismo di diritto pubblico o privati per un servizio di bar tavola calda/fredda con un numero di unità di personale impiegato, per ogni singolo contratto, pari o superiore a quello richiesto nella



REGIONE LAZIO

DIREZIONE PERSONALE, ENTI LOCALI E SICUREZZA

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

presente procedura al punto 30 del Capitolato, fornendo indicazione degli importi, delle date, dell'oggetto dell'affidamento e dei destinatari, pubblici o privati, dei servizi stessi, nonché del numero dell'organico impiegato per ogni commessa.

La comprova del requisito è fornita mediante:

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

Indicazioni per i raggruppamenti temporanei



DIREZIONE PERSONALE, ENTI LOCALI E SICUREZZA

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

I soggetti di cui all'articolo 65, comma 2, lettera e), f) g) e h) del Codice devono possedere i requisiti di ordine speciale nei termini di seguito indicati.

Alle aggregazioni di retisti, ai consorzi ordinari ed ai GEIE si applica la disciplina prevista per i raggruppamenti temporanei.

6.4 REQUISITI DI IDONEITÀ PROFESSIONALE

Il requisito relativo all'iscrizione nel Registro delle Imprese oppure nell'Albo delle Imprese artigiane deve essere posseduto:

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

6.5 REQUISITI DI CAPACITÀ ECONOMICO FINANZIARIA

Il requisito relativo al fatturato globale di cui al punto precedente deve essere soddisfatto dal raggruppamento temporaneo nel complesso.

6.6 REQUISITI DI CAPACITÀ TECNICO-PROFESSIONALE

Il requisito dei servizi analoghi di cui al precedente punto deve essere posseduto dal raggruppamento nel complesso.

Nel caso in cui un raggruppamento abbia estromesso o sostituito un partecipante allo stesso poiché privo di un requisito di ordine speciale di cui all'articolo 100 del Codice, si valutano le misure adottate ai sensi dell'articolo 97 del Codice al fine di decidere sull'esclusione del raggruppamento.

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



DIREZIONE PERSONALE, ENTI LOCALI E SICUREZZA
Concessione del servizio bar e tavola calda/fredda nella sede della Regione Lazio di Via R. Raimondi Garibaldi n. 7 Roma

Requisiti di idoneità professionale

Il requisito relativo all'iscrizione nel Registro delle Imprese oppure nell'Albo delle Imprese artigiane deve essere posseduto dal consorzio e dai consorziati indicati come esecutori

Requisiti di capacità economico finanziaria e tecnico-professionale

I consorzi di cui all'articolo 65, comma 2, lettera b) e c) del Codice, utilizzano i requisiti propri e, nel novero di questi, fanno valere i mezzi nella disponibilità delle consorziate che li costituiscono.

Per i consorzi di cui all'articolo 65, comma 2, lett. d) del Codice, i requisiti di capacità tecnica e finanziaria sono computati cumulativamente in capo al consorzio ancorché posseduti dalle singole consorziate.

Nel caso in cui un consorzio abbia estromesso o sostituito una consorziata poiché priva di un requisito di ordine speciale di cui all'articolo 100 del Codice, si valutano le misure adottate ai sensi dell'articolo 97 del Codice al fine di decidere sull'esclusione.

7. AVVALIMENTO

Il concorrente può avvalersi di dotazioni tecniche, risorse umane e strumentali messe a disposizione da uno o più operatori economici ausiliari per dimostrare il possesso dei requisiti di ordine speciale di cui al paragrafo 6 e/o per migliorare la propria offerta.

Nel contratto di avvalimento le parti specificano le risorse strumentali e umane che l'ausiliario mette a disposizione del concorrente e indicano se l'avvalimento è finalizzato ad acquisire un requisito di partecipazione o a migliorare l'offerta del concorrente, o se serve ad entrambe le finalità.

Nei casi in cui l'avvalimento sia finalizzato a migliorare l'offerta, non è consentito che alla stessa gara partecipino sia l'ausiliario che l'operatore che si avvale delle risorse da questo a messe a disposizione, pena l'esclusione di entrambi i soggetti.

Ai sensi dell'articolo 372, comma 4 del codice della crisi di impresa e dell'insolvenza, per la partecipazione alla presente procedura tra il momento del deposito della domanda di cui all'articolo 40 del succitato codice e il momento del deposito del decreto previsto dall'articolo 47 del codice medesimo è sempre necessario l'avvalimento dei requisiti di un altro soggetto. L'avvalimento non è necessario in caso di ammissione al concordato preventivo.

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



DIREZIONE PERSONALE, ENTI LOCALI E SICUREZZA
Concessione del servizio bar e tavola calda/fredda nella sede della Regione Lazio di Via R. Raimondi Garibaldi n. 7 Roma

Non è consentito l'avvalimento per soddisfare i requisiti di ordine generale e dell'iscrizione alla Camera di commercio.

L'ausiliario deve:

- a) possedere i requisiti di capacità generale di cui al paragrafo 5 e dichiararli presentando un proprio DGUE, da compilare nelle parti pertinenti;
- b) possedere i requisiti di cui al paragrafo 6 oggetto di avvalimento e dichiararli nel proprio DGUE, da compilare nelle parti pertinenti ove lo stesso sia riferito ai requisiti di partecipazione;
- c) impegnarsi, verso il concorrente che si avvale e verso la stazione appaltante, a mettere a disposizione, per tutta la durata dell'appalto, le risorse (riferite a requisiti di partecipazione e/o premiali) oggetto di avvalimento

Il concorrente produce a sistema:

- le dichiarazioni dell'ausiliaria, indicate alla domanda di partecipazione;
- il contratto di avvalimento che deve essere nativo digitale e firmato digitalmente dalle parti, allegato;
- alla domanda di partecipazione, nel caso di avvalimento finalizzato ad acquisire un requisito di partecipazione;
- all'offerta tecnica, nel caso in cui l'avvalimento sia finalizzato a migliorare l'offerta o sia a migliorare l'offerta che ad acquisire un requisito di partecipazione.

È sanabile, mediante soccorso istruttorio, la mancata produzione delle dichiarazioni dell'ausiliaria.

È sanabile, mediante soccorso istruttorio, la mancata produzione del contratto di avvalimento a condizione che il contratto sia stato stipulato prima del termine di presentazione dell'offerta e che tale circostanza sia comprovabile con data certa.

Non è sanabile la mancata indicazione delle risorse messe a disposizione dall'ausiliario in quanto causa di nullità del contratto di avvalimento.

Qualora per l'ausiliario sussistano motivi di esclusione o laddove esso non soddisfi i requisiti di ordine speciale, il concorrente sostituisce l'ausiliario entro 10 giorni decorrenti dal ricevimento della richiesta da parte della stazione appaltante. Contestualmente il concorrente produce i documenti richiesti per l'avvalimento.

Nel caso in cui l'ausiliario si sia reso responsabile di una falsa dichiarazione sul possesso dei requisiti, la stazione appaltante procede a segnalare all'Autorità nazionale anticorruzione il comportamento tenuto dall'ausiliario per consentire le valutazioni di cui all'articolo 96, comma 15, del Codice. L'operatore



DIREZIONE PERSONALE, ENTI LOCALI E SICUREZZA

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

economico può indicare un altro ausiliario nel termine di dieci giorni, pena l'esclusione dalla gara. La sostituzione può essere effettuata soltanto nel caso in cui non conduca a una modifica sostanziale dell'offerta. Il mancato rispetto del termine assegnato per la sostituzione comporta l'esclusione del concorrente.

8. SUBAPPALTO

Il concorrente indica le prestazioni che intende subappaltare o concedere in cottimo.

In caso di mancata indicazione il subappalto è vietato.

Non può essere affidata in subappalto l'integrale esecuzione del contratto nonché la prevalente esecuzione delle medesime.

L'aggiudicatario e il subappaltatore sono responsabili in solido nei confronti della stazione appaltante dell'esecuzione delle prestazioni oggetto del contratto di subappalto.

9. CONDIZIONI DI ESECUZIONE

L'aggiudicatario è tenuto a garantire l'applicazione del contratto collettivo nazionale e territoriale (o dei contratti collettivi nazionali e territoriali di settore) di cui al paragrafo 3, oppure di un altro contratto che garantisca le stesse tutele economiche e normative per i propri lavoratori e per quelli in subappalto. Al fine di garantire le pari opportunità generazionali, di genere e di inclusione lavorativa per le persone con disabilità o svantaggiate, il concorrente si impegna, a pena di esclusione, in caso di aggiudicazione e nel caso in cui, ai fini dell'esecuzione del contratto, dovessero essere necessarie nuove assunzioni:

1. ad assumere **entro 30 giorni** dalla data di avvio dei servizi una quota, pari ad almeno il 20% delle nuove assunzioni necessarie per l'esecuzione del contratto o per la realizzazione di attività ad esso connesse o strumentali, dedicata all'occupazione giovanile (concorrono alla categoria le persone fino al compimento del 36° anno di età);
2. ad assumere **entro 30 giorni** dalla data di avvio dei servizi una quota, pari ad almeno il 20% delle nuove assunzioni necessarie per l'esecuzione del contratto o per la realizzazione di attività ad esso connesse o strumentali, dedicata all'occupazione femminile;
3. ad assumere **entro 30 giorni** dalla data di avvio dei servizi una quota, pari ad almeno il 10% delle nuove assunzioni necessarie per l'esecuzione del contratto o per la realizzazione di attività ad esso connesse o strumentali, dedicata all'occupazione di persone svantaggiate o molto svantaggiate come



DIREZIONE PERSONALE, ENTI LOCALI E SICUREZZA
Concessione del servizio bar e tavola calda/fredda nella sede della Regione Lazio di Via R. Raimondi Garibaldi n. 7 Roma

definite dall'art. 4 della legge 381/1991 e dal decreto Ministero del Lavoro del 17 ottobre 2017.

10. GARANZIA PROVVISORIA

L'offerta è corredata, a pena di esclusione, da una garanzia provvisoria pari al 2% del valore complessivo a base dell'appalto (€ 2.041.015,78) e precisamente di importo pari ad € 40.820,32. Si applicano le riduzioni di cui all'articolo 106, comma 8 del Codice.

La garanzia provvisoria è costituita, a scelta del concorrente sotto forma di cauzione o di fideiussione.

La cauzione è costituita mediante accredito, con bonifico o con altri strumenti e canali di pagamento elettronici sul c/c bancario intestato, fermo restando il limite all'utilizzo del contante di cui all'articolo 49, comma 1 del decreto legislativo 21 novembre 2007 n. 231, con versamento presso la Unicredit filiale Roma 30151 (Tesoreria) IBAN IT03M0200805255000400000292, specificando la causale del versamento "611143" ed il riferimento alla gara in oggetto.

La fideiussione può essere rilasciata:

- da imprese bancarie o assicurative che rispondono ai requisiti di solvibilità previsti dalle leggi che ne disciplinano le rispettive attività;
- da un intermediario finanziario iscritto nell'albo di cui all'articolo 106 del decreto legislativo 1° settembre 1993, n. 385, che svolge in via esclusiva o prevalente attività di rilascio di garanzie, che è sottoposto a revisione contabile da parte di una società di revisione iscritta nell'albo previsto dall'articolo 161 del decreto legislativo 24 febbraio 1998, n. 58; e che abbia i requisiti minimi di solvibilità richiesti dalla vigente normativa bancaria assicurativa.

Gli operatori economici, prima di procedere alla sottoscrizione della garanzia, sono tenuti a verificare che il soggetto garante sia in possesso dell'autorizzazione al rilascio di garanzie mediante accesso ai seguenti siti internet:

<http://www.bancaditalia.it/compiti/vigilanza/intermediari/index.html>

<http://www.bancaditalia.it/compiti/vigilanza/avvisi-pub/garanzie-finanziarie/>

http://www.ivass.it/ivass/impresa_jsp/HomePage.jsp

La garanzia fideiussoria deve essere emessa e firmata digitalmente da un soggetto in possesso dei poteri necessari per impegnare il garante.

L'operatore economico presenta una garanzia fideiussoria verificabile telematicamente presso l'emittente, indicando nella domanda il sito internet presso il quale è possibile verificare la garanzia.



DIREZIONE PERSONALE, ENTI LOCALI E SICUREZZA
Concessione del servizio bar e tavola calda/fredda nella sede della Regione Lazio di Via R. Raimondi Garibaldi n. 7 Roma

La garanzia fideiussoria deve:

- a) contenere espressa menzione dell'oggetto del contratto di appalto e del soggetto garantito (stazione appaltante);
- b) essere intestata a tutti gli operatori economici del costituito/costituendo raggruppamento temporaneo o consorzio ordinario o GEIE, ovvero a tutte le imprese retiste che partecipano alla gara ovvero, in caso di consorzi di cui all'articolo 65, comma 2 lettere b), c) e d) del Codice, al solo consorzio;
- c) essere conforme allo schema tipo approvato con decreto del Ministro dello sviluppo economico del 16 settembre 2022 n. 193;
- d) avere validità per 180 giorni dalla data di presentazione dell'offerta;
- e) prevedere espressamente:
 1. la rinuncia al beneficio della preventiva escusione del debitore principale di cui all'articolo 1944 del codice civile;
 2. la rinuncia ad eccepire la decorrenza dei termini di cui all'articolo 1957, secondo comma, del codice civile;
 3. l'operatività della stessa entro quindici giorni a semplice richiesta scritta della stazione appaltante.
- f) essere corredata dall'impegno del garante a rinnovare la garanzia ai sensi dell'articolo 106, comma 5 del Codice, su richiesta della stazione appaltante per il tempo necessario alla conclusione delle operazioni di gara, nel caso in cui al momento della sua scadenza non sia ancora intervenuta l'aggiudicazione.

In caso di richiesta di estensione della durata e validità dell'offerta e della garanzia fideiussoria, il concorrente potrà produrre nelle medesime forme di cui sopra una nuova garanzia provvisoria del medesimo o di altro garante, in sostituzione della precedente, a condizione che abbia espressa decorrenza dalla data di presentazione dell'offerta.

Ai sensi dell'art. 106, comma 8, del Codice l'importo della garanzia è ridotto nei termini di seguito indicati:

- a. Riduzione del 30% in caso di possesso della certificazione di qualità conforme alle norme europee della serie UNI CEI ISO 9000. In caso di partecipazione in forma associata, la riduzione si ottiene:
 - per i soggetti di cui all'articolo 65, comma 2, lettere e), f), g), h) del Codice solo se tutti soggetti che costituiscono il raggruppamento, consorzio ordinario o GEIE, o tutte le imprese retiste che



**REGIONE
LAZIO**

DIREZIONE PERSONALE, ENTI LOCALI E SICUREZZA

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

partecipano alla gara siano in possesso della certificazione;

- per i consorzi di cui all'articolo 65, comma 2, lettere b), c) e d) del Codice, se il Consorzio ha dichiarato in fase di offerta che intende eseguire con risorse proprie, solo se il Consorzio possiede la predetta certificazione; se il Consorzio ha indicato in fase di offerta che intende assegnare parte delle prestazioni a una o più consorziate individuate nell'offerta, solo se sia il Consorzio sia la consorziata designata posseggono la predetta certificazione, o in alternativa, se il solo Consorzio possiede la predetta certificazione e l'ambito di certificazione del suo sistema gestionale include la verifica che l'erogazione della prestazione da parte della consorziata rispetti gli standard fissati dalla certificazione.

b. Riduzione del 50% in caso di partecipazione di micro, piccole e medie imprese e di raggruppamenti di operatori economici o consorzi ordinari costituiti esclusivamente da micro, piccole e medie imprese. Tale riduzione non è cumulabile con quella indicata alla lett. a);

c. riduzione del 10% cumulabile con quelle di cui alle precedenti lettere a) e b) in caso di presentazione di garanzie fideiussorie emesse e firmate digitalmente gestite mediante ricorso a piattaforme telematiche.

Per fruire delle riduzioni di cui all'articolo 106, comma 8 del Codice, il concorrente dichiara nella domanda di partecipazione il possesso delle certificazioni e inserisce nel FVOE copia delle certificazioni possedute qualora non già presenti.

È sanabile, mediante soccorso istruttorio, la mancata presentazione della garanzia provvisoria solo a condizione che sia stata già costituita prima della presentazione dell'offerta.

Non è sanabile - e quindi è causa di esclusione - la sottoscrizione della garanzia provvisoria da parte di un soggetto non legittimato a rilasciare la garanzia o non autorizzato ad impegnare il garante.

In conformità a quanto previsto dalla Delibera Anac n. 606 del 19.12.2023 (consultabile al link www.anticorruzione.it/-/appalti-fino-al-30-giugno-2024-si-pu%C3%B2-verificare-autenticit%C3%A0-garanzia-fideiussoria-anche-via-pec#p2, a cui si rinvia integralmente), nella domanda di partecipazione (o comunque nella documentazione allegata) deve essere rinvenibile l'indirizzo internet del garante a cui la stazione appaltante possa collegarsi per verificare in tempo reale l'autenticità della garanzia prodotta.

Nel caso in cui il garante non disponga di un tale sito internet, l'operatore economico deve indicare un indirizzo PEC del garante stesso a cui la Stazione Appaltante si possa rivolgere per la predetta verifica di autenticità della garanzia.



DIREZIONE PERSONALE, ENTI LOCALI E SICUREZZA

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

11. SOPRALLUOGO

Il sopralluogo dei locali siti nelle sedi della Regione Lazio è obbligatorio. Il sopralluogo si rende necessario ai fini della elaborazione del progetto sia grafico che gestionale che sarà oggetto di valutazione dell'offerta tecnica.

La mancata effettuazione del sopralluogo è causa di esclusione dalla procedura di gara. Il sopralluogo è effettuato accedendo di persona nelle aree oggetto di sopralluogo.

Il sopralluogo dovrà essere effettuato nei giorni dal lunedì al venerdì, a decorrere dalla data di indizione della gara fino alla data di scadenza per la presentazione delle richieste di chiarimenti (xxxxxxxx) previo appuntamento con il Dott. Andrea Cerbone (email acerbone@regione.lazio.it, Tel. 0651684689) della Direzione regionale Ragioneria Generale: **oppure, esclusivamente qualora non si riuscisse a contattare il Dott. Cerbone:** Maurizio Zavagnini Direzione Personale, Enti locali e Sicurezza (email mzavagnini@regione.lazio.it, tel 0651685517).

Data e ora del sopralluogo sono comunicati ai concorrenti con almeno n. 2 giorni di anticipo. Di detto sopralluogo sarà redatto un apposito verbale di sopralluogo, il quale dovrà essere sottoscritto dall'operatore economico o dalla persona da questi delegata e da chi delegato per l'amministrazione.

Il sopralluogo può essere effettuato dal rappresentante legale dell'operatore economico o da soggetto diverso purché munito di apposita delega a firma del rappresentante legale, accompagnata da fotocopia del documento di identità del delegante e del delegato. Sarà consentito l'accesso di un solo soggetto per operatore.

Il soggetto delegato ad effettuare il sopralluogo non può ricevere l'incarico da più concorrenti. In tal caso la stazione appaltante non rilascia la relativa attestazione ad alcuno dei soggetti deleganti.

In caso di raggruppamento temporaneo o consorzio ordinario già costituiti, GEIE, aggregazione di retisti, il sopralluogo può essere effettuato da un rappresentante degli operatori economici raggruppati, aggregati in rete o consorziati, purché munito della delega del mandatario/capofila.

In caso di raggruppamento temporaneo o consorzio ordinario, aggregazione di retisti non ancora costituiti, il sopralluogo è effettuato da un rappresentante di uno degli operatori economici che costituiranno il raggruppamento o l'aggregazione in rete o il consorzio, purché munito della delega di



DIREZIONE PERSONALE, ENTI LOCALI E SICUREZZA
Concessione del servizio bar e tavola calda/fredda nella sede della Regione Lazio di Via R. Raimondi Garibaldi n. 7 Roma

almeno uno di detti operatori.

In caso di consorzio di cui all'articolo 65, comma 2, del codice, il sopralluogo deve essere effettuato da soggetto munito di delega conferita dal consorzio oppure dall'operatore economico consorziato indicato come esecutore.

12. PAGAMENTO DEL CONTRIBUTO A FAVORE DELL'ANAC

I concorrenti effettuano il pagamento del contributo previsto dalla legge in favore dell'Autorità Nazionale Anticorruzione per un importo pari a € 165,00 secondo le modalità di cui alla delibera ANAC n. 598 del 30 dicembre 2024, pubblicata al seguente <https://www.anticorruzione.it/-/gestione-contributi-gara>.

Le indicazioni operative sulle modalità di pagamento del contributo sono disponibili sul sito dell'Autorità Nazionale Anticorruzione.

L'importo del contributo è calcolato sul valore stimato d'appalto.

Si evidenzia che si potrà procedere al suddetto pagamento solo successivamente al perfezionamento del CIG, che viene effettuato a seguito della pubblicazione del Bando sulla GUUE.

Il pagamento del contributo è condizione di ammissibilità dell'offerta. Il pagamento è verificato mediante il FVOE.

In caso di esito negativo della verifica, è attivata la procedura di soccorso istruttorio. In caso di mancata regolarizzazione nel termine assegnato, l'offerta è dichiarata inammissibile.

La stazione appaltante accerta il pagamento del contributo mediante consultazione del FVOE ai fini dell'ammissione alla gara.

Qualora il pagamento non risulti registrato nel sistema, la stazione appaltante richiede, mediante soccorso istruttorio, la presentazione della ricevuta di avvenuto pagamento. Tale ricevuta di pagamento deve necessariamente avere data anteriore al termine fissato per la presentazione delle offerte. L'operatore economico che non adempia alla richiesta nel termine stabilito dalla stazione appaltante è escluso dalla procedura di gara per inammissibilità dell'offerta.

13. MODALITÀ DI PRESENTAZIONE DELL'OFFERTA E SOTTOSCRIZIONE DEI DOCUMENTI DI GARA



DIREZIONE PERSONALE, ENTI LOCALI E SICUREZZA

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

La presentazione della documentazione amministrativa, dell'offerta tecnica ed economica deve essere effettuata a Sistema, secondo le modalità esplicitate nelle guide per l'utilizzo della piattaforma, accessibili dal sito <https://centraleacquisti.regione.lazio.it/help/manuali-operativi/manuali-per-le-imprese>.

Si raccomanda di seguire pedissequamente la procedura guidata riportata nelle guide, eseguendo le operazioni richieste nella sequenza riportata nelle stesse. L'Offerta dovrà essere collocata sul Sistema dal Concorrente entro il termine perentorio delle ore 12:00 del giorno **xxxxxxxxxx 2025**. L'ora e la data esatta di ricezione delle offerte sono stabilite in base al tempo del Sistema.

È ammessa la presentazione di un'offerta successiva, purché entro il termine di scadenza, a sostituzione della precedente.

Prima della scadenza del termine perentorio per la presentazione delle Offerte, l'Operatore Economico può sottoporre una nuova offerta che all'atto dell'invio invaliderà quella precedentemente inviata. A tale proposito si precisa che, qualora alla scadenza della procedura risultino presenti a Sistema più offerte dello stesso fornitore, salvo diversa indicazione del fornitore stesso, verrà ritenuta valida l'offerta collocata temporalmente come ultima.

Ad avvenuta scadenza del sopradetto termine non sarà possibile inserire alcuna offerta, anche se sostitutiva di quella precedente.

Non sono ammesse offerte incomplete o condizionate. Saranno escluse altresì tutte le offerte redatte o inviate in modo difforme da quello prescritto nel presente Disciplinare di procedura.

Non sono accettate offerte alternative.

13.1 REGOLE PER LA PRESENTAZIONE DELL'OFFERTA

Con riferimento alla procedura cui l'Operatore economico intende partecipare, l'offerta dovrà essere inserita nelle apposite sezioni del portale di e-procurement relative alla presente procedura ed essere composta dai seguenti documenti:

- Busta A – Documentazione Amministrativa
- Busta B – Offerta Tecnica
- Busta C – Offerta Economica.

Tutti i file relativi alla documentazione dovranno essere firmati digitalmente, potranno avere una dimensione massima codauno di 100 Mb.



DIREZIONE PERSONALE, ENTI LOCALI E SICUREZZA

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

La presentazione dell'offerta mediante il Sistema è a totale ed esclusivo rischio del concorrente, il quale si assume qualsiasi rischio in caso di mancata o tardiva ricezione dell'offerta medesima, dovuta, a mero titolo esemplificativo e non esaustivo, a malfunzionamenti degli strumenti telematici utilizzati, a difficoltà di connessione e trasmissione, a lentezza dei collegamenti, o a qualsiasi altro motivo, restando esclusa qualsivoglia responsabilità dell'Amministrazione ove per ritardo o disguidi tecnici o di altra natura, ovvero per qualsiasi motivo, l'offerta non pervenga entro il previsto termine perentorio di scadenza.

La Stazione Appaltante si riserva, comunque, di adottare i provvedimenti che riterrà necessari nel caso di malfunzionamento del Sistema.

Per i concorrenti aventi sede legale in Italia o in uno dei Paesi dell'Unione Europea, le dichiarazioni sostitutive si redigono ai sensi degli articoli 46 e 47 del D.P.R. 445/2000; per i concorrenti non aventi sede legale in uno dei Paesi dell'Unione europea, le dichiarazioni sostitutive sono rese mediante documentazione idonea equivalente secondo la legislazione dello Stato di appartenenza.

Tutte le dichiarazioni sostitutive rese ai sensi degli artt. 46 e 47 del D.P.R. 445/2000, ivi compreso il DGUE, la Domanda di partecipazione, l'Offerta Tecnica e l'Offerta Economica devono essere sottoscritte dal rappresentante legale del concorrente o suo procuratore.

Le dichiarazioni di cui al paragrafo 15 e seguenti dovranno essere redatte sui modelli conformi ai rispettivi allegati al presente Disciplinare, predisposti e messi a disposizione sul Sistema.

Il dichiarante allega copia fotostatica di un documento di riconoscimento, in corso di validità (per ciascun dichiarante è sufficiente una sola copia del documento di riconoscimento anche in presenza di più dichiarazioni su più fogli distinti).

La documentazione, ove non richiesta espressamente in originale, potrà essere prodotta in copia autentica o in copia conforme ai sensi, rispettivamente, degli artt. 18 e 19 del D.P.R. 445/2000. Ove non diversamente specificato è ammessa la copia semplice. La stazione appaltante si riserva in ogni caso di richiedere al concorrente, in ogni momento della procedura, copia autentica o conforme all'originale della documentazione richiesta in sola copia semplice.

In caso di Operatori Economici non stabiliti in Italia, la documentazione dovrà essere prodotta in modalità idonea equivalente secondo la legislazione dello Stato di appartenenza; si applicano gli articoli 83, comma 3, 86 e 90 del Codice.

Tutta la documentazione da produrre deve essere in lingua italiana o, se redatta in lingua straniera, deve



DIREZIONE PERSONALE, ENTI LOCALI E SICUREZZA

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

essere corredata da traduzione giurata in lingua italiana. In caso di contrasto tra testo in lingua straniera e testo in lingua italiana prevorrà la versione in lingua italiana, essendo a rischio del concorrente assicurare la fedeltà della traduzione.

In caso di mancanza, incompletezza o irregolarità della traduzione dei documenti contenuti nella Busta A, si applica l'art. 83, comma 9, del Codice.

Le offerte tardive saranno escluse in quanto irregolari ai sensi dell'art. 59, comma 3, lett. b), del Codice. L'offerta vincolerà il concorrente ai sensi dell'art. 32, comma 4, del Codice per 360 giorni dalla scadenza del termine indicato per la presentazione dell'offerta.

Nel caso in cui alla data di scadenza della validità delle offerte le operazioni di procedura siano ancora in corso, la Stazione Appaltante potrà richiedere agli offerenti, ai sensi dell'art. 32, comma 4, del Codice, di confermare la validità dell'offerta sino alla data che sarà indicata e di produrre un apposito documento attestante la validità della garanzia prestata in sede di procedura fino alla medesima data.

Il mancato riscontro alla richiesta della Stazione Appaltante sarà considerato come rinuncia del concorrente alla partecipazione alla procedura.

14. SOCCORSO ISTRUTTORIO

Con la procedura di soccorso istruttorio di cui all'articolo 101 del Codice, possono essere sanate le carenze della documentazione trasmessa con la domanda di partecipazione ma non quelle della documentazione che compone l'offerta tecnica e l'offerta economica.

Con la medesima procedura può essere sanata ogni omissione, inesattezza o irregolarità della domanda di partecipazione e di ogni altro documento richiesto per la partecipazione alla procedura di gara, con esclusione della documentazione che compone l'offerta tecnica e l'offerta economica. Non sono sanabili le omissioni, le inesattezze e irregolarità che rendono assolutamente incerta l'identità del concorrente. A titolo esemplificativo, si chiarisce che:

- il mancato possesso dei prescritti requisiti di partecipazione non è sanabile mediante soccorso istruttorio ed è causa di esclusione dalla procedura di gara;
- l'omessa o incompleta nonché irregolare presentazione delle dichiarazioni sul possesso dei requisiti di partecipazione e ogni altra mancanza, incompletezza o irregolarità della domanda, sono sanabili, ad eccezione delle false dichiarazioni;
- la mancata produzione del contratto di avvalimento, della garanzia provvisoria, del mandato collettivo



DIREZIONE PERSONALE, ENTI LOCALI E SICUREZZA

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

speciale o dell'impegno a conferire mandato collettivo può essere oggetto di soccorso istruttorio solo se i citati documenti sono preesistenti e comprovabili con data certa anteriore al termine di presentazione dell'offerta;

- il difetto di sottoscrizione della domanda di partecipazione, delle dichiarazioni richieste e dell'offerta è sanabile;
- non è sanabile mediante soccorso istruttorio l'omessa indicazione, delle modalità con le quali l'operatore intende assicurare, in caso di aggiudicazione del contratto, il rispetto delle condizioni di esecuzione di cui al paragrafo 9 del presente Disciplinare.

Ai fini del soccorso istruttorio è assegnato al concorrente un termine di 10 giorni affinché siano rese, integrate o regolarizzate le dichiarazioni necessarie, indicando il contenuto e i soggetti che le devono rendere nonché la sezione del Sistema dove deve essere inserita la documentazione richiesta.

In caso di inutile decorso del termine, la stazione appaltante procede all'esclusione del concorrente dalla procedura.

Ove il concorrente produca dichiarazioni o documenti non perfettamente coerenti con la richiesta, la stazione appaltante può chiedere ulteriori precisazioni o chiarimenti, limitati alla documentazione presentata in fase di soccorso istruttorio, fissando un termine a pena di esclusione.

La stazione appaltante può sempre chiedere chiarimenti sui contenuti dell'offerta tecnica e dell'offerta economica e su ogni loro allegato. L'operatore economico è tenuto a fornire risposta nel termine di 10 giorni. I chiarimenti resi dall'operatore economico non possono modificare il contenuto dell'offerta.

15. DOMANDA DI PARTECIPAZIONE E DOCUMENTAZIONE AMMINISTRATIVA

L'operatore economico inserisce a Sistema, nella busta amministrativa, la documentazione indicata nella tabella seguente:

Documentazione amministrativa	
Documento	Busta
Domanda di partecipazione e dichiarazioni integrative	Amministrativa



REGIONE LAZIO

DIREZIONE PERSONALE, ENTI LOCALI E SICUREZZA

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

Eventuale Procura	Amministrativa
DGUE	Amministrativa
Eventuale Dichiarazione di ammissione al concordato preventivo più relativa documentazione	Amministrativa
Dichiarazione di avvalimento più contratto di avvalimento	Amministrativa
Eventuale DGUE dell'ausiliaria	Amministrativa
Garanzia provvisoria	Amministrativa
Eventuale Certificazioni e documenti per la riduzione della garanzia provvisoria	Amministrativa
Ricevuta di avvenuto pagamento del contributo all'ANAC	Amministrativa
Documentazione per i soggetti associati	Amministrativa
Documentazione attestante il pagamento del bollo	Amministrativa
Verbale di sopralluogo	Amministrativa
Schema contratto	Amministrativa
Patto d'integrità	Amministrativa
Dichi.sost. certif. art.89 d.lgs 159.2011	Amministrativa
Dichi.sost. certif. art.85 d.lgs 159.2011	Amministrativa
Modello 1 Autocertificazione antimafia	Amministrativa

**DIREZIONE PERSONALE, ENTI LOCALI E SICUREZZA**

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

Modello 2 familiari_conviventi_maggiorenni.	Amministrativa
---	----------------

15.1 DOMANDA DI PARTECIPAZIONE, DICHIARAZIONE AD INTEGRAZIONE ED EVENTUALE PROCURA

La domanda di partecipazione è redatta secondo il modello di cui all'allegato n. 1 “Domanda e dichiarazioni amministrative”.

Le dichiarazioni in ordine all’insussistenza delle cause automatiche di esclusione di cui all’articolo 94 commi 1 e 2 del Codice sono rese dall’operatore economico in relazione a tutti i soggetti indicati al comma 3.

Le dichiarazioni in ordine all’insussistenza delle cause non automatiche di esclusione di cui all’articolo 98, comma 4, lettere g) ed h) del Codice sono rese dall’operatore economico in relazione ai soggetti di cui al punto precedente.

Le dichiarazioni in ordine all’insussistenza delle altre cause di esclusione sono rese in relazione all’operatore economico.

Con riferimento alle cause di esclusione di cui all’articolo 95 del Codice, il concorrente dichiara:

- le gravi infrazioni di cui all’articolo 95, comma 1, lettera a) del Codice commesse nei tre anni antecedenti la data di pubblicazione del bando di gara;
- gli atti e i provvedimenti indicati all’articolo 98 comma 6 del codice emessi nei tre anni antecedenti la data di pubblicazione del bando di gara
- tutti gli altri comportamenti di cui all’articolo 98 del Codice, commessi nei tre anni antecedenti la data di pubblicazione del bando di gara.

La dichiarazione di cui sopra deve essere resa anche nel caso di impugnazione in giudizio dei relativi provvedimenti.

L’operatore economico dichiara la sussistenza delle cause di esclusione che si sono verificate prima della presentazione dell’offerta e indica le misure di self-cleaning adottate, oppure dimostra l’impossibilità di adottare tali misure prima della presentazione dell’offerta.

L’operatore economico adotta le misure di self-cleaning che è stato impossibilitato ad adottare prima della presentazione dell’offerta e quelle relative a cause di esclusione che si sono verificate dopo tale momento.



**REGIONE
LAZIO**

DIREZIONE PERSONALE, ENTI LOCALI E SICUREZZA

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

Se l'operatore economico omette di comunicare alla stazione appaltante la sussistenza dei fatti e dei provvedimenti che possono costituire una causa di esclusione ai sensi degli articoli 94 e 95 del Codice e detti fatti o provvedimenti non risultino nel FVOE, il triennio inizia a decorrere dalla data in cui la stazione appaltante ha acquisito gli stessi, anziché dalla commissione del fatto o dall'adozione del provvedimento.

In caso di raggruppamento temporaneo, consorzio ordinario, aggregazione di retisti, GEIE, il concorrente fornisce i dati identificativi (ragione sociale, codice fiscale, sede) e il ruolo di ciascun partecipante.

In caso di consorzio di cooperative, consorzio imprese artigiane o di consorzio stabile di cui all'articolo 65, comma 2, lettera b), c), d) del Codice, il consorzio indica il consorziato per il quale concorre alla gara. Tali consorzi indicano, altresì, gli eventuali consorziati a cui ricorrono per soddisfare i requisiti di partecipazione.

Nella domanda di partecipazione il concorrente dichiara:

- i dati identificativi (nome, cognome, data e luogo di nascita, codice fiscale, comune di residenza etc.) dei soggetti di cui all'articolo 94, comma 3, del Codice, ivi incluso l'amministratore di fatto, ove presente, ovvero indica la banca dati ufficiale o il pubblico registro da cui i medesimi possono essere ricavati in modo aggiornato alla data di presentazione dell'offerta;

- di non partecipare alla medesima gara contemporaneamente in forme diverse (individuale e associata; in più forme associate; in forma singola e quale consorziato esecutore di un consorzio; in forma singola e come ausiliaria di altro concorrente che sia ricorso all'avvalimento per migliorare la propria offerta).

Se l'operatore economico dichiara di partecipare in più di una forma, allega la documentazione che dimostra che la circostanza non ha influito sulla gara, né è idonea a incidere sulla capacità di rispettare gli obblighi contrattuali;

- di accettare, senza condizione o riserva alcuna, tutte le norme e disposizioni contenute nella documentazione gara;

- di rispettare, in caso di aggiudicazione, le condizioni di esecuzione di cui al paragrafo 9 del presente Disciplinare;

- di applicare il CCNL indicato dalla stazione appaltante o altro CCNL equivalente, con l'indicazione del relativo codice alfanumerico unico di cui all'articolo 16 quater del D.L. n. 76/2020;

- di assumere gli impegni di cui all'art. 102 co. 1 lett. b) e c) del D.lgs. n. 36 del 2023 e indica le



DIREZIONE PERSONALE, ENTI LOCALI E SICUREZZA

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

modalità con le quali intende adempiere agli stessi;

- di impegnarsi a sottoscrivere la dichiarazione di conformità agli standard sociali minimi di cui all'allegato I al decreto del Ministero dell'Ambiente e della Tutela del Territorio e del Mare del 6 giugno 2012;
- di essere edotto degli obblighi derivanti dal codice di comportamento dei dipendenti pubblici approvato col D.P.R. 16 aprile 2013, n. 62 e adottato con Deliberazione 21 gennaio 2014, n. 33 e degli obblighi derivanti dal Codice di comportamento adottato dalla stazione appaltante reperibile

<https://www.regione.lazio.it/sites/default/files/2021-05/Codice-comportamento-personale-Giunta-regionale-Agenzie.pdf> e di impegnarsi, in caso di aggiudicazione, ad osservare e a far osservare ai propri dipendenti e collaboratori, per quanto applicabile, il suddetto codice, pena la **risoluzione del contratto**;

- di accettare, pena il mancato perfezionamento, ovvero, la **risoluzione del contratto**, completare e sottoscrivere (e siglare in ogni pagina), il patto di integrità previsto dall'art. 1, comma 17, della Legge 6 novembre 2012, n. 190 ("Disposizioni per la prevenzione e la repressione della corruzione e dell'illegalità nella pubblica amministrazione"), allegato alla presente scrittura (Allegato C Patto d'integrità), della quale costituisce parte integrante e sostanziale, attenendosi alla sua più stretta osservanza.

- per gli operatori economici non residenti e privi di stabile organizzazione in Italia, l'impegno ad uniformarsi, in caso di aggiudicazione, alla disciplina di cui agli articoli 17, comma 2, e 53, comma 3 del D.p.R. 633/72 e a comunicare alla stazione appaltante la nomina del proprio rappresentante fiscale, nelle forme di legge;

- per gli operatori economici non residenti e privi di stabile organizzazione in Italia, il domicilio fiscale, il codice fiscale, la partita IVA, l'indirizzo PEC o strumento analogo negli altri Stati Membri, ai fini delle comunicazioni di cui all'articolo 90 del Codice;

- di aver preso visione e di accettare il trattamento dei dati personali di cui al paragrafo 26 del presente Disciplinare e all'allegata informativa (Allegato 14 Informativa sulla privacy).

La domanda e le relative dichiarazioni sono sottoscritte ai sensi del D.lgs. n. 82/2005:

- dal concorrente che partecipa in forma singola;
- nel caso di raggruppamento temporaneo o consorzio ordinario o GEIE costituiti, dalla mandataria/capofila;



DIREZIONE PERSONALE, ENTI LOCALI E SICUREZZA

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

- nel caso di raggruppamento temporaneo o consorzio ordinario o GEIE non ancora costituiti, da tutti i soggetti che costituiranno il raggruppamento o il consorzio o il gruppo;
- nel caso di aggregazioni di retisti:
 - a. se la rete è dotata di un organo comune con potere di rappresentanza e con soggettività giuridica, ai sensi dell'articolo 3, comma 4-quater, del decreto-legge 10 febbraio 2009, n. 5, la domanda di partecipazione deve essere sottoscritta dal solo operatore economico che riveste la funzione di organo comune;
 - b. se la rete è dotata di un organo comune con potere di rappresentanza ma è priva di soggettività giuridica, ai sensi dell'articolo 3, comma 4-quater, del decreto-legge 10 febbraio 2009, n. 5, la domanda di partecipazione deve essere sottoscritta dall'impresa che riveste le funzioni di organo comune nonché da ognuno dei retisti che partecipa alla gara;
 - c. se la rete è dotata di un organo comune privo del potere di rappresentanza o se la rete è sprovvista di organo comune, oppure se l'organo comune è privo dei requisiti di qualificazione richiesti per assumere la veste di mandataria, la domanda di partecipazione deve essere sottoscritta dal retista che riveste la qualifica di mandatario, ovvero, in caso di partecipazione nelle forme del raggruppamento da costituirsì, da ognuno dei retisti che partecipa alla gara.
- nel caso di consorzio di cooperative e imprese artigiane o di consorzio stabile di cui all'articolo 65, comma 2, lettera b), c) e d) del Codice, la domanda è sottoscritta digitalmente dal consorzio medesimo. La domanda e le relative dichiarazioni sono firmate dal legale rappresentante del concorrente o da un suo procuratore munito della relativa procura. In tal caso, il concorrente allega alla domanda copia conforme all'originale della procura. Non è necessario allegare la procura se dalla visura camerale del concorrente risulti l'indicazione espressa dei poteri rappresentativi conferiti al procuratore.
- La domanda di partecipazione deve essere presentata nel rispetto di quanto stabilito dal Decreto del Presidente della Repubblica n. 642/72 in ordine all'assolvimento dell'imposta di bollo. Il pagamento della suddetta imposta del valore di € 16,00 viene effettuato mediante acquisto della marca da bollo. A comprova del pagamento, il concorrente inserisce il numero seriale e allega copia del contrassegno in formato pdf. Il concorrente si assume ogni responsabilità in caso di utilizzo plurimo dei contrassegni.

15.2 DOCUMENTO DI GARA UNICO EUROPEO (DGUE)

Il concorrente dovrà produrre il DGUE in conformità all'Allegato n. 15 - Documento di gara unico



DIREZIONE PERSONALE, ENTI LOCALI E SICUREZZA

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

europeo – DGUE caricato sul Sistema.

Il DGUE deve essere sottoscritto dal legale rappresentante dell'impresa o da altro soggetto individuato al precedente paragrafo 15.1 e presentato:

- dal singolo operatore economico e compilato in tutte le Sezioni pertinenti;
- da tutti gli operatori economici che partecipano alla procedura in raggruppamenti temporanei, consorzi ordinari, GEIE e compilato in tutte le Sezioni pertinenti;
- nel caso di aggregazioni di imprese di rete da ognuna delle imprese retiste, se l'intera rete partecipa, ovvero dall'organo comune e dalle singole imprese retiste indicate se non partecipa l'intera rete e compilato in tutte le Sezioni pertinenti;
- dai consorzi fra cooperative, dai consorzi tra imprese artigiane e dai consorzi stabili e compilato in tutte le Sezioni pertinenti;
- dai consorziati per conto dei quali il consorzio concorre e compilato nelle parti pertinenti;
- dai consorziati che prestano il requisito nelle parti pertinenti;
- dall'impresa ausiliaria e compilato nelle parti pertinenti.

Il DGUE dovrà essere compilato nelle parti pertinenti secondo quanto di seguito indicato:

Parte I – Informazioni sulla procedura di appalto e sull'amministrazione aggiudicatrice o ente aggiudicatore

Il concorrente rende tutte le informazioni richieste relative alla procedura.

Parte II – Informazioni sull'Operatore Economico

Il concorrente rende tutte le informazioni richieste mediante la compilazione delle parti pertinenti.

In caso di ricorso all'avvalimento si richiede la compilazione della sezione C.

Solo nel caso di avvalimento per soddisfare i requisiti partecipazione: il concorrente dovrà compilare le informazioni di cui alle lettere a), b) e c).

Nel caso di avvalimento per migliorare l'offerta: il concorrente dovrà compilare solo la lettera a) e specificare nella domanda di partecipazione che si tratta di avvalimento per migliorare l'offerta senza, tuttavia, indicare i requisiti tecnici migliorativi che mette a disposizione.

Il concorrente allega, inoltre, l'ulteriore documentazione indicata nel presente disciplinare.

In caso di ricorso al subappalto si richiede la compilazione della sezione D.

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



**REGIONE
LAZIO**

DIREZIONE PERSONALE, ENTI LOCALI E SICUREZZA

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

Parte III – Motivi di esclusione

Il concorrente rende tutte le informazioni richieste mediante la compilazione delle parti pertinenti.

Il concorrente dichiara di non trovarsi nelle condizioni previste dal paragrafo 5 del presente disciplinare (Sezioni A-B-C-D).

Con riferimento alle informazioni di cui alle Sezioni A, C e D l'operatore economico dovrà tener conto di quanto segue.

Le dichiarazioni in ordine all'insussistenza delle cause automatiche di esclusione di cui all'art. 94 commi 1 e 2 del Codice sono rese dall'operatore economico in relazione a tutti i soggetti indicati ai commi 3 e 4.

Le dichiarazioni in ordine all'insussistenza delle cause non automatiche di esclusione di cui all'art. 98, comma 3, lett. g) ed h) del Codice sono rese dall'operatore economico in relazione ai soggetti di cui all'art. 94, comma 3 del Codice.

Le dichiarazioni in ordine all'insussistenza delle altre cause di esclusione sono rese in relazione all'operatore economico.

Con riferimento alle cause di esclusione di cui all'art. 95 del Codice, il concorrente dichiara:

- le gravi infrazioni di cui all'art. 95, comma 1, lett. a) del Codice commesse nei tre anni antecedenti la data di pubblicazione del Bando di gara;
- gli atti e i provvedimenti indicati all'art. 98, comma 6, del Codice emessi nei tre anni antecedenti la data di pubblicazione del Bando di gara;
- tutti gli altri comportamenti di cui all'art. 98 del Codice, commessi nei tre anni antecedenti la data di pubblicazione del Bando di gara.

La dichiarazione di cui sopra deve essere resa anche nel caso di impugnazione in giudizio dei relativi provvedimenti.

L'operatore economico dichiara la sussistenza delle cause di esclusione che si sono verificate prima della presentazione dell'offerta e indica le misure di self-cleaning adottate, oppure dimostra l'impossibilità di adottare tali misure prima della presentazione dell'offerta. L'operatore economico sia in tale ultimo caso che nel caso in cui la causa di esclusione si sia verificata dopo la presentazione dell'offerta, adotta e comunica le misure di selfcleaning.

Se l'operatore economico omette di comunicare alla Stazione Appaltante la sussistenza dei fatti e dei provvedimenti che possono costituire una causa di esclusione ai sensi degli artt. 94 e 95 del Codice e



DIREZIONE PERSONALE, ENTI LOCALI E SICUREZZA

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

detti fatti o provvedimenti non risultino nel FVOE, il triennio di rilevanza inizia a decorrere dalla data in cui la Stazione Appaltante ha acquisito gli stessi, anziché dalla commissione del fatto o dall'adozione del provvedimento.

Con riferimento alla Parte III, sezione B, si precisa che ciascun operatore tenuto a rendere la dichiarazione dovrà indicare, relativamente alla fattispecie di cui all'art. 95, comma 2, del Codice, limitatamente alle violazioni non definitivamente accertate in materia fiscale, esclusivamente quelle il cui importo, con esclusione di sanzioni e interessi, sia pari o superiore a 35.000 Euro. A tale fine nella apposita sezione del DGUE dovranno essere indicati oltre all'importo della violazione (con eventuale evidenza separata di sanzioni e interessi), la data di notifica dell'accertamento e l'eventuale stato del giudizio.

Parte IV – Criteri di selezione

Il concorrente dichiara di possedere tutti i requisiti richiesti dai criteri di selezione compilando:

- la sezione A per dichiarare il possesso dei requisiti relativi all'idoneità professionale di cui par. 6.1 del presente disciplinare;
- la sezione B per dichiarare il possesso del requisito relativo alla capacità economica – finanziaria di cui al par. 6.2 del presente disciplinare.

Parte V – Dichiarazioni finali

Il concorrente rende tutte le informazioni richieste mediante la compilazione delle parti pertinenti.

15.3 DICHIARAZIONE INTEGRATIVA PER GLI OPERATORI ECONOMICI AMMESSI AL CONCORDATO PREVENTIVO CON CONTINUITÀ AZIENDALE DI CUI ALL'ARTICOLO 372 DEL D.LGS. 12 GENNAIO 2019, N. 14

Il concorrente – ove sia stato ammesso al concordato preventivo con continuità aziendale di cui all'articolo 372 del D.Lgs. 12 gennaio 2019, n. 14 – dichiara, ai sensi degli articoli 46 e 47 del decreto del Presidente della Repubblica n. 445/2000 gli estremi del provvedimento di ammissione al concordato e del provvedimento di autorizzazione a partecipare alle gare, nonché dichiara di non partecipare alla gara quale mandataria di un raggruppamento temporaneo di imprese e che le altre imprese aderenti al raggruppamento non sono assoggettate ad una procedura concorsuale ai sensi dell'articolo 95, commi 4 e 5, del D.lgs. n. 14/2019.

Il concorrente presenta una relazione di un professionista in possesso dei requisiti di cui all'articolo 2, comma, 1, lettera o), del Decreto succitato che attesta la conformità al piano e la ragionevole capacità di

**DIREZIONE PERSONALE, ENTI LOCALI E SICUREZZA**

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

adempimento del contratto.

15.4 DOCUMENTAZIONE IN CASO DI AVVALIMENTO

L'impresa ausiliaria rende le dichiarazioni sul possesso dei requisiti di ordine generale mediante compilazione dell'apposita sezione del DGUE.

Il concorrente, per ciascuna ausiliaria, allega:

- 1) la dichiarazione di avvalimento;
- 2) il contratto di avvalimento.

Nel caso di avvalimento finalizzato al miglioramento dell'offerta, il contratto di avvalimento è presentato nell'offerta tecnica.

15.5 DOCUMENTAZIONE ULTERIORE PER I SOGGETTI ASSOCIATI

Per i raggruppamenti temporanei già costituiti

- copia del mandato collettivo irrevocabile con rappresentanza conferito alla mandataria per atto pubblico o scrittura privata autenticata;
- dichiarazione delle parti del servizio, ovvero della percentuale in caso di servizi indivisibili, che saranno eseguite dai singoli operatori economici riuniti o consorziati.

Per i consorzi ordinari o GEIE già costituiti

- copia dell'atto costitutivo e dello statuto del consorzio o GEIE, con indicazione del soggetto designato quale capofila;
- dichiarazione sottoscritta delle parti del servizio, ovvero la percentuale in caso di servizi indivisibili, che saranno eseguite dai singoli operatori economici consorziati.

Per i raggruppamenti temporanei o consorzi ordinari o GEIE non ancora costituiti

- dichiarazione rese da ciascun concorrente, attestante:
 - a. a quale operatore economico, in caso di aggiudicazione, sarà conferito mandato speciale con rappresentanza o funzioni di capogruppo;
 - b. l'impegno, in caso di aggiudicazione, ad uniformarsi alla disciplina vigente con riguardo ai raggruppamenti temporanei o consorzi o GEIE ai sensi dell'articolo 48 comma 8 del Codice conferendo mandato collettivo speciale con rappresentanza all'impresa qualificata come mandataria che stipulerà il contratto in nome e per conto delle mandanti/consorziate;



DIREZIONE PERSONALE, ENTI LOCALI E SICUREZZA

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

c. le parti del servizio, ovvero la percentuale in caso di servizi indivisibili, che saranno eseguite dai singoli operatori economici riuniti o consorziati.

Per le aggregazioni di retisti: se la rete è dotata di un organo comune con potere di rappresentanza e soggettività giuridica

- copia del contratto di rete, con indicazione dell'organo comune che agisce in rappresentanza della rete;

- dichiarazione che indichi per quali imprese la rete concorre;

- dichiarazione sottoscritta con firma digitale delle parti del servizio o della fornitura, ovvero la percentuale in caso di servizi indivisibili, che saranno eseguite dai singoli operatori economici aggregati in rete.

Per le aggregazioni di retisti: se la rete è dotata di un organo comune con potere di rappresentanza ma è priva di soggettività giuridica

- copia del contratto di rete;

- copia del mandato collettivo irrevocabile con rappresentanza conferito all'organo comune;

- dichiarazione delle parti del servizio o della fornitura, ovvero la percentuale in caso di servizi indivisibili, che saranno eseguite dai singoli operatori economici aggregati in rete.

Per le aggregazioni di imprese aderenti al contratto di rete: se la rete è dotata di un organo comune privo del potere di rappresentanza o se la rete è sprovvista di organo comune, ovvero, se l'organo comune è privo dei requisiti di qualificazione richiesti, partecipa nelle forme del raggruppamento temporaneo di imprese costituito o costituendo

- in caso di raggruppamento temporaneo di imprese costituito:

- copia del contratto di rete

- copia del mandato collettivo irrevocabile con rappresentanza conferito alla mandataria

- dichiarazione delle parti del servizio o della fornitura, ovvero la percentuale in caso di servizi indivisibili, che saranno eseguite dai singoli operatori economici aggregati in rete.

- in caso di raggruppamento temporaneo di imprese costituendo:

- copia del contratto di rete

- dichiarazioni, rese da ciascun concorrente aderente all'aggregazione di rete, attestanti:

- a. a quale concorrente, in caso di aggiudicazione, sarà conferito mandato speciale con rappresentanza o funzioni di capogruppo;



DIREZIONE PERSONALE, ENTI LOCALI E SICUREZZA

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

- b. l'impegno, in caso di aggiudicazione, ad uniformarsi alla disciplina vigente in materia di raggruppamenti temporanei;
- c. le parti del servizio o della fornitura, ovvero la percentuale in caso di servizio/forniture indivisibili, che saranno eseguite dai singoli operatori economici aggregati in rete.

16. OFFERTA TECNICA

Il concorrente inserisce a Sistema, nella Busta tecnica la documentazione relativa all'offerta tecnica.

L'offerta è firmata secondo le modalità previste al precedente paragrafo 15.1 e deve contenere, a pena di esclusione, i seguenti documenti:

Nella **“BUSTA DOCUMENTAZIONE TECNICA”**, pena l'esclusione, devono essere allegati i seguenti documenti:

Documento	Busta
Relazione tecnica (punto 16 del presente Disciplinare)	TECNICA
Elaborati grafici	TECNICA
Prodotti servizio di gestione bar	TECNICA
Menù servizio di tavola calda/fredda	TECNICA
Dichiarazione sull'organizzazione e gestione dei servizi (punto 21 del Capitolato)	TECNICA
Certificazioni di qualità	TECNICA
eventuale) Contratto di avvalimento in caso di avvalimento premiale;	TECNICA
(eventuale) Dichiarazione di equivalenza delle tutele e documentazione probatoria sulla equivalenza del proprio CCNL, nel caso di adozione di un CCNL diverso da quello indicato al punto 32 del Capitolato;	TECNICA
Progetto di assorbimento (punto 16 del presente Disciplinare)	TECNICA
Relazione CAM (punto 16 del presente Disciplinare)	TECNICA



DIREZIONE PERSONALE, ENTI LOCALI E SICUREZZA

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

Copia oscurata della relazione tecnica (punto 16 del presente Disciplinare)	TECNICA
Eventuale possesso ulteriori certificazioni di qualità	TECNICA
Eventuali ulteriori contratti svolti in favore di PP.AA. o Organismi di diritto pubblico o privati, oltre i 2 minimi richiesti al punto 6.3, per servizi di bar tavola calda/fredda con un numero di unità di personale impiegato, per ogni singolo contratto, pari o superiore a quello richiesto nella presente procedura al punto 30 del Capitolato.	TECNICA

L'operatore economico deve inserire nella Piattaforma la documentazione relativa all'offerta tecnica, secondo quanto sotto riportato, a pena di inammissibilità dell'offerta.

L'offerta tecnica dovrà contenere, a pena di esclusione:

- a) **Relazione tecnica**, redatta sul fac-simile di modello messo a disposizione dalla stazione appaltante (Allegato 10), firmata digitalmente, che deve essere armonica e coerente con quanto richiesto dal presente Disciplinare, ed essere articolata in modo tale che ogni singolo criterio indicato nelle tabelle concernenti il Criterio di aggiudicazione al disciplinare di gara sia esauriente per sé stesso.



DIREZIONE PERSONALE, ENTI LOCALI E SICUREZZA

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

La “Relazione tecnica” dovrà essere redatta in lingua italiana e non eccedere 25 (venticinque) fogli formato A4 (due facciate per foglio), in carattere Times New Roman, corpo 13 o equivalente, firmata digitalmente, articolata in base ai criteri di valutazione tecnica di seguito specificati.

Il concorrente potrà dedicare a ciascun capitolo un numero di pagine a sua scelta, fermo restando il limite complessivo dei venticinque fogli. Non è conteggiato nei 25 fogli della relazione l’indice riepilogativo.

La Commissione giudicatrice sosponderà l’esame del documento alla fine del venticinquesimo foglio ed esprimerà la sua valutazione esclusivamente sulle pagine esaminate.

La “Relazione tecnica” dovrà esporre, in modo completo e dettagliato, in distinti capitoli, paragrafi e sotto paragrafi, gli aspetti oggetto di valutazione tecnica, secondo lo schema che segue:

Capitolo 1	
A	Allestimento dei locali - Organizzazione e gestione dei servizi
A.1	Progetto grafico e gestionale
<p>L’operatore economico dovrà inserire a Sistema, nell’apposita sezione denominata “Busta Tecnica”, gli “elaborati grafici”, da non computarsi nei 25 fogli formato A4 della Relazione tecnica, contenenti il layout di progetto tecnico-grafico in scala minima di 1:50, con eventuali dettagli in scala maggiore, che dovrà essere elaborato tenendo conto che il posizionamento degli arredi e delle attrezzature di bar e cucina avvenga, preferibilmente, nel rispetto del principio della “marcia in avanti”.</p> <p>L’operatore economico nella Relazione tecnica dovrà fornire una descrizione del progetto tecnico-grafico proposto con particolare riferimento ai seguenti aspetti:</p> <ul style="list-style-type: none"> • funzionalità globale dell’allestimento proposto, in relazione alle attività previste e alla razionale utilizzazione dei locali e degli spazi concessi; • comfort e fruibilità delle aree proposte per l’accoglienza degli utenti, avendo cura di dimensionare opportunamente gli spazi sulla base dei parametri di legge e dei riferimenti di letteratura in materia; 	



DIREZIONE PERSONALE, ENTI LOCALI E SICUREZZA

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

- caratteristiche tecniche ed estetiche dei materiali proposti per gli eventuali rifacimenti e/o rivestimenti di pareti, controsoffitti e pavimenti;
- dettaglio descrittivo dei criteri e delle soluzioni tecniche e impiantistiche proposte, anche in applicazione delle norme di sicurezza, nel caso vengano proposte modifiche agli impianti di illuminazione e di condizionamento attualmente esistenti;
- caratteristiche tecniche, estetiche e di funzionalità dei singoli elementi di arredo proposti per l'allestimento delle varie aree (di deposito delle materie prime, deperibili e non - di preparazione - di cottura - di confezionamento - di deposito provvisorio alimenti una volta pronti - di distribuzione, ecc.);
- caratteristiche tecniche delle attrezzature e dei macchinari proposti per l'allestimento dei locali.

Sarà valutata discrezionalmente dalla Commissione giudicatrice la coerenza e l'adeguatezza della proposta progettuale, le logiche di gestione ed organizzazione e la valenza funzionale del progetto proposto in riferimento alle attività da svolgersi nei locali oggetto di concessione, nonché il livello di dettaglio, di chiarezza ed esaustività delle informazioni richieste.

A.1.1	Esecuzione lavori allestimento
L'operatore economico nella Relazione tecnica dovrà fornire una descrizione del progetto tecnico-grafico proposto con particolare riferimento ai tempi di realizzazione dei lavori e dell'allestimento.	
A.2	Organizzazione e gestione dei servizi
A.2.1	Servizio di gestione bar
L'operatore economico nella Relazione tecnica dovrà indicare il termine di avvio del servizio ai sensi di quanto contenuto nel punto 28 del Capitolato ed illustrare come intende gestire il servizio bar, sia nel punto di ristoro sito nella sede della Regione Lazio di Via R. Raimondi Garibaldi 7, piano terra palazzina B sia nella buvette piano terra palazzina A, fornendo informazioni analoghe a quelle di seguito individuate per il servizio di bar tavola calda/fredda.	



DIREZIONE PERSONALE, ENTI LOCALI E SICUREZZA

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

Saranno valutate discrezionalmente dalla Commissione giudicatrice l'adeguatezza e l'efficacia delle modalità organizzative e operative e delle procedure proposte per la gestione del servizio di bar, mentre saranno attribuiti punteggi tabellari per la tempistica di avvio del servizio e la coerenza con quanto richiesto nel Capitolato e con quanto proposto nel progetto di allestimento dei locali.

A.2.2**Servizio di tavola calda/fredda**

L'operatore economico nella Relazione tecnica dovrà indicare il termine di avvio del servizio ai sensi di quanto contenuto nel punto 28 del Capitolato ed illustrare come intende gestire il servizio di tavola calda/fredda, fornendo informazioni riguardo:

- a. il modello della struttura organizzativa;
- b. il modello della struttura operativa (numero di unità/funzioni previste, qualifica delle risorse umane, identificazione delle responsabilità, esperienza lavorativa nel settore e relativa durata, monte ore previsto, ecc.);
- c. le logiche e modalità di controllo e coordinamento (verticale e orizzontale) tra le funzioni/figure professionali impiegate nel servizio;
- d. la pianificazione del personale, con riguardo agli orari di presenza, alle logiche e alle modalità con cui si intendono ottimizzare le risorse;
- e. i corsi di formazione del personale prefissati;
- f. la programmazione e le modalità operative per l'approvvigionamento degli alimenti e delle bevande;
- g. le procedure e le modalità operative per la preparazione, conservazione e somministrazione degli alimenti e delle bevande;
- h. le procedure e le modalità operative volte ad una gestione efficace del servizio ai tavoli, in piedi e take away relativamente al regolare deflusso dell'utenza alle casse e al banco, a soluzioni organizzative volte a rispondere ai picchi di lavoro momentanei ed imprevisti, al packaging e al materiale monouso fornito;
- i. le modalità di prenotazione dei pasti.



REGIONE LAZIO

DIREZIONE PERSONALE, ENTI LOCALI E SICUREZZA

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

Saranno valutate discrezionalmente dalla Commissione giudicatrice o con punteggi tabellari l'adeguatezza e l'efficacia delle modalità organizzative e operative e delle procedure proposte per la gestione del servizio di tavola calda/fredda, nonché la tempistica di avvio del servizio e la coerenza con quanto richiesto nel Capitolato.

Copia

A.2.3	Piano di pulizia, disinfezione, disinfestazione, derattizzazione e sanificazione
-------	--



L'operatore economico nella Relazione tecnica dovrà presentare, secondo quanto previsto al **punto 24 del Capitolato**, un piano dettagliato su tempi e modalità di pulizia degli ambienti, comprensivo degli interventi di disinfezione, disinfestazione, derattizzazione e sanificazione periodica delle superfici, degli accessori, degli arredi e delle attrezzature, indicando i prodotti detergenti utilizzati.

Il piano dovrà illustrare almeno i seguenti aspetti:

- le modalità di esecuzione degli interventi con dettaglio delle procedure operative utilizzate per garantire l'applicazione e la rigorosa osservanza delle norme igienico-sanitarie e l'applicazione del manuale HACCP;
- la programmazione e periodicità dei vari interventi, ordinari e straordinari, di pulizia degli ambienti, di disinfezione, disinfestazione, derattizzazione e sanificazione delle superfici, degli accessori, degli arredi e delle attrezzature;
- le attrezzature utilizzate;
- le modalità di controllo e monitoraggio dell'efficacia delle operazioni;
- le azioni correttive da adottare;
- i prodotti impiegati per l'igiene e la pulizia, in conformità alle normative vigenti come richiamate ai punti 18 e 24 del Capitolato;
- i soggetti coinvolti e le responsabilità.

Sarà valutato discrezionalmente dalla Commissione giudicatrice l'adeguatezza e l'efficacia del piano di pulizia, disinfezione, disinfestazione, derattizzazione e sanificazione proposto in tutti i suoi aspetti nonché la coerenza con quanto richiesto nel Lettera d'invito speciale.

A.2.4	Eccedenze alimentari
--------------	-----------------------------

L'operatore economico nella Relazione tecnica dovrà descrivere, a pena di esclusione dalla gara, le modalità di realizzazione e gestione del progetto riguardante le eccedenze alimentari e destinazione di cibi e bevande non somministrati nel rispetto di quanto previsto dal punto 16 del Capitolato.

Sarà valutato discrezionalmente dalla Commissione giudicatrice l'adeguatezza e l'efficacia del progetto proposto in tutti i suoi aspetti nonché la coerenza con quanto richiesto nel

**DIREZIONE PERSONALE, ENTI LOCALI E SICUREZZA**

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

Capitolato.

A.2.5	Customer satisfaction
--------------	------------------------------

L'operatore economico nella Relazione tecnica dovrà illustrare, secondo quanto previsto al punto 43 del Capitolato, un Sistema di acquisizione della soddisfazione degli utenti e di gestione dei reclami, indicando anche le eventuali azioni correttive da intraprendere a seconda della tipologia di criticità o reclamo (es. corpo estraneo, mancata disponibilità di un piatto previsto in menù, ecc.).

Sarà valutato discrezionalmente dalla Commissione giudicatrice l'adeguatezza e l'efficacia del Sistema proposto in tutti i suoi aspetti nonché la coerenza con quanto richiesto nel Lettera d'invito speciale.

A.2.6	Sistema informativo
--------------	----------------------------

L'operatore economico nella Relazione tecnica dovrà illustrare, secondo quanto previsto al punto 7 del Capitolato, un Sistema informativo in dotazione. Sarà valutato discrezionalmente dalla Commissione giudicatrice l'adeguatezza e l'efficacia del Sistema proposto in tutti i suoi aspetti nonché la coerenza con quanto richiesto nel Capitolato.

Capitolo 2

B	Prodotti, alimenti, proposte gastronomiche
----------	---

B.1	Prodotti servizio di gestione bar
------------	--

L'operatore economico nella Relazione tecnica dovrà formalizzare l'impegno ad offrire almeno i prodotti previsti nel Capitolato, fornendo informazioni su:

- qualità e varietà dei prodotti proposti, indicandone la marca;
- differenziazione dell'offerta nei diversi momenti della giornata (colazioni, merende, aperitivi, ecc.).

L'operatore economico dovrà, inoltre, dichiarare di assumere l'impegno:

- a preparare i prodotti di bar utilizzando grani di caffè di miscela di ottima qualità ovvero miscela di prodotto finale composto con la percentuale minima di 80% qualità “Arabica” e 20% qualità “Robusta”;



DIREZIONE PERSONALE, ENTI LOCALI E SICUREZZA

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

- a fornire una congrua offerta di prodotti per coloro che sono tenuti a seguire un regime alimentare particolare (ad es.: vegetariani, vegani, celiaci, ecc.).

L'operatore economico dovrà inserire a Sistema, nell'apposita sezione denominata "Busta Tecnica", un documento denominato "Prodotti servizio di gestione bar", da non computarsi nei 25 fogli formato A4 della Relazione tecnica, che riporti l'elenco dei prodotti offerti con indicazione della marca o della composizione corredato di eventuali schede tecniche dei prodotti ed alimenti che si intendono offrire.

Sarà valutato discrezionalmente dalla Commissione giudicatrice, in coerenza con quanto richiesto nel Capitolato, la qualità e varietà dei prodotti offerti e la differenziazione dell'offerta.

B.2	Menù servizio di tavola calda/fredda
------------	---

L'operatore economico nella Relazione tecnica dovrà descrivere in modo dettagliato le proposte gastronomiche che intende offrire sulla base di quanto indicato dal punto 10 del Capitolato, la qualità e la provenienza degli ingredienti che utilizzerà nelle preparazioni. Le proposte gastronomiche dovranno essere elaborate tenendo conto della:

- diversificazione o stagionalità dei menù (almeno "autunno/inverno" e "primavera/estate");
- rotazione periodica delle ricette;
- offerta di pietanze della tradizione gastronomica regionale (almeno una volta al mese);
- composizione dei menù, con bilanciamento dal punto di vista nutrizionale (elenco grammature, profilo calorico e macronutrienti);
- rispetto dei principi della dieta mediterranea.
- Trasportabilità delle pietanze

Per quanto riguarda i Menù a scelta (Menù 1), l'operatore economico dovrà garantire, a pena di esclusione dalla gara, almeno n. 2 proposte giornaliere come previsto dal punto 10 del Capitolato.

Per quanto riguarda i Menù speciali, l'operatore economico dovrà descrivere nel dettaglio l'offerta gastronomica che intende proporre. Al riguardo, dovranno essere fornite le informazioni relative a:



DIREZIONE PERSONALE, ENTI LOCALI E SICUREZZA
Concessione del servizio bar e tavola calda/fredda nella sede della Regione Lazio di Via R. Raimondi Garibaldi n. 7 Roma

- a. ingredienti dei menù e/o dei singoli piatti proposti, garantendo che le preparazioni saranno fatte attraverso il supporto di un dietista;
- b. prodotti alimentari impiegati, garantendo il rispetto della normativa nazionale, soprattutto per le preparazioni culinarie senza glutine (“Gluten Free”);
- c. procedura operativa seguita per evitare il rischio di contaminazione da allergeni durante le fasi della preparazione, conservazione ed etichettatura delle confezioni.

L'operatore economico, a pena di esclusione dalla gara, dovrà dichiarare di garantire che tutti i menù e i piatti proposti avranno le peculiarità di cui al punto 12 del Capitolato, riguardo a stagionalità, varietà, modularità e rotazione, tradizione gastronomica regionale e trasportabilità.

L'operatore economico dovrà inserire a Sistema, nell'apposita sezione denominata “Busta Tecnica”, un documento denominato “Menù servizio di tavola calda/fredda”, da non computarsi nei 25 fogli formato A4 della Relazione tecnica, che riporti le varie tipologie di menù proposte con descrizione delle ricette tenendo conto di quanto indicato nel Lettera d'invito speciale.

Sarà valutato discrezionalmente dalla Commissione giudicatrice, in coerenza con quanto richiesto nel Capitolato, l'adeguatezza e l'efficacia dell'offerta gastronomica proposta.

Capitolo 3

C	Offerta migliorativa dei servizi
C.1	Ulteriore proposta giornaliera per i menù speciali (vegetariano, vegano e “gluten free”)
<p>L'operatore economico nella Relazione tecnica potrà dichiarare la disponibilità a garantire un'ulteriore proposta giornaliera per i Menù speciali di cui al paragrafo 10, punto 4 lett. a., b. e c. del Capitolato (vegetariano, vegano e “gluten free”).</p> <p>Per “ulteriore proposta giornaliera per i menù speciali” si intende la proposta di un ulteriore piatto unico per ognuno dei menù speciali previsti (vegetariano, vegano e “gluten free”).</p> <p>Tale ulteriore proposta dovrà essere contenuta nel Documento di cui al precedente punto B.2.</p>	
C.2	Servizio di prenotazione dei menù attraverso modalità innovative (ad es. App specifiche per smartphone/pc, etc.)



DIREZIONE PERSONALE, ENTI LOCALI E SICUREZZA

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

L'operatore economico nella Relazione tecnica potrà proporre soluzioni innovative in riferimento al servizio di prenotazione dei menù (ad es. App specifiche per smartphone/pc, etc.) volte a garantire un efficace servizio di consegna dei pasti.

Saranno valutate discrezionalmente dalla Commissione giudicatrice le caratteristiche e le funzionalità del sistema di prenotazione proposto, con particolare riguardo alla facilità di utilizzo.

C.3	Estensione del servizio bar caffetteria fino alle ore 18.00
------------	--

L'operatore economico nella Relazione tecnica potrà dichiarare la disponibilità a garantire l'estensione del servizio di bar caffetteria fino alle ore 18:00.

C.4	Impegno a fornire prodotti biologici da chilometro zero e filiera corta - Intero fabbisogno tipologia alimento (D.M. 10/3/2020 paragrafo C., lett. b., punto 1., sub criterio a)
------------	---

L'operatore economico, nella Relazione tecnica, secondo quanto previsto dal D.M. 10/3/2020 - paragrafo C., lett. b., punto 1., sub criterio a), dovrà dichiarare:

1. di assumere l'impegno a fornire prodotti biologici da chilometro zero e filiera corta (prodotti a DOP o IGP del territorio laziale e/o prodotti realizzati nella Regione Lazio), tra le seguenti due categorie:
 - ortaggi, frutta, legumi, cereali;
 - pasta, prodotti lattiero-caseari, carne, derivati della carne, uova, olio, passate e conserve di pomodoro, altri prodotti trasformati;
2. che le quantità impiegate copriranno l'intero fabbisogno della specie di ortaggio o frutta e della tipologia di derrata indicata, coerentemente con le indicazioni dei menù stagionali proposti e con il numero dei pasti da offrire.

Per le definizioni di "filiera corta" e "chilometro 0" si veda D.M. 10/3/2020 paragrafo C., lett. b., punto 1.

Gli operatori dovranno indicare specificatamente per ogni prodotto biologico da chilometro zero o filiera corta l'esatta specie o derrata alimentare offerta. Per quanto riguarda il numero di prodotti alimentari da chilometro zero o filiera corta, si precisa che non è fissato alcun



REGIONE LAZIO

DIREZIONE PERSONALE, ENTI LOCALI E SICUREZZA

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

numero, né minimo né massimo; tuttavia, si ricorda che il D.M. 10/03/2020 - paragrafo C., lett. b., punto 1., sub criterio a) prevede che “il punteggio deve essere attribuito in proporzione al maggior numero di prodotti biologici da K. 0 e filiera corta offerti ed alla relativa rappresentatività”. I prodotti alimentari da offrire potranno riguardare una delle due categorie o entrambe indifferentemente.

C.5 Unità aggiuntive di banchisti addetti ai servizi di bar e tavola calda/fredda

L'operatore economico, nella Relazione tecnica dovrà dichiarare le unità di banchisti in più che intende utilizzare per i servizi al banco di bar e tavola calda e fredda.

Capitolo 4

D Certificazioni di qualità e contratti

L'operatore economico nel Sistema, nell'apposita sezione denominata “Busta Tecnica”, dovrà inserire l'eventuale possesso delle seguenti ulteriori certificazioni di qualità e /o contratti:

D.1	UNI EN ISO 22000:2018 Food Safety Management Systems – Requirements - Sistema di gestione per la sicurezza alimentare
D.2	UNI EN ISO 45001:2018 Sistema di gestione per la salute e sicurezza sul lavoro
D.3	Eventuali ulteriori contratti svolti in favore di PP.AA. o Organismo di diritto pubblico o privati, oltre i 2 minimi richiesti, per servizi di bar tavola calda/fredda con un numero di unità di personale impiegato, per ogni singolo contratto, pari o superiore a quello richiesto nella presente procedura al punto 30 del Capitolato.

Capitolo 5

E PERSONALE

E.1 Progetto di assorbimento



DIREZIONE PERSONALE, ENTI LOCALI E SICUREZZA

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

L'operatore economico nella Relazione tecnica dovrà illustrare il “progetto di assorbimento” ovvero illustrare le concrete modalità di applicazione della clausola sociale di cui al punto 32 del Capitolato con particolare riferimento al numero dei lavoratori che beneficeranno della stessa e agli elementi essenziali del nuovo rapporto in termini di trattamento economico e inquadramento, unitamente all'indicazione di un termine per l'accettazione.

E.2	Clausola parità di genere
-----	----------------------------------

L'operatore economico nella Relazione tecnica potrà dichiarare il proprio impegno, in caso di aggiudicazione, ad assicurare la presenza di una quota almeno pari al trenta per cento (30%) di occupazione femminile delle unità di personale necessarie per l'esecuzione del contratto o per la realizzazione di attività ad esso connesse o strumentali.

- b) **Elaborati grafici:** l'operatore economico dovrà inserire a Sistema, nell'apposita sezione denominata “Busta Tecnica”, gli “elaborati grafici”, da non computarsi nei 25 fogli formato A4 della Relazione tecnica, contenenti il layout di progetto tecnico-grafico in scala minima di 1:50, con eventuali dettagli in scala maggiore, che dovrà essere elaborato tenendo conto che il posizionamento degli arredi e delle attrezzature di bar e cucina avvenga, preferibilmente, nel rispetto del principio della “marcia in avanti”.
- c) (eventuale) **Contratto di avvalimento in caso di avvalimento premiale;**
- d) (eventuale) **Dichiarazione di equivalenza delle tutele** e documentazione probatoria sulla equivalenza del proprio CCNL, nel caso di adozione di un CCNL diverso da quello indicato al punto 32 del Capitolato;
- e) **Progetto di assorbimento** atto ad illustrare le concrete modalità di applicazione - nei limiti di compatibilità con la propria organizzazione d'impresa - della clausola sociale sulla stabilità occupazionale di cui al paragrafo 32 del Capitolato e le pari opportunità generazionali, di genere e di inclusione lavorativa per le persone con disabilità o svantaggiate, di cui al paragrafo 33 del Capitolato.

La mancata presentazione del progetto, anche a seguito del soccorso istruttorio, equivale a mancata accettazione della clausola sociale. La mancata accettazione della clausola sociale costituisce manifestazione della volontà di proporre un'offerta condizionata, come tale inammissibile nelle gare

**DIREZIONE PERSONALE, ENTI LOCALI E SICUREZZA**

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

pubbliche, per la quale si impone l'esclusione dalla gara.

Allo scopo di consentire ai concorrenti di conoscere i dati del personale da assorbire, la stazione appaltante ha predisposto l'elenco personale attualmente impiegato – punto 32 del Capitolato - che raffigura la consistenza dell'organico alla data di pubblicazione del bando e indica gli elementi rilevanti per la formulazione dell'offerta nel rispetto della clausola sociale.

f) **Relazione CAM** sulla base di quanto previsto dalla Normativa vigente in materia di CAM;

g) **Copia oscurata della relazione tecnica** presentata: Il concorrente ha la facoltà di allegare copia firmata della relazione tecnica adeguatamente oscurata nelle parti ritenute costituenti segreti tecnici e commerciali, argomentando in modo congruo le ragioni per le quali eventuali parti dell'offerta sono da segretare e comprovando la sussistenza delle ragioni addotte. Resta ferma la facoltà della stazione appaltante di valutare la fondatezza delle motivazioni addotte e di chiedere al concorrente di dimostrare la tangibile sussistenza di eventuali segreti tecnici e commerciali.

La documentazione tecnica, a pena di esclusione, deve essere priva di qualsiasi indicazione (diretta/indiretta) di carattere economico attinente al contenuto dell'offerta economica.

17. OFFERTA ECONOMICA

Pena l'esclusione, devono essere allegati i seguenti documenti:

1. **L'offerta economica**, formulata mediante la compilazione dell'elaborato di gara denominato “Schema di Offerta Economica”, sottoscritta digitalmente dal Legale Rappresentante dell'Operatore Economico o da suo Procuratore: in tal caso deve essere allegata copia conforme all'originale della relativa procura.

Qualora il concorrente sia un RTI, un Consorzio Ordinario o un GEIE, non ancora costituito, lo Schema di Offerta Economica deve essere sottoscritta digitalmente da tutti i legali rappresentanti degli operatori che costituiranno il concorrente.

Qualora il concorrente sia un RTI, un Consorzio Ordinario o un GEIE, già costituito, lo Schema di Offerta Economica deve essere sottoscritta digitalmente dal legale rappresentante dell'impresa mandataria.

Qualora il concorrente sia un Consorzio di Cooperative e Imprese Artigiane o un Consorzio Stabile di

Area Promozione del benessere organizzativo, Servizi al Personale, Sistema Professionale e Formazione
Allegato B Disciplinare

Pag. 57 a 70



DIREZIONE PERSONALE, ENTI LOCALI E SICUREZZA

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

cui agli art. 65, comma 2, lett. b), c) e d) del d.lgs. n. 36/2023 lo Schema di Offerta Economica deve essere sottoscritta digitalmente dal rappresentante legale del Consorzio medesimo.

L'offerta deve essere formulata mediante:

- **l'indicazione del ribasso unico percentuale sull'importo dei prezzi** di listino posti a base di gara per il servizio di **gestione bar** tenendo conto dei prezzi indicati al punto 19 del Capitolato;
- **l'indicazione del ribasso unico percentuale sull'importo dei prezzi** di listino posti a base di gara per il servizio di **tavola calda/fredda** tenendo conto dei prezzi indicati al punto 19 del Capitolato. Non sono ammesse offerte di importo superiore all'importo dei prezzi di listino posti a base di gara. La percentuale di ribasso offerto non deve riportare più di 2 cifre decimali, in caso contrario l'Amministrazione prende in considerazione solo le prime due cifre dopo la virgola senza arrotondamento.

La Regione Lazio provvede alla verifica dei conteggi presentati dai concorrenti, tenendo fermi i ribassi percentuali offerti e provvedendo, ove si riscontrino errori di calcolo, a correggere gli importi.

2) Nello Schema di Offerta Economica, l'Operatore Economico deve inoltre indicare i **propri costi della manodopera ed oneri aziendali della sicurezza** afferenti all'esecuzione del servizio in oggetto: tali costi ed oneri aziendali si intendono compresi nell'importo offerto e non costituiscono ulteriore voce di spesa rispetto agli importi indicati in Schema di Offerta Economica. I costi della manodopera e gli oneri aziendali della sicurezza devono essere indicati, in misura superiore a zero, a pena di esclusione.

3) **il “Piano Economico Finanziario”** che il concorrente dovrà autonomamente elaborare sulla base di quello predisposto dall'Amministrazione secondo il proprio modello di organizzazione di impresa ed ipotesi di gestione del servizio.

Ai sensi dell'articolo 41 comma 14 del Codice i costi della manodopera indicati al punto 4 del presente disciplinare non sono ribassabili. Resta la possibilità per l'operatore economico di dimostrare che il ribasso complessivo dell'importo deriva da una più efficiente organizzazione aziendale o da sgravi contributivi che non comportano penalizzazioni per la manodopera.

**DIREZIONE PERSONALE, ENTI LOCALI E SICUREZZA**

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

Sono inammissibili le offerte economiche che superino l'importo dei prezzi del listino di cui al punto 19 del Capitolato.

18. CRITERIO DI AGGIUDICAZIONE

La concessione è aggiudicata in base al criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa individuata sulla base del miglior rapporto qualità/prezzo.

La valutazione dell'offerta tecnica e dell'offerta economica è effettuata in base ai seguenti punteggi.

PUNTEGGIO MASSIMO	
Offerta tecnica	70
Offerta economica	30
TOTALE	100

18.1 CRITERI DI VALUTAZIONE DELL'OFFERTA TECNICA

Il punteggio dell'offerta tecnica è attribuito sulla base dei criteri di valutazione elencati nella sottostante tabella con la relativa ripartizione dei punteggi.

Nella colonna identificata con la lettera “D” vengono indicati i “Punteggi discrezionali”, vale a dire i punteggi il cui coefficiente è attribuito in ragione dell'esercizio della discrezionalità spettante alla Commissione giudicatrice.

Nella colonna identificata con la lettera “T” vengono indicati i “Punteggi tabellari”, vale a dire i punteggi fissi e predefiniti che saranno attribuiti o non attribuiti in ragione dell'offerta o mancata offerta di quanto specificamente richiesto.



REGIONE LAZIO

DIREZIONE PERSONALE, ENTI LOCALI E SICUREZZA

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

OFFERTA TECNICA				
CRITERIO		DESCRIZIONE	PUNTI "D" MAX	PUNTI "T" MAX
CAPITOLO 1				
A	ALLESTIMENTO DEI LOCALI - ORGANIZZAZIONE e GESTIONE DEI SERVIZI			
A.1	PROGETTO GRAFICO E GESTIONALE		8	
A.1.1	ESECUZIONE LAVORI ALLESTIMENTO			<ul style="list-style-type: none"> - Meno di 10 giorni 4 punti; - Tra 11 giorni e 30 giorni 2 punti; - 30 giorni 0 punti.
A.2	ORGANIZZAZIONE E GESTIONE DEI SERVIZI			
	A.2.1	Servizio di gestione bar	6	
	A.2.2	Servizio di tavola calda/fredda	6	
	A.2.3	Piano di pulizia, disinfezione, disinfestazione, derattizzazione e sanificazione	4	
	A.2.4	"Eccedenze alimentari"	2	
	A.2.5	Customer satisfaction	2	
			Tot. Punti 28	Tot. Punti 4
CAPITOLO 2				
B	PRODOTTI, ALIMENTI, PROPOSTE GASTRONOMICHE			
B.1	Prodotti servizio di gestione bar		8	
B.2	Menù Servizio di tavola calda/fredda		8	
			Tot. Punti 16	
CAPITOLO 3				
C	OFFERTA MIGLIORATIVA DEI SERVIZI			
C.1	Ulteriore proposta giornaliera per i menù speciali (vegetariano, vegano e " <i>gluten free</i> ")		3	
C.2	Servizio di prenotazione dei menù attraverso modalità innovative (ad es.: App specifiche per smartphone /pc, etc.)		5	
C.3	Estensione del servizio bar caffetteria fino alle ore 18:00			1



REGIONE LAZIO

DIREZIONE PERSONALE, ENTI LOCALI E SICUREZZA

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

C.4	Impegno a fornire prodotti biologici da chilometro zero e filiera corta - Intero fabbisogno tipologia alimento (D.M. 10/3/2020 paragrafo C., lett.b., punto 1, sub criterio a)		1
C.5	Unità aggiuntive di banchisti addetti ai servizi di bar e tavola calda/fredda		1 punto per ogni unità di banchisti in più rispetto a quelli minimi richiesti al punto 30 del Capitolato fino ad un massimo di punti 4
		Tot. Punti 5	Tot. Punti 9

CAPITOLO 4

D	CERTIFICAZIONI E CONTRATTI		
D.1	UNI EN ISO 22000:2018 Food Safety Management Systems – Requirements - Sistema di gestione per la sicurezza alimentare		2
D.2	UNI EN ISO 45001:2018 Sistema di gestione per la salute e la sicurezza sul lavoro		1
D.3	Ulteriori contratti oltre i minimi richiesti svolti in favore di PP.AA. o Organismi di diritto pubblico o privati per servizi di bar tavola calda/fredda con un numero di unità di personale impiegato, per ogni singolo contratto, pari o superiore a quello richiesto nella presente procedura al punto 30 del Capitolato.		0.5 punto per ogni ulteriore contratto con un numero di unità di personale impiegato, per ogni singolo contratto, pari o superiore a quello richiesto nella presente procedura al punto 30 del Capitolato per un massimo di 3 punti
			Tot. Punti 6

CAPITOLO 5

E	PERSONALE		
E.2	Clausola parità di genere		2
			Tot. Punti 2
	TOTALE PUNTEGGI	49	21
	PUNTEGGIO TOTALE OFFERTA TECNICA	70	

18.2 CRITERI DI VALUTAZIONE DELL'OFFERTA ECONOMICA

Il punteggio dell'Offerta economica è attribuito sulla base del ribasso percentuale applicato ai listini prezzi di cui al paragrafo 19 del Capitolato, come risultante dalla sottostante tabella riportante la relativa



DIREZIONE PERSONALE, ENTI LOCALI E SICUREZZA
Concessione del servizio bar e tavola calda/fredda nella sede della Regione Lazio di Via R. Raimondi Garibaldi n. 7 Roma

ripartizione dei punteggi.

OFFERTA ECONOMICA		
CRITERIO	DESCRIZIONE	PUNTEGGIO
1	Ribasso unico da applicare ai prezzi posti a base di gara per il servizio di gestione bar	10
2	Ribasso unico da applicare ai prezzi posti a base di gara per il servizio di tavola calda/fredda	206
TOTALE PUNTEGGIO ECONOMICO		30

18.3 METODO DI ATTRIBUZIONE DEL COEFFICIENTE PER IL CALCOLO DEL PUNTEGGIO DELL'OFFERTA TECNICA

A ciascuno degli elementi qualitativi cui è assegnato un punteggio discrezionale, identificato con la lettera “D” nella tabella del paragrafo precedente, è attribuito discrezionalmente, tenendo conto di quanto specificato dall’operatore economico nella “Relazione tecnica” di cui al paragrafo 16 del presente Disciplinare, un coefficiente da zero ad uno da parte di ciascun Commissario sulla base della seguente scala di valutazione:

VALUTAZIONE SINTESTICA O GIUDIZIO	VALORE DEL COEFFICIENTE	DESCRIZIONE
OTTIMO	1,00	Questa valutazione si applica quando il criterio è trattato in modo completamente esauriente e quanto proposto risponde in modo più che soddisfacente alle attese.
DISTINTO	0,75	Questa valutazione si applica quando il criterio è trattato in modo esauriente e quanto proposto risponde in modo soddisfacente alle attese.
BUONO	0,50	Questa valutazione si applica quando il criterio è trattato in modo accettabile e quanto proposto è adeguato alle attese.
SUFFICIENTE	0,25	Questa valutazione si applica quando il criterio è trattato in modo sufficiente e quanto proposto è appena adeguato alle attese.
INSUFFICIENTE	0,00	Questa valutazione si applica quando il criterio non è trattato in modo adeguato e quanto proposto non risponde alle attese.

**DIREZIONE PERSONALE, ENTI LOCALI E SICUREZZA**

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

Successivamente, la Commissione calcolerà la media aritmetica dei coefficienti attribuiti dai singoli commissari all'offerta in relazione al criterio in esame, al fine di ottenere il coefficiente medio da applicare al medesimo, attribuendo il valore 1 al coefficiente più elevato e riparametrando di conseguenza tutti gli altri coefficienti.

Quanto agli elementi cui è assegnato un punteggio tabellare, identificati con la lettera "T" nella tabella del paragrafo precedente, il relativo coefficiente è assegnato, automaticamente e in valore assoluto, sulla base della presenza o assenza nell'offerta, dell'elemento richiesto, avendo riguardo a quanto dichiarato dall'operatore economico nella "Relazione tecnica" di cui al paragrafo 16 del presente Disciplinare.

18.4 SOGLIE DI SBARRAMENTO

Ai sensi dell'art. 108, comma 7, del Codice, non saranno ammesse alle fasi successive le offerte tecniche che prima della riparametrazione abbiano raggiunto un punteggio tecnico complessivo inferiore a 40 punti su 70.

Tutti i calcoli saranno eseguiti con troncamento alla 2° cifra decimale senza procedere ad arrotondamento.

Al fine di non alterare i pesi stabiliti tra i vari criteri, se nel punteggio tecnico complessivo nessun concorrente ottiene il punteggio massimo, tale punteggio viene riparametrato.

18.5 METODO DI ATTRIBUZIONE DEL COEFFICIENTE PER IL CALCOLO DEL PUNTEGGIO DELL'OFFERTA ECONOMICA

Quanto all'offerta economica, è attribuito per ciascun ribasso indicato un coefficiente variabile da zero ad uno calcolato tramite la formula con interpolazione lineare:

$$C_i = A_a / A_{max}$$

dove

C_i = coefficiente attribuito al concorrente i -esimo A_a = ribasso percentuale del concorrente i



DIREZIONE PERSONALE, ENTI LOCALI E SICUREZZA
Concessione del servizio bar e tavola calda/fredda nella sede della Regione Lazio di Via R. Raimondi Garibaldi n. 7 Roma

esimo

A_{max} = ribasso percentuale più conveniente

18.6 METODO PER IL CALCOLO DEI PUNTEGGI

La Commissione, terminata l'attribuzione dei coefficienti agli elementi discrezionali, procederà in relazione a ciascuna offerta, all'attribuzione dei punteggi per ogni singolo criterio secondo il metodo aggregativo compensatore che prevede la sommatoria dei coefficienti attribuiti per ciascun criterio, ponderati per il peso relativo del criterio. Il punteggio per il concorrente i-esimo è dato dalla seguente formula:

$$P_i = \Sigma n [W_i * V_{ai}]$$

dove:

$P(i)$ = punteggio dell'offerta i-esima

n = numero totale dei criteri di valutazione;

W_i = peso o punteggio attribuito al criterio (i);

$V(a)i$ = coefficiente della prestazione dell'offerta (a) rispetto al criterio (i) variabile tra zero e uno;

Σn = sommatoria.

Il calcolo delle operazioni aritmetiche, relative all'assegnazione dei punteggi e i relativi risultati, verrà effettuato con un numero di cifre decimali pari a 2 (due) procedendo all'arrotondamento della seconda cifra decimale all'unità superiore, qualora la terza cifra sia uguale o superiore a 5. Al risultato della suddetta operazione verranno sommati i punteggi tabellari, già espressi in valore assoluto, assegnati sulla base di quanto dichiarato nell'offerta dal singolo concorrente.

I punteggi così determinati saranno sommati tra loro senza procedere a ulteriore riparametrazione per determinare il Punteggio Tecnico complessivo (PT).

Il Punteggio Economico (PE) è ottenuto sommando i punteggi assegnati a ciascun concorrente per le due tipologie di ribasso individuate.



DIREZIONE PERSONALE, ENTI LOCALI E SICUREZZA
Concessione del servizio bar e tavola calda/fredda nella sede della Regione Lazio di Via R. Raimondi Garibaldi n. 7 Roma

Il punteggio relativo a ciascun ribasso sarà determinato moltiplicando il coefficiente ottenuto dal concorrente i-esimo per il punteggio massimo previsto indicato nella tabella di cui al paragrafo 18.2.

Il calcolo del punteggio verrà effettuato con un numero di cifre decimali pari a 2 (due) procedendo all'arrotondamento della seconda cifra decimale all'unità superiore, qualora la terza cifra sia uguale o superiore a 5.

La migliore offerta sarà determinata dal punteggio complessivo (Ptotale) più alto, che sarà ottenuto sommando per ciascun concorrente il “Punteggio Tecnico” (PT) ed il “Punteggio Economico” (PE):

$$\text{Ptotale} = \text{PT} + \text{PE}.$$

19. COMMISSIONE GIUDICATRICE

La commissione giudicatrice è nominata dopo la scadenza del termine per la presentazione delle offerte ed è composta da un numero pari a n.3 membri.

In capo ai commissari non devono sussistere cause ostative alla nomina ai sensi dell'articolo 93, comma 5 del Codice. A tal fine viene richiesta, prima del conferimento dell'incarico, apposita dichiarazione.

La composizione della commissione giudicatrice e i curricula dei componenti sono pubblicati sul profilo del committente nella sezione “Amministrazione trasparente”.

La commissione giudicatrice è responsabile della valutazione delle offerte tecniche ed economiche dei concorrenti, può riunirsi con modalità telematiche che salvaguardino la riservatezza delle comunicazioni ed opera attraverso la piattaforma di approvvigionamento digitale.

Il RUP si avvale dell'ausilio della commissione giudicatrice ai fini della verifica della documentazione amministrativa e dell'anomalia delle offerte.

20. PROCEDURA DI AGGIUDICAZIONE

L'Amministrazione si riserva la facoltà di prorogare il termine di presentazione delle offerte, nonché di revocare la procedura di scelta del contraente a suo insindacabile giudizio.



DIREZIONE PERSONALE, ENTI LOCALI E SICUREZZA

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

Il Rup e/o il seggio di gara, alla data e ora fissati nel presente Disciplinare, procede all'apertura delle buste amministrative trasmesse entro il termine perentorio indicato.

La seduta pubblica si svolge esclusivamente da remoto: possono partecipare i Soggetti in possesso delle credenziali di accesso, trasmesse tramite Piattaforma Stella.

In caso di ex equo si procede richiedendo un miglioramento dell'offerta ai pari classificati.

Ai sensi dell'art. 54 del D.Lgs. 36/2023 si provvederà alla verifica dell'anomalia solo se il numero di offerte presentate è pari o superiore a cinque. La Regione Lazio individua la soglia di anomalia dell'offerta utilizzando il Metodo A di cui all'Allegato II.2 del d.lgs. n. 36/2023.

Ai sensi dell'art. 50, comma 5 del D.Lgs. n. 36/2023, l'Amministrazione può comunque valutare la congruità di ogni offerta che, in base ad elementi specifici, appaia anormalmente bassa.

Sono escluse offerte parziali, condizionate o espresse in modo indeterminato o con riferimento ad altra offerta propria o altrui.

Il Rup e/o il seggio di gara procede all'apertura della Busta Amministrativa dell'Operatore Economico, con il fine di verificare i documenti prescritti per l'ammissione alla procedura eventualmente attivando il subprocedimento del Soccorso Istruttoria, secondo quanto disposto dall'art. 101 del d.lgs. n. 36/2023, a seguito si procederà all'apertura della Busta Tecnica e poi Economica.

La proposta di aggiudicazione è disposta a favore dell'Operatore Economico risultato miglior offerente.

La Regione Lazio può procedere all'aggiudicazione anche in presenza di una sola offerta valida sempre che sia ritenuta congrua, conveniente e idonea.

La Regione Lazio, conformemente all'art. 108, comma 10, del D. Lgs. n. 36/2023, si riserva la facoltà di non procedere all'aggiudicazione nel caso in cui nessuna delle offerte presentate venga ritenuta conveniente o idonea in relazione all'oggetto del contratto, senza che i concorrenti possano vantare diritti o aspettative di sorta.



DIREZIONE PERSONALE, ENTI LOCALI E SICUREZZA

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

21. AGGIUDICAZIONE E AFFIDAMENTO

La proposta di aggiudicazione diviene definitiva a seguito di ratifica da parte dell'organo competente dell'Amministrazione.

La Regione Lazio si riserva in ogni caso di non ratificare la proposta di aggiudicazione e/o di non convalidare l'aggiudicazione definitiva per irregolarità formali, opportunità, convenienza, diversa valutazione del pubblico interesse, mutate esigenze, in caso di offerte non compatibili con le disponibilità di bilancio o, comunque, in base a propria autonoma valutazione, anche sul contenuto economico delle offerte pervenute.

Al fine di disporre l'aggiudicazione, ai sensi dell'art. 17, comma 5, D.lgs. 36/2023, l'Amministrazione effettua in capo all'Operatore economico miglior offerente le verifiche sulla veridicità delle dichiarazioni attestanti il possesso dei requisiti richiesti, nonché richiedendo all'Operatore Economico la presentazione della necessaria documentazione, entro il termine perentorio indicato dall'Amministrazione.

Nel caso in cui l'Operatore economico miglior offerente abbia reso dichiarazioni mendaci, ovvero qualora non adempia alla presentazione della documentazione necessaria ai fini dell'aggiudicazione, la Regione procede all'esclusione dalla procedura di cui trattasi, alla segnalazione alle Autorità competenti, nonché alla escussione della Garanzia provvisoria.

In caso di esclusione dell'Operatore economico miglior offerente, l'Amministrazione procede con lo scorimento della graduatoria.

In caso di liquidazione giudiziale, di liquidazione coatta e concordato preventivo, ovvero di risoluzione del contratto ai sensi dell'art. 122 del D.Lgs. n. 36/2023 ovvero di recesso dal contratto ai sensi dell'art. 88, comma 4-ter, del decreto legislativo 6 settembre 2011, n. 159, ovvero in caso di dichiarazione giudiziale di inefficacia del contratto, la Regione Lazio interella progressivamente i soggetti che hanno partecipato all'originaria procedura di gara, risultanti dalla relativa graduatoria, al fine di stipulare un nuovo contratto per l'affidamento dell'esecuzione o del completamento delle prestazioni in oggetto, alle medesime condizioni già proposte dall'originario aggiudicatario in sede in offerta, secondo le



DIREZIONE PERSONALE, ENTI LOCALI E SICUREZZA
Concessione del servizio bar e tavola calda/fredda nella sede della Regione Lazio di Via R. Raimondi Garibaldi n. 7 Roma

disposizioni di cui all'art. 124 del D.Lgs. n. 36/2023.

Nel caso di annullamento della procedura, i concorrenti non hanno alcunché a pretendere per tale annullamento e/o per il mancato affidamento dell'appalto: l'Impresa è vincolata, infatti, sin dalla presentazione dell'offerta e per il tempo di validità dell'offerta medesima.

Il contratto è stipulato, secondo quanto disposto dall'art. 18 del D.Lgs. n. 36/2023, con l'invio, da parte di Regione Lazio all'Aggiudicatario, di specifico Contratto in modalità elettronica.

22. INFORMAZIONI COMPLEMENTARI

- a) In caso di RTI costituendo, le Imprese aggiudicatarie devono procedere alla formalizzazione del Raggruppamento, entro il termine indicato dalla Stazione Appaltante.
- b) La documentazione deve essere redatta in lingua italiana o accompagnata da traduzione asseverata ai sensi di legge.
- c) Eventuali informazioni di carattere tecnico o amministrativo devono essere richieste tramite Piattaforma Stella; tali richieste devono essere formulate in lingua italiana non oltre le ore 12.00 del giorno xxxxxxxxxxxx. I chiarimenti e/o le rettifiche alla documentazione di gara sono pubblicati dalla Stazione Appaltante tramite Piattaforma Stella. Si rende noto che qualunque richiesta afferente la procedura di cui trattasi che non sia trasmessa tramite Piattaforma Stella non sarà presa in considerazione, ancorché trasmessa nei termini.

23. OBBLIGHI RELATIVI ALLA TRACCIABILITÀ DEI FLUSSI FINANZIARI

Il contratto d'appalto è soggetto agli obblighi in tema di tracciabilità dei flussi finanziari di cui alla legge 13 agosto 2010, n. 136.

L'affidatario deve comunicare alla stazione appaltante:

- gli estremi identificativi dei conti correnti bancari o postali dedicati, con l'indicazione dell'opera/servizio/fornitura alla quale sono dedicati;



**REGIONE
LAZIO**

DIREZIONE PERSONALE, ENTI LOCALI E SICUREZZA

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

- le generalità e il codice fiscale delle persone delegate ad operare sugli stessi;
- ogni modifica relativa ai dati trasmessi.

La comunicazione deve essere effettuata entro sette giorni dall'accensione del conto corrente ovvero, nel caso di conti correnti già esistenti, dalla loro prima utilizzazione in operazioni finanziarie relative ad una commessa pubblica. In caso di persone giuridiche, la comunicazione de quo deve essere sottoscritta da un legale rappresentante ovvero da un soggetto munito di apposita procura. L'omessa, tardiva o incompleta comunicazione degli elementi informativi comporta, a carico del soggetto inadempiente, l'applicazione di una sanzione amministrativa pecuniaria da 500 a 3.000 euro.

Il mancato adempimento agli obblighi previsti per la tracciabilità dei flussi finanziari relativi all'appalto comporta la risoluzione di diritto del contratto.

In occasione di ogni pagamento all'appaltatore o di interventi di controllo ulteriori si procede alla verifica dell'assolvimento degli obblighi relativi alla tracciabilità dei flussi finanziari.

Il contratto è sottoposto alla condizione risolutiva in tutti i casi in cui le transazioni siano state eseguite senza avvalersi di banche o di Società Poste Italiane S.p.a. o anche senza strumenti diversi dal bonifico bancario o postale che siano idonei a garantire la piena tracciabilità delle operazioni per il corrispettivo dovuto in dipendenza del presente contratto.

24. ACCESSO AGLI ATTI

L'accesso agli atti della procedura è consentito nel rispetto di quanto previsto dagli articoli 35 e 36 del decreto legislativo n. 36/2023.

25. FORO COMPETENTE

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



DIREZIONE PERSONALE, ENTI LOCALI E SICUREZZA

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

26. TRATTAMENTO DEI DATI PERSONALI

I dati raccolti sono trattati e conservati ai sensi del Regolamento UE n. 2016/679 relativo alla protezione delle persone fisiche con riguardo al trattamento dei dati personali, nonché alla libera circolazione di tali dati, del decreto legislativo 30 giugno 2003, n.196 recante il “Codice in materia di protezione dei dati personali” e ss mm e ii , del decreto della Presidenza del Consiglio dei Ministri n. 148/21 e dei relativi atti di attuazione.

Copia

PATTO DI INTEGRITÀ'

Art. 1 - Ambito di applicazione

- 1) Il Patto di integrità è lo strumento che la Regione adotta al fine di disciplinare i comportamenti degli operatori economici e del personale sia interno che esterno nell'ambito delle procedure di affidamento e gestione degli appalti di lavori, servizi e forniture di cui al D.Lgs. n.36/2023 e s.m.i..
- 2) Il Patto di integrità stabilisce l'obbligo reciproco che si instaura tra le Amministrazioni aggiudicatrici e gli operatori economici di improntare i propri comportamenti ai principi di trasparenza e integrità.
- 3) Il Patto di integrità deve costituire parte integrante della documentazione di gara e del successivo contratto.
- 4) La partecipazione alle procedure di gara e l'iscrizione ad eventuali altri elenchi e/o albi fornitori, nonché l'iscrizione al mercato elettronico, è subordinata all'accettazione vincolante del Patto di integrità.
- 5) Il Patto di integrità si applica con le medesime modalità anche ai contratti di subappalto di cui all'articolo 119 del D.Lgs. 36/2023 e s.m.i..
- 6) Per quanto non disciplinato dal presente Patto si rinvia al Codice di comportamento del personale della Regione approvato con DGR n. 33 del 21.01.14 e, in mancanza al DPR n. 62/2013 (Regolamento recante il Codice di comportamento dei dipendenti pubblici a norma dell'art.54 del D.lgs. n.165/2001) al rispetto dei quali sono tenuti i collaboratori a qualsiasi titolo di imprese fornitrice di beni o servizi e che realizzano opere in favore dell'amministrazione.

Art. 2 - Obblighi degli operatori economici nei confronti della stazione appaltante

- 1) L'operatore economico:
 - a) dichiara di non aver fatto ricorso e si obbliga a non ricorrere ad alcuna mediazione o altra opera di terzi finalizzata all'aggiudicazione e/o gestione del contratto;
 - b) dichiara di non avere condizionato, e si impegna a non condizionare, il procedimento amministrativo con azioni dirette a influenzare il contenuto del bando o altro atto equipollente al fine di condizionare le modalità di scelta del contraente;
 - c) dichiara di non aver corrisposto, né promesso di corrispondere, e si impegna a non

corrispondere né promettere di corrispondere ad alcuno, direttamente o tramite terzi, ivi compresi soggetti collegati o controllati, somme di danaro o altre utilità finalizzate all'aggiudicazione o finalizzate a facilitare la gestione del contratto;

- d) dichiara con riferimento alla specifica procedura di affidamento di non aver preso parte né di aver praticato intese o adottato azioni e si impegna a non prendere parte e a non praticare intese o adottare azioni, tese a restringere la concorrenza o il mercato vietate ai sensi della normativa vigente, ivi inclusi gli artt. 101 e successivi del Trattato sul funzionamento dell'Unione Europea (TFUE) e gli artt.2 e successivi della L. 287 del 1990, dichiara altresì che l'offerta è stata predisposta nel pieno rispetto della predetta normativa;
 - e) si impegna a segnalare alla Amministrazione aggiudicatrice qualsiasi illecito tentativo da parte di terzi di turbare o distorcere le fasi della procedura di affidamento e dell'esecuzione del contratto;
 - f) si impegna a segnalare alla Amministrazione aggiudicatrice qualsiasi illecita richiesta o pretesa da parte di dipendenti dell'Amministrazione o di chiunque possa influenzare le decisioni relative alla procedura di affidamento o di esecuzione del contratto con le modalità e gli strumenti messi a disposizione dall'Amministrazione medesima;
 - g) si impegna qualora i fatti di cui ai precedenti punti e) e f) costituiscano reato a sporgere denuncia all'autorità giudiziaria o alla polizia giudiziaria;
- 2) L'operatore economico aggiudicatario si impegna ad adempiere con la dovuta diligenza alla corretta esecuzione del contratto.

Art. 3 - Obblighi dell'Amministrazione aggiudicatrice

- 1) L'Amministrazione aggiudicatrice Regione Lazio, Direzione regionale Personale, Enti Locali e Sicurezza, Area Datore di lavoro, Promozione del benessere organizzativo, servizi al personale, Sistema professionale e Formazione:
 - a) si obbliga a rispettare i principi di trasparenza e integrità già disciplinati dal Codice comportamento del personale della Regione e, in mancanza al DPR n. 62/2013 (Regolamento recante il Codice di comportamento dei dipendenti pubblici a norma dell'art.54 del Dlgs. n.165/2001), nonché le misure di prevenzione della corruzione inserite nel Piano triennale di prevenzione vigente;
 - b) si obbliga a non influenzare il procedimento amministrativo diretto a definire il contenuto del bando o altro atto equipollente al fine di condizionare le modalità di scelta del contraente;

- c) si obbliga a non richiedere, a non accettare ed a non ricevere, direttamente o tramite terzi, somme di danaro o altre utilità finalizzate a favorire la scelta di un determinato operatore economico;
- d) si obbliga a non richiedere, a non accettare ed a non ricevere direttamente o tramite terzi, somme di danaro o altre utilità finalizzate a influenzare in maniera distorsiva la corretta gestione del contratto;
- e) si impegna a segnalare al proprio Responsabile per la prevenzione della corruzione qualsiasi illecito tentativo da parte di terzi di turbare o distorcere le fasi di svolgimento delle procedure di affidamento e/o l'esecuzione del contratto, con le modalità e gli strumenti messi a disposizione dall'Amministrazione di appartenenza;
- f) si impegna a segnalare al proprio Responsabile per la prevenzione della corruzione qualsiasi illecita richiesta o pretesa da parte di operatori economici o di chiunque possa influenzare le decisioni relative alla procedura di affidamento o di esecuzione del contratto, con le modalità e gli strumenti messi a disposizione dall'Amministrazione di appartenenza;
- g) si impegna, qualora i fatti di cui ai precedenti punti e) ed f) costituiscano reato, a sporgere denuncia all'autorità giudiziaria o alla polizia giudiziaria;
- h) si impegna all'atto della nomina dei componenti la commissione di gara a rispettare le norme in materia di incompatibilità e inconferibilità di incarichi di cui al D. Lgs. n. 39/2013;
- i) si impegna a far sottoscrivere ai componenti della predetta Commissione la dichiarazione di assenza di cause di incompatibilità e inconferibilità di incarichi e quella con cui ciascuno dei componenti assume l'obbligo di dichiarare il verificarsi di qualsiasi situazione di conflitto di interesse e in particolare di astenersi in tutte le situazioni in cui possano essere coinvolti, oltre che interessi propri e di suoi parenti, affini entro il secondo grado, del coniuge o di conviventi, interessi di:
 - persone con le quali abbia rapporti di frequentazione abituale;
 - soggetti ed organizzazioni con cui egli o il coniuge abbia causa pendente o grave inimicizia o rapporti di credito o debito significativi;
 - soggetti od organizzazioni di cui sia tutore, curatore, procuratore o agente;
 - enti, associazioni anche non riconosciute, comitati, società o stabilimenti di cui sia amministratore, o gerente, o nelle quali ricopra cariche sociali e/o di rappresentanza;
 - in ogni altro caso in cui esistano gravi ragioni di opportunità e convenienza.

2) L'Amministrazione aggiudicatrice si impegna ad adempiere con la dovuta diligenza alla corretta esecuzione del contratto e a verificare nel contempo la corretta esecuzione delle controprestazioni.

Art. 4 - Violazione del Patto di integrità

1) La violazione da parte dell'operatore economico, sia in veste di concorrente che di aggiudicatario, di uno degli impegni previsti a suo carico dall'articolo 2, può comportare, secondo la gravità della violazione rilevata e la fase in cui la violazione è accertata:

- a) l'esclusione dalla procedura di affidamento;
- b) la risoluzione di diritto del contratto;
- c) perdita o decurtamento dal 10% al 50% dei depositi cauzionali o altre garanzie depositate all'atto dell'iscrizione;
- d) interdizione del concorrente a partecipare ad altre gare indette dalla medesima stazione appaltante per un determinato periodo di tempo.

2) La violazione degli obblighi assunti dalle parti, di cui al presente Patto di integrità, e l'applicazione delle relative sanzioni è accertata e dichiarata, con garanzia di adeguato contradditorio, in esito ad un procedimento di verifica, secondo quanto disposto da ciascuna stazione appaltante con apposito regolamento.

Le stazioni appaltanti debbono individuare le sanzioni da applicare in concreto secondo il criterio di colpevolezza, gradualità e proporzionalità in rapporto alla gravità della violazione rilevata.

In ogni caso, per le violazioni di cui all'art. 2 c. 1 lett. a), b), c), d) del presente Patto, è sempre disposta la perdita del deposito cauzionale o altra garanzia depositata all'atto dell'iscrizione, l'esclusione dalla gara o la risoluzione *ipso iure* del contratto, salvo che le stazioni appaltanti, con apposito atto, decidano di non avvalersi della predetta risoluzione, qualora ritengano che la stessa sia pregiudizievole agli interessi pubblici di cui all'articolo 121, comma 2 del D.Lgs. 104/2010.

La sanzione dell'interdizione si applica nei casi più gravi o di recidiva, per le violazioni di cui al superiore art. 2 c. 1 lett. a), b), c), d).

L'Amministrazione aggiudicatrice, ai sensi dell'art. 1382 c.c., si riserva la facoltà di richiedere il risarcimento del maggior danno effettivamente subito, ove lo ritenga superiore all'ammontare delle cauzioni o delle altre garanzie di cui al superiore comma 2 lett. c) del presente articolo.



REGIONE
LAZIO

ALL. C PATTO D'INTEGRITÀ

Art. 5 - Efficacia del patto di integrità

Il presente Patto di Integrità e le sanzioni applicabili resteranno in vigore sino alla completa esecuzione del contratto assegnato a seguito della procedura di affidamento e all'estinzione delle relative obbligazioni.

Luogo e data

L'operatore economico

L'Amministrazione aggiudicatrice

L'Operatore economico dichiara di aver letto, e di accettare espressamente, le disposizioni contenute nell'art. 2 e nell'art. 4 c. 3 della presente scrittura.

Luogo e data

L'operatore economico

Copia

Allegato D Schema di contratto

CONTRATTO PER L'AFFIDAMENTO IN CONCESSIONE DEI SERVIZI DI GESTIONE BAR, TAVOLA CALDA/FREDDA PRESSO LA SEDE DELLA REGIONE LAZIO DI VIA R. RAIMONDI GARIBALDI 7 ROMA CIG **xxxxxxxxxxxx** CPV 55410000-7 / 55510000-8

Tra

La Regione Lazio – (di seguito brevemente "Regione") con sede legale in Roma, Via R. Raimondi Garibaldi, 7, C.F. e P.I. 80143490581 nella persona del dott. Dott. _____, nato a _____ il _____, il quale interviene al presente atto e stipula non in proprio, ma in nome, vece e conto della Regione Lazio, nella sua qualità di Direttore della Direzione Regionale Personale, Enti Locali e Sicurezza

la Società _____, con sede legale in _____ Via _____

_____ P.IVA/C.F.: _____ nella persona di _____, nato a _____, il _____ (C.F. _____) nella qualità di _____ della Società _____,

il quale interviene al presente atto non in proprio, ma in nome, vece e conto

della Società _____ (di seguito anche solo "Concessionario"),

PREMESSO CHE

- La Regione Lazio ha ritenuto necessario affidare le attività relative ai servizi di gestione bar e tavola calda/fredda (da consumare ai tavoli, in piedi o take away) ubicate presso la sede della Regione Lazio in via R. Raimondi Garibaldi n. 7 – Roma;
- con decisione a contrarre n. _____ del _____ l'Amministrazione ha autorizzato l'avvio di una procedura aperta ai sensi degli artt. 71 e 177, del D.Lgs n. 36 del 31.03.2023

(in seguito anche “Codice”) per l'affidamento in concessione del servizio in oggetto, utilizzando il criterio dell'offerta economica più vantaggiosa;

- gli atti della procedura in oggetto, alla quale hanno partecipato n. _____ concorrenti, sono stati pubblicati sul sito istituzionale dell'Amministrazione;
- con determina n. _____ del _____ è stata disposta l'aggiudicazione in favore dell'Impresa _____;
- l'Impresa ha presentato la documentazione richiesta ai fini della stipula del Contratto che, anche se non materialmente allegata al presente atto, ne forma parte integrante e sostanziale, ivi inclusa la cauzione definitiva a garanzia dell'adempimento delle obbligazioni contrattuali, rilasciata da _____ in data _____ aveniente numero _____, per un importo di euro _____ (_____ /00) e la polizza assicurativa richiesta rilasciata da _____ aveniente n. _____;

tutto ciò premesso,

LE PARTI CONVENGONO E STIPULANO QUANTO SEGUE:

Articolo 1 - Norme regolatrici e disciplina applicabile

Le premesse di cui sopra, gli atti e i documenti richiamati nelle medesime premesse e nella restante parte del presente atto, ivi incluso il Disciplinare di gara, il Capitolato Tecnico, l'Offerta Tecnica, l'Offerta Economica e il Piano Economico Finanziario del Concessionario, che, ancorché non materialmente allegati al presente Contratto, ne costituiscono parte integrante e sostanziale e devono pertanto intendersi integralmente richiamati.

L'esecuzione del servizio oggetto del rapporto contrattuale è, pertanto, regolata:

- dalle clausole del presente Contratto, che costituiscono la manifestazione integrale di tutti gli accordi intervenuti con l'Impresa relativamente alle attività e prestazioni contrattuali;
- da quanto previsto nell'Offerta Tecnica ed Economica presentata dall'Impresa;
- dalle disposizioni anche regolamentari in vigore per l'attività oggetto del presente Contratto e di cui l'Impresa dichiara di avere esatta conoscenza;
- dal Codice Civile, dal D.lgs. n. 36/2023 e dalle altre disposizioni normative, nazionali e regionali, attualmente vigenti in materia contrattuale.

In caso di discordanza o contrasto ovvero di omissioni, gli atti ed i documenti di gara prevarranno sugli atti ed i documenti prodotti dall’Impresa nella medesima sede, ad eccezione di eventuali proposte migliorative formulate da quest’ultima ed espressamente accettate dalla Concedente.

Le clausole del presente Contratto sono sostituite, modificate od abrogate automaticamente per effetto di norme aventi carattere cogente contenute in leggi o regolamenti che entreranno in vigore successivamente, fermo restando che, in tal caso, l’Impresa rinuncia ora per allora a promuovere eventuali azioni volte all’incremento del corrispettivo pattuito ovvero ad opporre eccezioni rivolte a sospendere o risolvere il rapporto contrattuale.

Articolo 2 – Oggetto e luogo della prestazione

Il presente Contratto ha per oggetto la Concessione, da parte della Regione Lazio, della gestione funzionale ed economica del servizio di bar e tavola calda/fredda (da consumare ai tavoli, in piedi o take away), da svolgersi nella sede della Regione Lazio di Via R. Raimondi Garibaldi 7, piano terra palazzina B e buvette piano terra palazzina A, di seguito definiti anche punti di ristoro, consistente nelle attività, nei modi e nei tempi rappresentati nel Capitolato e nel rispetto della normativa vigente.

Il valore stimato della presente Concessione, ai sensi dell’art. 179 del D.lgs 36/2023, è pari a € _____ (_____) IVA esclusa, mentre il costo degli oneri per la sicurezza è pari ad € _____ (_____/00). Tale importo non costituisce alcuna aspettativa circa il fatturato da realizzare ma è mera stima ai soli fini della determinazione della procedura di scelta del contraente.

In particolare, la Regione Lazio affida al Concessionario:

- a) gli spazi per lo svolgimento delle attività, come individuati negli atti di gara;
- b) la gestione funzionale ed economica, del servizio oggetto di Concessione, in conformità alle prescrizioni contenute nel Capitolato Speciale, nell’Offerta Tecnica e nell’Offerta Economica, in base alle condizioni e termini previsti nel presente Contratto e suoi Allegati;

Articolo 3 – Diritti, obblighi e responsabilità del Concessionario

Il Concessionario si obbliga ad osservare nell’esecuzione della Concessione tutte le prescrizioni e le condizioni contenute nel presente Contratto, nonché nel relativo Capitolato Speciale, allegato al presente Contratto formandone parte integrante e sostanziale anche se materialmente non allegato.

Si obbliga, altresì, a finanziare economicamente la Concessione e a gestire il servizio secondo quanto previsto dal Capitolato Speciale e dal Piano Economico-Finanziario di copertura dell’investimento e della connessa gestione presentato in sede di offerta e contenuto nel presente Contratto come parte integrante del medesimo.

Il Concessionario ha il diritto di gestire funzionalmente e di sfruttare economicamente il servizio oggetto della Concessione da svolgersi nella sede della Regione Lazio.

Il Concessionario è responsabile a tutti gli effetti del corretto adempimento delle condizioni contrattuali e della corretta esecuzione della Concessione, restando espressamente inteso che le norme e le prescrizioni contenute nel presente Contratto, nel Capitolato Speciale, nei documenti allegati e nelle norme ivi richiamate, o comunque applicabili, sono state da esso esaminate e riconosciute idonee al raggiungimento di tali scopi.

Il Concessionario è responsabile del danno o pregiudizio di qualsiasi natura causati al Concedente in conseguenza delle proprie attività, anche per fatto doloso o colposo del suo personale, dei suoi collaboratori e dei suoi ausiliari e in genere di chiunque egli si avvalga per l'esecuzione della Concessione, sia durante la fase di allestimento dei locali, sia durante la fase di gestione.

La responsabilità per danni e infortuni che dovessero accadere al Concessionario o ai suoi dipendenti sarà a carico del Concessionario.

Articolo 4 – Durata

Il Contratto avrà la durata di 5 anni (60 mesi) decorrenti dal Verbale di consegna dei locali.

La consegna dei locali avverrà entro 30 giorni dalla data di sottoscrizione del contratto.

L'avvio della fase della gestione della Concessione avverrà all'esito positivo di una verifica preliminare, da parte del competente Ufficio Tecnico di questa Amministrazione, circa la conformità dei locali e degli spazi allestiti dal Concessionario, rispetto a quanto previsto dal presente Capitolato speciale e dalla normativa vigente in materia di sicurezza e di conformità impiantistica.

La Concedente, qualora prima della scadenza del contratto ravvisi la necessità e la convenienza di prorogare ai sensi dell'art. 120 comma 10 la concessione con il medesimo fornitore, si riserva la facoltà di rinnovo, per un periodo di uguale durata, ai medesimi patti e condizioni. Si specifica che detta ipotesi non è, in alcun caso, vincolante per l'Operatore economico che rimarrà libero di accettare o meno la richiesta di rinnovo formulata dalla Stazione Appaltante.

La Concedente si riserva, altresì, la facoltà di prorogare la Concessione per il tempo strettamente necessario alla conclusione delle procedure necessarie per l'individuazione del nuovo contraente ai sensi dell'art. 120, comma 11 del Codice. Il Concessionario si obbliga, pertanto, a proseguire il servizio per l'ulteriore periodo previa richiesta scritta dell'Amministrazione.

Articolo 5 - Avvio, Orari e Cessazione del servizio

I servizi dovranno essere avviati dal Concessionario entro il termine dichiarato nella propria Relazione tecnica, decorrente dalla data di consegna dei locali, comprensivo dei giorni necessari per l'allestimento/arredamento

degli stessi e per l'espletamento delle attività propedeutiche. Alla data di avvio delle attività sarà redatto, in contraddittorio con il Concessionario, apposito Verbale di avvio del servizio.

Il Concessionario si impegna a garantire il servizio oggetto del presente contratto nei giorni e negli orari di cui al punto 3 del Capitolato speciale.

Eventuali richieste da parte del Concessionario di variazione degli orari di cui al comma 1 dovranno essere adeguatamente motivate e saranno oggetto di apposito accordo tra il Concessionario e la Concedente.

Alla scadenza della concessione, il Concessionario è tenuto alla riconsegna dei locali e a sgombrare gli stessi dagli arredi entro il termine stabilito dall'Amministrazione. All'atto di riconsegna, sarà redatto, in contraddittorio tra le parti, apposito Verbale di riconsegna dei locali.

La Concedente si riserva la facoltà di:

- i) richiedere la rimessa in pristino dei locali/spazi secondo quanto risulterà dal confronto fra la situazione esistente alla data di consegna e quella finale, salvo quegli interventi di completamento o di miglioria eventualmente effettuati e preventivamente ed espressamente autorizzati;
- ii) ovvero di quantificare eventuali danni arrecati ai beni della Concedente e l'ammontare dei medesimi da porre a carico del Concessionario.

Il Concessionario si impegna, su richiesta della Concedente, con modalità e tempistiche da concordare con quest'ultima, a consentire ogni attività utile ai fini dell'espletamento di una nuova procedura per l'affidamento dei servizi oggetto della Concessione e propedeutica al passaggio di consegne verso il concessionario entrante.

Articolo 6 - Revisione del Piano economico-finanziario

L'Amministrazione non garantisce un numero minimo di utenti, pertanto il Concessionario non potrà pretendere alcun corrispettivo né richiedere modifiche al Contratto per eventuale mancata affluenza da parte dell'utenza.

Il Concessionario adegua la propria gestione al rispetto dell'equilibrio del Piano Economico Finanziario, di copertura dell'investimento e della connessa gestione, presentato in sede di offerta e costituente parte integrante del presente Contratto.

Il Piano economico e finanziario del Concessionario, presentato in sede di Offerta Economica, potrà essere oggetto di revisione alle condizioni e secondo le modalità indicate nell'art. 177 comma 5 del Codice.

Articolo 7 - Modifica della Concessione durante il periodo di efficacia

Fermi restando i principi del rischio operativo e dell'equilibrio economico- finanziario, previsti dall'art. 177 del D.lgs 36/2023, durante il periodo di efficacia del contratto lo stesso potrà essere modificato senza indire

una nuova procedura di affidamento del servizio ai sensi di quanto previsto all'art. 120, comma 1, lettera a) del D.lgs. 36/2023.

In particolare, il Concedente si riserva la facoltà di modificare il Contratto nel corso della durata della concessione, in aumento o in diminuzione, per eventuali variazioni delle esigenze dell'utenza e per sopravvenute modifiche organizzative e/o logistiche.

L'eventuale modifica non rappresenterà in alcun caso proroga della Concessione.

In tal caso si applicherà l'art. 120 del Codice.

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

Articolo 8 - Condizioni e modalità di esecuzione delle prestazioni contrattuali

I servizi oggetto della presente concessione dovranno essere svolti a perfetta regola d'arte, in conformità alle vigenti normative, in particolare igienico-sanitarie, e ai CAM (Criteri Ambientali Minimi) di riferimento, e nel pieno rispetto delle modalità tecnico-gestionali indicate nel Capitolato speciale, nell'Offerta tecnica e nel presente Contratto.

Il Concessionario dovrà garantire, durante tutta la durata della concessione, l'assortimento e l'offerta gastronomica per i servizi oggetto di concessione, in conformità alle specifiche indicate nel Capitolato speciale e a quelle proposte in sede di Offerta tecnica.

Il Concessionario dovrà, inoltre, provvedere all'acquisto delle materie prime selezionando i propri fornitori sulla base di adeguati criteri qualitativi. Le derrate alimentari impiegate per l'erogazione dei servizi dovranno essere di elevata qualità e conformi a quanto indicato in Offerta tecnica e nel Capitolato speciale. Il Concessionario sarà l'unico responsabile del trasporto delle derrate presso le sedi del servizio e ad esso spetterà il compito di verificare che detto trasporto sia effettuato con mezzi che garantiscono il mantenimento delle condizioni igieniche e di conservazione degli alimenti sino a destinazione.

Il Concessionario è tenuto, altresì, a provvedere alla pulizia ordinaria e straordinaria dei locali, impianti, attrezzature e arredi di cui alla presente concessione, garantendo la pulizia giornaliera, la sanificazione e disinfezione dei servizi igienici nel rispetto della normativa vigente e dei criteri minimi ambientali previsti nel Capitolato speciale.

Il Concessionario si obbliga a provvedere alla raccolta differenziata dei rifiuti derivanti, a qualsiasi titolo, dalle sue attività, al loro trasporto in sacchi ermeticamente chiusi, e al loro smaltimento, nel rispetto della normativa vigente. Il Concessionario dovrà garantire idonea pubblicità ai prezzi dei servizi oggetto della presente concessione, esponendo permanentemente e in modo visibile, i prezzi applicati.

Il Concessionario è altresì tenuto a esporre, in maniera ben visibile, le licenze e autorizzazioni necessarie all'esercizio dell'attività, rilasciate dalle autorità competenti e a tutto quanto previsto dal Capitolato speciale.

Il Concessionario è tenuto a redigere ogni sei mesi un documento denominato “Resoconto semestrale” e a consegnarlo all’Amministrazione entro 15 giorni solari dal termine del semestre di riferimento, pena l’applicazione della penale di cui al punto 50 del Capitolato Speciale. Il documento dovrà essere redatto fornendo le informazioni indicate nel punto 44 del Capitolato speciale.

Il Concessionario, entro 30 giorni solari antecedenti la data di scadenza del contratto, dovrà produrre e consegnare all’Amministrazione, un documento denominato “Resoconto finale della Concessione”, contenente le informazioni consuntive ed aggregate dei dati già riportati nei singoli Resoconti semestrali.

Articolo 9 - Eccedenze alimentari e destinazione cibi e bevande non somministrati

Il Concessionario si obbliga a recuperare il cibo non somministrato e a destinarlo ad organizzazioni non lucrative di utilità sociale che effettuano, ai fini di beneficenza, distribuzione gratuita agli indigenti di prodotti alimentari, in linea con quanto previsto dalla L. 155/2003, nel rispetto di quanto previsto dal progetto proposto in fase di presentazione dell’Offerta tecnica.

A tal fine il Concessionario ha sottoscritto in data _____ un protocollo con _____, C.F. _____ con sede legale in _____
Via _____.

Articolo 10 – Canone di Concessione – Royalty - da corrispondere alla Regione Lazio e pagamento delle utenze.

Il Concessionario, come previsto dal punto 5 del Capitolato Speciale (rubricato “Canone di concessione”), si impegna a corrispondere alla Regione Lazio, una quota, calcolata applicando, a partire dal secondo anno di concessione, la percentuale sul fatturato pari al 1% annuale con un incremento dello 0,5% per ogni anno successivo al secondo.

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

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

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

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

Il Concessionario si impegna, inoltre, a sostenere le spese derivanti dalla voltura delle utenze e dei consequenziali consumi, interamente a suo carico.

Articolo 11 – Allestimento dei locali

Gli interventi necessari all'allestimento funzionale dei locali, sia per i locali siti al piano terra pal. B e piano terra pal. A buvette, la pulizia e manutenzione ordinaria dei locali, degli impianti e ogni altra attività funzionale alla conduzione e gestione dei servizi sono ad esclusivo carico del Concessionario.

Gli interventi di cui al precedente comma dovranno essere eseguiti a perfetta regola d'arte, in conformità alla normativa applicabile, nonché a tutte le prescrizioni di cui al capitolo tecnico e all'offerta tecnica.

Il completamento dell'allestimento funzionale dei locali e le pratiche finalizzate all'ottenimento delle eventuali autorizzazioni necessarie, dovranno essere ultimati entro la data del Verbale di avvio dei servizi così come disciplinato nel Capitolato speciale.

Articolo 12 Personale - Obblighi derivanti dal rapporto di lavoro

Il Concessionario si obbliga ad osservare scrupolosamente le condizioni previste dal Capitolato Speciale al punto 30 (rubricato “Personale impiegato nei servizi e rapporto di lavoro”) e al punto 33 (rubricato “Prevenzione, sicurezza e salute sui luoghi di lavoro”), tutti gli obblighi derivanti da leggi vigenti in materia di obblighi assicurativi, assistenza e previdenza, nonché di rapporti di lavoro in genere e a provvedere a tutti gli obblighi derivanti dai Contratti Collettivi Nazionali di Lavoro di categoria applicabile.

Il Concessionario si obbliga, altresì, fatto salvo il trattamento di miglior favore, a continuare ad applicare i citati Contratti Collettivi anche dopo la loro scadenza e fino alla loro sostituzione. Gli obblighi relativi ai Contratti Collettivi Nazionali di Lavoro suddetti vincolano il Concessionario anche nel caso in cui questo non aderisca alle associazioni stipulanti o receda da esse, per tutto il periodo di validità del presente Contratto.

L'Impresa dovrà essere in regola con il pagamento degli stipendi e dei versamenti dei contributi in favore del proprio personale e dovrà fornire, su richiesta della Regione Lazio, prima dell'inizio del servizio ed ogni qualvolta sia richiesto nel corso di vigenza del contratto, la relativa documentazione giustificativa attestante l'avvenuto adempimento a tali obblighi.

Il Concessionario dovrà produrre o detenere in loco, anche in forma digitale, la documentazione idonea a dimostrare la regolarità dei rapporti di lavoro intercorrenti con i lavoratori stessi.

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

Il Concessionario dovrà impiegare un numero di addetti sufficiente a garantire la continuità, l'efficienza e la regolarità dello svolgimento dei servizi in ogni periodo dell'anno, nei giorni e orari previsti.

Il Concessionario predispone e trasmette alla Regione Lazio, prima dell'attivazione del servizio quanto di seguito indicato:

- gli elenchi nominativi delle unità di personale da impiegare nei servizi. Tali elenchi, anche al fine del rilascio dei badge d'ingresso, dovranno essere aggiornati semestralmente e precisamente entro il giorno 15 del mese di giugno e del mese di dicembre.

Il Concessionario si obbliga ad impiegare nell'erogazione dei servizi di cui trattasi solamente personale, incluso quello impiegato per le sostituzioni, in possesso del titolo di studio e/o di qualificazione professionale previsto/i dalla normativa vigente con specifica preparazione ed esperienza e adeguate competenze in tema di igiene e sicurezza degli alimenti e delle bevande, di sicurezza e prevenzione degli infortuni sui luoghi di lavoro, nonché in materia di gestione ambientale.

Il Concessionario si impegna, altresì, ad assicurare la formazione e l'aggiornamento specifico previsto dalla normativa in materia di sicurezza igienico sanitaria nel settore della ristorazione ed in materia di sicurezza ai sensi di quanto disposto dal d.lgs. n. 81/2008, nel rispetto dei tempi e delle modalità di cui al punto 31 del Capitolato Speciale.

Il Concessionario dovrà assicurare i livelli occupazionali attuali, procedendo all'assunzione in via prioritaria del personale già in forza nell'impresa cessante, così come previsto dal "progetto di assorbimento" proposto in sede di presentazione dell'Offerta tecnica.

È a carico del Concessionario l'osservanza di tutte le disposizioni di legge e dei regolamenti vigenti in materia di salute, sicurezza, tutela dell'ambiente e prevenzione degli infortuni sui luoghi di lavoro per quanto di spettanza.

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

Il Concessionario è responsabile dell'osservanza, da parte del personale impiegato nell'esecuzione della Concessione, del rispetto delle prescrizioni a questi imposte dal Capitolato Speciale e dovrà fornire, a propria cura e spese, ai dipendenti impiegati nell'esecuzione del Contratto le dotazioni minime necessarie indicate nel Capitolato Speciale.

Articolo 13- Verifiche e controlli

La Regione Lazio, tramite il Direttore dell'esecuzione e della eventuale Commissione di Controllo e Valutazione, potrà effettuare i controlli di conformità che riterrà opportuni e necessari al fine di verificare la conformità del servizio reso alle norme e prescrizioni di legge, alle prescrizioni del Capitolato speciale nonché a quelle ulteriori offerte in gara.

Detti controlli potranno essere espletati mediante verifiche ispettive dirette, controlli documentali e attraverso prelievi di campioni per l'effettuazione di analisi. Tali attività potranno essere effettuate senza preavviso direttamente presso i locali in cui si svolge il servizio di bar caffetteria e tavola calda/fredda. Resta inteso che nessun compenso spetta al Concessionario per gli alimenti prelevati nei limiti previsti dalle vigenti normative.

Delle operazioni di verifica di conformità verrà redatto apposito Verbale di ispezione, che deve essere sottoscritto da tutti i soggetti intervenuti e trasmesso tempestivamente al RUP per gli adempimenti di competenza.

Nel caso di esito positivo della verifica di conformità la data del verbale verrà considerata quale “Data di Accettazione” relativamente alle attività verificate da parte della Concedente. Nel caso di esito negativo della verifica di conformità, il Concessionario dovrà eliminare i vizi accertati entro il termine massimo che sarà concesso dalla Concedente nel processo verbale/documento idoneo. In tale ipotesi, la verifica di conformità verrà ripetuta, ferma l'applicazione delle penali relative di cui al Capitolato speciale.

Tutti gli oneri derivanti dalla verifica di conformità si intendono a carico del Concessionario.

Il Concessionario, inoltre, come previsto dal punto 43 del Capitolato Speciale e tenuto conto di quanto contenuto nell'Offerta tecnica, predispone ed attua un sistema di monitoraggio e di misurazione del grado di soddisfazione degli utenti (“Customer Care”) del servizio al fine di migliorarne la qualità con eventuali azioni correttive.

Articolo 14 – Subappalto

Il subappalto è ammesso in conformità all'art. 188 del D.lgs. 36/2023.

Il Concessionario, conformemente a quanto dichiarato in sede di Offerta, si è riservato di affidare in subappalto, l'esecuzione delle seguenti prestazioni:

salvo quanto previsto dall'art. 188, del Codice.

Ai sensi dell'art. 188 del Codice, il Concessionario si impegna a comunicare alla Concedente, successivamente all'aggiudicazione della Concessione e al più tardi all'inizio dell'esecuzione della stessa: dati anagrafici, recapiti e rappresentanti legali dei subappaltatori coinvolti nei servizi in quanto noti al momento

della richiesta. Il Concessionario in ogni caso comunica alla Concedente ogni modifica di tali informazioni intercorsa durante la Concessione, nonché le informazioni richieste per eventuali nuovi subappaltatori successivamente coinvolti nello svolgimento delle attività oggetto della presente Concessione.

Per le prestazioni affidate in subappalto il Concessionario è solidalmente responsabile con il subappaltatore degli adempimenti, da parte di questo ultimo, degli obblighi di sicurezza previsti dalla normativa vigente.

Il subappalto non comporta alcuna modificazione agli obblighi e agli oneri del Concessionario, il quale rimane l'unico e solo responsabile, nei confronti della Concedente, della perfetta esecuzione del Contratto anche per la parte subappaltata.

Il Concessionario è responsabile in via esclusiva nei confronti della Concedente dei danni che dovessero derivare a quest'ultima o a terzi per fatti comunque imputabili ai soggetti cui sono state affidate le suddette attività.

Il Concessionario è responsabile in solido con il subappaltatore nei confronti dei dipendenti del subappaltatore in relazione agli obblighi retributivi e contributivi.

Il Concessionario si impegna a sostituire i sub-appaltatori relativamente ai quali apposita verifica abbia dimostrato la sussistenza dei motivi di esclusione di cui agli articoli 94 e 95 del D.lgs 36/2023.

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

In caso di inadempimento da parte del Concessionario agli obblighi di cui ai precedenti commi, la Concedente può risolvere il Contratto, salvo il diritto al risarcimento del danno.

Il Concessionario è comunque tenuto a comunicare alla Concedente, prima dell'inizio della prestazione, per tutti i sub-contratti che non sono subappaltati, stipulati per l'esecuzione delle prestazioni oggetto del contratto, il nome del sub- contraente e l'oggetto delle prestazioni affidate. Sono altresì comunicate alla Concedente eventuali modifiche a tali informazioni avvenute nel corso del sub- contratto.

Ovvero

Il Concessionario, conformemente a quanto dichiarato in sede di offerta, non intende affidare in subappalto l'esecuzione di nessuna delle attività oggetto delle prestazioni contrattuali.

Il Concessionario è comunque tenuto a comunicare alla Concedente, prima dell'inizio della prestazione, per tutti i sub-contratti che non sono subappalti, stipulati per l'esecuzione delle prestazioni oggetto del contratto, il nome del sub- contraente e l'oggetto delle prestazioni affidate. Sono altresì comunicate alla Concedente eventuali modifiche a tali informazioni avvenute nel corso del sub- contratto.

Articolo 15 – Cessione e sub-concessione

Il Concessionario non può, in tutto o in parte, cedere il Contratto, a pena di risoluzione in danno del Contratto medesimo, con conseguente incameramento della cauzione definitiva e risarcimento di ogni danno ulteriore, fatto salvo quanto previsto dall'art. 190 del Codice.

Articolo 16 – Penali

Nell'ipotesi di ritardo nell'adempimento e/o di difformità di prestazione nell'esecuzione delle attività relative alla Concessione oggetto del Contratto, che non siano imputabili rispettivamente all'Amministrazione o a forza maggiore o caso fortuito, l'Amministrazione stessa applicherà al Concessionario le penali dettagliatamente descritte e regolamentate al punto 50 del Capitolato Speciale, rubricato "Penali".

Le penali verranno applicate previa contestazione dell'addebito e valutazione delle deduzioni addotte dal Concessionario e da questo comunicate alla Concedente nel termine massimo di giorni 10 (dieci) solari dalla stessa contestazione. In assenza di deduzioni del Concessionario nei termini prescritti, ovvero nel caso in cui la Concedente ritenga di non accoglierle, quest'ultima ha facoltà di irrogare le relative penali.

Ferma restando l'applicazione delle penali, la Concedente si riserva di richiedere il maggior danno, sulla base di quanto disposto all'articolo 1382 c.c., nonché la risoluzione del presente Contratto nell'ipotesi di grave e reiterato inadempimento agli obblighi contrattuali.

La Concedente, per i crediti derivanti dall'applicazione delle penali di cui al presente articolo, si avvarrà della garanzia definitiva, senza bisogno di diffida o procedimento giudiziario.

Qualora l'importo complessivo delle penali inflitte al Concessionario raggiunga la somma complessiva pari al 10% del valore complessivo della Concessione, la Concedente ha facoltà, in qualunque tempo, di risolvere di diritto il presente Contratto, oltre il risarcimento di tutti i danni.

Articolo 17 - Danni, responsabilità civile e polizza assicurativa

Il Concessionario assume in proprio ogni responsabilità, per tutta la durata del Contratto, per qualsiasi danno causato a persone o beni, tanto del Concessionario stesso quanto della Concedente e/o di terzi, in dipendenza di omissioni, negligenze o altre inadempienze relative all'esecuzione delle prestazioni contrattuali ad esso riferibili, anche se eseguite da parte dalle imprese subappaltatrici e/o da terzi.

A fronte dell'obbligo di cui al precedente comma, il Concessionario ha presentato polizza assicurativa conforme ai requisiti indicati nel punto 52 del Capitolato speciale (rubricato Responsabilità civile e copertura assicurativa"), stipulata con la compagnia _____, n. _____ del _____, per un importo pari a € _____.

Resta ferma l'intera responsabilità del Concessionario anche per danni coperti o non coperti e/o per danni eccedenti i massimali assicurati dalle polizze di cui al precedente comma.

Il Concessionario si impegna a consegnare, annualmente e con tempestività, alla Concedente, la quietanza di pagamento del premio, atta a comprovare la validità della polizza assicurativa prodotta per la stipula del Contratto o, se del caso, la nuova polizza eventualmente stipulata, in relazione al presente Contratto.

Articolo 18 - Cessazione, revoca per motivi di pubblico interesse, risoluzione per inadempimento della Concedente

Ai sensi del Codice la Concessione cessa, senza applicazione dei termini di cui all'art. 21-*nonies* della Legge 241/1990, quando:

- a) il Concessionario avrebbe dovuto essere escluso ai sensi dell'articolo 80 del Codice;
- b) il Contratto non avrebbe dovuto essere aggiudicato in considerazione di una grave violazione, con riferimento alla procedura di aggiudicazione, degli obblighi derivanti dai Trattati, come accertato dalla Corte di Giustizia dell'Unione Europea ai sensi dell'art. 258 del Trattato sul funzionamento dell'Unione Europea;
- c) il Contratto ha subito una modifica che avrebbe richiesto il ricorso ad una nuova procedura di aggiudicazione ai sensi del Codice.

La Concessione può essere risolta per inadempimento della Concedente o revocata per motivi di pubblico interesse ai sensi dell'art. 190, comma 4, del Codice.

Qualora la Concessione sia risolta per inadempimento del Concessionario trova applicazione l'articolo 1453 del c.c.

Per quanto non previsto, trovano applicazione, in quanto compatibili, le ulteriori disposizioni dell'art. 190 del D.lgs 36/2023.

Articolo 19 – Risoluzione del contratto

Ai sensi del punto 53 del Capitolato speciale, l'Amministrazione si riserva la facoltà di procedere alla risoluzione del Contratto, previa diffida ad adempire ai sensi degli artt. 1453 e 1454 c.c., in caso di grave inadempimento da parte del Concessionario.

La Concessione è vincolata dalla piena attuazione del piano finanziario e al rispetto dei tempi previsti dallo stesso per la realizzazione degli investimenti.

In ogni caso si conviene che la Concedente, senza bisogno di assegnare previamente alcun termine per l'adempimento, potrà risolvere di diritto il presente Contratto ai sensi dell'art. 1456 c.c., previa dichiarazione da comunicarsi al Concessionario con PEC, nei casi previsti dall'art. 53 del Capitolato speciale.

In ogni caso è fatto salvo il diritto dell'Amministrazione di richiedere il risarcimento dei danni subiti.

Qualora si verificassero ipotesi di grave inadempimento nel caso di inizio delle prestazioni in pendenza della stipulazione del Contratto, l'Amministrazione potrà procedere alla revoca dell'aggiudicazione, fatta salva la richiesta di risarcimento danni.

La Concedente procederà alla risoluzione del presente Contratto in qualsiasi momento e qualunque sia il suo stato di esecuzione, senza preavviso, qualora nei confronti del Concessionario sia intervenuto un provvedimento definitivo che dispone l'applicazione di una o più misure di prevenzione di cui al codice delle leggi antimafia e delle relative misure di prevenzione.

In caso di risoluzione del presente Contratto, l'Impresa si impegna, sin d'ora, a fornire alla Concedente tutta la documentazione e i dati necessari al fine di provvedere direttamente o tramite terzi all'esecuzione del presente Contratto. In caso di risoluzione per responsabilità del Concessionario, il Concessionario è tenuto a corrispondere anche la maggiore spesa sostenuta dalla Concedente per affidare ad altra impresa le prestazioni.

In tutti i casi di cui ai precedenti commi, fatto salvo il maggior danno, la Concedente incamererà la garanzia definitiva.

La Concedente, in caso di risoluzione e comunque nei casi di cui all'art. 124, comma 1, del D. lgs. n. 36 del 2023 potrà interpellare progressivamente gli operatori economici che hanno partecipato all'originaria procedura di gara e risultati dalla relativa graduatoria al fine di stipulare un nuovo contratto per l'affidamento delle prestazioni contrattuali alle medesime condizioni già proposte dal Concessionario in sede di Offerta.

Resta fermo quanto previsto all'art. 122 del D.lgs. 36/2023, in quanto compatibile.

Resta inteso che eventuali inadempimenti che abbiano portato alla risoluzione del presente Contratto saranno oggetto di segnalazione all'Autorità Nazionale Anticorruzione (ANAC) nonché potranno essere valutati come grave negligenza o malafede nell'esecuzione delle prestazioni affidate ai sensi dell'art. 94 del D. lgs. 36/2023.b . n

Nei casi che comportano la risoluzione della Concessione per cause imputabili al Concessionario la stazione appaltante - ai sensi dell'art. 190 del D.lgs. 36 del 2023 – comunica per iscritto al Concessionario e agli enti finanziatori l'intenzione di risolvere il rapporto.

Gli enti finanziatori, ivi inclusi i titolari di obbligazioni e titoli analoghi emessi dal Concessionario, entro novanta giorni possono indicare un operatore economico, che subentri nella Concessione, avente caratteristiche tecniche e finanziarie corrispondenti o analoghe a quelle previste nel Disciplinare di gara o negli atti in forza dei quali la Concessione è stata affidata, con riguardo allo stato di avanzamento dell'oggetto della Concessione alla data del subentro.

Articolo 20 – Recesso

La Concedente ha diritto di recedere dal presente Contratto in tutti i casi previsti dalla legge.

Articolo 21 – Obblighi di riservatezza

Il Concessionario ha l'obbligo, pena la risoluzione del Contratto e fatto salvo il diritto al risarcimento dei danni subiti dalla Concedente, di mantenere riservati, anche successivamente alla scadenza del Contratto medesimo, i dati, le notizie e le informazioni in ordine alle attività svolte in adempimento del presente Contratto, nonché fatti, stati e condizioni relativi alle attività svolte dalla Concedente di cui sia, comunque, venuta a conoscenza nel corso di esecuzione del Contratto stesso.

Il Concessionario è responsabile per l'esatta osservanza, da parte dei propri dipendenti, consulenti e collaboratori, nonché dei propri eventuali subappaltatori e dei dipendenti, consulenti e collaboratori di questi ultimi, degli obblighi di riservatezza.

Il Concessionario si impegna, altresì, a rispettare quanto previsto dal D. lgs. 196/2003 e s.m.i. dai relativi regolamenti di attuazione in materia di riservatezza, nonché dal Regolamento UE 2016/679.

Articolo 22 - Obblighi in tema di tracciabilità dei flussi finanziari

Ai sensi e per gli effetti dell'art. 3, comma 8, della Legge 13 agosto 2010 n. 136, il Concessionario si impegna a rispettare puntualmente quanto previsto dalla predetta disposizione in ordine agli obblighi di tracciabilità dei flussi finanziari.

A tal fine dichiara che gli estremi identificativi del/i conto/i corrente/i dedicato/i sono i seguenti _____ e che i soggetti delegati ad operare su detto conto sono: _____

Il Concessionario è tenuto a comunicare tempestivamente e comunque entro e non oltre 7 giorni dalla/e variazione/i qualsivoglia variazione intervenuta in ordine ai dati relativi agli estremi identificativi del/i conto/i corrente/i dedicato/i nonché le generalità (nome e cognome) e il codice fiscale delle persone delegate ad operare su detto/i conto/i.

Articolo 23 – Referenti del Contratto per il Concessionario e per l'Amministrazione

Il Concessionario designa sin d'ora quale proprio Referente del Contratto il Sig.

_____,
il quale sarà l'interlocutore della Concedente per qualsivoglia richiesta inerente al servizio e sarà, a sua volta, garante della corretta organizzazione del servizio nonché, in particolare, responsabile del controllo sulla assoluta e continua indipendenza del personale dalla Concedente.

La sua presenza in sede, anche non continuativa, è essenziale per l'erogazione dei servizi. È altresì obbligato ad assicurare la propria reperibilità nei confronti del Direttore dell'esecuzione del contratto, tutti i giorni, nell'orario di svolgimento dei servizi. Il Referente del Concessionario dovrà essere autorizzato ad accogliere richieste e segnalazioni da parte dell'Amministrazione ed a porre in essere tutte le misure atte alla rapida ed efficace soluzione di quanto segnalato.

Il Referente del Contratto deve essere sempre rintracciabile attraverso l'ausilio di apposita utenza telefonica fissa e mobile, indirizzo di posta elettronica e fax.

Le comunicazioni, pertanto, saranno effettuate presso i seguenti recapiti:

Cellulare:

Telefono:

Fax:

Email:

Il Concessionario si impegna a comunicare tempestivamente qualsiasi variazione dei predetti recapiti.

Tutte le comunicazioni fatte al Referente del Contratto devono intendersi effettuate regolarmente nei confronti del Concessionario medesimo.

Il Referente del contratto per l'Amministrazione è il Direttore dell'esecuzione del servizio individuato nella persona di _____.

Articolo 24 – Codice di comportamento dei dipendenti pubblici e protocollo di legalità

Il Concessionario si impegna a rispettare ed a far rispettare dai collaboratori operanti a qualsiasi titolo per la propria impresa gli obblighi di condotta di cui al Codice di comportamento dei dipendenti pubblici, approvato con D.P.R. n. 62 del 16 aprile 2013, ed il Codice di Comportamento dei dipendenti della Regione Lazio, adottato con provvedimento _____, che dichiara di conoscere ed accettare per quanto di sua spettanza e che costituisce, anche se non materialmente allegato al presente atto, parte integrante e sostanziale del Contratto; la violazione degli obblighi di condotta derivanti dai citati Codici comporterà la risoluzione di diritto del presente Contratto senza che il Concessionario possa avanzare eccezioni di sorta.

Il Concessionario si impegna, altresì, a rispettare gli obblighi prescritti dal Protocollo di legalità per la prevenzione e la repressione della corruzione e dell'illegalità nella Pubblica Amministrazione, consapevole delle sanzioni che, in caso di violazione, l'Amministrazione comminerà. Il documento, ancorché non materialmente allegato al presente Contratto, ne costituisce parte integrante e sostanziale e deve pertanto intendersi integralmente richiamato. La violazione degli obblighi derivanti dal Protocollo di legalità

comporterà la risoluzione di diritto del presente Contratto senza che il Concessionario possa avanzare eccezioni di sorta.

Articolo 25 – Incompatibilità

Il Concessionario dichiara espressamente e irrevocabilmente che la conclusione del Contratto avviene nel rispetto delle previsioni di cui all'articolo 53, comma 16-ter, del D.lgs 165/2001.

Qualora non risultasse conforme al vero la dichiarazione resa, il Concessionario prende atto e accetta che si applicheranno le conseguenze previste dalla predetta normativa.

Articolo 26 - Trattamento dei dati personali

Il Concessionario dichiara di aver ricevuto, prima della sottoscrizione del presente Contratto, le informazioni di cui all'art. 13 del Regolamento UE n. 2016/679 relativo alla protezione delle persone fisiche con riguardo al trattamento dei dati personali, nonché alla libera circolazione di tali dati (nel seguito anche "Regolamento UE"), circa il trattamento dei dati personali, conferiti per la sottoscrizione e l'esecuzione del Contratto stesso e di essere a conoscenza dei diritti riconosciuti ai sensi della predetta normativa. Tale informativa è contenuta nell'ambito del Disciplinare di gara, all'art. 26, che deve intendersi in quest'ambito integralmente trascritto.

Articolo 27 - Spese contrattuali

Al presente contratto dovrà essere applicata l'imposta di registro in misura fissa, ai sensi dell'art. 40 del d.P.R. n. 131/86 con ogni relativo onere a carico del Concessionario.

Le spese di bollo, di copia, per la registrazione fiscale e tutte le altre inerenti il presente contratto, sono a carico del Concessionario in conformità con quanto previsto dagli artt. 16/bis e 16/ter del R.D. 2440/23 così come modificati dalla Legge 790/1975.

Articolo 28 - Foro esclusivo

Per tutte le controversie che dovessero insorgere tra le parti in relazione alla interpretazione, esecuzione e risoluzione del presente Contratto e per tutte le questioni relative ai rapporti tra il Concedente e il Concessionario, sarà competente in via esclusiva il Foro di Roma.

Articolo 29 - Clausola finale

Per quanto non espressamente disciplinato dal presente contratto e relativi allegati si rinvia alle disposizioni normative vigenti in materia di contratti pubblici, al codice civile, alle ulteriori disposizioni normative vigenti in materia.

Roma, / /

Per La Regione Lazio – Direzione regionale Personale, Enti Locali e Sicurezza

Dott. XXXXXXXXXX

C.F.: XXXXXXXXXXXXXXXXXXXX

Per la Società XXXXXXXXXXXXXXXXXXXX

Il legale rappresentante

Dott. XXXXXXXXXXXXXXXX

C.F.: XXXXXXXXXXXXXXXX

Il sottoscritto, in qualità di legale rappresentante della Società, dichiara di avere particolareggiata e perfetta conoscenza di tutte le clausole contrattuali e dei documenti ed atti ivi richiamati.

Ai sensi e per gli effetti di cui agli artt. 1341 e 1342 del C.C., il sottoscritto dichiara di accettare tutte le condizioni e patti ivi contenuti e di avere particolarmente considerato quanto stabilito e convenuto con le clausole, nessuna esclusa, del presente atto, del Disciplinare e del Capitolato Speciale della procedura di selezione.

Roma, / /

Per la Società XXXXXXXX

Il legale rappresentante Dott. XXXXXXXXXXXXXXXX

C.F.: XXXXXXXXXXXXXXXXXXXX

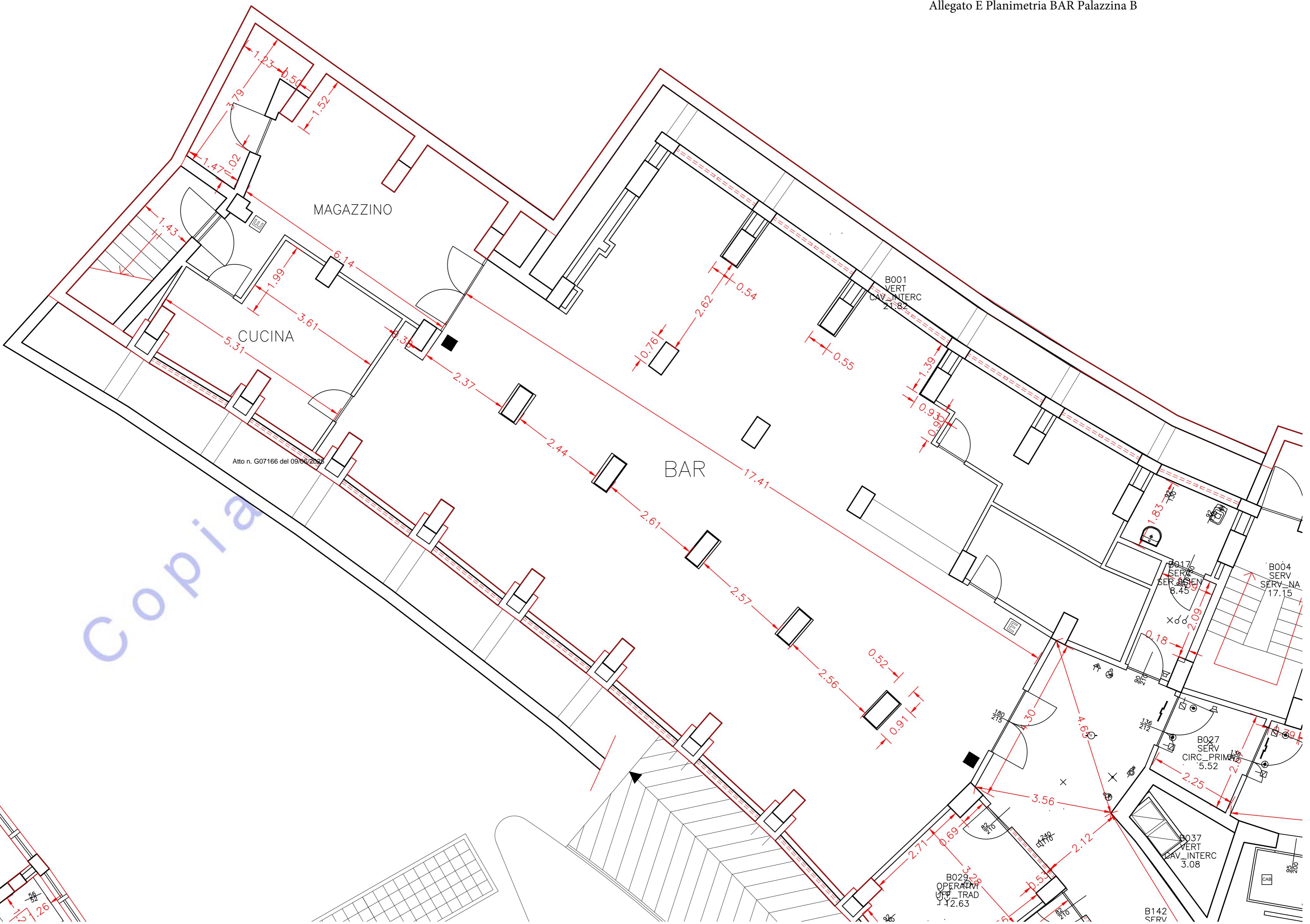
Per La Regione Lazio – Direzione regionale Personale, Enti Locali e Sicurezza

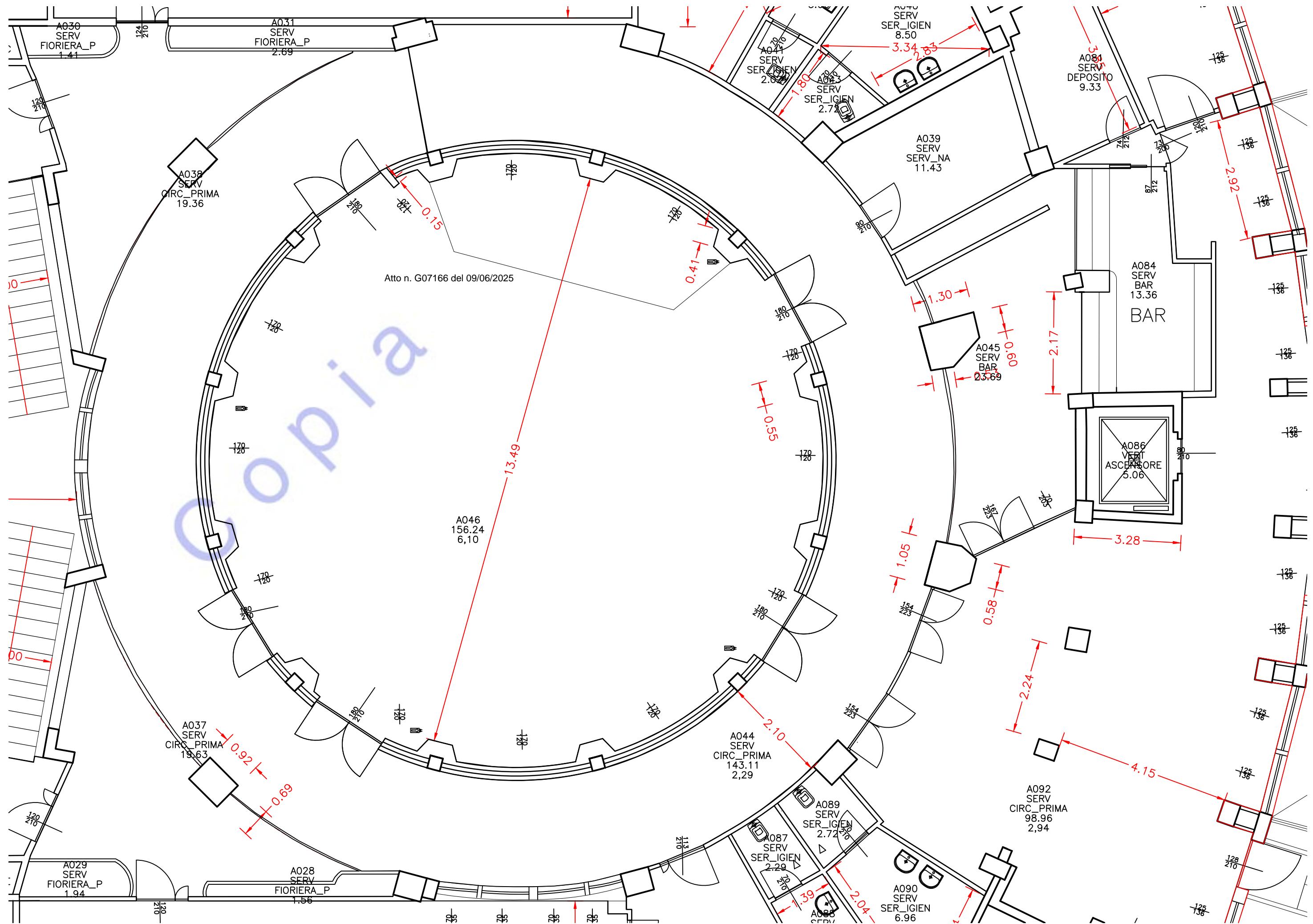
Dott. XXXXXXXXXX

C.F.: XXXXXXXXXXXXXXXX

INDICE

Articolo 1 - Norme regolatrici e disciplina applicabile	2
Articolo 2 – Oggetto e luogo della prestazione	3
Articolo 3 – Diritti, obblighi e responsabilità del Concessionario.....	3
Articolo 4 – Durata.....	4
Articolo 5 - Avvio, Orari e Cessazione del servizio.....	4
Articolo 6 - Revisione del Piano economico-finanziario	5
Articolo 7 - Modifica della Concessione durante il periodo di efficacia	5
Articolo 8 - Condizioni e modalità di esecuzione delle prestazioni contrattuali	6
Articolo 9 - Eccedenze alimentari e destinazione cibi e bevande non somministrati.....	7
Articolo 10 – Canone di Concessione – Royalty - da corrispondere alla Regione Lazio e pagamento delle utenze.....	7
Articolo 11 – Allestimento dei locali	8
Articolo 12 Personale - Obblighi derivanti dal rapporto di lavoro.....	8
Articolo 13- Verifiche e controlli	10
Articolo 14 – Subappalto.....	10
Articolo 15 – Cessione e sub-concessione.....	11
Articolo 16 – Penali	12
Articolo 17 - Danni, responsabilità civile e polizza assicurativa	12
Articolo 18 - Cessazione, revoca per motivi di pubblico interesse, risoluzione per inadempimento della Concedente.....	13
Articolo 19 – Risoluzione del contratto	13
Articolo 20 – Recesso.....	14
Articolo 21 – Obblighi di riservatezza	15
Articolo 22 - Obblighi in tema di tracciabilità dei flussi finanziari	15
Articolo 23 – Referenti del Contratto per il Concessionario e per l'Amministrazione.....	15
Articolo 24 – Codice di comportamento dei dipendenti pubblici e protocollo di legalità	16
Articolo 25 – Incompatibilità	17
Articolo 26 - Trattamento dei dati personali	17
Articolo 27 - Spese contrattuali	17
Articolo 28 - Foro esclusivo.....	17
Articolo 29 - Clausola finale	17







DIREZIONE REGIONALE PERSONALE, ENTI LOCALI E SICUREZZA

AREA PROMOZIONE DEL BENESSERE ORGANIZZATIVO, SERVIZI AL PERSONALE, SISTEMA PROFESSIONALE E FORMAZIONE

ALLEGATO 1 - DOMANDA DI PARTECIPAZIONE E SCHEMA DICHIARAZIONI AMMINISTRATIVE

**PROCEDURA APERTA PER L'AFFIDAMENTO IN CONCESSIONE DEI SERVIZI DI
GESTIONE BAR, TAVOLA CALDA/FREDDA PRESSO LA SEDE DELLA REGIONE LAZIO
DI VIA R. RAIMONDI GARIBALDI 7 ROMA**

**ALLEGATO 1
DOMANDA DI PARTECIPAZIONE E
SCHEMA DICHIARAZIONI AMMINISTRATIVE**

MODELLO 1.1

Il/La sottoscritto/a _____, nato/a a _____,
Prov. __, il _____, domiciliato per la carica presso la sede legale sottoindicata, in
qualità di _____ e legale rappresentante della _____,
con sede in _____, Prov. __, via __, n. _____,
CAP _____, codice fiscale n. _____ e partita IVA n. _____,
tel. _____ pec: _____ presso cui elegge domicilio, di seguito
denominata “Impresa”,

- ai sensi e per gli effetti degli articoli 46 e 47 del d.P.R. 445/2000, consapevole delle conseguenze amministrative e delle responsabilità penali previste in caso di dichiarazioni mendaci e/o formazione od uso di atti falsi, nonché in caso di esibizione di atti contenenti dati non più corrispondenti a verità, previste dagli articoli 75 e 76 del medesimo Decreto;

CHIEDE

- di partecipare alla “Procedura aperta per l’affidamento in concessione dei servizi di gestione bar, tavola calda/fredda presso la sede della Regione Lazio di Via R. Raimondi Garibaldi 7 Roma”

E DICHIARA SOTTO LA PROPRIA RESPONSABILITÀ¹

- 1) che l’Impresa partecipa alla gara in qualità di:

- impresa singola
- consorzio stabile
- consorzio tra imprese artigiane
- consorzio tra società cooperative di produzione e lavoro
- GEIE
- Capogruppo del RTI/consorzio ordinario/Rete d’impresa di concorrenti costituito da
(compilare i successivi campi capogruppo e mandante, specificando per ognuna di esse ragione sociale, codice fiscale e sede)

¹ Cancellare tutte le dichiarazioni o dizioni/parti delle dichiarazioni che non interessano.

- mandante del RTI/consorzio ordinario/componente Rete d'impresa costituito da (*compilare i successivi campi capogruppo e mandante, specificando per ognuna di esse ragione sociale, codice fiscale e sede*)

- (capogruppo) _____
- (mandante) _____
- (mandante) _____
- (mandante) _____

- 2) di aver preso piena conoscenza e di accettare, senza condizione o riserva alcuna, quanto previsto nel Bando di gara, nel Disciplinare e Capitolato di Gara e in tutti i loro Allegati;
- 3) di aver compilato il DGUE, che, unitamente alle ulteriori dichiarazioni che si rendono, costituisce il contenuto della documentazione amministrativa;
- 4) di mantenere valida l'offerta per un tempo non inferiore a 240 giorni dal termine fissato per la presentazione dell'offerta;
- 5) che questa Impresa ha versato il contributo a favore della Autorità Nazionale Anticorruzione (ANAC), comprovato dalla ricevuta di versamento allegata alla presente dichiarazione;
- 6) di essere edotto degli obblighi derivanti dal Codice di comportamento adottato della Regione Lazio reperibile al seguente link <https://www.regione.lazio.it/amministrazione-trasparente/disposizioni-generali/atti-general/odice-comportamento> e di impegnarsi, in caso di aggiudicazione, ad osservare e a far osservare ai propri dipendenti e collaboratori, per quanto applicabile, il suddetto codice, pena la risoluzione del contratto;
- 7) che i soggetti che rivestono cariche rilevanti di cui all'art. 94, comma 3, del D.lgs. n. 36/2023 sono

Cognome	Nome	Luogo di nascita	Data di nascita	Residenza	Codice fiscale	Carica rivestita

- 8) di non trovarsi in una delle cause di esclusione automatica di cui all'art. 94 del D.lgs. n. 36/2023;
- 9) relativamente alle cause di esclusione non automatica di cui all'art. 95 del D.lgs. n. 36/2023, di:

- di non trovarsi in una delle cause di esclusione non automatica di cui all'art. 95 del D.lgs. n. 36/2023;

ovvero

- con riferimento alle cause di esclusione non automatica, di cui all'art. 95 del D.lgs. n. 36/2023, segnala le seguenti fattispecie rilevanti:

- _____
 - _____

[eventuale] si vedano altresì i documenti allegati

[eventuale] che rispetto alle fattispecie rilevanti sopra citate, sono state adottate misure di self-cleaning²:

- _____
 - _____

come da documentazione che si allega;

- 10) di essere consapevole che le dichiarazioni in ordine all'insussistenza delle cause di esclusione automatiche e non automatiche di cui all'art. 94, commi 1 e 2, e all'art. 98, comma 4, lett. g) e h) del D.lgs. n. 36/2023 sono rese in relazione a tutti i soggetti indicati al precedente punto 8 e che le dichiarazioni in ordine all'insussistenza delle altre cause di esclusione sono rese in relazione all'operatore economico;

- 11) *[eventuale, nel caso in cui il socio sia una persona giuridica]* che gli amministratori sono³:

Cognome	Nome	Luogo di nascita	Data di nascita	Residenza	Codice fiscale	Carica rivestita

e nei loro confronti non sussistono le cause di esclusione di cui all'art. 94, commi 1 e 2, del D.lgs. n. 36/2023

2 si ricorda che non sono ammesse misure di self cleaning rispetto alle fattispecie di cui al comma 6 dell'art. 94 e del comma 2 dell'art. 96 del D.lgs. n. 36/23.

3 ripetere per tutti gli amministratori ovvero indicare la banca dati ufficiale o il pubblico registro da cui i medesimi possono essere ricavati in modo aggiornato alla data di presentazione dell'offerta

12) che questa Impresa è iscritta dal _____ al Registro delle Imprese di _____, al numero _____, tenuto dalla C.C.I.A.A. di _____, con sede in _____
 Via _____, n. ___, CAP _____, costituita con atto del _____, capitale sociale deliberato Euro _____, capitale sociale sottoscritto Euro _____, capitale sociale versato Euro _____, termine di durata della società _____ ed ha ad oggetto sociale _____;

13) di aver seguito negli ultimi tre anni le forniture oggetto di appalto (servizi di gestione bar, tavola calda/fredda), come di seguito rappresentato:

Ente	Oggetto del contratto	Valore del contratto	Periodo di fornitura
			Da _____ a _____
			Da _____ a _____
			Da _____ a _____

- 14) di mantenere valida l'offerta per un tempo **non inferiore a 240 giorni** dal termine fissato per la presentazione dell'offerta;
- 15) di accettare, senza condizione o riserva alcuna, tutte le norme e disposizioni contenute nella documentazione di gara, inclusi i criteri ambientali minimi di cui al DM del 6 novembre 2023, in materia di Criteri Ambientali Minimi (CAM) per il settore ristoro e per i distributori automatici a servizio della pubblica amministrazione e pubblicati nella GU del 2 dicembre 2023.
- 16) di accettare, in caso di aggiudicazione, i requisiti particolari indicati e in particolare rispettare quanto disciplinato nel DM del 6 novembre 2023, in materia di Criteri Ambientali Minimi (CAM) per il settore ristoro e per i distributori automatici a servizio della pubblica amministrazione e pubblicati nella GU del 2 dicembre 2023.
- 17) di essere edotto degli obblighi derivanti dal Codice di comportamento e dal Piano triennale di prevenzione della corruzione e della trasparenza adottati dalla Stazione Appaltante e reperibili al seguente indirizzo <https://www.regione.lazio.it/amministrazione-trasparente/altri-contenuti-prevenzione-corruzione-e-di-impegnarsi>, in caso di aggiudicazione, ad osservare e a far osservare ai propri dipendenti e collaboratori, per quanto applicabile, il suddetti documenti, pena la risoluzione del contratto;

18) di considerare remunerativa l'offerta economica presentata giacché per la sua formulazione ha preso atto e tenuto conto:

- a) delle condizioni contrattuali e degli oneri compresi quelli eventuali relativi in materia di sicurezza, di assicurazione, di condizioni di lavoro e di previdenza e assistenza in vigore nel luogo dove deve essere svolto il servizio;
- b) di tutte le circostanze generali, particolari e locali, nessuna esclusa ed eccettuata, che possono avere influito o influire sia sulla prestazione dei servizi, sia sulla determinazione della propria offerta;

19) di accettare, senza condizione o riserva alcuna, tutte le norme e disposizioni contenute nella documentazione gara;

20) qualora un partecipante alla gara eserciti la facoltà di “accesso agli atti”,

- autorizzare la stazione appaltante a rilasciare copia di tutta la documentazione presentata per la partecipazione alla gara,

ovvero

- non autorizzare, la stazione appaltante a rilasciare copia dell'offerta tecnica e delle spiegazioni che saranno eventualmente richieste in sede di verifica delle offerte anomale, in quanto coperte da segreto tecnico/commerciale. Tale dichiarazione dovrà essere successivamente, su richiesta della stazione appaltante, adeguatamente motivata e comprovata ai sensi dell'art. 35, comma 4, lett. a), del Codice.

21) di essere informato che i dati personali raccolti saranno trattati, anche con strumenti informatici, esclusivamente nell'ambito della presente gara, conformemente a quanto stabilito dal Regolamento UE nr. 679/2016 (GDPR) e dalla normativa italiana vigente.

22) *[in caso di soggetto non residente e privo di stabile organizzazione in Italia]* che l'Impresa, in caso di aggiudicazione, si uniformerà alla disciplina di cui agli articoli 17, comma 2, e 53, comma 3, d.P.R. 633/1972 e comunicherà alla Stazione Appaltante la nomina del proprio rappresentante fiscale, nelle forme di legge;

23) *[in caso di operatori economici ammessi al concordato preventivo con continuità aziendale di cui all'art. 186 bis del R.D. 16 marzo 1942, n. 267]*

- di avere depositato il ricorso per l'ammissione alla procedura di concordato preventivo aziendale, di cui all'art. 186-bis R.D. 16 marzo 1942 n. 267, nonché di essere stato autorizzato alla partecipazione a procedure per l'affidamento di contratti pubblici dal

Tribunale di _____, come da copia allegata, e che non si presenterà alle procedure di gara quale impresa mandataria di un raggruppamento di imprese/rete di imprese;
ovvero

- di trovarsi in stato di concordato preventivo, di cui all'art. 186-bis R.D. 16 marzo 1942 n. 267, giusto decreto del Tribunale di _____, come da copia allegata, nonché che non si presenterà alle procedure di gara quale impresa mandataria di un raggruppamento di imprese/rete di imprese

24) *[In caso di R.T.I./Consorzio ordinario/GEIE]*

- che l'R.T.I./Consorzio ordinario/GEIE è già costituito, come si evince dalla allegata copia per immagine (scansione di documento cartaceo)/informatica del mandato collettivo/atto costitutivo;

ovvero

- che è già stata individuata l'Impresa a cui, in caso di aggiudicazione, sarà conferito mandato collettivo speciale ed irrevocabile con rappresentanza, ovvero l'Impresa che, in caso di aggiudicazione, sarà designata quale referente responsabile del Consorzio e che vi è l'impegno ad uniformarsi alla disciplina prevista dall'articolo 68, comma 1, D.Lgs. n.36/2023, come si evince dalle/a dichiarazioni/dichiarazione congiunta **allegate/a**.

25) *[in caso di Rete d'Impresa]*

- che la Rete è dotata di soggettività giuridica, ai sensi dell'articolo 3, comma 4-quater, d.l. 5/2009, e dotata di un organo comune con potere di rappresentanza e che la stessa è stata costituita mediante contratto redatto per atto pubblico/scrittura privata autenticata ovvero atto firmato digitalmente a norma dell'articolo 25 del D.Lgs. n.82/2005, di cui si **allega** copia per immagine (scansione di documento cartaceo)/informatica,

ovvero

- che la Rete è priva di soggettività giuridica e dotata di organo comune con potere di rappresentanza ed è stata costituita mediante
 - contratto redatto per atto pubblico/scrittura privata autenticata/atto firmato digitalmente a norma dell'articolo 25 del D.Lgs. n.82/2005, recante il mandato collettivo irrevocabile con rappresentanza conferito alla impresa mandataria, di cui si **allega** copia per immagine (scansione di documento cartaceo)/informatica

ovvero

- contratto redatto in altra forma [*indicare l'eventuale ulteriore forma di redazione del contratto di Rete*] _____ e che è già stato conferito mandato collettivo irrevocabile con rappresentanza alla impresa mandataria, nella forma della scrittura privata autenticata, anche ai sensi dell'art. 25 del D.Lgs. n.82/2005, come si evince dall'**allegato** documento prodotto in copia per immagine (Scansione di documento cartaceo) /informatica,

ovvero [nelle ulteriori ipotesi di configurazione giuridica della Rete]

- che la Rete è dotata di organo comune privo del potere di rappresentanza/priva di organo comune di rappresentanza/dotata di organo comune privo dei requisiti di qualificazione richiesti, e che pertanto partecipa nelle forme di RTI:
 - già costituito, come si evince dalla **allegata** copia per immagine (scansione di documento cartaceo) /informatica del contratto di rete, redatto per atto pubblico o scrittura privata autenticata ovvero per atto firmato digitalmente a norma dell'art. 25 del D.Lgs. n.82/2005 con **allegato** il mandato collettivo irrevocabile con rappresentanza conferito alla mandataria, recante l'indicazione del soggetto designato quale mandatario e delle parti del servizio o della fornitura, ovvero della percentuale in caso di servizio indivisibile, che saranno eseguite dai singoli operatori economici aggregati in rete ovvero, qualora il contratto di rete sia stato redatto con mera firma digitale non autenticata ai sensi dell'art. 24 del D.Lgs. n.82/2005, con **allegato** mandato avente forma dell'atto pubblico o della scrittura privata autenticata, anche ai sensi dell'art. 25 del D.Lgs. n. 82/2005;
 - costituendo e che è già stata individuata l'Impresa a cui, in caso di aggiudicazione, sarà conferito mandato collettivo speciale ed irrevocabile con rappresentanza (con scrittura privata ovvero, qualora il contratto di rete sia stato redatto con mera firma digitale non autenticata ai sensi dell'art. 24 del D.Lgs. n. 82/2005, nella forma dell'atto pubblico o della scrittura privata autenticata, anche ai sensi dell'art. 25 del D.Lgs. n.82/2005) e che vi è l'impegno ad uniformarsi alla disciplina prevista dall'articolo 68, comma 1, D.Lgs. n.36/2023, come si evince dalle/a dichiarazioni/dichiarazione congiunta allegate/a.

26) [in caso di R.T.I./Consorzio ordinario/Rete d'Impresa/GEIE costituiti o costituendi] che la ripartizione dell'oggetto contrattuale all'interno del R.T.I./Consorzio (fornitura e/o servizi che saranno eseguiti da ciascuna singola Impresa componente l'R.T.I./Consorzio) è la seguente:

Impresa _____	Servizi _____	% _____
Impresa _____	Servizi _____	% _____
Impresa _____	Servizi _____	% _____
Impresa _____	Servizi _____	% _____

27) [in caso di R.T.I. o di Consorzi ordinari costituendi] che in caso di aggiudicazione si impegna a costituire R.T.I./Consorzio conformandosi alla disciplina di cui all'art. 68 del D.Lgs. n. 36/2023 e s.m.i., conferendo mandato collettivo speciale con rappresentanza all'impresa qualificata mandataria la quale stipulerà la Convenzione in nome e per conto delle mandanti/consorziate;

28) [in caso di partecipazione in forma consortile] che il concorrente partecipa alla presente procedura nella seguente forma:

- consorzio fra società cooperative di produzione e lavoro di cui all'art. 65, comma 2, lett. b) del D.lgs. n. 36/2023.;
- consorzio tra imprese artigiane di cui all'art. 65, comma 2, lett. c) del D.lgs. n. 36/2023;
- consorzio stabile di cui all'art. 65, comma 2, lett. d) del D.lgs. n. 36/2023;
- consorzio ordinario di concorrenti di cui all'articolo 2602 del c.c. di cui all'art. 65, comma 2, lett. e) del D.lgs. n. 36/2023;
- sia costituito che costituendo;

29) [in caso Consorzio di cui all'art. 65, comma 2, lett. b) e c), del D.Lgs. n. 36/2023 e di rete di imprese dotate di organo comune di rappresentanza e di soggettività giuridica⁴] che il Consorzio/Rete di impresa partecipa per le seguenti consorziate/Imprese:

30) che questa Impresa

⁴ Nelle ulteriori ipotesi di configurazione giuridica della Rete il dato deve essere desumibile dalla documentazione richiesta ed allegata.

- non partecipa alla procedura in forme diverse (individuale e associata; in più forme associate; in forma singola e quale consorziato esecutore di un consorzio; in forma singola e come ausiliaria di altro concorrente che sia ricorso all'avvalimento per migliorare la propria offerta).

Ovvero

- partecipa in più di una forma e pertanto allega la seguente documentazione a dimostrazione che la circostanza non ha influito sulla gara, né è idonea a incidere sulla capacità di rispettare gli obblighi contrattuali:
-
-

31) di non aver concluso contratti di lavoro subordinato o autonomo e comunque di non aver conferito incarichi ad ex dipendenti che hanno esercitato poteri autoritativi o negoziali per conto delle Regione Lazio nei propri confronti per il triennio successivo alla cessazione del rapporto;

32) che l'imposta di bollo (art. 3 del DPR n. 642/72) è assolta mediante [*la scelta è alternativa, barrare la casella*]:

- applicazione del contrassegno telematico sul modulo per l'attestazione del pagamento allegato alla documentazione di gara, avendo cura di indicare, in particolare, il numero identificativo e la data dello stesso;
- pagamento tramite F24, di cui si allega copia;
- virtualmente, previa autorizzazione n. _____ rilasciata dall'Agenzia delle Entrate al soggetto che ne ha fatto richiesta, avendone i requisiti, ai sensi dell'art. 15 del DPR 642 del 1972;
- mediante bonifico, per i soli contribuenti non residenti in Italia e non titolari di conti correnti presso banche convenzionate con l'Agenzia delle Entrate e che non possono assolvere l'imposta di bollo utilizzando una delle modalità tradizionali, avendo cura di specificare nella causale il proprio codice fiscale (in mancanza, la denominazione) e gli estremi dell'atto a cui si riferisce l'imposta, seguendo le indicazioni riportate nella risposta a interpello n. 322/2020 dell'Agenzia Entrate, disponibile al seguente link: Schede - Pagamento delle imposte dall'estero - Che cos'è - Agenzia delle Entrate (agenziaentrate.gov.it)

Si precisa che, in questo caso, l'operatore economico dovrà allegare alla documentazione la quietanza del bonifico effettuato

33) che questa Impresa:

- intende ricorrere al subappalto, nei limiti di legge, in relazione alle seguenti prestazioni
prestazioni: _____
- prestazioni: _____
- non intende ricorrere al subappalto

_____, lì _____

Il Documento deve essere firmato digitalmente

Copia

ALLEGATO A

Dati posizioni contributive e ulteriori indicazioni necessarie all'effettuazione degli accertamenti relativi alle singole cause di esclusione.

- A. **Ragione/denominazione sociale** _____
- B. **Ccnl applicato** _____ codice CNEL (art.16 quater DL 76/20)

- C. **DATI INAIL:** Codice ditta _____ PAT sede legale impresa

- D. **DATI INPS:** matricola azienda _____ codice sede
INPS _____
- E. **Ufficio/sede dell'Agenzia delle Entrate:**
Ufficio di _____, città _____
_____, Prov. ____, via ____, n.
_____, CAP _____ tel. _____, e-mail
_____, PEC _____.
- F. **Ufficio della Provincia competente per la certificazione di cui alla legge 68/1999:**
Provincia di _____, Ufficio _____,
con sede in _____, via _____,
n. ____, CAP ____, tel. _____, fax
_____, e-mail _____,
PEC _____.

_____, lì _____

Il Documento deve essere firmato digitalmente



DIREZIONE REGIONALE PERSONALE, ENTI LOCALI E SICUREZZA
AREA PROMOZIONE DEL BENESSERE ORGANIZZATIVO, SERVIZI AL PERSONALE, SISTEMA PROFESSIONALE E FORMAZIONE

ALLEGATO 2 – DICHIARAZIONE SOSTITUTIVA DEL CERTIFICATO DI ISCRIZIONE ALLA CCIAA

**PROCEDURA APERTA PER L'AFFIDAMENTO IN CONCESSIONE DEI SERVIZI DI
GESTIONE BAR, TAVOLA CALDA/FREDDA PRESSO LA SEDE DELLA REGIONE LAZIO
DI VIA R. RAIMONDI GARIBALDI 7 ROMA**

ALLEGATO 2

**DICHIARAZIONE SOSTITUTIVA DEL CERTIFICATO
DI ISCRIZIONE ALLA CCIAA**

Allegato 2

Dichiarazione sostitutiva del certificato di iscrizione alla CCIAA

**DICHIARAZIONE SOSTITUTIVA DEL CERTIFICATO DI ISCRIZIONE ALLA CAMERA
DI COMMERCIO INDUSTRIA ARTIGIANATO AGRICOLTURA**

(D.P.R. n. 445 del 28.12.2000)

1 sottoscritt_ (nome e cognome) _____
nat_ a _____ Prov. _____ il _____ residente
a_____ via/piazza _____ n._____
Cod. fisc. _____,
in qualità di _____
della società _____

consapevole delle sanzioni penali in caso di dichiarazioni false e della conseguente decadenza dai benefici eventualmente conseguiti (ai sensi degli artt. 75 e 76 D.P.R. 445/2000) sotto la propria responsabilità

DICHIARA

che l'Impresa è iscritta nel Registro delle Imprese di _____

con il numero Repertorio Economico Amministrativo _____

Denominazione: _____

Forma giuridica: _____

Sede: _____

Sedi secondarie e
Unità Locali

Codice Fiscale: _____

Data di costituzione _____

CONSIGLIO DI AMMINISTRAZIONE _____

Allegato 2

Dichiarazione sostitutiva del certificato di iscrizione alla CCIAA

Numero componenti in carica:

PROCURATORI E PROCURATORI SPECIALI

Numero componenti in carica

COLLEGIO SINDACALE

Numero sindaci effettivi:

Numero sindaci supplenti

OGGETTO SOCIALE

Copia

Allegato 2

Dichiarazione sostitutiva del certificato di iscrizione alla CCIAA

**COMPONENTI DEL CONSIGLIO DI AMMINISTRAZIONE
(Presidente del C.d.A., Amministratore Delegato e Consiglieri)**

NOME	COGNOME	LUOGO E DATA DI NASCITA	RESIDENZA	CODICE FISCALE

PROCURATORI E PROCURATORI SPECIALI (OVE PREVISTI)*

NOME	COGNOME	LUOGO E DATA DI NASCITA	RESIDENZA	CODICE FISCALE

Allegato 2

Dichiarazione sostitutiva del certificato di iscrizione alla CCIAA

**COLLEGIO SINDACALE
(sindaci effettivi e supplenti)**

NOME	COGNOME	LUOGO E DATA DI NASCITA	RESIDENZA	CODICE FISCALE

COMPONENTI ORGANISMO DI VIGILANZA (OVE PREVISTO)**

NOME	COGNOME	LUOGO E DATA DI NASCITA	RESIDENZA	CODICE FISCALE

SOCIETA' CON SOCIO UNICO)***

Allegato 2

Dichiarazione sostitutiva del certificato di iscrizione alla CCIAA

COGNOME	LUOGO E DATA DI NASCITA	RESIDENZA	CODICE FISCALE
---------	-------------------------	-----------	----------------

DIRETTORE TECNICO (OVE PREVISTI)

NOME	COGNOME	LUOGO E DATA DI NASCITA	RESIDENZA	CODICE FISCALE
------	---------	-------------------------	-----------	----------------

Dichiara, altresì, che l'impresa gode del pieno e libero esercizio dei propri diritti, non è in stato di liquidazione, fallimento o concordato preventivo, non ha in corso alcuna procedura dalla legge fallimentare e tali procedure non si sono verificate nel quinquennio antecedente la data odierna.

LUOGO

DATA

IL TITOLARE/LEGALE RAPPRESENTANTE

Allegato 2

Dichiarazione sostitutiva del certificato di iscrizione alla CCIAA

* **I procuratori e i procuratori speciali:** Nella dichiarazione sostitutiva dovranno essere indicati, ai sensi dell'art. 91, comma 5 del D.Lgs 159/2011*, i procuratori generali e i procuratori speciali e i loro familiari conviventi.

N.B. Dovranno essere indicati soltanto i procuratori generali e speciali che, sulla base dei poteri conferiti, siano legittimati a partecipare alle procedure di affidamento di appalti pubblici di cui al D.Lgs 36/2023, a stipulare i relativi contratti in caso di aggiudicazione (per i quali sia richiesta la documentazione antimafia) e, comunque, più in generale, i procuratori che esercitano poteri che per la rilevanza sostanziale e lo spessore economico sono tali da impegnare sul piano decisionale e gestorio la società determinandone in qualsiasi modo le scelte o gli indirizzi.

***Art. 91, comma 5 del D.Lgs 159/2011:** “Il prefetto estende gli accertamenti pure ai soggetti che risultano poter determinare in qualsiasi modo le scelte o gli indirizzi dell’impresa”.(cfr. circolare del Ministero dell’Interno n. 11001/119/20(8) del 05/11/2013).

** **Organismo di vigilanza:** l'art. 85, comma 2 bis del D.Lgs 159/2011 prevede che i controlli antimafia siano effettuati, nei casi contemplati dall' art. 2477 del c.c., al sindaco, nonché ai soggetti che svolgono i compiti di vigilanza di cui all'art. 6, comma 1 , lett. b) del D.Lgs 8 giugno 2011, n. 231.

*****Socio di maggioranza:** si intende “la persona fisica o giuridica che detiene la maggioranza relativa delle quote o azioni della società interessata”.

N.B. Nel caso di più soci (es. 3 o 4) con la medesima percentuale di quote o azioni del capitale sociale della società interessata, non è richiesta alcuna documentazione relativa al socio di maggioranza.

La documentazione dovrà, invece, essere prodotta nel caso in cui i soci (persone fisiche o giuridiche) della società interessata al rilascio della comunicazione o informazione antimafia siano ciascuno titolari di quote o azioni pari al 50% del capitale sociale.

Allegato 2

Dichiarazione sostitutiva del certificato di iscrizione alla CCIAA

Ciò in coerenza con l'art. 91, comma 5 del D.lgs 159/2011 e la sentenza n. 4654 del 28/08/2012 del Consiglio di Stato Sez. V.

Variazioni degli organi societari - I legali rappresentanti degli organismi societari, nel termine di trenta giorni dall'intervenuta modifica dell'assetto societario o gestionale dell'impresa, hanno l'obbligo di trasmettere al prefetto che ha rilasciato l'informazione antimafia, copia degli atti dai quali risulta l'intervenuta modifica relativamente ai soggetti destinatari delle verifiche antimafia.

La violazione di tale obbligo è punita con la sanzione amministrativa pecuniaria (da 20.000 a 60.000 Euro) di cui all'art. 86, comma 4 del D. Lgs. 159/2011.

Nel caso di documentazione incompleta (es. dichiarazioni sostitutive prive di tutti i soggetti di cui all' art. 85 del D.Lgs. 159/2011) l'istruttoria non potrà considerarsi avviata e quindi non potranno decorrere i termini previsti dall' art. 92, commi 3 e 4 del D.Lgs 159/2011.

N.B.: la presente dichiarazione non necessita dell'autenticazione della firma e sostituisce a tutti gli effetti le normali certificazioni richieste o destinate ad una pubblica amministrazione nonché ai gestori di pubblici servizi e ai privati che vi consentono. L'Amministrazione si riserva di effettuare controlli, anche a campione, sulla veridicità delle dichiarazioni (art. 71, comma 1, D.P.R. 445/2000). In caso di dichiarazione falsa il cittadino sarà denunciato all'autorità giudiziaria.



DIREZIONE REGIONALE PERSONALE, ENTI LOCALI E SICUREZZA

AREA PROMOZIONE DEL BENESSERE ORGANIZZATIVO, SERVIZI AL PERSONALE, SISTEMA PROFESSIONALE E FORMAZIONE

ALLEGATO 3 – DICHIARAZIONE SOSTITUTIVA DI CERTIFICAZIONE DI CUI ALL’ART. 89 DEL D.LGS. N. 159/2011

PROCEDURA APERTA PER L’AFFIDAMENTO IN CONCESSIONE DEI SERVIZI DI GESTIONE BAR, TAVOLA CALDA/FREDDA PRESSO LA SEDE DELLA REGIONE LAZIO DI VIA R. RAIMONDI GARIBALDI 7 ROMA

ALLEGATO 3

**DICHIARAZIONE SOSTITUTIVA DI CERTIFICAZIONE
DI CUI ALL’ART. 89 DEL D.LGS. N. 159/2011**



DIREZIONE REGIONALE PERSONALE, ENTI LOCALI E SICUREZZA

AREA PROMOZIONE DEL BENESSERE ORGANIZZATIVO, SERVIZI AL PERSONALE, SISTEMA PROFESSIONALE E FORMAZIONE

ALLEGATO 3 – DICHIARAZIONE SOSTITUTIVA DI CERTIFICAZIONE DI CUI ALL’ART. 89 DEL D.LGS. N. 159/2011

1 sottoscritt_ (nome e cognome) _____
nat_ a _____ Prov. _____ il _____ residente
a _____ via/piazza _____ n. _____
Cod. fisc. _____,
in qualità di _____
della società _____

consapevole delle sanzioni penali in caso di dichiarazioni false e della conseguente decadenza dai benefici eventualmente conseguiti (ai sensi degli artt. 75 e 76 D.P.R. 445/2000) sotto la propria responsabilità

DICHIARA

che nei propri confronti non sussistono le cause di decadenza, di sospensione o di divieto di cui all’art. 67 del D.lgs. 06/09/2011, n. 159.

Il/la sottoscritto/a dichiara inoltre di essere informato/a, ai sensi del D.lgs. n. 196/2003 (codice in materia di protezione di dati personali) che i dati personali raccolti saranno trattati, anche con strumenti informatici, esclusivamente nell’ambito del procedimento per il quale la presente dichiarazione viene resa.

data

firma leggibile del dichiarante

(Allegare copia di valido documento di identità del sottoscrittore, ai sensi dell’art. 38, comma 3, del D.P.R. 28/12/2000 n. 445).

N.B.: la presente dichiarazione non necessita dell’autenticazione della firma e sostituisce a tutti gli effetti le normali certificazioni richieste o destinate ad una pubblica amministrazione nonché ai gestori di pubblici servizi e ai privati che vi consentono. L’Amministrazione si riserva di effettuare controlli, anche a campione, sulla veridicità delle dichiarazioni (art. 71, comma 1, D.P.R. 445/2000). In caso di dichiarazione falsa il cittadino sarà denunciato all’autorità giudiziaria.



DIREZIONE REGIONALE PERSONALE, ENTI LOCALI E SICUREZZA

AREA PROMOZIONE DEL BENESSERE ORGANIZZATIVO, SERVIZI AL PERSONALE, SISTEMA PROFESSIONALE E FORMAZIONE

ALLEGATO 4 – DICHIARAZIONE SOSTITUTIVA DI CERTIFICAZIONE DI CUI ALL’ART. 85 DEL D.LGS. N. 159/2011

**PROCEDURA APERTA PER L’AFFIDAMENTO IN CONCESSIONE DEI SERVIZI DI
GESTIONE BAR, TAVOLA CALDA/FREDDA PRESSO LA SEDE DELLA REGIONE LAZIO DI
VIA R. RAIMONDI GARIBALDI 7 ROMA**

ALLEGATO 4

**DICHIARAZIONE SOSTITUTIVA DI CERTIFICAZIONE
DI CUI ALL’ART. 85 DEL D.LGS. N. 159/2011**



Allegato 4 Dichiarazione sostitutiva di certificazione di cui all'art. 85 del d.lgs.

**DICHIARAZIONE SOSTITUTIVA DI CERTIFICAZIONE DI CUI ALL'ART. 85
COMMA 3 DEL D.LGS. 159/2011**

(D.P.R. n. 445 del 28.12.2000)

1 sottoscritt_ _____ (nome _____ e _____ cognome)

nat_ a _____ Prov. _____ il _____
 residente a _____ via/piazza _____ n.
 Cod. fisc. _____,
 in qualità di _____
 della società _____

consapevole delle sanzioni penali in caso di dichiarazioni false e della conseguente decaduta dai benefici eventualmente conseguiti (ai sensi degli artt. 75 e 76 D.P.R. 445/2000) sotto la propria responsabilità

DICHIARA

di avere i seguenti familiari conviventi (*) di maggiore età:

CODICE FISCALE	COGNOME	NOME	DATA NASCITA	LUOGO NASCITA	LUOGO DI RESIDENZA



Allegato 4 Dichiarazione sostitutiva di certificazione di cui all'art. 85 del d.lgs.

- Di **NON** avere familiari conviventi (*) di maggiore età.

Il/la sottoscritto/a dichiara inoltre di essere informato/a, ai sensi del D.lgs. n. 196/2003 (codice in materia di protezione di dati personali) che i dati personali raccolti saranno trattati, anche con strumenti informatici, esclusivamente nell'ambito del procedimento per il quale la presente dichiarazione viene resa.

data

firma leggibile del dichiarante (**)

(*) Per “familiare convivente” si intende “chiunque conviva” con il dichiarante, purché maggiorenne.

(**) La presente dichiarazione deve essere compilata e sottoscritta da tutti i soggetti di cui all'art.85 del D.Lgs 159/2011

N.B.: la presente dichiarazione non necessita dell'autenticazione della firma e sostituisce a tutti gli effetti le normali certificazioni richieste o destinate ad una pubblica amministrazione nonché ai gestori di pubblici servizi e ai privati che vi consentono. L'Amministrazione si riserva di effettuare controlli, anche a campione, sulla veridicità delle dichiarazioni (art. 71, comma 1, D.P.R. 445/2000). In caso di dichiarazione falsa il cittadino sarà denunciato all'autorità giudiziaria.



DIREZIONE REGIONALE PERSONALE, ENTI LOCALI E SICUREZZA

AREA PROMOZIONE DEL BENESSERE ORGANIZZATIVO, SERVIZI AL PERSONALE, SISTEMA PROFESSIONALE E FORMAZIONE

D.U.V.R.I.

DOCUMENTO UNICO DI VALUTAZIONE DEI RISCHI DA INTERFERENZE

Informazioni sui rischi specifici del luogo di lavoro
(art. 26, comma 1 lett. b, D.Lgs. 81/08)

Misure adottate per eliminare o ridurre al minimo i rischi da interferenze
(art. 26, comma 3, D.lgs. 81/08)

	<p>OGGETTO DELL'APPALTO: Procedura aperta per l'affidamento in concessione dei Servizi di Gestione Bar, Tavola Calda/Fredda presso la sede della Regione Lazio di Via R. Raimondi Garibaldi 7 Roma</p>	<p>Rif. Doc.: D.U.V.R.I. Rev.: 0.0</p> <p><i>Data:</i> <i>Maggio 2025</i></p>
--	--	--



INDICE

1.	PREMESSA.....	3
2.	RISCHI DA INTERFERENZE	3
3.	MISURE DI COORDINAMENTO GENERALI.....	4
4.	OGGETTO DELL'APPALTO	4
5.	SOGGETTI COINVOLTI	4
6.	DETTAGLIO DEL COORDINAMENTO.....	6
7.	SOSPENSIONE DEL SERVIZIO.....	6
8.	MISURE DI RICONOSCIMENTO DEL PERSONALE ADDETTO AL SERVIZIO.....	6
9.	DESCRIZIONE DELLE MISURE DI SICUREZZA ATTUATE	7
10.	INFORMAZIONI GENERALI	7
11.	RISCHI DA INTERFERENZE.....	8
12.	RISCHI DA INTERFERENZE E MISURE DI PREVENZIONE E PROTEZIONE.....	9
13.	DISPOSIZIONI DI CARATTERE GENERALE – PRESCRIZIONI PER L'EMERGENZA E L'ESODO	12
14.	MISURE DI PREVENZIONE E PROTEZIONE GENERALI	13
15.	STIMA DEI COSTI DELLA SICUREZZA relativi alle interferenze.....	15
16.	CONCLUSIONI E SOTTOSCRIZIONE DEL DOCUMENTO.....	17
17.	ALLEGATI	18
	<i>Allegato "A".....</i>	<i>19</i>
	<i>Allegato "B".....</i>	<i>30</i>
	<i>Allegato "C".....</i>	<i>21</i>
	<i>Allegato "D".....</i>	<i>24</i>
	<i>Allegato "E".....</i>	<i>26</i>

1. PREMESSA

Il presente **Documento Unico di Valutazione dei Rischi da Interferenze (DUVRI)**, contiene le misure da adottare per neutralizzare i rischi da interferenze, in ottemperanza all'art. 26 del D. Lgs. 9 aprile 2008, n. 81 così come modificato dal D. Lgs. n. 106/09 che rappresenta "Il datore di lavoro committente promuove la cooperazione e il coordinamento di cui al comma 2, elaborando un unico documento di valutazione dei rischi che indichi le misure adottate per eliminare le interferenze. Tale documento è allegato al contratto di appalto o d'opera. Le disposizioni del presente comma non si applicano ai rischi specifici propri dell'attività delle imprese appaltatrici o dei singoli lavoratori autonomi".

Il contenuto del presente DUVRI risponde all'obbligo di cooperazione imposto al Committente ed è limitato all'attuazione di quelle misure rivolte ad eliminare i pericoli che, per effetto dell'esecuzione del servizio appaltato, vanno ad incidere sia sui dipendenti dell'appaltante sia su quelli dell'appaltatore, mentre ciascun datore di lavoro deve provvedere autonomamente alla tutela dei propri lavoratori subordinati, assumendone la relativa responsabilità.

Prima dell'affidamento del servizio in concessione, si provvederà a fornire all'appaltatore, in allegato al contratto, il documento unico di valutazione dei rischi da interferenze, che sarà costituito dal presente documento preventivo, eventualmente modificato e integrato su proposta dell'appaltatore in sede di sottoscrizione del contratto.

Nel presente documento non sono riportate le misure atte ad eliminare o ridurre i rischi derivanti dall'attività delle singole imprese appaltatrici o dei singoli lavoratori autonomi, ma solo i rischi derivanti dalle interferenze presenti nell'effettuazione della prestazione.

Allo stesso modo, i costi della sicurezza, si riferiscono pertanto ai costi relativi alle misure preventive e protettive necessarie ad eliminare o ridurre al minimo i rischi di interferenza.

2. RISCHI DA INTERFERENZE

Le disposizioni riportate nel DUVRI non si applicano ai rischi specifici propri dell'attività delle imprese appaltatrici o dei singoli lavoratori autonomi; pertanto, per tutti gli altri rischi non riferibili alle interferenze, resta immutato l'obbligo per l'appaltatore di elaborare il proprio documento di valutazione dei rischi e di provvedere all'attuazione delle misure di sicurezza necessarie per eliminare o ridurre al minimo i rischi specifici propri dell'attività svolta.

Di seguito la tipologia di rischi interferenti, a titolo esemplificativo, per i quali è stato predisposto il presente DUVRI:

- Rischi immessi sul luogo di lavoro del Committente, dalle lavorazioni dell'appaltatore.
- Rischi esistenti sul luogo di lavoro del Committente, dove svolgerà il servizio l'appaltatore.
- Rischi derivanti da modalità di esecuzioni particolari dove svolgerà il servizio l'appaltatore, richieste esplicitamente dal Committente e comportanti rischi ulteriori rispetto a quelli specifici delle attività appaltate.

DIREZIONE REGIONALE PERSONALE, ENTI LOCALI E SICUREZZA
AREA PROMOZIONE DEL BENESSERE ORGANIZZATIVO, SERVIZI AL PERSONALE, SISTEMA PROFESSIONALE E FORMAZIONE

- Rischi derivanti da sovrapposizioni di più attività svolte ad opera di appaltatori diversi.

3. MISURE DI COORDINAMENTO GENERALI

Il datore di lavoro committente promuove la cooperazione ed il coordinamento di cui al comma 2, elaborando un unico documento di valutazione dei rischi che indichi le misure adottate per eliminare o, ove ciò non è possibile, ridurre al minimo i rischi da interferenze. **Tale documento è allegato al contratto di appalto o di opera e va adeguato in funzione dell'evoluzione dei servizi e forniture.**

Il presente documento unico di valutazione dei rischi è definitivo, salvo proposte di modifiche ed integrazioni (con le dovute specifiche informazioni relative alle interferenze sulle lavorazioni) che la ditta appaltatrice porrà eventualmente presentare e che saranno oggetto di valutazione da parte dell'Amministrazione.

Qualora dovessero essere effettuate lavorazioni per i quali è obbligatorio la redazione del piano operativo di sicurezza (POS), si precisa che la ditta appaltatrice dovrà produrre, prima dell'inizio del servizio, il piano operativo di sicurezza (POS) sui rischi connessi alle attività specifiche oggetto dell'appalto: il suddetto POS dovrà essere confrontato e coordinato con il presente DUVRI.

Non potrà essere iniziata alcuna operazione legata alle attività oggetto di appalto da parte dell'impresa concessionaria, se non a seguito di avvenuta presa visione e firma dell'apposito verbale di cooperazione e coordinamento.

4. OGGETTO DELL'APPALTO

L'appalto ha per oggetto l'affidamento in concessione dei Servizi di Gestione Bar, Tavola Calda/Fredda presso la sede della Regione Lazio di Via R. Raimondi Garibaldi 7 Roma.

Le attività lavorative oggetto del presente capitolato d'appalto sono logicamente classificabili in tre fasi di lavoro principali:

- a) **fase di trasporto:** inerente alle azioni di trasporto fisico dei generi alimentari, materiali di consumo, di ricambio, di scorta e delle attrezzature necessarie al servizio nelle sedi della Regione Lazio e all'apertura degli imballaggi;
- b) **fase di operatività:** inerente tutte le attività di lavori e allestimento dei locali del bar, tavola calda/freddaone dei distributori e dei luoghi presi in gestione;
- c) **fase di smaltimento rifiuti e/o imballaggi:** inerente alla fase di trasporto all'esterno e di corretto smaltimento di tutti i rifiuti e/o imballaggi non più indispensabili.

La Ditta aggiudicataria svolge i servizi in oggetto in piena autonomia organizzativa, fermo restando il rispetto di quanto previsto dal Capitolato, dal Disciplinare e da tutti gli atti di gara da intendersi quale standard qualitativo minimo, assumendosi totalmente il rischio di impresa e manlevando la Regione da qualsiasi responsabilità contrattuale ed extracontrattuale che potrebbe derivare dall'esercizio delle attività in oggetto nei confronti di terzi.



DIREZIONE REGIONALE PERSONALE, ENTI LOCALI E SICUREZZA
AREA PROMOZIONE DEL BENESSERE ORGANIZZATIVO, SERVIZI AL PERSONALE, SISTEMA PROFESSIONALE E FORMAZIONE

La gestione dell'attività concessa viene svolta sotto la diretta ed esclusiva responsabilità della Ditta aggiudicataria, che ne assume tutti i rischi d'impresa. Gli introiti dell'attività vengono incassati direttamente dalla Ditta aggiudicataria che provvede autonomamente a tutte le incombenze fiscali e amministrative che ne derivino. L'affidamento comporterà la totale assunzione in capo alla Ditta aggiudicataria di qualsivoglia responsabilità connessa e conseguente alla gestione del servizio.

La concessione avrà **una durata di 60 mesi** e prenderà inizio dalla data di consegna degli spazi in cui saranno svolti i suddetti servizi.

SOGGETTI COINVOLTI

DATI COMMITTENTE:

Committente	Regione Lazio
R.U.P	Dott.ssa Tiziana Iuvara

DATI DATORE DI LAVORO e ADDETTI (delle strutture dove viene eseguito il contratto):

Datore di Lavoro	Dott. Luigi Ferdinando Nazzaro
Responsabili Servizio Prevenzione e Protezione (R.S.P.P.) e relativi addetti al S.P.P.	Ing. Alma D'Astolfo <i>Addetti al S.P.P. (via R. Raimondi Garibaldi 7):</i> Come individuati nell'organigramma della SEDE
Coordinatore emergenza delle sedi di lavoro della Giunta regionale del Lazio	Come individuati nell'organigramma di ciascuna sede di lavoro della Giunta regionale, con i relativi addetti
Medico Competente Coordinatore	Dott. Francesco Maria Arleo
Rappresentanti dei lavoratori per la sicurezza (R.L.S.)	Come designati nell'ambito delle organizzazioni sindacali per tutte le dell'Amministrazione regionale

DATI APPALTATORE (*da definire con la gara*):

DIREZIONE REGIONALE PERSONALE, ENTI LOCALI E SICUREZZA
AREA PROMOZIONE DEL BENESSERE ORGANIZZATIVO, SERVIZI AL PERSONALE, SISTEMA PROFESSIONALE E FORMAZIONE

Datore di Lavoro	
Responsabile Servizio Prevenzione e Protezione (R.S.P.P.)	
Incaricati Antincendio	
Incaricati Primo Soccorso	
Medico Competente	
Rappr. dei Lavoratori per la Sicurezza (R.L.S.)	

5. DETTAGLIO DEL COORDINAMENTO

Si ribadisce che non potrà essere iniziata alcuna attività, da parte dell'impresa appaltatrice, se non a seguito di avvenuta firma, da parte del responsabile incaricato per il coordinamento del servizio affidato in appalto, dell'apposito verbale di cooperazione e coordinamento.

Operativamente il coordinamento prevede le seguenti attività:

- riunioni o comunicazioni in caso di operazioni che comportino rischi da interferenza specifici per i quali occorra definire ulteriori misure aggiuntive o più dettagliate rispetto a quelle riportate nel presente documento;
- riunioni o comunicazioni a seguito di specifici problemi di sicurezza constatati dai datori di lavoro/dirigenti/preposti della Regione Lazio o dalla Ditta esecutrice dell'appalto, che comportino specifiche misure di prevenzione aggiuntive rispetto a quelle previste, o necessità di sensibilizzazione all'effettiva adozione delle misure già individuate;
- riunioni o comunicazioni inerenti modifiche tecniche, organizzative e gestionali dei luoghi di lavori o delle procedure di emergenza.

I verbali delle riunioni e le comunicazioni di cui sopra dovranno essere allegati al presente DUVRI e costituiranno parte integrante di questo documento, che in tal modo si configura come documento dinamicamente aggiornabile.

La ditta appaltatrice si impegna altresì a partecipare ed a rendere periodici momenti di confronto ai fini del necessario coordinamento fra le parti ed all'effettuazione di un'adeguata comunicazione ed informazione agli operatori interessati.

6. SOSPENSIONE DEL SERVIZIO

Il Committente e/o il responsabile della ditta appaltatrice potranno ordinare la sospensione del servizio

**DIREZIONE REGIONALE PERSONALE, ENTI LOCALI E SICUREZZA
AREA PROMOZIONE DEL BENESSERE ORGANIZZATIVO, SERVIZI AL PERSONALE, SISTEMA PROFESSIONALE E FORMAZIONE**

nel caso di inosservanza delle norme in materia di sicurezza, di sopraggiunte nuove interferenze o in caso di pericolo imminente per i lavoratori e gli addetti, disponendone la ripresa solo quando sia di nuovo assicurato il completo rispetto della normativa vigente e siano ripristinate le condizioni di sicurezza e igiene del lavoro.

7. MISURE DI RICONOSCIMENTO DEL PERSONALE ADDETTO AL SERVIZIO

Nell'ambito dello svolgimento del servizio, il personale occupato dall'impresa concessionaria deve essere munito di apposita tessera di riconoscimento corredata di fotografia, contenente le generalità del lavoratore e l'indicazione del datore di lavoro. I lavoratori sono tenuti ad esporre detta tessera di riconoscimento ai sensi degli articoli:

- Art 6 della Legge 123/07,
- Art. 18-20-21-26 del D.lgs. 81/08

8. DESCRIZIONE DELLE MISURE DI SICUREZZA ATTUATE

Con il presente documento sono fornite in fase di gara d'appalto, informazioni di carattere generale sui rischi esistenti sui luoghi di lavoro oggetto dell'appalto e sulle misure di prevenzione e di emergenza adottate riguardo alla propria attività, sui rischi derivanti da possibili interferenze nell'ambiente in cui è destinata ad operare la ditta appaltatrice e sulle misure di sicurezza proposte in relazione alle interferenze. Il presente DUVRI contiene tempi ed analisi delle interferenze in forma generale.

9. INFORMAZIONI GENERALI

1	Locali e/o aree in genere ove devono essere svolte le attività oggetto della Concessione.	Bar sito piano terra palazzina B e buvette piano terra palazzina A di cui al Capitolato di gara.
2	Tipologia di attività che la Regione Lazio svolge nella sede oggetto del servizio appaltato.	Attività amministrativa prevalente
3	Personale Regione Lazio nella zona oggetto delle attività dei servizi appaltati e relativi orari.	Personale, amministrativo e tecnico. L'orario di apertura è dalle ore 7:00 alle ore 19:00 dal lunedì al venerdì
4	Ubicazione dei servizi igienici messi a disposizione del personale dell'appaltatore.	Il personale dell'appaltatore utilizzerà i servizi igienici e gli spogliatoi presenti all'interno dei locali/aree dati in concessione.
5	Ubicazione del locale adibito al primo soccorso/pacchetto di medicazione	Per l'Amministrazione le cassette di pronto soccorso sono presenti in tutte le sedi di lavoro della Giunta regionale e sono ubicate in ogni piano delle suddette sedi.



DIREZIONE REGIONALE PERSONALE, ENTI LOCALI E SICUREZZA
AREA PROMOZIONE DEL BENESSERE ORGANIZZATIVO, SERVIZI AL PERSONALE, SISTEMA PROFESSIONALE E FORMAZIONE

6	Piano di emergenza ed evacuazione.	Prenderne atto in sede di sopralluogo. Planimetrie d'esodo affise all'interno delle strutture, ove prescritto dalla normativa, segnalazioni delle vie di fuga ed uscita di emergenza, procedure di evacuazione esistenti nelle strutture.
7	Rischio elettrico: distribuzione delle alimentazioni e degli interruttori	Prenderne atto in sede di sopralluogo.
8	Rischio incendio: distribuzione gas, locali contenenti combustibili e comburenti ecc.	Prenderne atto in sede di sopralluogo.

10. RISCHI DA INTERFERENZE

1	Rischio d'interferenze generato dell'esecuzione dell'attività oggetto della Concessione, durante l'orario di lavoro, con il personale della sede e con eventuali utenti.
2	Rischio legato all'utilizzo di attrezzature e macchinari propri della ditta aggiudicataria dell'appalto.
3	Rischio dovuto alla movimentazione manuali dei carichi.
4	Rischio dovuto alla movimentazione carichi con ausilio di attrezzature.
5	Rischio elettrico connesso all'utilizzo degli impianti nella sede di svolgimento del servizio.
6	Rischio connesso al collegamento di apparecchi elettrici alla rete elettrica della Regione Lazio.
7	Rischio di caduta di oggetti dall'alto e/o a livello.
8	Rischio incendio nelle sedi di svolgimento del servizio.
9	Rischi legati all'eventuale utilizzo degli impianti elevatori del committente.
10	Rischi di natura organizzativa dovuti alla complessità della struttura dell'immobile
11	Rischi per l'accesso di attrezzature e materiali sia durante le lavorazioni per l'allestimento dei locali, sia durante lo svolgimento del servizio di bar tavola calda/fredda che possono compromettere le condizioni igieniche e di sicurezza per lo svolgimento delle attività del committente.
12	Rischi per situazioni di emergenza.



**DIREZIONE REGIONALE PERSONALE, ENTI LOCALI E SICUREZZA
AREA PROMOZIONE DEL BENESSERE ORGANIZZATIVO, SERVIZI AL PERSONALE, SISTEMA PROFESSIONALE E FORMAZIONE**

13	Rischi dovuti ad emissioni di rumore, vibrazioni e polveri durante le lavorazioni di allestimento dei locali dati in concessione per lo svolgimento del servizio di bar e tavola calda/fredda, che possono interferire con le normali attività del committente.
14	Rischi per l'accesso di automezzi dell'appaltatore all'interno delle aree di pertinenza delle sedi oggetto della concessione
15	Rischi dovuti utilizzo prodotti per la pulizia, per le attività di sanificazione, di disinfezione e di derattizzazione. dei locali dati in concessione per lo svolgimento del servizio di installazioni, sia durante lo svolgimento del servizio del servizio di bar e tavola calda/fredda, che possono interferire con le normali attività del committente.
16	Rischio dovuto alle attività di pulizia dei locali in uso alla ditta appaltatrice e smaltimento rifiuti.

11. RISCHI DA INTERFERENZE E MISURE DI PREVENZIONE E PROTEZIONE

Di seguito si presenta un elenco non esaustivo delle principali misure da adottare per eliminare e, ove ciò non sia possibile, ridurre al minimo i rischi dovuti alle interferenze intervenendo nei luoghi di lavoro delle sedi della Regione Lazio di cui alla Lettera d'Invito/Capitolato.

n.	Descrizione	Misure di prevenzione e protezione
1	Rischio d'interferenze per l'esecuzione dell'attività oggetto dell'appalto durante l'orario di lavoro con il personale delle sedi e con eventuali utenti.	Le operazioni di allestimento dei locali, di rifornimento e di pulizia dovranno avvenire senza esporre a rischi indebiti sia il personale dell'Amministrazione sia gli utenti dell'ente. Tutte le attività di preparazione degli alimenti dovranno essere svolte in locali in cui dovrà essere inibito qualsiasi accesso da parte del personale dell'Amministrazione. Le attività dovranno essere svolte nel rispetto di tutte le norme igieniche e di sicurezza vigenti. Nei locali dove sia prevista la dispensazione degli alimenti, le zone ad uso esclusivo del personale del servizio, come ad esempio il retro del bancone del bar, devono essere chiaramente delimitate e deve esserne inibito l'accesso agli estranei.
2	Rischio legato all'utilizzo di attrezature/macchinari propri della ditta aggiudicataria dell'appalto.	Dovranno essere utilizzate da parte della ditta aggiudicataria dell'appalto solo le attrezzature riportate nelle specifiche previste, in sede di valutazione dei rischi, ed autorizzate all'ingresso da parte della Committenza. In ogni caso tutte le attrezzature dovranno essere conformi alle norme di sicurezza ad esse applicabili e dovranno essere gestite dall'impresa appaltatrice nel rispetto, specie in riferimento all'uscita, alla disattivazione e messa in sicurezza, alla protezione e custodia.



DIREZIONE REGIONALE PERSONALE, ENTI LOCALI E SICUREZZA
AREA PROMOZIONE DEL BENESSERE ORGANIZZATIVO, SERVIZI AL PERSONALE, SISTEMA PROFESSIONALE E FORMAZIONE

3	Rischio d'interferenze dovuto alla movimentazione manuale dei carichi.	Nell'intraprendere qualsiasi operazione di movimentazione manuale dei carichi all'interno della sede, dovranno essere organizzate le sequenze delle attività, le modalità di comportamento prevedendo l'utilizzo di appropriati ausili per evitare cadute e quant'altro possa essere di pregiudizio per la salute degli operatori e degli utenti. Attenersi alla segnaletica di sicurezza e in generale alla cartellonistica presente, in particolare per quanto riguarda portata ingombri, dimensione ecc.
4	Rischio d'interferenze dovute alla movimentazione dei carichi con ausilio di macchinari.	Prima di intraprendere qualsiasi operazione con apparecchi di sollevamento e/o movimentazione meccanica all'interno delle sedi, dovranno essere concordate con il Committente o suo delegato le regole di comportamento. Tutte le attrezzature utilizzate per il carico/scarico e trasporto dovranno essere in buono stato d'uso e manutenzione e condotte da personale specificatamente formato. In particolare, i mezzi di sollevamento e di trasporto devono risultare appropriati, per quanto riguarda la sicurezza, la natura, la forma e al volume dei carichi al cui sollevamento e trasporto sono destinati, nonché alle condizioni di impiego con particolare riguardo alle fasi di avviamento e di arresto. Gli stessi devono essere usati in modo rispondente alle loro caratteristiche e devono riportare l'indicazione della portata massima ammисibile. Nell'esercizio dei mezzi di sollevamento e di trasporto si devono adottare le necessarie misure per assicurare la stabilità del mezzo e del suo carico, in relazione al tipo del mezzo stesso, alla sua velocità, alle accelerazioni in fase di avviamento e di arresto ed alle caratteristiche del percorso



**DIREZIONE REGIONALE PERSONALE, ENTI LOCALI E SICUREZZA
AREA DATORE DI LAVORO, PROMOZIONE DEL BENESSERE ORGANIZZATIVO E SERVIZI AL PERSONALE**

5	Rischio elettrico connesso all'utilizzo degli impianti delle sedi di svolgimento del servizio.	L'appaltatore provvederà a formare opportunamente il proprio personale all'eventuale uso dei propri apparecchi elettrici e provvederà inoltre alla regolare manutenzione delle attrezzature che intende utilizzare per l'espletamento delle attività oggetto dell'appalto.
6	Rischio connesso al collegamento di eventuali apparecchi elettrici alla rete elettrica della Regione Lazio.	L'impresa aggiudicataria dell'appalto deve utilizzare componenti (cavi, spine, prese, adattatori, etc.) ed eventuali apparecchi elettrici rispondenti alla regola dell'arte (marchio CE o altro tipo di certificazione) ed in buono stato di conservazione. Non devono essere usati cavi giuntati o che presentino lesioni o abrasioni vistose. L'appaltatore dovrà inoltre verificare che la potenza dell'apparecchio utilizzatore sia compatibile con la sezione del cavo che lo alimenta, anche in relazione ad altri apparecchi utilizzatori collegati al medesimo quadro. I cavi delle attrezzature elettriche installate debbono essere raccolti in fasci e non attraversare, in nessun caso, le zone di passaggio.
7	Rischio di caduta di oggetti dall'alto e/o a livello.	Nell'impilare il materiale occorre fare attenzione a che la forma si presti all'accatastamento e a non superare il limite di resistenza delle confezioni. L'altezza massima delle cataste dipenderà inoltre dal carico massimo sopportabile dal pavimento e dallo spazio necessario per la manovra dei mezzi di sollevamento. Le cataste devono auto sostenersi, non devono sollecitare le pareti dei locali, né presentare rischi di instabilità e crollo al momento di prelievo delle suppellettili. Le cataste non devono invadere le vie di transito, né essere situate in prossimità dei posti di lavoro. Per raggiungere il materiale in quota occorre utilizzare scale adatte allo scopo.
8	Rischio incendio nelle sedi di svolgimento del servizio.	È vietato fumare in tutte le sedi di lavoro della Giunta regionale. All'interno delle aree a rischio d'incendio o esplosione è vietato fumare, usare fiamme libere e utensili portatili alimentati elettricamente. L'appaltatore provvederà inoltre a far prendere visione alle proprie maestranze delle procedure di gestione dell'emergenza incendio affisse in tutte le sedi e provvederà a formare il proprio personale con apposito corso in materia, certificando tale formazione alla stazione appaltante. È vietata la manomissione, lo spostamento e la modifica dei mezzi di protezione predisposti dalla ditta appaltante (estintori, segnaletica, ecc.).



DIREZIONE REGIONALE PERSONALE, ENTI LOCALI E SICUREZZA
AREA DATORE DI LAVORO, PROMOZIONE DEL BENESSERE ORGANIZZATIVO E SERVIZI AL PERSONALE

9	Rischi legati all'eventuale utilizzo degli impianti elevatori del committente.	In caso di utilizzo d'impianti elevatori installati presso la struttura del committente, questo deve avvenire in modo tale da non creare problemi di fruibilità dell'impianto al personale della struttura ed agli eventuali utenti presenti. Il trasporto di materiali deve avvenire nel rispetto delle portate massime consentite dagli impianti e nel rispetto delle indicazioni organizzative date dal Direttore Esecutivo del contratto
10	Rischio d'interferenze di natura organizzativa dovuto alla complessità di alcune strutture	Individuare il Coordinatore del servizio in essere nel presidio interessato, al fine di segnalare possibili interferenze, anche involontarie, con le attività. Assumere informazioni sugli inconvenienti registrati e sulle condizioni di lavoro delle attività erogate nella struttura.
11	Rischi per l'accesso di attrezzature e materiali sia durante le lavorazioni per l'allestimento dei locali, sia durante lo svolgimento del servizio di bar tavola calda/fredda che possono compromettere le condizioni di sicurezza per lo svolgimento delle attività del committente.	Utilizzare componenti (cavi, spine, ecc.), macchine ed attrezzature rispondenti alla regola dell'arte (marcate CE o altro tipo di certificazione) ed in buono stato di conservazione. Le attrezzature utilizzate durante le attività di allestimento possono costituire potenziale intralcio alle vie di fuga in caso di emergenza; è pertanto vietata la loro collocazione lungo le vie di fuga.
12	Rischi per situazioni di emergenza	Tenere sgombre le vie e le uscite di emergenza. Non rimuovere o coprire segnaletica di sicurezza. Non rimuovere/manomettere i presidi antincendio. Rispettare le procedure di emergenza del presidio. Le vie di esodo dovranno essere sempre fruibili e sgomberate da qualsiasi materiale.
13	Rischi dovuti ad emissioni di rumore, vibrazioni e polveri durante le lavorazioni di allestimento dei locali dati in concessione per lo svolgimento del servizio di bar e tavola calda/fredda, che possono interferire con le normali attività del committente.	Saranno individuate, per lavorazioni rumorose quali, ad esempio, demolizioni, taglio con frullini di mattoni ecc., opportune fasce orarie di lavoro. Nel caso le condizioni di lavoro dovessero modificarsi e innalzare significativamente il valore dell'esposizione giornaliera si verificherà preventivamente la possibilità di sfalsamento delle lavorazioni.
14	Rischi per l'accesso di automezzi dell'appaltatore all'interno delle aree di pertinenza della sede oggetto della concessione	Gli automezzi dell'appaltatore potranno accedere nel cortile della sede di lavoro, negli spazi esterni di pertinenza degli edifici stessi e nelle aree di sosta riservate solo a seguito di autorizzazione e solo nei casi di effettiva necessità e dovranno effettuare gli spostamenti a velocità tale da non risultare rischiosa per le persone presenti o per gli altri automezzi, rispettando le regole di viabilità vigneti delle aree di pertinenza della sede di via Rosa Raimondi Garibaldi 7 Roma.

Allegato 5 D.U.V.R.I.



DIREZIONE REGIONALE PERSONALE, ENTI LOCALI E SICUREZZA
AREA DATORE DI LAVORO, PROMOZIONE DEL BENESSERE ORGANIZZATIVO E SERVIZI AL PERSONALE

15	Rischi dovuti utilizzo prodotti per la pulizia, per le attività di sanificazione, di disinfezione e di derattizzazione dei locali dati in concessione per lo svolgimento del servizio di bar e tavola calda/fredda, che possono interferire con le normali attività del committente	<p>L'eventuale impiego di prodotti e/o sostanze chimiche per la pulizia, per le attività di sanificazione, di disinfezione e di derattizzazione dei locali dati in concessione per lo svolgimento del servizio di bar e tavola calda/fredda, da parte dell'affidataria deve avvenire secondo specifiche modalità operative indicate sulle "Schede di Sicurezza" e Schede Tecniche (Schede che dovranno essere disponibili ed esibite su richiesta dell'Amministrazione).</p> <p>Per quanto possibile, gli interventi che necessitano di prodotti e/o sostanze chimiche saranno programmati in modo tale da non esporre utenti del servizio al rischio derivante dal loro utilizzo.</p> <p>La pulizia dei locali dati uso alla ditta appaltatrice per espletamento del servizio, dovrà avvenire in orari, concordati con l'Amministrazione, in cui non sia previsto l'accesso di estranei.</p>
16	Rischio dovuto alle attività di pulizia dei locali in uso alla ditta appaltatrice e smaltimento rifiuti	<p>La pulizia dei locali dati uso alla ditta appaltatrice per espletamento del servizio,, dovrà avvenire in orari, concordati con l'Amministrazione. Ove questo non fosse possibile, si dovrà procedere per settori e marcare di volta in volta il settore sottoposto a pulizia, utilizzando idonei segnali per evidenziare il rischio di scivolamento su superfici di transito bagnate. Una volta che le superfici di transito non siano più scivolose si dovranno tempestivamente rimuovere i segnali.</p> <p>L'attività di raccolta e di smaltimento di rifiuti dovrà avvenire in tempi brevi allo scopo di non lasciare materiale ingombrante all'interno dei locali della sede.</p> <p>E' fatto divieto di stoccare rifiuti all'interno delle aree dell'ente salvo specifica autorizzazione dopo preventiva individuazione di area idonea allo scopo.</p> <p>Lo smaltimento dei rifiuti dovrà avvenire nel rispetto della vigente normativa in materia con particolare riguardo alle azioni atte a garantire la corretta differenziazione dei rifiuti stessi.</p> <p>Lo smaltimento delle acque reflue dovrà avvenire esclusivamente attraverso l'impianto fognario.</p>



12. DISPOSIZIONI DI CARATTERE GENERALE – PRESCRIZIONI PER L'EMERGENZA E L'ESODO

DISPOSIZIONI PRECAUZIONALI GENERALI

- In tutti i locali dell'Amministrazione è VIETATO FUMARE
- Nel quadro dell'azione volta alla prevenzione dei rischi, nei locali dell'Amministrazione si applicano le seguenti disposizioni precauzionali:
 - Non porre fonti o apparecchiature elettriche (TV, lampade, PC, ecc.), a diretto contatto con tendaggi, tappeti, materiale cartaceo o simili.
 - Non depositare materiale cartaceo (fascicoli, cartelle, riviste, libri, ecc.) a contatto o nelle immediate vicinanze di prese elettriche.
 - Non modificare direttamente la collocazione degli arredi fissi. In caso di necessità rivolgersi esclusivamente al personale addetto a tali compiti.
 - Salvo specifica autorizzazione, non collegare all'impianto apparecchiature elettriche non in dotazione, né provocare fiamme libere, usare fornelli a gas o elettrici nei locali di lavoro.
 - Non utilizzare collegamenti elettrici volanti che non siano installati dal personale addetto.
 - Non ingombrare con depositi, anche se temporanei, i vani d'ingresso e di uscita dei luoghi di lavoro, i vani di comunicazione, ed in particolare i percorsi e le scale.
 - Al termine del turno di lavoro, verificare sempre che tutte le alimentazioni di strumentazioni elettriche siano spente. Fanno eccezione soltanto i frigoriferi, i fax nonché le altre apparecchiature il cui mantenimento in funzione sia stato espressamente autorizzato. Assicurarsi inoltre, prima di uscire dal locale, che porte e finestre siano regolarmente chiuse.

PRESCRIZIONI PER L'EMERGENZA E L'ESODO

- All'interno della struttura sono presenti i piani di emergenza ed esodo. Le relative informazioni utili per i frequentatori della struttura sono riportate in appositi cartelli affissi in tutti i corridoi. Questi mostrano la planimetria del piano, l'indicazione del punto esatto in cui ci si trova e del percorso da seguire in caso di esodo. Recano altresì una serie di prescrizioni comportamentali da seguire in caso di emergenza o di esodo, che, al fine di facilitarne la conoscenza, si riportano di seguito.

IN CASO DI EMERGENZA

- INTERROMPERE ogni attività lavorativa.

Allegato 5 D.U.V.R.I.



DIREZIONE REGIONALE PERSONALE, ENTI LOCALI E SICUREZZA
AREA DATORE DI LAVORO, PROMOZIONE DEL BENESSERE ORGANIZZATIVO E SERVIZI AL PERSONALE

- Mantenere la CALMA.
- Nell'ABBANDONARE IL LOCALE SEDE DI INCENDIO CHIUDERE LE PORTE DEL LOCALE, non a chiave.
- L'uso dei MEZZI DI ESTINZIONE è riservato al personale esperto.

IN CASO DI ESODO

- NON portare con sé OGGETTI INGOMBRANTI.
- NON ATTARDARSI a raccogliere oggetti personali.
- Attenersi alle INDICAZIONI DEGLI ADDETTI ALLE EMERGENZE.
- Seguire I PERCORSI DI ESODO per raggiungere l'uscita più vicina o, se necessario, i PERCORSI ALTERNATIVI.
- Se non si è seguiti da altre persone, CHIUDERE DIETRO DI SÉ LE PORTE antincendio e le porte delle scale.
- Dare AIUTO ai DISABILI ed alle persone con ridotta capacità motoria.
- IN PRESENZA DI FUMO E/O CALORE proteggere la bocca ed il capo con indumenti non sintetici possibilmente bagnati; camminare chinì lungo le pareti.

Presso la sede sono presenti le planimetrie di emergenza ed il personale individuato alla gestione delle emergenze

13. MISURE DI PREVENZIONE E PROTEZIONE GENERALI

Si riportano di seguito le misure di prevenzione e protezione che dovranno essere seguite dall'appaltatore nell'espletamento delle attività. Tali misure si riferiscono, particolarmente, ai fattori di rischio comportati dalla natura dei luoghi in cui verrà espletato il servizio in concessione. Si prescrive, anche in relazione a quanto appena esposto, che l'appaltatore, accompagnato dai responsabili dell'Amministrazione competenti per la concessione in oggetto, dovrà compiere un accurato sopralluogo dei locali interessati dalle attività, in modo da rilevare la presenza di eventuali problematiche relative ai seguenti rischi, riconducibili a quelli esistenti nel luogo di lavoro del committente, ove è previsto che debba operare l'appaltatore, ulteriori rispetto a quelli specifici dell'attività propria dell'appaltatore:

- presenza di ostacoli e barriere architettoniche che rendano difficoltosa la movimentazione manuale dei carichi (così da individuare, preventivamente, i migliori sistemi per i trasporti quali carrelli, semplici o saliscale, manuali o motorizzati, carriole,);
- conformazione architettonica degli ambienti di lavoro, in relazione sia ad elementi da salvaguardare sia alla presenza di elementi influenzanti le modalità di lavoro (es: scale o

Allegato 5 D.U.V.R.I.



DIREZIONE REGIONALE PERSONALE, ENTI LOCALI E SICUREZZA
AREA DATORE DI LAVORO, PROMOZIONE DEL BENESSERE ORGANIZZATIVO E SERVIZI AL PERSONALE

- rampe in rapporto agli apprestamenti necessari ai lavori in altezza; botole, soppalchi,rispetto alla resistenza alle sollecitazioni comportate dallo svolgimento delle operazioni);
- natura dei luoghi in relazione alle esigenze di evacuazione (mancanza di percorsi con uscite contrapposte, mancanza di sistemi di rilevazione allarme, ...), nella consapevolezza delle procedure in vigore negli edifici dell'Amministrazione. A questo proposito l'appaltatore, nel corso del sopralluogo, prenderà visione dei percorsi di emergenza e delle vie di fuga e dell'ubicazione dei telefoni interni per l'eventuale effettuazione delle chiamate;
 - presenza di impianti, apparecchiature e/o macchine pericolosi, non rientranti nell'oggetto dell'appalto e/o nelle competenze dell'appaltatore, con necessità di coinvolgimento di altre imprese per loro disattivazione o sorveglianza;
 - presenza di depositi di carta (archivi, librerie) comportanti il rischio di innesco accidentale di incendi;
 - presenza di locali con illuminazione insufficiente, tale da comportare, per la corretta e sicura esecuzione degli interventi, la necessaria integrazione con la predisposizione di luce artificiale supplementare.

L'appaltatore dovrà garantire che, prima di accedere alle aree interessate dall'intervento, le maestranze siano rese edotte sulle seguenti prescrizioni comportamentali con l'impegno al loro assoluto rispetto:

- esporre la tessera di riconoscimento corredata di fotografia contenente le generalità del lavoratore e l'indicazione del datore di lavoro per tutto il tempo di permanenza nell'azienda (ai sensi del comma 8, art. 26 L. 81/2008);
- indossare i Dispositivi di Protezione Individuale ove siano prescritti;
- non occultare i presidi e la segnaletica di sicurezza con materiali e attrezzi;
- non operare su macchine, impianti e attrezzi se non autorizzati;
- non utilizzare mai fiamme libere nell'esecuzione degli interventi (se non debitamente autorizzate e precedute dall'emissione di opportune istruzioni di sicurezza).

Durante la permanenza nelle strutture dell'Amministrazione i lavoratori dovranno porre il massimo rispetto e quindi:

- evitare l'uso di cuffie o auricolari per l'ascolto della musica durante l'attività perché potrebbero impedire la corretta percezione dei comandi e dei segnali acustici di allarme in caso di emergenza (allarme incendio, allarme evacuazione, cicalini dei mezzi e delle macchine, ecc.);
- indossare sempre le tute da lavoro completa o le divise da lavoro, e mantenere un eloquio corretto e a toni moderati;
- non consumare alcolici o sostanze psicotrope;
- non fumare.

Nell'ambito dello svolgimento di attività in regime di concessione, il personale occupato

Allegato 5 D.U.V.R.I.



DIREZIONE REGIONALE PERSONALE, ENTI LOCALI E SICUREZZA

AREA DATORE DI LAVORO, PROMOZIONE DEL BENESSERE ORGANIZZATIVO E SERVIZI AL PERSONALE

dall'impresa appaltatrice deve essere munito di apposita tessera di riconoscimento corredata di fotografia, contenente le generalità del lavoratore e l'indicazione del Datore di lavoro. I lavoratori sono tenuti ad esporre detta tessera di riconoscimento (art 26 D.Lgs. 81/08).

Si specifica che sono vietati gli stoccaggi non autorizzati. Laddove lo stoccaggio temporaneo sia permesso, deve essere adeguatamente recintato e segnalato; tutti i contenitori, casse, cesti, roller e pallet, una volta scaricati devono essere tempestivamente allontanati a cura e spese della ditta in appalto.

Il conferimento di materiali ed attrezzi di lavoro, deve avvenire negli orari ed in prossimità dagli ingressi concordati con i Responsabili dell'Amministrazione, competenti per l'appalto in oggetto. Nel caso di compresenza di più automezzi per la consegna e lo scarico merci è necessario, al fine di evitare interferenze, che ogni operatore attenda il proprio turno in funzione dell'ordine di arrivo senza interferire con le attività di scarico già in fase di espletamento nonché senza ostacolare la viabilità dei mezzi dell'Amministrazione e/o privati.

In tutte le strutture dell'Amministrazione:

- è fatto obbligo di attenersi a tutte le indicazioni segnaletiche (divieti, pericoli, obblighi, dispositivi di emergenza, evacuazione e salvataggio) contenute nei cartelli indicatori e negli avvisi dati con segnali visivi e/o acustici;
- è vietato accedere senza precisa autorizzazione a zone diverse da quelle interessate ai servizi;
- è vietato trattenersi negli ambienti di lavoro al di fuori dell'orario stabilito;
- è vietato compiere, di propria iniziativa, operazioni che non siano di propria competenza e che possono perciò compromettere anche la sicurezza di altre persone;
- è vietato ingombrare passaggi, corridoi, vie di fuga e uscite di sicurezza con materiali di qualsiasi natura.

14. STIMA DEI COSTI DELLA SICUREZZA relativi alle interferenze

In fase di valutazione preventiva dei rischi relativi al servizio in oggetto, sono stati individuati i costi aggiuntivi per gli apprestamenti di sicurezza relativi all'eliminazione dei rischi da interferenza. Tali importi, in quanto costi della sicurezza, non sono soggetti a ribasso.

In particolare, sono stati determinati tenendo conto che:

- gli oneri riferiti alle strutture ed agli impianti sono a carico dell'amministrazione quale proprietaria degli immobili;
- gli oneri relativi agli adempimenti esclusivamente connessi agli aspetti gestionali dell'attività di lavoro restano a carico dell'appaltatore.

In analogia ai lavori, come previsto dall'allegato XV del D. Lgs. 81/2008, sono quantificabili come costi della sicurezza tutte quelle misure preventive e protettive necessarie per l'eliminazione o la riduzione dei rischi interferenti individuati nel DUVRI, così come indicativamente riportato



DIREZIONE REGIONALE PERSONALE, ENTI LOCALI E SICUREZZA
AREA DATORE DI LAVORO, PROMOZIONE DEL BENESSERE ORGANIZZATIVO E SERVIZI AL PERSONALE

di seguito:

- le misure preventive e protettive e dei dispositivi di protezione individuale eventualmente previsti nel DUVRI per lavorazioni interferenti;
- I mezzi ed i servizi di protezione collettiva previsti nel DUVRI (come segnaletica di sicurezza, avvisatori acustici, ecc.);
- le procedure contenute nel DUVRI e previste per specifici motivi di sicurezza;
- gli eventuali interventi finalizzati alla sicurezza e richiesti per lo sfasamento spaziale o temporale delle lavorazioni interferenti previsti nel DUVRI;
- le misure di coordinamento previste nel DUVRI relative all'uso comune di apprestamenti, attrezzature, infrastrutture, mezzi e servizi di protezione collettiva.

Da una valutazione dei rischi e delle possibili interferenze dovute alla presenza di più operatori all'interno della struttura ed in relazione alla natura ed alla tipologia dei diversi appalti in essere tra la committenza e le imprese appaltatrici, sono stati individuati i costi per gli apprestamenti di sicurezza relativi all'eliminazione dei rischi da interferenza per un importi complessivi per l'intera durata del contratto pari a **€ 2.900,00** come di seguito descritti.

Sono esclusi da questo conteggio tutti gli oneri direttamente sostenuti dall'Appaltatore per l'adempimento agli obblighi sulla sicurezza derivanti dalle proprie lavorazioni (ad es. sorveglianza sanitaria, DPI, formazione e informazione, ecc.)

n	Descrizione	U.M.	Quantità	Costo unitario	Importo
1	Segnaletica e mezzi di segregazione per le aree di intervento (nastro segnaletico a bande, teli contenimento polveri, cartelli di divieto, ecc.)		Costo a corpo		€ 160,00
2	Cartello segnaletico pieghevole in polipropilene di avvertimento		4	€ 15,44	€ 61,76
3	Costi vari ed eventuali non meglio definibili in fase di progettazione ma che potrebbero essere necessari per prevenire situazioni di pericolo o che possono derivare dalla necessità di utilizzare ulteriori mezzi e servizi di protezione per proteggere i lavoratori dal rischio infortunio		Costo a corpo		€ 500,00
4	Personale addetto sicurezza per l'eliminazione delle interferenze durante la movimentazione dei materiali ingombranti da e per i luoghi di lavoro (costo orario di un operaio comune)	h	30	€ 25,10	€ 753,00



DIREZIONE REGIONALE PERSONALE, ENTI LOCALI E SICUREZZA

AREA DATORE DI LAVORO, PROMOZIONE DEL BENESSERE ORGANIZZATIVO E SERVIZI AL PERSONALE

5	Formazione e informazione sui rischi interferenziali	h/anno	1 x 5	€ 20,00	€ 100,00
6	Coordinamento Riunioni	h/anno	1 x 5	€ 25,00	€ 125,00
7	Operatore del coordinamento Sopralluoghi	h/mese	1 x 60	€ 20,00	€ 1.200,00
	<i>Totale costi</i>				€ 2.899,76
	arrotondamento				€ 0,04
	<i>TOTALE</i>				€ 2.900,00

Copia



15. CONCLUSIONI E SOTTOSCRIZIONE DEL DOCUMENTO

Il presente documento è stato redatto ai sensi dell'art. 26, commi 3 e 5 del D. Lgs. 81/08 così come modificato dal D. Lgs. n. 106/09.

Il Committente e l'Appaltatore si impegnano a comunicare eventuali variazioni che potrebbero insorgere rispetto al presente documento.

Nel caso in cui si ravvisino criticità o interferenze non preventivamente considerate in sede di stesura del presente Documento Unico di Valutazione dei Rischi da Interferenze, sia dal Committente e dall'Appaltatore, il presente documento dovrà essere riformulato con le specifiche integrazioni sia di valutazione che di prevenzione e protezione.

Con l'apposizione della firma nello spazio di pagina sottostante, l'azienda appaltatrice dichiara di essere a conoscenza del contenuto del presente DUVRI e di accettarlo integralmente, divenendone responsabile per l'attuazione della parte di competenza.

Il presente documento sarà allegato al contratto

Per l'Appaltatore (*) :
.....

(*) Si intendono compilate e sottoscritte le dichiarazioni contenute negli allegati "B", "C" ed "D1".

Allegato 5 D.U.V.R.I.



DIREZIONE REGIONALE PERSONALE, ENTI LOCALI E SICUREZZA
AREA DATORE DI LAVORO, PROMOZIONE DEL BENESSERE ORGANIZZATIVO E SERVIZI AL PERSONALE

Per la parte Committente :

- *Datori di Lavoro (**)*

.....

(**) I Datori di Lavoro per la parte committente sopra firmatari sono individuati per le sedi e per le aree interessate secondo quanto riportato nel Decreto Ministeriale n° 390 del 12 Ottobre 2021.

Roma, li

16. ALLEGATI

Allegato A: Schema di verbale di sopralluogo congiunto;

Allegato B: Dichiarazione di idoneità dei requisiti professionali dell'Impresa Appaltatrice;

Allegato C: Prescrizioni comportamentali alle quali l'Appaltatore deve attenersi.

Allegato: D: estratto norme da seguire in caso di emergenza



DIREZIONE REGIONALE PERSONALE, ENTI LOCALI E SICUREZZA AREA DATORE DI LAVORO, PROMOZIONE DEL BENESSERE ORGANIZZATIVO E SERVIZI AL PERSONALE

Allegato “A”

SCHEMA DI VERBALE DI RIUNIONE DI COORDINAMENTO / SOPRALLUOGO CONGIUNTO

DATA

OGGETTO DELLA RIUNIONE/SOPRALLUOGO CONGIUNTO

ENTE COMMITTENTE:

DATORE DI LAVORO / TITOLARE DELL'ATTIVITA' (se diverso dal committente):

IMPRESA ESECUTRICE (O IMPRESA CHE ESEGUE SOPRA LUOGO PRELIMINARE):

LUOGO DI LAVORO/AREA INTERESSATA DALLE LAVORAZIONI:

PARTECIPANTI ALLA RIUNIONE:

Nome e cognome:

In qualità di:

Allegato 5 D.U.V.R.I.



DIREZIONE REGIONALE PERSONALE, ENTI LOCALI E SICUREZZA AREA DATORE DI LAVORO, PROMOZIONE DEL BENESSERE ORGANIZZATIVO E SERVIZI AL PERSONALE

Eseguito Sopralluogo

- [] SI
[] NO

Note e Rilievi

Firme :

Allegato 5 D.U.V.R.I.



Allegato “B”

DICHIARAZIONE DI IDONEITÀ DEI REQUISITI PROFESSIONALI DELL'IMPRESA APPALTATRICE

Allo scopo di rispettare quanto previsto all'art. 26 comma a) del D.Lgs. 81/08 è riportata tutta la documentazione richiesta alla ditta appaltatrice per accertarne l'idoneità tecnico – professionale.

DICHIARAZIONE DEL DATORE DI LAVORO DELL'IMPRESA APPALTATRICE IN MERITO AL POSSESSO DEI REQUISITI TECNICO – PROFESSIONALI OBBLIGATORI

Il			cognome			nome						
sottoscritto						il	/	/				
nato a												
residente in			Comune di nascita			provincia			Data di nascita			
	provincia	telefono	via – piazza	C.F.		n. civico	c.a.p.	comune				
nella sua qualità di			qualifica rivestita (titolare, legale rappresentante, amministratore, etc.)									
della			ragione sociale ditta, impresa, ente, società									
con sede in			via – piazza			n. civico			c.a.p.			



DIREZIONE REGIONALE PERSONALE, ENTI LOCALI E SICUREZZA
AREA DATORE DI LAVORO, PROMOZIONE DEL BENESSERE ORGANIZZATIVO E SERVIZI AL PERSONALE

Partita IVA	comune	C.F.	provincia	telefono
numero occupati	lavoratori	codice fiscale della società		

Consapevole delle sanzioni penali previste per il caso di dichiarazione mendace e di falsità in atti, così come stabilito dall'art.76 del D.P.R. 445/2000, nonché di quanto previsto dall'art.75 del medesimo D.P.R.445/2000

DICHIARA SOTTO LA PROPRIA RESPONSABILITÀ

di essere in possesso dei requisiti obbligatori previsti dalla normativa vigente nell'appalto di
ed in particolare:

- 1)** di essere iscritto alla Camera di Commercio di n° di iscrizione....;
- 2)** di essere iscritto:
 - all'INAIL sede di (n° di posizione INAIL.....)
 - all'INPS sede di (n° di matricola INPS.....)
 - e di aver adempiuto agli obblighi contributivi ed assicurativi previsti dalla normativa vigente;
- 3)** di essere in possesso di polizza assicurativa.....;
- 4)** che l'azienda è / non è certificata secondo sistema di qualità secondo le norme.....;
- 5)** di aver nominato come RSPP il Sig.....;
- 6)** che il RLS eletto dai lavoratori è il Sig.....;
- 7)** di aver designato e formato i seguenti lavoratori incaricati per l'attuazione delle misure di prevenzione incendi e lotta antincendio e pronto soccorso:

1)	5)
2)	6)
3)	7)
4)	8)

- 8)** di aver incaricato Medico Competente il Dott.....;

Allegato 5 D.U.V.R.I.



DIREZIONE REGIONALE PERSONALE, ENTI LOCALI E SICUREZZA

AREA DATORE DI LAVORO, PROMOZIONE DEL BENESSERE ORGANIZZATIVO E SERVIZI AL PERSONALE

- 9) di impiegare nei lavori oggetto dell'appalto, soggetti all'obbligo di sorveglianza sanitaria, lavoratori in possesso di idoneità alla mansione specifica accertata dal medico competente;
- 10) di avere effettuato agli addetti che svolgeranno i lavori la formazione in materia di sicurezza di seguito descritta e riportata in allegato;
- 11) di avere predisposto il documento di valutazione dei rischi ed in particolare che lo stesso riporta tutte le misure preventive e protettive adottate nonché le procedure di sicurezza aziendali.

Si dichiara inoltre di osservare, durante l'esecuzione delle lavorazioni in concessione le misure generali di tutela curando in particolare:

- *che tutto il personale impiegato sarà munito ed esporrà in maniera visibile apposito tesserino di riconoscimento* con indicazione del nome e del ruolo svolto da ciascun addetto;
- che tutto il personale impiegato abbia ricevuto istruzioni ed addestramento per un corretto uso e manutenzione dei D.P.I. e dei mezzi ed attrezzature adottati per l'esecuzione dei lavori in appalto;
- il mantenimento dei luoghi di lavoro in condizioni di ordinate e di soddisfacente salubrità;
- l'ubicazione dei posti di lavoro tenendo conto delle condizioni di accesso, definendo le vie e le zone di spostamento e di circolazione;
- le condizioni di movimentazione dei vari materiali;
- la manutenzione ed il controllo dei dispositivi, al fine di eliminarne i difetti, che possono pregiudicare la sicurezza dei lavoratori;
- la delimitazione e l'allestimento delle zone di stoccaggio e di deposito;
- la cooperazione tra i datori di lavoro e i lavoratori autonomi;
- le integrazioni con le attività all'interno dell'azienda.

Si allega copia conforme della seguente documentazione:

- Copia documento di identità del legale rappresentante;
- Copia visura camerale non antecedente i sei mesi;
- Copia del libro matricola, relativa ai dipendenti che si intende utilizzare nell'esecuzione dei lavori in appalto presso il Committente
- Copia del bollettino dei versamenti INPS ed INAIL del mese precedente all'aggiudicazione dell'appalto o, in alternativa, fotocopia del libro paga o libro presenze vidimato dall'INAIL.
- documenti di regolarità contributiva;
- Copia contratto di polizza assicurativa;
- Copia certificazione di qualità;
- Nominativo del RSPP e relativi attestati di formazione;

Allegato 5 D.U.V.R.I.



DIREZIONE REGIONALE PERSONALE, ENTI LOCALI E SICUREZZA
AREA DATORE DI LAVORO, PROMOZIONE DEL BENESSERE ORGANIZZATIVO E SERVIZI AL PERSONALE

- Copia verbale di elezione del RLS e relativo attestato di formazione (conforme al D.M. del 16/01/1997);
- Copia nomina del Medico Competente;
- Copia designazione e attestati corsi di formazione degli addetti al primo soccorso (conforme al Decreto del Ministero della Salute 15 luglio 2003, n. 388);
- Copia designazione e attestati dei corsi di formazione degli addetti alla lotta antincendio (conforme all'allegato IX del D.M. 10/03/1998) e se necessario di idoneità tecnica di cui all'art. 3 della legge 28 novembre 1996, n. 609;
- Copia documentazione relativa alla formazione ricevuta dai lavoratori impegnati nell'esecuzione dell'appalto in materia di sicurezza (indicare modalità, contenuti e durata della formazione svolta);
- documento di valutazione dei rischi e procedure di sicurezza aziendali per le lavorazioni in concessione;
- indicazione dei mezzi ed attrezzature che verranno impiegati nello svolgimento dei lavori;
- indicazione dei mezzi ed attrezzature antinfortunistiche inerenti alla tipologia di lavori da eseguire;
- indicazioni sulla dotazione di dispositivi di protezione individuale;
- elenco degli infortuni occorsi negli ultimi tre anni (numero, tipologia, prognosi ecc).

In Fede

.....
(data e luogo, firma e timbro del Legale Rappresentante)



Allegato “C”

PRESCRIZIONI COMPORTAMENTALI ALLE QUALI L'APPALTATORE DEVE ATTENERSI

Il Concessionario dovrà istruire e formare adeguatamente il proprio personale affinché durante lo svolgimento dell'attività, rispetti le seguenti prescrizioni:

- 1) I corridoi e le vie di fuga in generale dovranno essere mantenuti costantemente in condizioni tali da garantire una facile percorribilità delle persone in caso di emergenza; devono essere sgombri da materiale combustibile e infiammabile, da ostacoli di qualsiasi genere anche se temporanei. Pertanto, in nessun caso dovranno essere depositati materiali di alcun genere sulle vie di fuga;
- 2) Il personale dell'impresa che attua i lavori o fornisce il servizio dovrà preventivamente prendere visione della distribuzione planimetrica dei locali e della posizione dei presidi di emergenza e della posizione degli interruttori atti a disattivare le alimentazioni idriche, elettriche e del gas. Deve inoltre informarsi sui nominativi degli addetti alla gestione delle emergenze nominati nell'ambito delle sedi dove si interviene.
- 3) I mezzi di estinzione dovranno sempre essere facilmente fruibili e pertanto non dovranno essere in alcun modo rimossi, spostati o manomessi;
- 4) L'impresa deve: utilizzare componenti (cavi, spine, prese, adattatori etc.) e apparecchi elettrici rispondenti alla regola dell'arte (marchio CE o altro tipo di certificazione) ed in buono stato di conservazione; utilizzare l'impianto elettrico secondo quanto imposto dalla buona tecnica e dalla regola dell'arte; non fare uso di cavi giuntati o che presentino lesioni o abrasioni vistose. È ammesso l'uso di prese per uso domestico e similari quando l'ambiente di lavoro e l'attività in essere non presentano rischi nei confronti di presenza di acqua, polveri ed urti, contrariamente devono utilizzarsi prese a spina del tipo industriale, conformi alle norme. L'impresa deve verificare che la potenza dell'apparecchio utilizzatore sia compatibile con la sezione della condutture che lo alimenta, anche in relazione ad altri apparecchi utilizzatori già collegati al quadro. Ogni intervento sull'impiantistica dell'edificio è esplicitamente VIETATO. I cavi e le prolunghe saranno sollevati da terra, se possibile, in punti soggetti ad usura, colpi, abrasioni, calpestio, ecc. oppure protetti in apposite canaline passacavi e schiene d'asino di protezione, atte anche ad evitare inciampo.
- 5) Ove necessario l'impresa provvederà ad apporre specifica segnaletica di sicurezza. (ad esempio cartelli con pericolo di scivolamento ..)
- 6) Se vi è la percezione della presenza in aria di gas, occorre arieggiare immediatamente il locale, ovvero la zona, facendo allontanare le persone presenti, avvisare immediatamente la committenza, evitando azioni che possono dar luogo alla formazione di inneschi (accensione apparecchi di illuminazione, sfregando o battendo materiale, usando fiammiferi, sigarette accese, ecc.).
- 7) Superfici bagnate nei luoghi di lavoro: L'impresa esecutrice deve segnalare, attraverso specifica segnaletica, le superfici di transito che dovessero risultare bagnate e quindi a rischio scivolamento.
- 8) Nel caso di attività che prevedano interferenze con le attività lavorative, in particolare se comportino elevate emissioni di rumore, produzione di odori sgradevoli, produzione di polveri, etc. o limitazioni alla accessibilità dei

Allegato 5 D.U.V.R.I.



DIREZIONE REGIONALE PERSONALE, ENTI LOCALI E SICUREZZA

AREA DATORE DI LAVORO, PROMOZIONE DEL BENESSERE ORGANIZZATIVO E SERVIZI AL PERSONALE

luoghi di lavoro, in periodi o orari non di chiusura degli Uffici / Locali, dovrà essere informato il competente Servizio di Prevenzione e Protezione aziendale e dovranno essere fornite informazioni ai dipendenti (anche per accettare l'eventuale presenza di lavoratori con problemi asmatici, di mobilità o altro) circa le modalità di svolgimento delle lavorazioni e le sostanze utilizzate.

IMPORTANTE

Il titolare dell'azienda appaltatrice, o il suo delegato Referente presso la sede ove si svolge l'attività, dovrà avvertire il proprio personale ed attenersi ad eventuali ulteriori indicazioni specifiche che dovessero essere fornite. Qualora dipendenti avvertissero segni di fastidio o problematiche legate allo svolgimento dei lavori (eccessivo rumore, insorgenza di irritazioni, odori sgradevoli, polveri, etc.) il Datore di Lavoro dovrà immediatamente attivarsi convocando i responsabili dei lavori, allertando il S.P.P. del committente (ed eventualmente il M.C.) al fine di fermare le lavorazioni o di valutare al più presto la sospensione delle attività.

Personale dipendente della Ditta in appalto

L'appaltatore comunicherà tramite, prima dell'inizio dei lavori, i nominativi del personale che verrà impiegato per il compimento delle opere oggetto del contratto. L'ingresso verrà consentito solo al personale, per cui sarà esibito quanto sopra indicato e munito di apposita tessera di riconoscimento corredata di fotografia, contenente le generalità del lavoratore ed indicante il datore di lavoro.

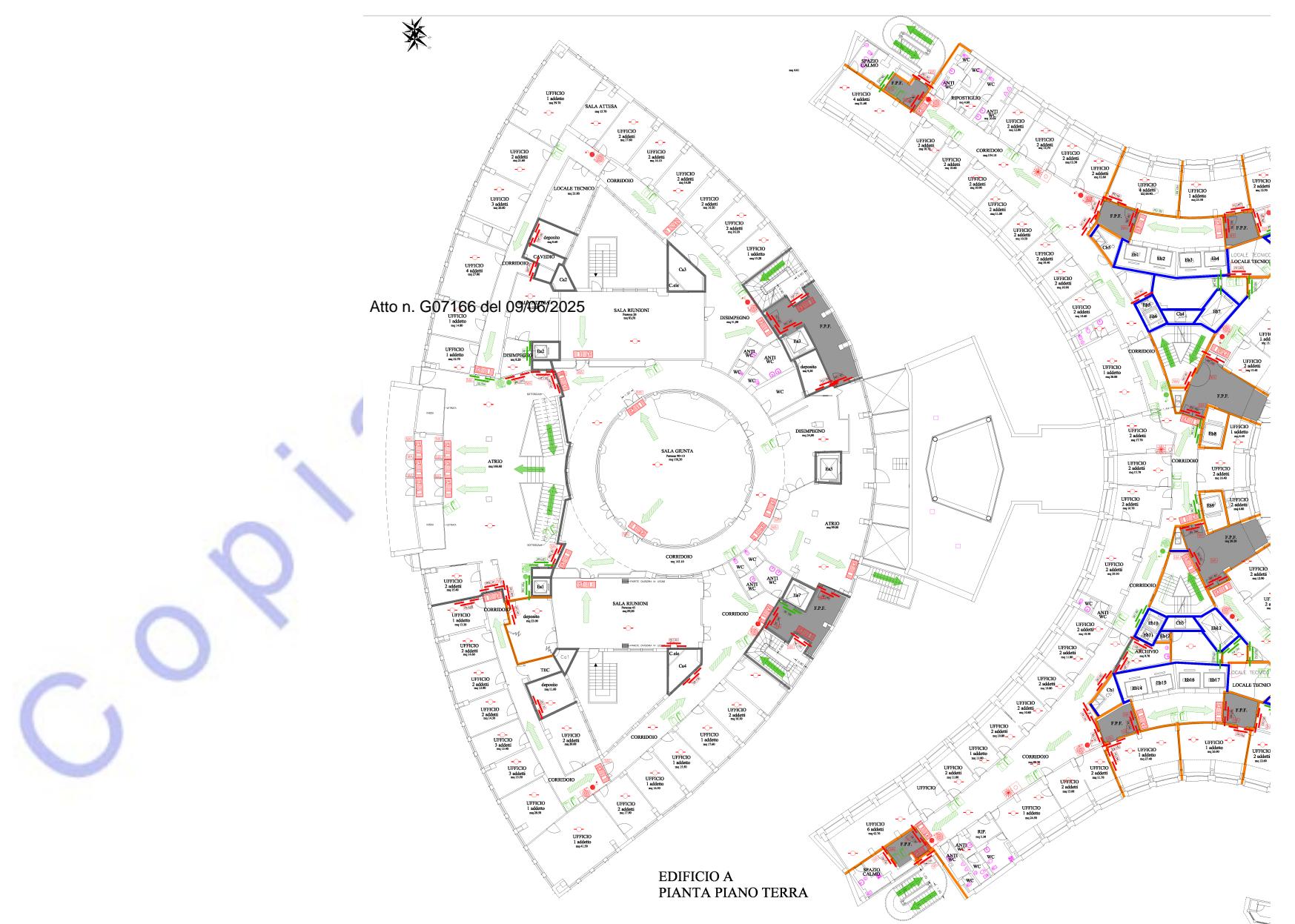
Per presa visione ed accettazione

(data e luogo, firma e timbro del Legale Rappresentante)

Piano di Emergenza - Emergency Plan

VIE DI ESODO - ATTREZZATURE ANTINCENDIO E PER IL PRIMO SOCCORSO
ESCAPE ROUTES - FIREFIGHTING AND FIRST AID EQUIPMENT

Piano Terra GROUND FLOOR



LEGENDA

	PUNTO DI RACCOLTA MEETING POINT		USCITA DI EMERGENZA EMERGENCY EXIT		ESTINTORE FIRE EXTINGUISHER		IDRANTE FIRE IDRANT		PULSANTE DI ALLARME ALARM BUTTON		QUADRO ELETTRICO ELECTRICAL PANEL		VALVOLA GEN. ACQUA WATER SHUTOFF VALVE		VALVOLA FLUIDI COMBUSTIBILI FUEL SHUTOFF VALVE		RI CENTRALINA ANTINCENDIO CENTRAL FIRE ALARM		INTERR. ELETTR. GENERALE GENERAL ELECTRIC SWITCH		VIA DI FUGA ESCAPE ROUTE		COMPARTIMENTO ANTINCENDIO FIRE COMPARTMENTATION
--	------------------------------------	--	---------------------------------------	--	--------------------------------	--	------------------------	--	--	--	--------------------------------------	--	---	--	--	--	---	--	---	--	-----------------------------	--	---

NORME COMPORTAMENTALI

IN CASO DI EVENTO EMERGENZIALE
segnalarlo telefonando al numero _____
indicando: il luogo e la causa dell'emergenza - La presenza
eventuale di infortunati - Le proprie generalità

PROCEDURA DI ESODO

- Mantenere la calma, abbandonando rapidamente ed ordinatamente i locali
- Seguire esclusivamente i percorsi individuati dalla segnaletica di sicurezza, fino al punto di raccolta
- Non tornare indietro per nessun motivo
- Non portate con voi oggetti ingombranti
- In caso di presenza di fumo o fiamme camminare bassi e coprirsi la bocca con un fazzoletto possibilmente bagnato
- Se rimanete soli e non riuscite a raggiungere le uscite di emergenza, rifugiatevi nella stanza che ritenete più sicura, chiudete la porta, aprite le finestre e manifestate la vostra presenza

RULES OF CONDUCT

IN THE EVENT OF FINDING AN EMERGENCY

call the number _____ indicating:
- The place and the cause of emergency - The presence of any injured
- Forenames

EVACUATION PROCEDURE

- Keep calm, leave the places quickly and neatly
- Follow only the escape routes identified by safety signs till meeting point
- Do not go back for any reason
- Do not carry bulky items
- In the event of smoke or flames, walk low and cover your mouth with a possibly wet handkerchief
- If you stay alone and cannot reach the emergency exit, stay in the room that you feel more secure, close the door, open the windows and manifest your presence



**REGIONE
LAZIO**

PALAZZINA A

SEDE
Via Cristoforo Colombo 212 - ROMA

Piano di Emergenza - Emergency Plan

VIE DI ESODO - ATTREZZATURE ANTINCENDIO E PER IL PRIMO SOCCORSO
ESCAPE ROUTES - FIREFIGHTING AND FIRST AID EQUIPMENT

Piano Terra GROUND FLOOR



VOI Siete Qui
YOU ARE HERE

LEGENDA

	PUNTO DI RACCOLTA MEETING POINT		USCITA DI EMERGENZA EMERGENCY EXIT		ESTINTORE FIRE EXTINGUISHER		IDRANTE FIRE IDRANT		PULSANTE DI ALLARME ALARM BUTTON		QUADRO ELETTRICO ELECTRICAL PANEL		VALVOLA GEN. ACQUA WATER SHUTOFF VALVE		VALVOLA FLUIDI COMBUSTIBILI FUEL SHUTOFF VALVE		RI CENTRALINA ANTINCENDIO CENTRAL FIRE ALARM		INTERR. ELETTR. GENERALE GENERAL ELECTRIC SWITCH		VIA DI FUGA ESCAPE ROUTE		COMPARTIMENTO ANTINCENDIO FIRE COMPARTMENTATION
--	------------------------------------	--	---------------------------------------	--	--------------------------------	--	------------------------	--	--	--	--------------------------------------	--	---	--	--	--	---	--	---	--	-----------------------------	--	---

NORME COMPORTAMENTALI

IN CASO DI EVENTO EMERGENZIALE

segnalarlo telefonando al numero _____
indicando: il luogo e la causa dell'emergenza - La presenza
eventuale di infortunati - Le proprie generalità

PROCEDURA DI ESODO

- Mantenere la calma, abbandonando rapidamente ed ordinatamente i locali
- Seguire esclusivamente i percorsi individuati dalla segnaletica di sicurezza, fino al punto di raccolta
- Non tornare indietro per nessun motivo
- Non portate con voi oggetti ingombranti
- In caso di presenza di fumo o fiamme camminare bassi e coprirsi la bocca con un fazzoletto possibilmente bagnato
- Se rimanete soli e non riuscite a raggiungere le uscite di emergenza, rifugiatevi nella stanza che ritenete più sicura, chiudete la porta, aprite le finestre e manifestate la vostra

RULES OF CONDUCT

IN THE EVENT OF FINDING AN EMERGENCY

call the number _____ indicating:
 - The place and the cause of emergency - The presence of any injured
 - Forenames

EVACUATION PROCEDURE

- Keep calm, leave the places quickly and neatly
- Follow only the escape routes identified by safety signs till meeting point
- Do not go back for any reason
- Do not carry bulky items
- In the event of smoke or flames, walk low and cover your mouth with a possibly wet handkerchief
- If you stay alone and cannot reach the emergency exit, stay in the room that you feel more secure, close the door, open the windows and manifest your presence



**REGIONE
LAZIO**
PALAZZINA B - ALA OVEST

SEDE
Via R. Raimondi Garibaldi, 7 - ROMA



REGIONE
LAZIO

Uffici Giunta Regionale
Via Rosa Raimondi Garibaldi 7 - Roma (RM)



REGIONE
LAZIO

PIANO COORDINATO DI GESTIONE DELL'EMERGENZA ED EVACUAZIONE

Art. 43 del D.Lgs 81/08

ESTRATTO - NORME GENERALI DA SEGUIRE IN CASO DI EMERGENZA

Redatto in collaborazione

con



Giunta Regionale del Lazio
Uffici Giunta Regionale -
Via Rosa Raimondi Garibaldi 7
Roma (RM)

NOMINATIVI GESTIONE EMERGENZA ALTRE SOCIETA'

RUOLI		Telefono	Numero stanza	Piano
Responsabile dell'Emergenza	Addetto al Presidio di Vigilanza Antincendio	0651683454	2	Piano Terra Palazzina B
Coordinatore dell'Emergenza	Addetto al Presidio di Vigilanza Antincendio	0651683454	2	Piano Terra Palazzina B
Vigilanza	Personale in servizio della Società di Vigilanza	3889838387	//	Piano Terra Palazzina B
Addetto alla disattivazione delle forniture energetiche	KINEO	0651683175 3451597130	7	Piano Terra Palazzina B
Presidio manutenzione antincendio	KINEO	0651685566 3371542029	7	Piano Terra Palazzina B
Presidio manutenzione ascensore	KINEO	0651683174 3475773661	1	Piano Terra Palazzina B
Presidio manutenzione impianti climatizzazione	KINEO	0651685566 3371542029	3	Piano Terra Palazzina B



REGIONE LAZIO

Giunta Regionale del Lazio

Edificio A,B,C

Roma – Via Rosa Raimondi Garibaldi 7

ALLEGATO 6

NORME GENERALI DA SEGUIRE

IN CASO DI EMERGENZA

(Incendio, terremoto, allarme bomba, attentato terroristico)

**DESTINATARI:****VISITATORI, PERSONALE DI DITTE ESTERNE, UTENTI****NORME GENERALI DA SEGUIRE IN CASO DI EMERGENZA**

(INCENDIO, TERREMOTO, ALLARME BOMBA, ATTENTATO TERRORISTICO)

DESTINATARI: VISITATORI, PERSONALE DI DITTE ESTERNE, UTENTI***1. Individuazione di un evento anomalo***

In caso di avvistamento di un principio di incendio o di constatazione di altra situazione di emergenza, segnalare l'evento al **Centro di Controllo e Coordinamento (0651683454)** indicando:

- le proprie generalità;
- il luogo e la natura dell'emergenza;
- la presenza eventuale di infortunati.

2. Procedura di esodo

Nel caso in cui venga attivato l'allarme antincendio:

- Abbandonare lo stabile senza indugio, ordinatamente e con calma (senza correre), e senza creare allarmismi e confusione;
- seguire la segnaletica disposta lungo il percorso di uscita e le indicazioni degli addetti alla squadra di emergenza dello stabile;
- è fatto divieto percorrere le vie di esodo in direzione opposta ai normali flussi di evacuazione coordinati dagli addetti alla gestione delle emergenze;
- non portare al seguito ombrelli, attrezzi da lavoro, borse, oggetti voluminosi, ingombranti o pesanti;
- non tornare indietro per nessun motivo;
- non ostruire gli accessi;
- usare esclusivamente le vie di fuga segnalate ed individuate dalla planimetria come percorsi di esodo;
- non utilizzare gli ascensori in caso d'incendio;
- in presenza di fumo o fiamme, coprirsi la bocca ed il naso con fazzoletti, per filtrare quanto più possibile l'aria respirata;
- in presenza di calore, proteggere il capo con indumenti pesanti di lana o cotone, evitando i tessuti di origine sintetica;

- in presenza di eventuali infortunati avvertire gli addetti alle emergenze, contraddistinti da appositi fratini ad alta visibilità, più vicini al luogo dell'evento;
- recarsi al **punto di raccolta** stabilito e non allontanarsi dallo stesso fin tanto che non siano state completate le operazioni di controllo;
- nel caso che dal luogo in cui ci si trova non fosse possibile evacuare all'esterno per impedimenti dovuti a fiamme, fumosità e forte calore, recarsi se possibile nei luoghi protetti dall'effetto dell'incendio e comunque facilmente raggiungibili dai mezzi di soccorso (dotati di finestre rivolte verso l'esterno), oppure restare nell'ambiente in cui ci si trova avendo cura di chiudere completamente la porta di accesso. Le fessure a filo pavimento potranno agevolmente essere occluse con indumenti disponibili all'interno. Ove possibile è bene mantenere umido il lato interno della porta applicando un indumento precedentemente bagnato (sia pur con urina). Le finestre, se l'ambiente non è interessato da fumo, devono essere mantenute chiuse. Gli arredi (armadi, tavoli, sedie, ecc.) devono essere allontanati dalla porta ed accostati in prossimità di una finestra solo se ne esistono più di una e sono distanziate tra loro, oppure in luogo distante dalla finestra e contrapposto all'area di attesa dei presenti. Le persone che indossano tessuti acrilici e sintetici (nylon, poliestere, ecc.) devono possibilmente spogliarsi di questi. Chiaramente è necessario segnalare ai soccorritori radunati all'esterno la presenza forzata nell'ambiente.

3. Norme comportamentali da adottare in caso di terremoto

In caso di evento sismico, alle prime scosse telluriche, anche di breve intensità, è necessario portarsi al di fuori dell'edificio in modo ordinato, utilizzando le regolari vie di esodo, ed attuando l'evacuazione secondo le procedure già verificate in occasione di simulazioni.

Per questo evento si ritiene che non si debba attendere l'avviso sonoro per attivare l'evacuazione. È inoltre opportuno tenere in considerazione le seguenti modalità comportamentali:

- Non utilizzare gli ascensori per l'evacuazione dallo stabile;
- una volta al di fuori dello stabile, allontanarsi da questo e da altri stabili vicini per evitare di essere investiti da crolli e/o vetri in frantumi;
- portarsi nelle zone aperte lontano da alberi di alto fusto e da linee elettriche aeree e restare in attesa che l'evento venga a cessare;
- nel caso che le scosse telluriche dovessero coinvolgere subito lo stabile in cui ci si trova e dovessero interessare le strutture, tanto da non permettere l'esodo delle persone, è preferibile non sostare al centro degli ambienti e raggrupparsi possibilmente vicino alle pareti perimetrali od in aree d'angolo in quanto strutture più resistenti;
- non sostare vicino ad arredi dai quali potrebbero essere proiettati oggetti o che potrebbero ribaltarsi;

- prima di abbandonare lo stabile, una volta che è terminata l'emergenza, accertarsi con cautela se le regolari vie di esodo sono integralmente fruibili, altrimenti attendere l'arrivo dei soccorsi esterni;
- se lo stabile è interessato consistentemente nella resistenza delle strutture, rimanere in attesa di soccorsi ed evitare sollecitazioni che potrebbero creare ulteriori crolli.

4. Norme comportamentali da adottare in caso di allarme bomba

Nel caso venga rilevata la presenza di un pacco sospetto o si riceva una telefonata esterna che avvisa della presenza di un ordigno esplosivo, tutto il personale deve seguire le seguenti istruzioni:

- Mantenere la calma e non prendere iniziative personali (apertura, spostamento del pacco, ecc.). In caso di segnalazione telefonica, cercare di ottenere più informazioni possibili in merito alla minaccia (tipo di ordigno esplosivo, ubicazione, modalità di esecuzione, ecc.) e all'interlocutore (voce, accento, ecc.);
- trasmettere immediatamente le informazioni al **Centro di Controllo e Coordinamento (0651683454)**

5. Norme comportamentali da adottare in caso di attentato terroristico

Occorre attenersi ai seguenti principi comportamentali:

- Non affacciarsi alle porte dei locali per curiosare all'esterno;
- restare ciascuno al proprio posto e con la testa china se la minaccia è diretta;
- non concentrarsi per non offrire maggiore superficie ad azioni di offesa fisica;
- non contrastare con i propri comportamenti le azioni compiute dall'attentatore/folle;
- mantenere la calma ed il controllo delle proprie azioni per offese ricevute e non deridere i comportamenti squilibrati del folle;
- qualsiasi azione e/o movimento compiuto deve essere eseguito con naturalezza e con calma (nessuna azione che possa apparire furtiva – nessun movimento che possa apparire una fuga o una reazione di difesa);
- se la minaccia non è diretta e si è certi delle azioni attive di contrasto delle forze di Polizia, porsi seduti o distesi a terra ed attendere ulteriori istruzioni dal responsabile del settore.

6. Norme comportamentali da adottare in caso di alluvione/allagamenti

Occorre attenersi ai seguenti principi comportamentali:

- L'energia elettrica deve essere interrotta a partire dal quadro elettrico del piano interessato dall'evento o se necessario dal quadro generale dal soggetto preposto;
- nella maggior parte dei casi questa tipologia di evento si manifesta ed evolve

temporalmente in modo lento e graduale, pertanto il personale se necessario, ha tutto il tempo per portarsi, mantenendo la calma, dai piani inferiori a quello più alto;

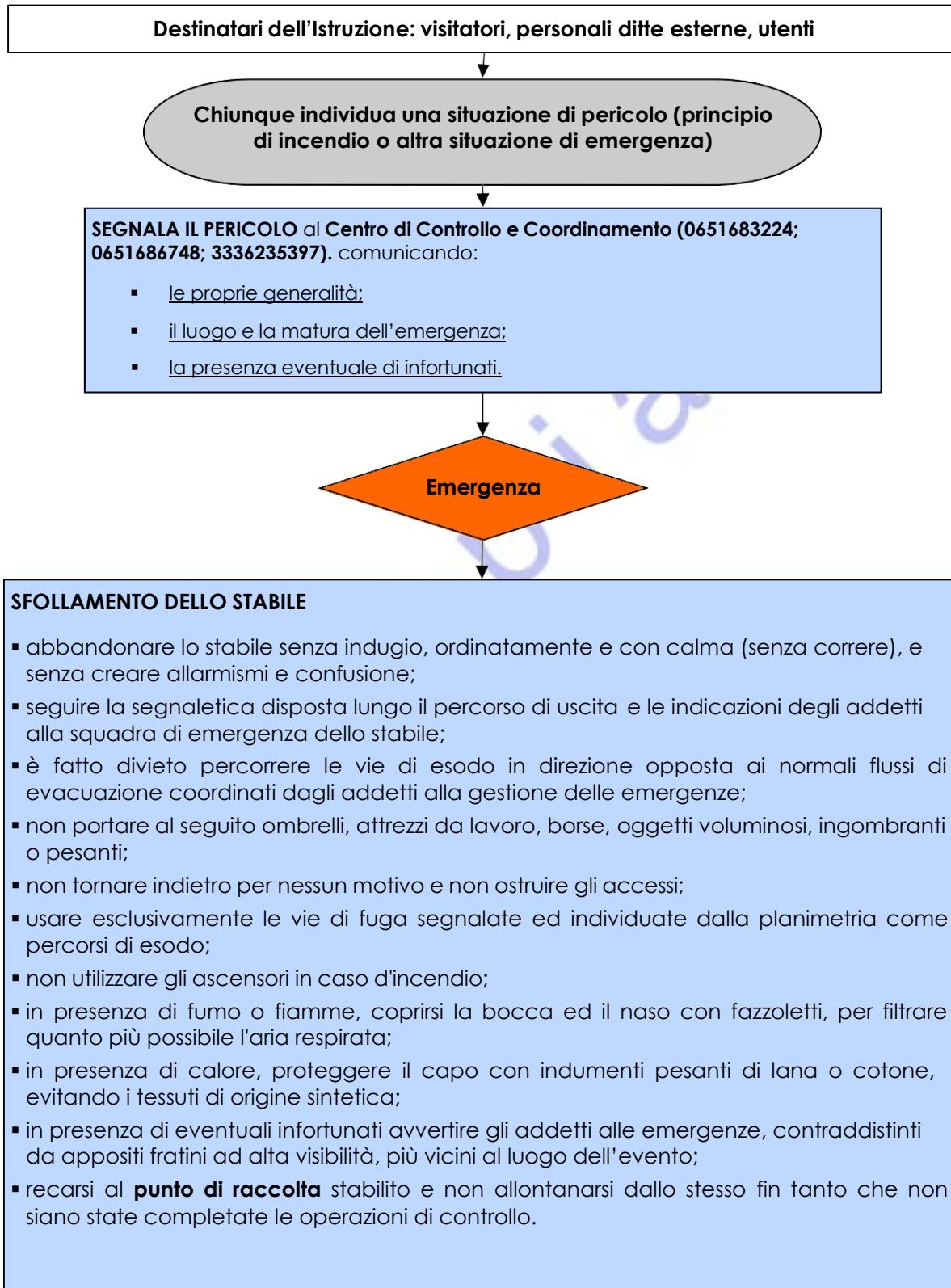
- non cercare di attraversare ambienti e luoghi interessati dall'acqua, se non si conosce perfettamente la morfologia del piano di calpestio, la profondità dell'acqua stessa e l'esistenza nell'ambiente di pozzetti, fosse e depressioni;
- in caso di alluvione, che interessa il territorio su cui insiste l'edificio, non allontanarsi mai dallo stabile quando la zona circostante è completamente invasa dalle acque alluvionali, per non incorrere nel trascinamento per la violenza delle stesse;
- attendere pazientemente l'intervento dei soccorritori segnalando la posizione ed i luoghi in cui si sosta. Nell'attesa munirsi se è possibile, di oggetti la cui galleggiabilità è certa ed efficace (tavolette di legno, contenitori di plastica chiusi ermeticamente, bottiglie, polistiroli, ecc.);
- evitare di permanere in ambienti con presenza di apparecchiature elettriche, specialmente se interessati dalle acque alluvionali.

7. Norme comportamentali da adottare in caso di trombe d'aria

Occorre attenersi ai seguenti principi comportamentali:

- Non allontanarsi mai dallo stabile quando la zona circostante è completamente soggetta al forte vento, per non incorrere nel trascinamento dovuto alla violenza dello stesso;
- attendere pazientemente l'intervento dei soccorritori segnalando la posizione ed i luoghi in cui si sosta.

NORME GENERALI DA SEGUIRE IN CASO DI EMERGENZA



NORME COMPORTAMENTALI DA ADOTTARE IN CASO DI TERREMOTO

Destinatari dell'Istruzione: visitatori, personali ditte esterne, utenti



In caso di evento sismico, alle prime scosse telluriche, anche di breve intensità, è necessario portarsi al di fuori dell'edificio in modo ordinato, utilizzando le regolari vie di esodo, ed attuando l'evacuazione secondo le procedure già verificate in occasione di simulazioni.

Per questo evento si ritiene che non si debba attendere l'avviso sonoro per attivare l'evacuazione.



È inoltre opportuno tenere in considerazione le seguenti modalità comportamentali:

- Non utilizzare gli ascensori per l'evacuazione dallo stabile;
- una volta al di fuori dello stabile, allontanarsi da questo e da altri stabili vicini per evitare di essere investiti da crolli e/o vetri in frantumi;
- portarsi nelle zone aperte lontano da alberi di alto fusto e da linee elettriche aeree e restare in attesa che l'evento venga a cessare;
- nel caso che le scosse telluriche dovessero coinvolgere subito lo stabile in cui ci si trova e dovessero interessare le strutture, tanto da non permettere l'esodo delle persone, è preferibile non sostare al centro degli ambienti e raggrupparsi probabilmente vicino alle pareti perimetrali od in aree d'angolo in quanto strutture più resistenti;
- non sostare vicino ad arredi dai quali potrebbero essere proiettati oggetti o che potrebbero ribaltarsi;
- prima di abbandonare lo stabile, una volta che è terminata l'emergenza, accertarsi con cautela se le regolari vie di esodo sono integralmente fruibili, altrimenti attendere l'arrivo dei soccorsi esterni;
- se lo stabile è interessato consistentemente nella resistenza delle strutture, rimanere in attesa di soccorsi ed evitare sollecitazioni che potrebbero creare ulteriori crolli.

NORME COMPORTAMENTALI DA ADOTTARE IN CASO DI ALLARME BOMBA

Destinatari dell'Istruzione: visitatori, personali ditte esterne, utenti

Nel caso venga rilevata la presenza di un pacco sospetto o si riceva una telefonata esterna che avvisa della presenza di un ordigno esplosivo, tutto il personale deve seguire le seguenti istruzioni:

- Mantenere la calma e non prendere iniziative personali (apertura, spostamento del pacco, ecc.). In caso di segnalazione telefonica, cercare di ottenere più informazioni possibili in merito alla minaccia (tipo di ordigno esplosivo, ubicazione, modalità di esecuzione, ecc.) e all'interlocutore (voce, accento, ecc.);
- trasmettere immediatamente le informazioni al **Centro di Controllo e Coordinamento (0651683454)**

NORME COMPORTAMENTALI DA ADOTTARE IN CASO DI ATTENTATO TERRORISTICO

Destinatari dell'Istruzione: visitatori, personali ditte esterne, utenti

Occorre attenersi ai seguenti principi comportamentali:

- Non affacciarsi alle porte dei locali per curiosare all'esterno;
- restare ciascuno al proprio posto e con la testa china se la minaccia è diretta;
- non concentrarsi per non offrire maggiore superficie ad azioni di offesa fisica;
- non contrastare con i propri comportamenti le azioni compiute dall'attentatore/folle;
- mantenere la calma ed il controllo delle proprie azioni per offese ricevute e non deridere i comportamenti squilibrati del folle;
- qualsiasi azione e/o movimento compiuto deve essere eseguito con naturalezza e con calma (nessuna azione che possa apparire furtiva – nessun movimento che possa apparire una fuga o una reazione di difesa);
- se la minaccia non è diretta e si è certi delle azioni attive di contrasto delle forze di Polizia, porsi seduti o distesi a terra ed attendere ulteriori istruzioni dal responsabile del settore.

NORME COMPORTAMENTALI DA ADOTTARE IN CASO DI ALLUVIONE/ALLAGAMENTI

Destinatari dell'Istruzione: visitatori, personali ditte esterne, utenti



Occorre attenersi ai seguenti principi comportamentali:

- L'energia elettrica deve essere interrotta a partire dal quadro elettrico del piano interessato dall'evento o se necessario dal quadro generale dal soggetto preposto;
- nella maggior parte dei casi questa tipologia di evento si manifesta ed evolve temporalmente in modo lento e graduale, pertanto il personale se necessario, ha tutto il tempo per portarsi, mantenendo la calma, dai piani inferiori a quello più alto;
- non cercare di attraversare ambienti e luoghi interessati dall'acqua, se non si conosce perfettamente la morfologia del piano di calpestio, la profondità dell'acqua stessa e l'esistenza nell'ambiente di pozzi, fosse e depressioni;
- in caso di alluvione, che interessa il territorio su cui insiste l'Edificio, non allontanarsi mai dallo stabile quando la zona circostante è completamente invasa dalle acque alluvionali, per non incorrere nel trascinamento per la violenza delle stesse;
- attendere pazientemente l'intervento dei soccorritori segnalando la posizione ed i luoghi in cui si sosta. Nell'attesa munirsi se è possibile, di oggetti la cui galleggiabilità è certa ed efficace (tavolette di legno, contenitori di plastica chiusi ermeticamente, bottiglie, polistiroli, ecc.);
- evitare di permanere in ambienti con presenza di apparecchiature elettriche, specialmente se interessati dalle acque alluvionali.



NORME COMPORTAMENTALI DA ADOTTARE IN CASO DI TROMBE D'ARIA

Destinatari dell'Istruzione: visitatori, personali ditte esterne, utenti



Occorre attenersi ai seguenti principi comportamentali:

- Non allontanarsi mai dallo stabile quando la zona circostante è completamente soggetta al forte vento, per non incorrere nel trascinamento dovuto alla violenza dello stesso;
- attendere pazientemente l'intervento dei soccorritori segnalando la posizione ed i luoghi in cui si sosta.

Copia



DIREZIONE REGIONALE PERSONALE, ENTI LOCALI E SICUREZZA
AREA PROMOZIONE DEL BENESSERE ORGANIZZATIVO, SERVIZI AL PERSONALE, SISTEMA PROFESSIONALE E FORMAZIONE

ALLEGATO 6 – ATTESTAZIONE PAGAMENTO IMPOSTA BOLLO

**PROCEDURA APERTA PER L’AFFIDAMENTO IN CONCESSIONE DEI SERVIZI
DI GESTIONE BAR, TAVOLA CALDA/FREDDA PRESSO LA SEDE DELLA
REGIONE LAZIO DI VIA R. RAIMONDI GARIBALDI 7 ROMA**

ALLEGATO 6

MODELLO ATTESTAZIONE PAGAMENTO IMPOSTA DI BOLLO



DIREZIONE REGIONALE PERSONALE, ENTI LOCALI E SICUREZZA
AREA PROMOZIONE DEL BENESSERE ORGANIZZATIVO, SERVIZI AL PERSONALE, SISTEMA PROFESSIONALE E FORMAZIONE

ALLEGATO 6 – ATTESTAZIONE PAGAMENTO IMPOSTA BOLLO

Il sottoscritto, consapevole che le false dichiarazioni, la falsità degli atti e l'uso di atti falsi sono puniti ai sensi del codice penale (Art. 75 e 76 dpr 28.12.2000 n. 445) **trasmette la presente dichiarazione, attestando ai sensi degli artt. 46 e 47 del DPR 28.12.2000 n. 445 quanto segue:**

*Spazio per l'apposizione
del contrassegno
telematico*

Il sottoscritto _____, nato a _____ il _____ C.F. _____, domiciliato per la carica presso la sede societaria ove appresso, nella sua qualità di _____ e legale rappresentante avente i poteri necessari per impegnare la _____ nella presente procedura, con sede in _____, Via _____, iscritta al Registro delle Imprese di ___ al n. ___, codice fiscale n. _____ e partita IVA n. _____,

DICHIARA

- che, ad integrazione del documento, l'imposta di bollo è stata assolta in modo virtuale tramite apposizione del contrassegno telematico su questo cartaceo trattenuto, in originale, presso il mittente, a disposizione degli organi di controllo.

A tal proposito dichiara inoltre che la marca da bollo di euro _____ applicata ha:

- *Identificativo n.* _____
- *Data* _____

- di essere a conoscenza che la Regione Lazio potrà effettuare controlli sulle pratiche presentate e pertanto si impegna a conservare il presente documento e a renderlo



DIREZIONE REGIONALE PERSONALE, ENTI LOCALI E SICUREZZA
AREA PROMOZIONE DEL BENESSERE ORGANIZZATIVO, SERVIZI AL PERSONALE, SISTEMA PROFESSIONALE E FORMAZIONE

ALLEGATO 6 – ATTESTAZIONE PAGAMENTO IMPOSTA BOLLO

disponibile ai fini dei successivi controlli.

Luogo e data

Firma digitale

Copia

AVVERTENZE:

Il presente modello, provvisto di contrassegno sostitutivo del bollo deve essere debitamente compilato e sottoscritto con firma digitale del dichiarante o del procuratore speciale ed allegato sul STELLA, come indicato nel paragrafo “Documentazione a corredo” del Disciplinare di gara.



DIREZIONE REGIONALE PERSONALE, ENTI LOCALI E SICUREZZA
AREA PROMOZIONE DEL BENESSERE ORGANIZZATIVO, SERVIZI AL PERSONALE, SISTEMA PROFESSIONALE E FORMAZIONE

ALLEGATO 7 – VERBALE DI SOPRALLUOGO

**PROCEDURA APERTA PER L'AFFIDAMENTO IN CONCESSIONE DEI SERVIZI DI
GESTIONE BAR, TAVOLA CALDA/FREDDA PRESSO LA SEDE DELLA REGIONE
LAZIO DI VIA R. RAIMONDI GARIBALDI 7 ROMA**

ALLEGATO 7

VERBALE DI SOPRALLUOGO



DIREZIONE REGIONALE PERSONALE, ENTI LOCALI E SICUREZZA
AREA PROMOZIONE DEL BENESSERE ORGANIZZATIVO, SERVIZI AL PERSONALE, SISTEMA PROFESSIONALE E FORMAZIONE

ALLEGATO 7 – VERBALE DI SOPRALLUOGO

Ditta _____

Il sottoscritto _____ nato a _____ prov.(____)
il _____ residente a _____ prov.(____),
Via _____ n. ____ nella sua qualità di _____
della Ditta _____ con sede legale in _____
CF/P.IVA _____ ai fini della partecipazione alla gara per la concessione del
servizio di gestione del bar tavola calda/fredda e della buvette presso i locali della Regione
Lazio, V. R. Raimondi Garibaldi 7, Roma, come indicati nel Capitolato tecnico

DICHIARA

di aver preso visione dei luoghi e degli spazi presso i locali della Regione Lazio in cui dovrà essere eseguito il servizio, nel rispetto delle modalità di espletamento previste dal Disciplinare e dal Capitolato di gara.

La Ditta dichiara, altresì, che il sopralluogo effettuato ha consentito la rilevazione di tutti i dati necessari ad una corretta formulazione dell'offerta.

_____, lì _____

Per la Ditta

Per la Regione Lazio

¹ Allegare copia del documento di riconoscimento del legale rappresentante della Ditta

² (Eventuale) Allegare delega sottoscritta dal legale rappresentante e copia di un documento di riconoscimento del delegato

Modello 1

Dichiarazione sostitutiva certificazione di cui all'art. 89 del D.Lgs 159/2011 (Autocertificazione antimafia)

DICHIARAZIONE SOSTITUTIVA DI CERTIFICAZIONE

(resa ai sensi del D.P.R. 28 dicembre 2000 n. 445)

Il/la sottoscritt (nome e cognome) _____
nat a _____ Prov. il
residente a _____ Prov.
via/piazza _____ n.
Codice Fiscale _____

consapevole delle sanzioni penali in caso di dichiarazioni false e della conseguente decadenza dai benefici eventualmente conseguiti (ai sensi degli artt. 75 e 76 D.P.R. 445/2000) sotto la propria responsabilità

DICHIARA

che nei propri confronti non sussistono le cause di decadenza, di sospensione o di divieto di cui all'art. 67 del D.Lgs. 06/09/2011, n. 159.

Il/la sottoscritto/a dichiara inoltre di essere informato/a, ai sensi del D.Lgs. n. 196/2003 (codice in materia di protezione di dati personali) che i dati personali raccolti saranno trattati, anche con strumenti informatici, esclusivamente nell'ambito del procedimento per il quale la presente dichiarazione viene resa.

_____ data

_____ firma leggibile del dichiarante (*)

(Allegare copia fotostatica di valido documento di identità del sottoscrittore, ai sensi dell'art. 38, comma 3, del D.P.R. 28/12/2000 n. 445).

N.B.: la presente dichiarazione non necessita dell'autenticazione della firma e sostituisce a tutti gli effetti le normali certificazioni richieste o destinate ad una pubblica amministrazione nonché ai gestori di pubblici servizi e ai privati che vi consentono. L'Amministrazione si riserva di effettuare controlli, anche a campione, sulla veridicità delle dichiarazioni (art. 71, comma 1, D.P.R. 445/2000). In caso di dichiarazione falsa il cittadino **sarà denunciato all'autorità giudiziaria.**

Allegato 8 modello 2 Familiari conviventi maggiorenni

Dichiarazione sostitutiva di certificazione familiari conviventi maggiorenni

(D.P.R. n. 445 del 28.12.2000)

I sottoscritt_ (nome e cognome) _____
 nat_ a _____ Prov. _____ il _____ residente
 a _____ via/piazza _____ n. _____
 Cod. fisc. _____, in
 qualità di _____
 della società _____

consapevole delle sanzioni penali in caso di dichiarazioni false e della conseguente decadenza dai benefici eventualmente conseguiti (ai sensi degli artt. 75 e 76 D.P.R. 445/2000) sotto la propria responsabilità

DICHIARA

di non avere nessun familiare convivente maggiorenne

OPPURE

ai sensi dell'art. 85, comma 3 del D.Lgs 159/2011 di avere alla data odierna i seguenti familiari conviventi di maggiore età:

Cognome	Nome	Luogo Nascita	Data Nascita	Codice Fiscale

Il/la sottoscritto/a dichiara inoltre di essere informato/a, ai sensi del D.Lgs. n. 196/2003 (codice in materia di protezione di dati personali) che i dati personali raccolti saranno trattati, anche con strumenti informatici, esclusivamente nell'ambito del procedimento per il quale la presente dichiarazione viene resa.

data firma leggibile del dichiarante

(*) N.B.: la presente dichiarazione non necessita dell'autenticazione della firma e sostituisce a tutti gli effetti le normali certificazioni richieste o destinate ad una pubblica amministrazione nonché ai gestori di pubblici servizi e ai privati che vi consentono. L'Amministrazione si riserva di effettuare controlli, anche a campione, sulla veridicità delle dichiarazioni (art. 71, comma 1, D.P.R. 445/2000). In caso di dichiarazione falsa il cittadino sarà denunciato all'autorità giudiziaria.

**PROCEDURA APERTA PER L'AFFIDAMENTO IN CONCESSIONE DEI SERVIZI DI GESTIONE BAR,
TAVOLA CALDA/FREDDA PRESSO LA SEDE DELLA REGIONE LAZIO DI VIA R. RAIMONDI GARIBALDI 7
ROMA**

ALLEGATO 9 - PIANO ECONOMICO FINANZIARIO

* offerti in relazione ai criteri di cui al capitolo



DIREZIONE REGIONALE PERSONALE, ENTI LOCALI E SICUREZZA
 AREA PROMOZIONE DEL BENESSERE ORGANIZZATIVO, SERVIZI AL PERSONALE, SISTEMA PROFESSIONALE E FORMAZIONE
Allegato 10 Schema Relazione tecnica

Spett.le Regione Lazio
Direzione regionale Personale, Enti
locali e Sicurezza
Area Promozione del benessere
organizzativo, Servizi al Personale,
Sistema Professionale e Formazione

Oggetto: Procedura aperta per l'affidamento in concessione del servizio di bar, tavola calda/fredda presso la sede della Regione Lazio di via R. Raimondi Garibaldi 7 Roma.

Il sottoscritto _____
 nato a _____ (Pr)

 il _____ in qualità di _____ (indicare la carica sociale) della
 società _____
 con sede legale
 in _____
 con sede operativa in _____
 n. telefono _____ n. fax _____ cell. _____ e-mail _____
 sito web _____
 Codice Fiscale _____
 partita IVA n. _____

Al fine di concorrere all'affidamento del servizio indicato in oggetto, formula la seguente offerta tecnica, articolata nei punti sottoindicati:

Capitolo 1	
A	Allestimento dei locali - Organizzazione e gestione dei servizi
A.1	Progetto grafico e gestionale
<p><i>(Descrizione delle procedure in relazione alle differenti tipologie di attività ristorative distinte per bar e tavola calda/fredda e per i singoli punti di ristoro)</i></p> <hr/> <hr/> <hr/> <hr/>	



REGIONE LAZIO

DIREZIONE REGIONALE PERSONALE, ENTI LOCALI E SICUREZZA
AREA PROMOZIONE DEL BENESSERE ORGANIZZATIVO, SERVIZI AL PERSONALE, SISTEMA PROFESSIONALE E FORMAZIONE

A.1.1	Esecuzione lavori allestimento
<p><i>(Descrizione delle procedure in relazione ai tempi di realizzazione dei lavori e dell'allestimento per i singoli punti di ristoro)</i></p> <hr/> <hr/> <hr/> <hr/>	
A.2	Organizzazione e gestione dei servizi
A.2.1	Servizio di gestione bar
<p><i>(Descrizione delle procedure in relazione alle differenti tipologie di attività ristorative distinte per i singoli punti di ristoro)</i></p> <hr/> <hr/> <hr/> <hr/>	
A.2.2	Servizio di tavola calda/fredda
<p><i>(Descrizione delle procedure in relazione alle differenti tipologie di attività ristorative distinte per i singoli punti di ristoro)</i></p> <hr/> <hr/> <hr/> <hr/>	
A.2.3	Piano di pulizia, disinfezione, disinfestazione, derattizzazione e sanificazione
<p><i>(Descrizione delle procedure in relazione alle differenti tipologie di attività ristorative distinte per bar e tavola calda/fredda e per i singoli punti di ristoro)</i></p> <hr/> <hr/> <hr/> <hr/>	
A.2.4	Eccedenze alimentari



REGIONE LAZIO

DIREZIONE REGIONALE PERSONALE, ENTI LOCALI E SICUREZZA

AREA PROMOZIONE DEL BENESSERE ORGANIZZATIVO, SERVIZI AL PERSONALE, SISTEMA PROFESSIONALE E FORMAZIONE

(Descrizione delle procedure in relazione alle differenti tipologie di attività ristorative distinte per bar e tavola calda/fredda e per i singoli punti di ristoro)

A.2.5	Customer satisfaction
-------	-----------------------

(Descrizione delle procedure in relazione alle differenti tipologie di attività ristorative distinte per bar e tavola calda/fredda e per i singoli punti di ristoro)

A.2.6	Sistema informativo
-------	---------------------

(Descrizione delle procedure in relazione alle differenti tipologie di attività ristorative distinte per bar e tavola calda/fredda e per i singoli punti di ristoro)

Capitolo 2	
------------	--

B	Prodotti, alimenti, proposte gastronomiche
---	--

B.1	Prodotti servizio di gestione bar
-----	-----------------------------------

(Descrizione delle procedure in relazione alle differenti tipologie di attività ristorative distinte per bar e tavola calda/fredda e per i singoli punti di ristoro)

B.2	Menù servizio di tavola calda/fredda
-----	--------------------------------------



REGIONE LAZIO

DIREZIONE REGIONALE PERSONALE, ENTI LOCALI E SICUREZZA
AREA PROMOZIONE DEL BENESSERE ORGANIZZATIVO, SERVIZI AL PERSONALE, SISTEMA PROFESSIONALE E FORMAZIONE

(Descrizione delle procedure in relazione alle differenti tipologie di attività ristorative, distinte per bar e tavola calda/fredda e per i singoli punti di ristoro)

Capitolo 3

C Offerta migliorativa dei servizi

C.1 Ulteriore proposta giornaliera per i menù speciali (vegetariano, vegano e “gluten free”)

(Descrizione delle procedure in relazione alle differenti tipologie di attività ristorative, distinte per bar e tavola calda/fredda e per i singoli punti di ristoro)

C.2 Servizio di prenotazione dei menù attraverso modalità innovative
(ad es. App specifiche per smartphone/pc, etc.)

(Descrizione delle procedure in relazione alle differenti tipologie di attività ristorative distinte per bar e tavola calda/fredda e per i singoli punti di ristoro)

C.3 Estensione del servizio bar caffetteria fino alle ore 18.00

(Descrizione delle procedure in relazione alle differenti tipologie di attività ristorative distinte per bar e tavola calda/fredda e per i singoli punti di ristoro)

C.4 Impegno a fornire prodotti biologici da chilometro zero e filiera corta - Intero fabbisogno tipologia
alimento (D.M. 10/3/2020 paragrafo C., lett. b., punto 1., sub criterio a)



REGIONE
LAZIO

DIREZIONE REGIONALE PERSONALE, ENTI LOCALI E SICUREZZA
AREA PROMOZIONE DEL BENESSERE ORGANIZZATIVO, SERVIZI AL PERSONALE, SISTEMA PROFESSIONALE E FORMAZIONE

(Descrizione delle procedure in relazione alle differenti tipologie di attività ristorative distinte per bar e tavola calda/fredda e per i singoli punti di ristoro)

C.5 Unità aggiuntive di banchisti addetti ai servizi di bar e tavola calda/fredda

(Descrizione delle procedure in relazione alle differenti tipologie di attività ristorative distinte per bar e tavola calda/fredda e per i singoli punti di ristoro)

A decorative horizontal graphic element located at the bottom of the page. It features several blue and yellow circles of varying sizes, some with internal lines, arranged in a dynamic, overlapping pattern.

Capitolo 4

D Certificazioni di qualità e contratti

(Indicazione delle certificazioni possedute e indicazione delle eventuali altre certificazioni)

D.1  UNI EN ISO 22000:2018 Food Safety Management Systems – Requirements - Sistema di gestione per la sicurezza alimentare

D.2  UNI EN ISO 45001:2018 Sistema di gestione per la salute e sicurezza sul lavoro

D.3	<p><input checked="" type="checkbox"/> Eventuali ulteriori contratti svolti in favore di PP.AA. o Organismo di diritto pubblico o privati, oltre i 2 minimi richiesti, per servizi di bar tavola calda/fredda con un numero di unità di personale impiegato, per ogni singolo contratto, pari o superiore a quello richiesto nella presente procedura al punto 30 del Lettera d'invito.</p>
-----	---

Capítulo 5

E PERSONALE

E.1	Progetto di assorbimento
-----	--------------------------



REGIONE LAZIO

DIREZIONE REGIONALE PERSONALE, ENTI LOCALI E SICUREZZA
AREA PROMOZIONE DEL BENESSERE ORGANIZZATIVO, SERVIZI AL PERSONALE, SISTEMA PROFESSIONALE E FORMAZIONE

(Descrizione delle procedure in relazione alle differenti tipologie di attività ristorative distinte per bar e tavola calda/fredda e per i singoli punti di ristoro)

E.2 Clausola parità di genere

(Descrizione delle procedure in relazione alle differenti tipologie di attività ristorative distinte per bar e tavola calda/fredda e per i singoli punti di ristoro)

Rappresentante Legale/Titolare dell'Impresa

(firmato digitalmente) _____

Legali Rappresentanti (nel caso di costituenda R.T.I./ Consorzio)

(firmato digitalmente) _____

(firmato digitalmente) _____

Note utili alla compilazione:

Nel caso di concorrenti con idoneità plurisoggettiva, non ancora costituiti, la relazione deve essere sottoscritta da tutti gli operatori economici che partecipano alla procedura in forma congiunta.



DIREZIONE REGIONALE PERSONALE, ENTI LOCALI E SICUREZZA
AREA PROMOZIONE DEL BENESSERE ORGANIZZATIVO, SERVIZI AL PERSONALE, SISTEMA PROFESSIONALE E FORMAZIONE

Allegato 11 Schema di Offerta Economica

**PROCEDURA APERTA PER L'AFFIDAMENTO IN CONCESSIONE DEI SERVIZI DI
GESTIONE BAR, TAVOLA CALDA/FREDDA PRESSO LA SEDE DELLA REGIONE LAZIO
DI VIA R. RAIMONDI GARIBALDI 7 ROMA**

SCHEMA DI OFFERTA ECONOMICA



DIREZIONE REGIONALE PERSONALE, ENTI LOCALI E SICUREZZA
AREA PROMOZIONE DEL BENESSERE ORGANIZZATIVO, SERVIZI AL PERSONALE, SISTEMA PROFESSIONALE E FORMAZIONE

DICHIARAZIONE D'OFFERTA ECONOMICA

Il sottoscritto _____, nato a _____ il _____, domiciliato per la carica presso la sede societaria ove appresso, nella sua qualità di _____ e legale rappresentante della _____, con sede in _____, Via _____, capitale sociale Euro _____ (_____), iscritta al Registro delle Imprese di ___ al n. ___, codice fiscale n. _____, partita IVA n. _____, codice Ditta INAIL n. _____, Posizioni Assicurative Territoriali – P.A.T. n. _____ e Matricola aziendale INPS n. _____ (in R.T.I. o Consorzio costituito/costituendo con le Imprese _____) di seguito denominata “**Impresa**”, nel rispetto di modalità, termini, condizioni e requisiti minimi ivi previsti, con prezzi offerti onnicomprensivi di tutti gli oneri, spese e remunerazione per l'esatto e puntuale adempimento di ogni obbligazione contrattuale, ai sensi e per gli effetti degli artt. 46 e 47 del D.P.R. n. 445/2000, sotto la propria responsabilità,

OFFRE

- percentuale di ribasso unica da applicare ai prezzi posti a base di gara per il servizio di gestione bar tenendo conto dei prezzi indicati al punto 19 del Capitolato speciale _____
- percentuale di ribasso unica da applicare ai prezzi posti a base di gara per il servizio di tavola calda/fredda tenendo conto dei prezzi indicati al punto 19 del Capitolato speciale _____
- costi aziendali relativi alla salute ed alla sicurezza sui luoghi di lavoro di cui all'art. 108, comma 9, del D.Lgs. 36/2023 _____
- costi della manodopera, ai sensi dell'art. 108, comma 9, del D.Lgs. 36/2023 _____

Il Documento deve essere firmato digitalmente



DIREZIONE REGIONALE PERSONALE, ENTI LOCALI E SICUREZZA
AREA PROMOZIONE DEL BENESSERE ORGANIZZATIVO, SERVIZI AL PERSONALE, SISTEMA PROFESSIONALE E FORMAZIONE

Allegato 12 Piano economico Finanziario

**PROCEDURA APERTA PER L'AFFIDAMENTO IN CONCESSIONE DEI SERVIZI DI
GESTIONE BAR, TAVOLA CALDA/FREDDA PRESSO LA SEDE DELLA REGIONE LAZIO
DI VIA R. RAIMONDI GARIBALDI 7 ROMA**

PIANO ECONOMICO FINANZIARIO



DIREZIONE REGIONALE PERSONALE, ENTI LOCALI E SICUREZZA
AREA PROMOZIONE DEL BENESSERE ORGANIZZATIVO, SERVIZI AL PERSONALE, SISTEMA PROFESSIONALE E FORMAZIONE

INDICE

1.	Introduzione.....	2
2.	Il contesto socio-economico	3
3.	Caratteristiche ed oggetto della concessione.....	3
4.	Analisi dei costi del servizio e parametri utilizzati per la definizione del piano economico finanziario	4
5.	Descrizione degli investimenti	5
6.	Piano economico-finanziario di massima	6
7.	Conclusioni.....	6

Copia



DIREZIONE REGIONALE PERSONALE, ENTI LOCALI E SICUREZZA
AREA PROMOZIONE DEL BENESSERE ORGANIZZATIVO, SERVIZI AL PERSONALE, SISTEMA PROFESSIONALE E FORMAZIONE

1. Introduzione

La Regione Lazio intende indire una procedura di gara per l'affidamento, in concessione, del servizio di bar, tavola calda/fredda per un periodo di 5 anni (60 mesi).

In particolare, la gestione dei servizi, da realizzarsi a cura del Concessionario mediante personale proprio, prevede l'organizzazione e lo svolgimento delle attività relative al servizio di bar, tavola calda/fredda nel rispetto di quanto previsto dal Capitolato Tecnico e dalle norme vigenti in materia.

Il presente documento, ai sensi dell'art. 177 c .5 del d.lgs. n. 36/2023 (nel seguito "Codice"), intende illustrare *"le condizioni di convenienza economica e sostenibilità finanziaria"* illustrando la fattibilità economico-finanziaria e gestionale di massima dell'investimento in oggetto offrendo ai concorrenti informazioni utili per la predisposizione delle relative offerte.

È rimessa al Concessionario la facoltà di reperire la liquidità necessaria alla realizzazione del progetto attraverso ogni forma di finanziamento consentita dalla legge.

Sono a carico del concessionario tutti i costi legati alla gestione dell'attività quali, a titolo esemplificativo: il costo del personale, delle derrate alimentari, dei materiali di consumo, delle utenze, delle manutenzioni, delle imposte dovute in funzione dell'attività o natura giuridica del concessionario, dei lavori e dell'allestimento dei locali. Sono altresì a carico del concessionario tutte l'attività di pulizia e di manutenzione ordinaria e straordinaria degli spazi, delle attrezzature e degli impianti.

Il valore presunto della Concessione è stato stimato, ai sensi del D.Lgs. n. 36/2023, sulla base del fatturato del 2024, dichiarato dalla società uscente, ammontante a € 389.187,00 annuali al netto dell'IVA, incrementato dal II anno del 5% per affiliazione e gradimento e dal III anno dello 0.7, pertanto il valore complessivo per l'intera durata del contratto (cinque anni) è pari a € 2.041.015,78 (euro duemilioniquarantunomilaquindici/78) al netto dell'IVA.

CONTO ECONOMICO	1° anno	2° anno	3° anno	4° anno	5° anno	TOTALE
Fatturato servizio bar caffetteria, tavola calda/fredda calcolata sul fatturato 2024, pari a € 389.187,00, incrementato dal II anno del 5% per affiliazione e gradimento, dal III anno dello 0.7%	€ 389.187.00	€ 408.646.35	€ 411.506.87	€ 414.387.42	€ 417.288.13	€ 2.041.015.78

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



DIREZIONE REGIONALE PERSONALE, ENTI LOCALI E SICUREZZA
AREA PROMOZIONE DEL BENESSERE ORGANIZZATIVO, SERVIZI AL PERSONALE, SISTEMA PROFESSIONALE E FORMAZIONE

Gli oneri per la sicurezza dovuto a rischio da interferenze risultano essere pari a 2.900,00 €.

2. Il contesto socio-economico

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

A titolo puramente indicativo, e quindi non vincolante per l'Amministrazione, si precisa che il numero degli utenti (lavoratori e non) che attualmente accedono alla sede regionale di Via Rosa Raimondi Garibaldi n. 7 in Roma, è pari a circa 1126 unità al giorno (dato timbrature 1° aprile 2025).

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

I suddetti dati numerici sono puramente indicativi e l'Amministrazione non garantisce né un numero minimo di utenti né il mantenimento del numero di presenze

Pertanto, il Concessionario non potrà pretendere alcun corrispettivo né richiedere modifiche al contratto per eventuale mancata affluenza da parte dell'utenza.

Si evidenzia, inoltre, che nella sede di Via R. Raimondi Garibaldi sono presenti i seguenti servizi:

- Servizio di distributori automatici bevande calde/fredde e snack dislocati a piani alterni;
- Distributori automatici di acqua potabile allacciati alla rete idrica dislocati a piani alterni.

3. Caratteristiche ed oggetto della concessione

La concessione ha ad oggetto la gestione di due tipologie di servizio:

- bar e tavola calda/fredda (da consumare ai tavoli, in piedi o take away) da erogare presso i due punti di ristoro nella sede della Regione Lazio di Via R. Raimondi Garibaldi 7, per un periodo di 5 (cinque) anni decorrenti dalla data di consegna dei locali;
- allestimento locali.

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

Il servizio di gestione bar sito al piano terra pal. A buvette dovrà essere assicurato tutti i giorni lavorativi, dal lunedì al venerdì, dalle ore 8.30 alle ore 16.30.

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

L'attività sarà svolta in un'area così ripartita:

- un locale da utilizzare per lo svolgimento del servizio bar e distribuzione pasti;
- un locale da adibire a cucina, destinato alla preparazione dei pasti;
- un locale da adibire a magazzino, destinato allo stoccaggio di cibi e bevande;

DIREZIONE REGIONALE PERSONALE, ENTI LOCALI E SICUREZZA
AREA PROMOZIONE DEL BENESSERE ORGANIZZATIVO, SERVIZI AL PERSONALE, SISTEMA PROFESSIONALE E FORMAZIONE

- un locale da adibire a spogliatoio, destinato al personale;

- un servizio igienico riservato.

Tali locali saranno dati in concessione a fronte della corresponsione del canone determinato in royalty dalla Regione Lazio.

4. Analisi dei costi del servizio e parametri utilizzati per la definizione del piano economico finanziario

Per la fattibilità economico-finanziaria e gestionale di massima dell'investimento, l'Amministrazione ha ipotizzato quanto segue:

CONTO ECONOMICO	1° anno	2° anno	3° anno	4° anno	5° anno	TOTALE
Fatturato servizio bar caffetteria, tavola calda/fredda calcolata sul fatturato 2024, pari a € 389.187,00, incrementato dal II anno del 5% per affiliazione e gradimento, dal III anno dello 0.7%	389.187,00	408.646,35	411.506,87	414.387,42	417.288,13	2.041.015,78
A) Valore della produzione	389.187,00	408.646,35	411.506,87	414.387,42	417.288,13	2.041.015,78
Materie prime, sussidiarie e di consumo 30%	116.756,10	122.593,91	123.452,06	124.316,23	125.186,44	612.304,73
Utenze del 2%, incrementate dal II anno al 4%, dal III anno dello 0.7%	7.783,74	8.095,09	8.151,76	8.208,82	8.266,28	40.505,68
Manutenzione dal II anno incrementata dal III sino al V anno di 1 punto % in più rispetto al II anno		1.000,00	1.030,00	1.071,20	1.124,76	4.225,96
Personale al 2024	230.242,00	230.242,00	230.242,00	230.242,00	230.242,00	1.151.210,00
Ammortamenti	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
Canone royalty annuale dal II anno del 1%, incrementato di 0,5 punti % per ogni successivo anno	0,00	4.086,46	6.172,60	8.287,75	10.432,20	28.979,02
Canone royalty mensile	0,00	340,54	514,38	690,65	869,35	
B) Costi della produzione	354.160,17	374.020,86	377.051,82	380.129,39	383.255,08	1.868.617,32
Risultato operativo (A - B)	35.026,83	34.625,49	34.455,05	34.258,03	34.033,05	172.398,46
Proventi e altri oneri finanziari						0,00
C) Proventi e oneri finanziari						0,00
Risultato ante imposte (A - B) +/- C	35.026,83	34.625,49	34.455,05	34.258,03	34.033,05	172.398,46
IRES 24%	8.406,44	8.310,12	8.269,21	8.221,93	8.167,93	41.375,63
IRAP 3,5%	1.225,94	1.211,89	1.205,93	1.199,03	1.191,16	6.033,95
Imposte sul redito di esercizio	9.632,38	9.522,01	9.475,14	9.420,96	9.359,09	47.409,58
Risultato d'esercizio (A - B +/- C - D)	25.394,45	25.103,48	24.979,91	24.837,07	24.673,96	124.988,88

Fatturato: si è preso in considerazione il fatturato annuo del 2024 dichiarato dalla società uscente, pari a € 389.187,00, incrementato dal II anno del 5% per affiliazione e gradimento, dal III anno dello 0.7% per gli anni successivi in considerazione di un aumento dei prezzi al consumo legati alla variazione dell'indice annuale ISTAT FOI.



**DIREZIONE REGIONALE PERSONALE, ENTI LOCALI E SICUREZZA
AREA PROMOZIONE DEL BENESSERE ORGANIZZATIVO, SERVIZI AL PERSONALE, SISTEMA PROFESSIONALE E FORMAZIONE**

Sulla base di tale ipotesi è stato determinato il fatturato annuo presunto che ammonta in circa € 389.187,00 per il primo anno, in € 408.646,35 per il secondo, in € 411.506,87 per il terzo, in € 414.387,42 per il quarto e in € 417.288,13 per il quinto anno per un totale complessivo per l'intera durata del contratto di € 2.041.015,78 (euro duemilioni quarantunomila zeroquindici/78) al netto dell'IVA.

Materie prime, sussidiarie e di consumo: è stato indicato nella misura di € 116.756,10 prendendo come base di riferimento il fatturato applicando su di esso una percentuale media del 30%.

Detto valore segue logicamente gli incrementi del fatturato come sopra.

Utenze: la stima è stata effettuata tenendo conto che saranno a carico del Concessionario le spese di luce, gas e acqua, incrementate anch'esse come sopra.

Manutenzione: la stima è stata effettuata tenendo conto della manutenzione ordinaria delle attrezzature di lavoro e delle eventuali spese di manutenzione dei locali dal II anno, incrementata dal III sino al V anno di 1 punto % in più rispetto al II anno.

Canone royalty: è stato indicato il canone annuo di concessione per i locali da destinare ai servizi richiesti a partire dal II anno con una royalty annuale del 1%, incrementato di 0,5 punti % per ogni successivo anno.

Costo del lavoro dipendente: è stata stimata un'incidenza del costo del lavoro pari a € 230.242,00 annui.

Il costo per il personale è stimato in coerenza con quanto previsto nel Capitolato ed è calcolato utilizzando il CCNL per i dipendenti dei settori Pubblici Esercizi, Ristorazione Collettiva e commerciale e Turismo e con quanto indicato dall'operatore uscente.

Per ogni addetto, la spesa per il personale è misurata tenendo conto della qualifica professionale e delle ore di servizio svolte complessivamente nell'anno. In particolare, sono state previste almeno: 4 banchisti, 3 cassieri, 1 cuoco, 2 inservienti.

Non sono incluse le spese per il personale per gli orari al di fuori di quelli d'esercizio descritti nel Capitolato.

5. Descrizione degli investimenti

Le spese d'investimento, al netto dell'IVA, sono state determinate come segue:

SPESE INVESTIMENTO	Importi
Allestimento bar	€ 66.000,00
Attrezzature cucina/bar	€ 41.000,00
Stoviglierie	€ 10.000,00
Adeguamento locali	€ 5.000,00
Volute utenze e rilasci permessi	€ 1.500,00
TOTALE INVESTIMENTI	€ 123.500,00

6. Piano economico-finanziario di massima

Il valore stimato della concessione del servizio in questione ammonta annualmente ad € 389.187,00, esclusa IVA, con una incidenza in percentuale dal secondo anno come sopra descritta e, quindi, a complessivi € 2.041.015,78, esclusa IVA per l'intera durata della Concessione.

Le valutazioni effettuate dall'Amministrazione per la valorizzazione delle singole componenti del conto economico previsionale dell'iniziativa sono esplicitate nella precedente tabella.

In particolare, sono stati stimati i ricavi e le principali voci di costo di cui il concessionario potrà tener conto per verificare la sostenibilità e il raggiungimento dell'equilibrio economico-finanziario della gestione del servizio.

7. Conclusioni

Le stime sopra indicate sono puramente indicative e dipendono da una pluralità di parametri influenzati anche dalle scelte strategiche che il concessionario adotterà per la gestione dei servizi, nonché dal numero degli utenti.

Esse non impegnano in alcun modo l'Amministrazione e non costituiscono alcuna garanzia di corrispondenti introiti per il Concessionario, che assume interamente a proprio carico il rischio operativo inerente alla gestione dei servizi. Il Concessionario assume su di sé il rischio di domanda ed il rischio di disponibilità. Questo trasferimento di rischi a carico del Concessionario costituisce uno dei motivi principali per l'adozione del modello della concessione di servizi.

Pertanto, variazioni di qualunque entità non potranno dar luogo a rivalsa alcuna da parte del Concessionario, in quanto rientranti nell'alea normale di tale tipologia di contratto.

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

Il piano economico finanziario di massima elaborato dall'Amministrazione ha il solo scopo di dimostrare la fattibilità "di base" dell'iniziativa rispetto al quale i concorrenti hanno il compito di sviluppare una propria proposta gestionale. A tal proposito al Concessionario viene chiesto di presentare, a corredo dell'offerta in sede di gara, il proprio piano economico-finanziario.

Il RUP

Dott.ssa Iuvara Tiziana

MATRICE DEI RISCHI

Ai fini dell'analisi dei rischi della Concessione e della loro corretta allocazione, nella sottoindicata Matrice dei Rischi si forniscono in maniera chiara e sintetica le informazioni rilevanti relative alle diverse tipologie e grado di rischio possibili, nonché gli eventuali effetti per la Parte (Regione Lazio, Concessionario o rischio condiviso) su cui ricadono tali effetti, gli strumenti per la mitigazione dei rispettivi rischi e gli articoli indicativi del Capitolato in cui è presente il riferimento ad ogni rischio individuato. La Matrice sarà inoltre utilizzata nella fase di esecuzione della Concessione per accertare che, in tutti i casi in cui le Parti concordino una variazione contrattuale o la revisione del PEF, le modifiche apportate non alterino l'allocazione dei rischi così come definita nei documenti contrattuali. Per rischio condiviso tra le Parti deve intendersi che il rischio è trasferito in misura paritetica tra la Regione Lazio e il Concessionario.

TIPO DI RISCHIO	Descrizione	Probabilità del verificarsi del rischio	Effetti	Strumenti per la mitigazione del rischio	Allocazione del rischio	Articolo del Capitolato che identifica il rischio
Rischio di diminuzione della domanda specifica anche in funzione di implementazioni progressive del personale dipendente della Regione Lazio in lavoro agile	Rischio di una riduzione della domanda del servizio non derivante da una contrazione generale del mercato	Bassa	Diminuzione dei ricavi	Flessibilità organizzativa; variazioni dei prodotti e dei i prezzi nella quota di offerta disponibile a Concessionario	Concessionario	Punto 2 del Capitolato

TIPO DI RISCHIO	Descrizione	Probabilità del verificarsi del rischio	Effetti	Strumenti per la mitigazione del rischio	Allocazione del rischio	Articolo del Capitolato che identifica il rischio
Rischio di diminuzione della domanda di mercato	Rischio di una riduzione della domanda del servizio derivante da una contrazione generale del mercato	Non valutabile	Diminuzione dei ricavi	Flessibilità organizzativa; variazioni dei prodotti e dei prezzi nella quota di offerta disponibile a Concessionario	Concessionario	Punto 2 del Capitolato
Rischio di disponibilità	Rischio legato alla capacità, da parte del Concessionario, di erogare le prestazioni contrattuali pattuite, sia per volume sia per standard di qualità previsti	Bassa	Aumento dei costi; applicazione delle penali previste; risoluzione del contratto	Flessibilità organizzativa	Concessionario	Punto 3 del Capitolato
Rischio operativo	Rischio economico tout court legato alla gestione del servizio	Media	Non completo recupero degli investimenti effettuati e/o dei costi sostenuti per gestire il servizio oggetto della Concessione	Corretta analisi prospettica dei costi e dei ricavi / corretta redazione del PEF	Concessionario	PEF messo a disposizione dalla Stazione Appaltante
Rischio di approvvigionamento e/o incremento dei costi dei fattori produttivi o di loro inadeguatezza	Rischio di reperimento o di inadeguatezza dei fattori produttivi o che i loro costi siano significativamente maggiori di quelli preventivati	Media	Ritardi e/o aumenti dei costi	Richiesta di revisione prezzi ex punto 20 del Capitolato; flessibilità organizzativa	Concessionario	Punto 15 e 20 del Capitolato
Rischio di necessità di manutenzione ordinaria e straordinaria	Rischio che la manutenzione dei macchinari risulti non più adeguata; rischio di un'incorrecta stima prospettica dei costi di manutenzione.	Media	Aumento dei costi	Manutenzioni preventive programmate	Concessionario	Punto 23 del Capitolato
Rischio di temporanea sospensione del servizio nonché di indisponibilità, totale o parziale delle strutture da mettere a disposizione per la collocazione dei distributori	Rischio connesso alla possibilità del verificarsi di eventi con riflessi sull'attività del Concessionario quali, a titolo meramente esemplificativo: esecuzione di lavori e di attività manutentive negli spazi; interruzioni di forniture elettriche e/o idriche;	Media	Diminuzione di ricavi; aumento dei costi	Flessibilità organizzativa;	Concessionario	Punti 22, 23 del Capitolato

TIPO DI RISCHIO	Descrizione	Probabilità del verificarsi del rischio	Effetti	Strumenti per la mitigazione del rischio	Allocazione del rischio	Articolo del Capitolato che identifica il rischio
Rischio normativo-regolamentare	Rischio che modifiche normativo-regolamentari non prevedibili contrattualmente determinino nuovi meccanismi tariffari e/o una nuova disciplina della revisione prezzi	Media	Maggiori costi di adattamento al nuovo quadro normativo e regolatorio	Riequilibrio economico- finanziario	Condiviso	Punto 39 del Capitolato
Rischio di cambiamento delle normative fiscali	Rischio che il servizio affidato in Concessione sia soggetto ad un diverso trattamento fiscale	Media	Variazione degli obblighi di natura finanziaria	Riequilibrio economico-finanziario	Condiviso	Punto 39 del Capitolato
Rischio di investimento	Rischio connesso a ritardi nei tempi di acquisizione dei macchinari di nuova produzione e al relativo aumento dei costi	Media	Ritardi e/o aumenti di costi di investimento	Flessibilità organizzativa; eventuale recesso; riequilibrio economico-finanziario	Concessionario	Punti 3 e 39 del Capitolato

Rischio finanziario (aumento tassi di interesse; indisponibilità delle coperture finanziarie)	Rischio di un aumento dei tassi di interesse rispetto alle previsioni economico- finanziarie iniziali; rischio che il capitale proprio o il capitale di debito non siano disponibili	Media	Maggiori costi o impossibilità di proseguire nella gestione del servizio	Eventuale recesso; riequilibrio economico-finanziario	Concessionario	Punti 39 e 54 del Capitolato
Rischio di inadempimenti contrattuali di fornitori e sub fornitori	Rischio di mancato rispetto di accordi contrattuali da parte dei fornitori	Media	Diminuzione di ricavi; aumento di costi	Flessibilità organizzativa	Concessionario	Punti 22, 23 e 39 del Capitolato
Rischio di rimborso di perdite di denaro degli utenti	Rischio di rimborso delle perdite di denaro degli utenti dovute a guasti o disfunzioni dei macchinari	Media	Riduzione di ricavi	Corretta manutenzione	Concessionario	Punto 23 del Capitolato

TIPO DI RISCHIO	DESCRIZIONE	PROBABILITÀ DEL VERIFICARSI DEL RISCHIO	EFFETTI	STRUMENTI PER LA MITIGAZIONE DEL RISCHIO	ALLOCAZIONE DEL RISCHIO	ARTICOLO DEL CAPITOLATO CHE IDENTIFICA IL RISCHIO
<p>Eventi imprevedibili, inevitabili o dipendenti da cause di forza maggiore o caso fortuito, comunque non imputabili al Concessionario, quali: guerre, conflitti armati, attentati terroristici, atti vandalici e sommosse, insurrezioni e altre agitazioni civili, esplosioni, contaminazioni chimiche, biologiche e/o radioattive, eventi calamitosi di origine naturale che configurino disastri o catastrofi, comprese esondazioni e terremoti, epidemie e contagi</p>	<p>Rischio che eventi imprevedibili ed incontrollabili dalle Parti comportino un aumento dei costi o l'impossibilità, anche parziale o temporanea, di erogare il servizio</p>	Bassa	<p>Aumento dei costi; impossibilità di erogare il servizio</p>	Riequilibrio economico- finanziario	Condiviso	Punto 39 del Capitolato
<p>Rischio di inaffidabilità e inadeguatezza della tecnologia utilizzata nei distributori</p>	<p>Caratteristiche tecnologiche dei macchinari impiegati non testate ed affidabili</p>	Bassa	<p>Aumento dei costi; impossibilità di erogare il servizio</p>	Sostituzione delle macchine	Concessionario	Punto 39 del Capitolato
<p>Richieste espresse da parte della Stazione Appaltante che determinino una rilevante e significativa variazione dei presupposti e delle condizioni base per l'esecuzione della concessione e/o la sospensione totale o parziale della concessione.</p>	<p>Richieste straordinarie ed esorbitanti il limite di cui al punto 3 del Capitolato</p>	Minima	<p>Impossibilità di soddisfare le richieste della Stazione Appaltante</p>	Riequilibrio economico-finanziario	Condiviso	Punto 39 del Capitolato

Il Rup
Dott.ssa Iuvara Tiziana

INFORMATIVA SUL TRATTAMENTO DEI DATI PERSONALI
 ai sensi dell'art. 13 del Regolamento (UE) 2016/679

PROCEDURA APERTA PER L'AFFIDAMENTO IN CONCESSIONE DEI SERVIZI DI GESTIONE BAR, TAVOLA CALDA/FREDDA PRESSO LA SEDE DELLA REGIONE LAZIO DI VIA R. RAIMONDI GARIBALDI 7 ROMA

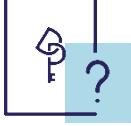
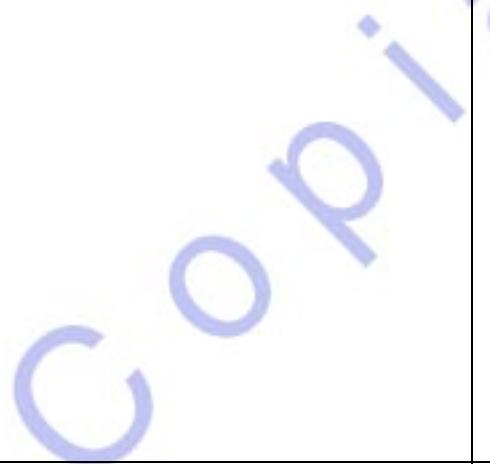
Gentile candidata/o,
 nel rispetto del principio di trasparenza previsto dal Regolamento europeo 2016/679 in materia di protezione dei dati personali ("RGPD", anche cd. "GDPR"), con questa informativa la Giunta Regionale del Lazio (in seguito anche il "Titolare" del trattamento) Le fornisce notizie sulle modalità con le quali vengono trattati informazioni e dati che riguardano la sua persona (di seguito anche "interessato").

Si descrivono pertanto le modalità e le finalità di trattamento dei dati personali relativi alla gara a procedura aperta per l'affidamento in concessione dei servizi di gestione bar, tavola calda/fredda presso la sede della Regione Lazio di Via R. Raimondi Garibaldi 7 Roma.
 Si informa che i dati personali ed eventuali dati particolari forniti dai candidati sono raccolti presso la Direzione regionale "Personale, Enti locali e Sicurezza" e trattati per le finalità inerenti alla gestione della procedura e dell'eventuale rapporto conseguente; gli stessi possono essere trattati in conformità di ulteriori obblighi previsti dalla legge.

La Regione Lazio è impegnata a proteggere e a salvaguardare qualsiasi dato personale; agisce nell'interesse delle persone e tratta i loro dati con correttezza e trasparenza, per fini leciti e tutelando la loro riservatezza ed i loro diritti.

Per queste ragioni Le fornisce i recapiti necessari per contattare il Titolare o il DPO in caso di domande sui suoi dati personali.

	<p align="center">TITOLARE DEL TRATTAMENTO E DATI DI CONTATTO</p> <p>Il Titolare del trattamento è la Regione Lazio, con sede in Via Rosa Raimondi Garibaldi 7, 00145 Roma, contattabile come di seguito:</p> <ul style="list-style-type: none"> - telefono URP-Ufficio Relazioni con il Pubblico: 06/99500 - modulo di contatto disponibile alla seguente url: https://scriviuurnr.regione.lazio.it/ - e-mail: urp@regione.lazio.it - PEC: urp@pec.regione.lazio.it . 		
	<p align="center">RESPONSABILE DELLA PROTEZIONE DEI DATI ("DPO")</p> <p>La Regione Lazio ha incaricato un Responsabile della Protezione dei Dati (RPD), più comunemente conosciuto con l'acronimo inglese "DPO" (Data Protection Officer), che è contattabile alla e-mail istituzionale: dpo@regione.lazio.it .</p>		
	<p align="center">CATEGORIE DI DATI PERSONALI TRATTATI</p> <p> <input type="checkbox"/> <i>Dati anagrafici (nome, cognome, sesso, data di nascita, luogo di nascita, codice fiscale)</i> <input type="checkbox"/> <i>Dati di contatto (indirizzo postale o di posta elettronica, numero di telefono fisso o mobile)</i> <input type="checkbox"/> <i>Dati relativi a condanne penali e ai reati o a connesse misure di sicurezza</i> <input type="checkbox"/> <i>Dati relativi a documenti di identificazione/riconoscimento (carta di identità, passaporto, patente, CNS, altro...)</i> <input type="checkbox"/> <i>Dati relativi all'ubicazione</i> <input type="checkbox"/> <i>Altro: dati relativi all'istruzione e formazione, alle esperienze professionali e alle capacità e competenze personali.</i> </p>		
<p align="center">FINALITÀ E BASE GIURIDICA DEL TRATTAMENTO</p> <table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <thead> <tr> <th align="center" style="background-color: #d3d3d3;">FINALITÀ</th> <th align="center" style="background-color: #d3d3d3;">BASE GIURIDICA</th> </tr> </thead> </table>		FINALITÀ	BASE GIURIDICA
FINALITÀ	BASE GIURIDICA		

	<p>1. Espletamento della gara a procedura aperta per l'affidamento in concessione dei servizi di gestione bar, tavola calda/fredda presso la sede della Regione Lazio di Via R. Raimondi Garibaldi 7 Roma.</p>	<p>La base giuridica per il trattamento dei dati personali è costituita dal legittimo interesse del titolare del trattamento (dell'art. 6 del GDPR (ex art. 6, par. 1, lett. c) ed e) e par. 3, lett. a) e b) del GDPR);</p> <p>La base giuridica per il trattamento dei dati giudiziari è costituita dall'art. 10 GDPR e 2-octies Cod. Privacy per il trattamento dei dati giudiziari;</p> <p>La specifica base giuridica che legittima il trattamento è rappresentata dal D.Lgs 36/2023, nonché dalla Decisione a contrarre n.xxxxxxxxxxxx del xxxxxxxxxxxx, avente ad oggetto "xxxxxxxxxxxxxxxx".</p>
	<p>2. Instaurazione dell'eventuale rapporto di lavoro conseguente alla Gara a procedura aperta per l'affidamento in concessione dei servizi di gestione bar, tavola calda/fredda presso la sede della Regione Lazio di Via R. Raimondi Garibaldi 7 Roma.</p>	<p>La base giuridica per il trattamento dei dati personali è costituita dal legittimo interesse del titolare del trattamento (dell'art. 6 del GDPR (ex art. 6, par. 1, lett. c) ed e) e par. 3, lett. a) e b) del GDPR);</p> <p>La base giuridica per il trattamento dei dati giudiziari è costituita dall'art. 10 GDPR e 2-octies Cod. Privacy per il trattamento dei dati giudiziari;</p> <p>La specifica base giuridica che legittima il trattamento è rappresentata dal D.Lgs 36/2023, nonché dalla Decisione a contrarre n.xxxxxxxxxxxx del xxxxxxxxxxxx, avente ad oggetto xxxxxxxxxxxxxxxx".</p>

PERIODO DI CONSERVAZIONE	
	<p>Salva la necessità di conservazione ulteriore in caso di contenzioso legale ed esigenze difensive, i dati trattati sono conservati:</p> <ul style="list-style-type: none">- per la finalità di cui al n. 1 per un periodo pari a 10 anni, salvo che sia previsto un periodo di conservazione diverso (ad esempio nel caso di contenzioso o per adempiere ad un obbligo normativo) che potrebbe essere inferiore o superiore a detto termine;- per le finalità di cui al n. 2 per un periodo pari a tutta la durata del rapporto di lavoro e successivamente per un periodo di dieci anni dall'estinzione del rapporto, salvo che sia previsto un periodo di conservazione diverso (ad esempio nel caso di contenzioso o per adempiere ad un obbligo normativo) che potrebbe essere inferiore o superiore a detto termine.

Copia



	<p>In ogni caso, in ossequio al principio di limitazione della conservazione (art. 5.1, lett. e) del RGPD), i suoi dati saranno conservati per un periodo non superiore a quello necessario per il perseguitamento delle finalità sopra menzionate. Verrà verificata costantemente l'adeguatezza, la pertinenza e l'indispensabilità dei dati rispetto al rapporto, alla prestazione, all'incarico o al servizio in corso, da instaurare o cessati, anche con riferimento ai dati che Lei fornisce di propria iniziativa. Pertanto, anche a seguito di verifiche, le informazioni e i dati che risultano eccedenti o non pertinenti o non indispensabili non saranno utilizzati, salvo che per l'eventuale conservazione a norma di legge del documento che li contiene.</p>
	<p>DESTINATARI</p> <p>Il trattamento dei Suoi dati personali avverrà a cura delle persone preposte al relativo procedimento, in maniera manuale/cartacea, con procedure anche informatizzate e con l'intervento umano, nei modi e nei limiti necessari per perseguire le predette finalità. L'elenco dei destinatari, riportato nel registro delle attività di trattamento, è mantenuto aggiornato e disponibile in caso di accertamenti anche da parte del Garante per la Privacy.</p> <p>I soggetti che possono essere destinatari dei suoi dati personali sono:</p> <ul style="list-style-type: none">- Responsabili del trattamento. il Titolare si avvale di soggetti esterni quali personale LazioCrea; in ossequio all'art. 28 GDPR, tra le parti vengono stipulati per iscritto dei contratti giuridici specifici sulla protezione dei dati nell'ambito dei quali il Titolare fornisce istruzioni, compiti ed oneri in capo a tali soggetti. Al fine di rispettare il GDPR e tutelare i diritti e le libertà delle persone, il Titolare ricorre unicamente a Responsabili del trattamento che presentino garanzie sufficienti (conoscenza specialistica, esperienza, capacità e affidabilità) per mettere in atto misure tecniche e organizzative adeguate per la sicurezza di informazioni e dati personali e garantire la protezione degli interessati.- Autorizzati al trattamento: i suoi dati personali saranno trattati da persone interne all'organizzazione del Titolare (es. dirigenti, dipendenti e ausiliari, componenti degli organi di governo e di controllo) previamente individuati e nominati quali "Autorizzati" al trattamento, a cui sono impartite idonee istruzioni in ordine a misure, accorgimenti, modus operandi, tutti volti alla concreta protezione dei dati personali. La possibilità di accedere ai dati è limitata ai soli soggetti effettivamente legittimati. <p>Altre volte i suoi dati personali potranno essere comunicati a soggetti che li tratteranno in "completa autonomia" quali: Corte dei conti e alla Presidenza del Consiglio dei Ministri - Dipartimento della Funzione Pubblica, in adempimento agli obblighi normativi nella misura strettamente necessaria); agli Istituti bancari appositamente indicati per il versamento delle somme a qualsiasi titolo spettanti.</p> <p>In ogni caso, i dati personali potranno essere comunicati o diffusi solo in adempimento a obblighi di legge o di regolamento o di atti amministrativi generali (es.: L. 241/1990; D.lgs. n. 33/2013; etc.)</p>
	<p>TRASFERIMENTO AL DI FUORI DELL'UNIONE EUROPEA</p> <p>Non è intenzione del Titolare trasferire i suoi dati personali verso Paesi terzi (extra UE) o organizzazioni internazionali che possano pregiudicare il livello di protezione delle persone fisiche garantito dal GDPR.</p>
	<p>DIRITTI DEGLI INTERESSATI</p> <p>Ai sensi degli articoli da 15 a 22 del GDPR, in relazione ai suoi dati personali, nei casi previsti, Lei ha il diritto di: accedere e chiederne copia; richiedere la rettifica; richiedere la cancellazione; ottenere la limitazione del trattamento; opporsi al trattamento; portabilità¹; non essere sottoposto a una decisione basata unicamente sul trattamento automatizzato.</p> <p>Per qualsiasi ulteriore informazione relativa al trattamento dei suoi dati personali, anche a seguito dell'aggiornamento della presente informativa, e per far valere i diritti a Lei riconosciuti dal GDPR, non esiti a contattare il Titolare o il DPO.</p>



RECLAMI

È sempre possibile proporre reclamo al Garante per la protezione dei dati personali o di adire le opportune sedi giudiziarie (rispettivamente ai sensi degli artt. 77 e 79 GDPR).

In persona del Direttore
della Direzione Regionale
“Personale, Enti Locali e Sicurezza”
Soggetto Designato al trattamento dal Titolare
Luigi Ferdinando Nazzaro

Icône realizzate da Osservatorio679 Lic CC BY

¹ Ai sensi dell'art. 20, par. 3, del GDPR: “Tale diritto non si applica al trattamento necessario per l'esecuzione di un compito di interesse pubblico o connesso all'esercizio di pubblici poteri di cui è investito il titolare del trattamento.”

**FINE INFORMATIVA
LA GIUNTA REGIONALE DEL LAZIO LA RINGRAZIA DELLA CONSULTAZIONE**

Completa il form

Parte I: Informazioni sulla procedura di appalto e sull'amministrazione aggiudicatrice o ente aggiudicatore

Le informazioni richieste dalla parte I saranno acquisite automaticamente a condizione che per generare e compilare il DGUE sia utilizzato il servizio DGUE in formato elettronico. In caso contrario tali informazioni devono essere inserite dall'operatore economico.

Informazioni sulla pubblicazione

Informazioni sulla pubblicazione

Per le procedure di appalto per le quali è stato pubblicato un avviso di indizione di gara nella Gazzetta ufficiale dell'Unione europea le informazioni richieste alla parte I saranno acquisite automaticamente, a condizione che per generare e compilare il DGUE sia stato utilizzato il servizio DGUE elettronico. Riferimento dell'avviso o bando pertinente pubblicato nella Gazzetta ufficiale dell'Unione europea:

#1

Tipo di documento:

Numero dell'avviso:

URL dell'avviso:

Se non è stato pubblicato un avviso di indizione di gara nella Gazzetta ufficiale dell'Unione europea o se tale pubblicazione non è obbligatoria, l'amministrazione aggiudicatrice o l'ente aggiudicatore deve inserire i dati in modo da permettere l'individuazione univoca della procedura di appalto (ad esempio il rimando ad una pubblicazione a livello nazionale).

Identità del committente

Identità del committente

Informazioni relative alla Stazione Appaltante 

***Denominazione:**

Giunta Regionale

Indirizzo:

Via R. Raimondi Garibaldi 7

CAP:

00145

Località:

Roma

***Paese:**

Italia

***Codice Fiscale:**

80143490581

Informazioni relative al Fornitore del Servizio***Denominazione:**

Giunta Regionale

***Codice Fiscale:**

80143490581

***Sito Web di erogazione servizio:**

www.regione.lazio.it/rl_main/?vw=giunta

Informazioni sulla procedura di appalto

Dati informativi dell'appalto (Titolo, descrizione breve, etc...)

Informazioni sull'Appalto***Titolo:**

Concessione bar Via R. Raimondi Garibaldi 7, Roma

***Breve descrizione dell'appalto:**

PROCEDURA APERTA PER L'AFFIDAMENTO IN CONCESSIONE DEI SERVIZI DI GESTIONE BAR, TAVOLA CALDA/FREDDA PRESSO LA SEDE DELLA REGIONE LAZIO DI VIA R.

RAIMONDI GARIBALDI 7 ROMA

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

Numero di riferimento attribuito al fascicolo dall'amministrazione aggiudicatrice o dall'ente aggiudicatore (ove esistente):

Codice progetto (ove l'appalto sia finanziato o cofinanziato con fondi europei):

***Tipologia Appalto:**

Concessione di servizi

***Classificazione Scelta del Contraente:**

Procedura Aperta

***Lista CPV inerenti l'Appalto:**

Servizi di ristorazione e di distribuzione pasti

Servizi di gestione bar

Servizi di mensa

***Lista dei Lotti:**

Lotto 1_

Dati relativi al RUP (Responsabile Unico del Procedimento)

***Nominativo RUP:**

Tiziana Iuvara

Telefono:

0651685478

***Indirizzo e-mail:**

tiuvara@regione.lazio.it

Informazioni sulla partecipazione ai Lotti

Prego considerare i seguenti requisiti circa la gestione dei lotti in questa procedura di acquisto.

***L'OE può inserire offerta per**

Non applicabile

***Massimo numero di lotti**

1

***Massimo numero di lotti aggiudicabili**

1

Tutte le altre informazioni in tutte le sezioni del DGUE devono essere inserite dall'operatore economico

Parte II: Informazioni sull'operatore economico

A: INFORMAZIONI SULL'OPERATORE ECONOMICO

Dati Identificativi

Dati Identificativi

***Ruolo:**

***Nome/denominazione:**

Partita IVA, se applicabile:

Se non è applicabile un numero di partita IVA indicare un altro numero di identificazione nazionale (es. Codice Fiscale), se richiesto e applicabile

Indirizzo postale

Indirizzo postale

Via e numero civico:

Codice postale:

Città:

*Paese:

Indirizzo Internet o sito web (ove esistente)

Indirizzo Internet o sito web (ove esistente):

Persona di contatto

Persone di contatto:

***Persona di contatto:**

***Telefono:**

***PEC o e-mail:**

Operatore Economico PMI

L'Operatore Economico è una Micro, Piccola o Media Impresa?

***Risposta**

si

no

OE è un laboratorio protetto

Solo se l'appalto è riservato: l'operatore economico è un laboratorio protetto, una "impresa sociale" o provvederà all'esecuzione del contratto nel contesto di programmi di lavoro protetti?

***Risposta:**

si

no

Se la documentazione pertinente è disponibile elettronicamente, indicare

si

no

Registrazione in elenchi ufficiali

Se pertinente: l'operatore economico è iscritto in un elenco ufficiale degli operatori economici riconosciuti, oppure possiede un certificato equivalente (ad esempio rilasciato nell'ambito di un sistema nazionale di qualificazione o prequalificazione)?

Risposta:si**no*

Se la documentazione pertinente è disponibile elettronicamente, indicare

*si**no****Forma di Partecipazione***

L'operatore economico partecipa alla procedura di appalto insieme ad altri?

Rispostasi**no*

Se la documentazione pertinente è disponibile elettronicamente, indicare

*si**no****Lotti a cui l'OE intende partecipare***

Se pertinente, indicare il lotto o i lotti per i quali l'operatore economico intende presentare un'offerta:

***Identificativo Lotto**

B: INFORMAZIONI SUI RAPPRESENTANTI DELL'OPERATORE ECONOMICO

Se pertinente, indicare nome e indirizzo delle persone abilitate ad agire come rappresentanti, ivi compresi procuratori e institutori, dell'operatore economico ai fini della procedura di appalto in oggetto; se intervengono più legali rappresentanti ripetere tante volte quanto necessario

Eventuali rappresentanti **Legali rappresentanti #1*****Nome:*****Cognome:**

***Codice Fiscale**

***Data di nascita:**

***Luogo di nascita:**

Via e numero civico:

Codice postale:

Città:

Paese:

Telefono:

E-mail:

Posizione/Titolo ad agire:

Se necessario, fornire precisazioni sulla rappresentanza (forma, portata, scopo, firma congiunta):

C: INFORMAZIONI SULL'AFFIDAMENTO SULLE CAPACITÀ DI ALTRI SOGGETTI

Imprese Ausiliarie

L'operatore economico fa affidamento sulle capacità di altri soggetti per soddisfare i criteri di selezione della parte IV e rispettare i criteri e le regole (eventuali) della parte V?

***Risposta:**

si *no*

***Se la documentazione pertinente è disponibile elettronicamente, indicare**

 si *no*

D: INFORMAZIONI CONCERNENTI I SUBAPPALTATORI SULLE CUI CAPACITÀ L'OPERATORE ECONOMICO NON FA AFFIDAMENTO

Subappaltatori

L'operatore economico intende subappaltare parte del contratto a terzi?

***Risposta:**

 si *no*

Se l'amministrazione aggiudicatrice o l'ente aggiudicatore richiede esplicitamente queste informazioni in aggiunta alle informazioni della presente sezione, fornire le informazioni richieste dalle sezioni A e B della presente parte, dalla parte III e dalla parte VI, per ognuno dei subappaltatori (o categorie di subappaltatori) interessati.

PARTE III: MOTIVI DI ESCLUSIONE

A: MOTIVI LEGATI A CONDANNE PENALI

L'articolo 57, paragrafo 1, della direttiva 2014/24/UE stabilisce i seguenti motivi di esclusione:

- a. Partecipazione a un'organizzazione criminale;
- b. Corruzione;
- c. Frode;
- d. Reati terroristici o reati connessi alle attività terroristiche;
- e. Riciclaggio di proventi di attività criminose o finanziamento al terrorismo;
- f. Lavoro minorile e altre forme di tratta di esseri umani.

Barrare la casella nel caso in cui l'OE non rientri in nessuna delle condizioni sottoindicate considerate motivi di esclusione nella presente sezione: a. Partecipazione a un'organizzazione criminale; b. Corruzione; c. Frode; d. Reati terroristici o reati connessi alle attività terroristiche; e. Riciclaggio di proventi di attività criminose o finanziamento al terrorismo; f. Lavoro minorile e altre forme di tratta di esseri umani.

Partecipazione ad organizzazione criminale

Partecipazione a un'organizzazione criminale, come definita all'articolo 2 della Decisione quadro 2008/841/GAI del Consiglio, del 24 ottobre 2008, sulla lotta alla criminalità organizzata

Partecipazione ad un'organizzazione criminale – Decreto legislativo 31 marzo 2023, n.

36 – art. 94 co. 1 lett. a)

L'operatore economico ovvero uno dei soggetti di cui all'articolo 94 co. 3 del Decreto legislativo 36 del 31 marzo 2023 sono stati condannati con sentenza definitiva o decreto penale di condanna divenuto irrevocabile per il motivo indicato sopra?

***Risposta fornita**

si

no

Corruzione

Corruzione, come definita nell'articolo 3 della convenzione sulla lotta alla corruzione che coinvolge funzionari delle Comunità europee o funzionari degli Stati membri dell'Unione europea, GU C 195 del 25.6.1997 e all'articolo 2, paragrafo 1, della decisione quadro del Consiglio 2003/568 / GAI del 22 luglio 2003 sulla lotta alla corruzione nel settore privato (GU L 192 del 31.7.2003). Questo motivo di esclusione include anche la corruzione come definita nel diritto nazionale dell'amministrazione aggiudicatrice (ente aggiudicatore) o dell'operatore economico

Corruzione – Decreto legislativo 31 marzo 2023, n. 36 – art. 94 co. 1 lett. b)

L'operatore economico ovvero uno dei soggetti di cui all'articolo 94 co. 3 del Decreto legislativo 36 del 31 marzo 2023 sono stati condannati con sentenza definitiva o decreto penale di condanna divenuto irrevocabile per il motivo indicato sopra?

***Risposta fornita**

si

no

Frode

Frode ai sensi dell'articolo 1 della Convenzione sulla tutela degli interessi finanziari delle Comunità europee (GU C 316 del 27.11.1995)

Frode – Decreto legislativo 31 marzo 2023, n. 36 – art. 94 co. 1 lett. d)

L'operatore economico ovvero uno dei soggetti di cui all'articolo 94 co. 3 del Decreto legislativo 36 del 31 marzo 2023 sono stati condannati con sentenza definitiva o decreto penale di condanna divenuto irrevocabile per il motivo indicato sopra?

***Risposta fornita**

si

no

Reati terroristici o reati connessi alle attività terroristiche

Reati di terrorismo o reati collegati ad attività terroristiche, quali definiti negli articoli 1 e 3 della decisione quadro del Consiglio, del 13 giugno 2002, sulla lotta al terrorismo (GU L 164 del 22.6.2002). Questo motivo di esclusione include anche l'incitamento, il favoreggiamento o il tentativo di commettere un reato, di cui all'articolo 4 di tale decisione quadro

Reati terroristici o reati connessi alle attività terroristiche – Decreto legislativo 31 marzo 2023, n. 36 – art. 94 co. 1 lett. e)

L'operatore economico ovvero uno dei soggetti di cui all'articolo 94 co. 3 del Decreto legislativo 36 del 31 marzo 2023 sono stati condannati con sentenza definitiva o decreto penale di condanna divenuto irrevocabile per il motivo indicato sopra?

***Risposta fornita**

si no

Riciclaggio di proventi di attività criminose o finanziamento del terrorismo

Riciclaggio di denaro o finanziamento del terrorismo, come definito all'articolo 2 della direttiva 2011/36 / UE del Parlamento europeo e del Consiglio, del 5 aprile 2011, sulla prevenzione e la lotta alla tratta di esseri umani e sulla protezione delle sue vittime, e che sostituisce la decisione quadro del Consiglio 2002 / 629 / GAI (GU L 101 del 15.4.2011)

Riciclaggio di proventi di attività criminose o finanziamento del terrorismo – Decreto legislativo 31 marzo 2023, n. 36 – art. 94 co. 1 lett. f)

L'operatore economico ovvero uno dei soggetti di cui all'articolo 94 co. 3 del Decreto legislativo 36 del 31 marzo 2023 sono stati condannati con sentenza definitiva o decreto penale di condanna divenuto irrevocabile per il motivo indicato sopra?

***Risposta fornita**

 si no

Lavoro minorile e altre forme di tratta di esseri umani

Lavoro minorile e altre forme di tratta di esseri umani, come definito all'articolo 2 della direttiva 2011/36 / UE del Parlamento europeo e del Consiglio, del 5 aprile 2011, sulla prevenzione e la lotta alla tratta di esseri umani e sulla protezione delle sue vittime, e che sostituisce la decisione quadro del Consiglio 2002 / 629 / GAI (GU L 101 del 15.4.2011)

Sfruttamento del lavoro minorile e altre forme di tratta di esseri umani – Decreto legislativo 31 marzo 2023, n. 36 – art. 94 co. 1, lett. g)

L'operatore economico ovvero uno dei soggetti di cui all'articolo 94 co. 3 del Decreto legislativo 36 del 31 marzo 2023 sono stati condannati con sentenza definitiva o decreto penale di condanna divenuto irrevocabile per il motivo indicato sopra?

***Risposta fornita**

 si no

B: MOTIVI LEGATI AL PAGAMENTO DI IMPOSTE O CONTRIBUTI PREVIDENZIALI

Pagamento di imposte

L'operatore economico ha violato i suoi obblighi relativi al pagamento delle tasse, sia nel paese in cui è stabilito che nello Stato membro dell'amministrazione aggiudicatrice o dell'ente aggiudicatore, se diverso dal paese di stabilimento?

Pagamento di Tasse – Decreto legislativo 31 marzo 2023, n. 36 – art. 94 co. 6 e art. 95 co. 2

Limite ammesso

Ulteriori informazioni

***Risposta**

- si* *no*

***Se la documentazione pertinente relativa al pagamento di imposte è disponibile elettronicamente, indicare**

- si* *no*

Pagamento di contributi previdenziali

L'operatore economico ha violato i suoi obblighi relativi al pagamento dei contributi previdenziali, sia nel paese in cui è stabilito che nello Stato membro dell'amministrazione aggiudicatrice o dell'ente aggiudicatore se diverso dal paese di stabilimento?

Pagamento di Contributi Previdenziali – Decreto legislativo 31 marzo 2023, n. 36 – art. 94 co. 6 e art. 95 co. 2

Limite ammesso

Ulteriori informazioni

***Risposta**

- si* *no*

***Se la documentazione pertinente relativa al pagamento di imposte è disponibile elettronicamente, indicare**

- si* *no*

C: MOTIVI LEGATI A INSOLVENZA, CONFLITTO DI INTERESSI O ILLECITI PROFESSIONALI

Si noti che ai fini del presente appalto alcuni dei motivi di esclusione elencati di seguito potrebbero essere stati oggetto di una definizione più precisa nel diritto nazionale, nell'avviso o bando pertinente o nei documenti di gara. Il diritto nazionale può ad esempio prevedere che nel concetto di "grave illecito professionale" rientrino forme diverse di condotta.

- Barrare la casella nel caso in cui l'OE non rientri in nessuna delle condizioni sottoindicate considerate motivi di esclusione nella presente sezione C e confermi di non essersi reso gravemente colpevole di Influenza indebita nel processo decisionale, vantaggi indebiti derivanti da informazioni riservate.

Violazione di obblighi in materia di diritto ambientale

L'operatore economico, a sua conoscenza, ha violato i suoi obblighi in materia di diritto ambientale? Come indicato ai fini del presente appalto nel diritto nazionale, nell'avviso pertinente o nei documenti di gara o nell'articolo 18, paragrafo 2, della direttiva 2014/24/UE

Violazione di obblighi in materia di diritto ambientale – Decreto legislativo 31 marzo 2023, n. 36 – art. 95 co. 1 lett. a)

***Risposta**

- si no

Violazione di obblighi in materia di diritto sociale

L'operatore economico, a sua conoscenza, ha violato i suoi obblighi nel campo del diritto sociale? Come indicato ai fini del presente appalto nel diritto nazionale, nell'avviso pertinente o nei documenti di gara o nell'articolo 18, paragrafo 2, della direttiva 2014/24/UE

Violazione di obblighi in materia di diritto sociale – Decreto legislativo 31 marzo 2023, n. 36 – art. 95 co. 1 lett. a)

***Risposta**

- si no

Violazione di obblighi in materia di diritto del lavoro

L'operatore economico, a sua conoscenza, ha violato i suoi obblighi in materia di diritto del lavoro? Come indicato ai fini del presente appalto nel diritto nazionale, nell'avviso pertinente o nei documenti di gara o nell'articolo 18, paragrafo 2, della direttiva 2014/24/UE

Violazione di obblighi in materia di diritto del lavoro e di salute e sicurezza sul lavoro – Decreto legislativo 31 marzo 2023, n. 36 – art. 95 co. 1 lett. a)

***Risposta**

- si no

Liquidazione giudiziale

Liquidazione giudiziale

Decreto legislativo 31 marzo 2023, n. 36 – art. 94 co. 5 lett. d)

Liquidazione giudiziale – L'operatore economico è stato sottoposto a liquidazione giudiziale o è in corso un procedimento per la dichiarazione di liquidazione giudiziale?

***Risposta**

- si no

*Queste informazioni sono disponibili gratuitamente per le autorità in una banca dati di uno Stato membro UE?

si

no

Liquidazione coatta

Liquidazione coatta

Decreto legislativo 31 marzo 2023, n. 36 – art. 94 co. 5 lett. d)

Liquidazione coatta – L'operatore economico è oggetto di un provvedimento di liquidazione coatta o è in corso una procedura per l'emanaione di tale provvedimento?

*Risposta

si

no

*Queste informazioni sono disponibili gratuitamente per le autorità in una banca dati di uno Stato membro UE?

si

no

Concordato preventivo con i creditori

Concordato preventivo con i creditori

Decreto legislativo 31 marzo 2023, n. 36 – art. 94 co. 5 lett. d)

L'operatore economico è stato ammesso al concordato preventivo o è in corso una procedura per l'ammissione?

*Risposta

si

no

*Queste informazioni sono disponibili gratuitamente per le autorità in una banca dati di uno Stato membro UE?

si

no

Gravi illeciti professionali

L'operatore economico si è reso colpevole di gravi illeciti professionali? Vedere, ove pertinente, le definizioni nel diritto nazionale, l'avviso o bando pertinente o i documenti di gara.

Gravi illeciti professionali – Decreto legislativo 31 marzo 2023, n. 36 – art. 95 co. 1 lett. e) e art. 98 co. 3 lett. d) e) f) g) h)

*Risposta

si *no*

Accordi con altri operatori economici intesi a falsare la concorrenza

L'operatore economico ha sottoscritto accordi con altri operatori economici intesi a falsare la concorrenza?

Decreto legislativo 31 marzo 2023, n. 36 – art. 98 co. 3 lett. a)

***Risposta**

 si *no*

Conflitto di interessi legato alla partecipazione alla procedura di appalto

L'operatore economico è a conoscenza di conflitti di interesse come indicato nella legislazione nazionale, nell'avviso pertinente o nei documenti di gara dovuti alla sua partecipazione alla procedura di appalto?

Conflitto di interessi legato alla partecipazione alla procedura di appalto – Decreto legislativo 31 marzo 2023, n. 36 – art. 95 co. 1 lett. b)

***Risposta**

 si *no*

Partecipazione diretta o indiretta alla preparazione della procedura di appalto

L'operatore economico o un'impresa a lui collegata ha fornito consulenza all'amministrazione aggiudicatrice o all'ente aggiudicatore o ha altrimenti partecipato alla preparazione della procedura di appalto?

Partecipazione diretta o indiretta alla preparazione della procedura di appalto – Decreto legislativo 31 marzo 2023, n. 36 – art. 95 co. 1 lett. c)

***Risposta**

 si *no*

Cessazione anticipata, risarcimento danni o altre sanzioni comparabili

L'operatore economico ha già avuto esperienza di cessazione anticipata di un precedente contratto di appalto pubblico, di un precedente contratto di appalto con un ente aggiudicatore o di un precedente contratto di concessione, oppure di imposizione di un risarcimento danni o altre sanzioni comparabili in relazione a tale precedente contratto di appalto?

Carenze nell'esecuzione di un precedente contratto – Cessazione anticipata, risarcimento danni o altre sanzioni comparabili – Decreto legislativo 31 marzo 2023, n. 36 – art. 98 co. 3 lett c)

***Risposta**

 si *no*

Influenza indebita nel processo decisionale, vantaggi indebiti derivanti da informazioni riservate

L'operatore economico può confermare che non si è reso gravemente colpevole di false dichiarazioni nel fornire le informazioni richieste per verificare l'assenza di motivi di esclusione o il rispetto dei criteri di selezione, non ha omesso di fornire tali informazioni, è stato in grado di presentare senza indugio i documenti giustificativi richiesti dall'amministrazione aggiudicatrice o dall'ente aggiudicatore e non si è impegnato a influenzare indebitamente il processo decisionale dell'amministrazione aggiudicatrice o dell'ente aggiudicatore, a ottenere informazioni riservate che possono conferirgli vantaggi indebiti nella procedura di appalto o a fornire per negligenza informazioni fuorvianti che possono avere un'influenza significativa sulle decisioni riguardanti l'esclusione, la selezione o l'aggiudicazione?

False dichiarazioni – Decreto legislativo 31 marzo 2023, n. 36 – art. 94 co. 5 lett. e) ed f) e art. 98 co. 3 lett. b)

***Risposta**

- si*
- no*

D: ALTRI MOTIVI DI ESCLUSIONE EVENTUALMENTE PREVISTI DALLA LEGISLAZIONE NAZIONALE DELLO STATO MEMBRO DELL'AMMINISTRAZIONE AGGIUDICATRICE O DELL'ENTE AGGIUDICATORE

Motivi di esclusione previsti esclusivamente dalla legislazione nazionale

Si applicano motivi di esclusione previsti esclusivamente dalla legislazione nazionale, specificati nell'avviso o bando pertinente o nei documenti di gara?

In riferimento alla normativa Italiana vigente: Altri motivi di esclusione eventualmente previsti dalla legislazione nazionale dello Stato membro dell'amministrazione aggiudicatrice o dell'ente aggiudicatore.

Si applicano motivi di esclusione previsti esclusivamente dalla legislazione nazionale, specificati nell'avviso o bando pertinente o nei documenti di gara?

1) Decreto legislativo 31 marzo 2023, n. 36 – art. 94 co. 1 lett. c)

Uno dei soggetti indicati all'art. 94 co. 3 del d. lgs. 36/2023 è stato condannato con sentenza definitiva o decreto penale di condanna divenuto irrevocabile per il reato di false comunicazioni sociali di cui agli articoli 2621 e 2622 del codice civile?

***Risposta:**

- si*
- no*

2) Decreto legislativo 31 marzo 2023, n. 36 – art. 94 co. 1 lett. h)

Uno dei soggetti indicati all'art. 94 co. 3 del d. lgs. 36/2023 è stato condannato con sentenza definitiva o decreto penale di condanna divenuto irrevocabile per un qualunque delitto da cui deriva, quale pena accessoria, l'incapacità di contrattare con la pubblica amministrazione?

***Risposta:**

si *no***3) Decreto legislativo 31 marzo 2023, n. 36 – art. 94 co. 2**

Sussistono a carico dei soggetti di cui all'art. 94, co. 3, del d.lgs. n. 36/2023 cause di decadenza, di sospensione o di divieto previste dall'articolo 67 del decreto legislativo 6 settembre 2011, n. 159 o di un tentativo di infiltrazione mafiosa di cui all'articolo 84, comma 4, del medesimo decreto 159/2011?

Risposta:** *si* *no4) Decreto legislativo 31 marzo 2023, n. 36 – art. 94 co. 5 lett. a**

L'operatore economico ha subito una sanzione interdittiva di cui all'articolo 9, co. 2, lett. c), del decreto legislativo 8 giugno 2001, n. 231, o altra sanzione che comporta il divieto di contrarre con la pubblica amministrazione, compresi i provvedimenti interdittivi di cui all'articolo 14 del decreto legislativo 9 aprile 2008, n. 81?

Risposta:** *si* *no5) Decreto legislativo 31 marzo 2023, n. 36 – art. 94, co. 5, lett. b)**

L'Operatore Economico ha violato le norme che disciplinano il diritto al lavoro dei disabili di cui alla legge 12 marzo 1999, n. 68?

***Risposta:** *si* *no*

6) L'operatore economico si trova nella condizione prevista dall'art. 53 comma 16-ter del D.Lgs. 165/2001 (pantoufage o revolving door) in quanto ha concluso contratti di lavoro subordinato o autonomo e, comunque, ha attribuito incarichi ad ex dipendenti della stazione appaltante che hanno cessato il loro rapporto di lavoro da meno di tre anni e che negli ultimi tre anni di servizio hanno esercitato poteri autoritativi o negoziali per conto della stessa stazione appaltante nei confronti del medesimo operatore economico?

***Risposta:**

si *no*

In riferimento a tutta la sezione D "Motivi di esclusione previsti esclusivamente dalla legislazione nazionale":

***Se la documentazione pertinente è disponibile elettronicamente, indicare**

 si *no*

PARTE IV: CRITERI DI SELEZIONE

In merito ai criteri di selezione (sezioni da A a D della presente parte) l'operatore economico dichiara che:

A: IDONEITÀ

L'operatore economico deve fornire informazioni solo se i criteri di selezione in oggetto sono stati richiesti dall'amministrazione aggiudicatrice o dall'ente aggiudicatore nell'avviso o bando pertinente o nei documenti di gara ivi citati.

Iscrizione in un registro professionale pertinente

È iscritto nei registri professionali pertinenti tenuti nello Stato membro di stabilimento come indicato nell'allegato XI della direttiva 2014/24/UE; gli operatori economici di taluni Stati membri potrebbero dover soddisfare altri requisiti previsti nello stesso allegato.

***Iscrizione in albi e registri professionali – art. 100, co. 3 d.lgs. n. 36/2023.
#1***

Identificazione Lotti

Nome del registro

URL

#1

***Risposta**

 si *no*

*Se la documentazione pertinente è disponibile elettronicamente, indicare

si

no

Iscrizione in un registro commerciale

È iscritto nei registri commerciali tenuti nello Stato membro di stabilimento come indicato nell'allegato XI della direttiva 2014/24/UE; gli operatori economici di taluni Stati membri potrebbero dover soddisfare altri requisiti previsti nello stesso allegato.

Iscrizioni nel registro delle imprese che svolgono attività commerciale – art. 100, co. 3 d.lgs. n. 36/2023.

#1

Identificazione Lotti

Nome del registro

URL

#1

*Risposta

si

no

*Se la documentazione pertinente è disponibile elettronicamente, indicare

si

no

Per gli appalti di servizi: necessità di autorizzazione particolare

È richiesta un'autorizzazione particolare per poter prestare il servizio di cui trattasi nel paese di stabilimento dell'operatore economico?

Art. 100, co. 1, lett. a) d.lgs. n. 36/2023.

#1

Identificazione lotti

Nome del registro

URL

#1***Risposta**

- si* *no*

***Se la documentazione pertinente è disponibile elettronicamente, indicare**

- si* *no*

Per gli appalti di servizi: obbligo di appartenenza a una particolare organizzazione

È richiesta l'appartenenza a una particolare organizzazione per poter prestare il servizio di cui trattasi nel paese di stabilimento dell'operatore economico?

#1**Identificazione lotti****Nome del registro****URL**

#1***Risposta**

- si* *no*

***Se la documentazione pertinente è disponibile elettronicamente, indicare**

- si* *no*

B: CAPACITÀ ECONOMICA E FINANZIARIA

L'operatore economico deve fornire informazioni solo se i criteri di selezione in oggetto sono stati richiesti dall'amministrazione aggiudicatrice o dall'ente aggiudicatore nell'avviso o bando pertinente o nei documenti di gara ivi citati.

Fatturato annuo generale

Il fatturato annuo ("generale") dell'operatore economico per il numero di esercizi richiesto nell'avviso o bando pertinente o nei documenti di gara è il seguente:

Art. 100, co. 1, lett. b) e co. 11 d.lgs. n. 36/2023.

*Se il Requisito minimo non è valorizzato far riferimento alla documentazione di gara.
#1*

Requisito minimo

***Fatturato**

***Periodo (Data Inizio, Data Fine)**

***Data Inizio**

***Data Fine**

***Se la documentazione pertinente è disponibile elettronicamente, indicare**

si

no

Fatturato annuo medio

Il fatturato annuo medio dell'operatore economico per il numero di esercizi richiesti nell'avviso o bando pertinente o nei documenti di gara è il seguente:

Se il Requisito minimo non è valorizzato far riferimento alla documentazione di gara

Numero di Esercizi

Requisito minimo

***Media annua nel periodo richiesto**

***Informazioni aggiuntive**

***Se la documentazione pertinente è disponibile elettronicamente, indicare**

si *no*

Fatturato medio specifico

Il fatturato annuo medio specifico nel settore di attività oggetto dell'appalto per il numero di esercizi richiesti nell'avviso o bando pertinente o nei documenti di gara è il seguente:

Se il Requisito minimo non è valorizzato far riferimento alla documentazione di gara
Numero esercizi

#1

Descrizione dominio di business

Requisito minimo

CPVs:

Codice CPV

***Periodo (Data Inizio, Data Fine)**

***Data Inizio**

***Data Fine**

***Fatturato medio specifico**

***Se la documentazione pertinente è disponibile elettronicamente, indicare**

 si *no*

Fatturato annuo specifico

Il fatturato annuo specifico dell'operatore economico nel settore di attività oggetto dell'appalto per il numero di esercizi richiesti nell'avviso o bando pertinente o nei documenti di gara è il seguente:

Se il Requisito minimo non è valorizzato far riferimento alla documentazione di gara

Numero esercizi

Descrizione dominio di business

Requisito minimo

CPVs:

Codice CPV

#1

*Periodo (Data Inizio, Data Fine)

*Data Inizio

*Data Fine

*Fatturato specifico annuo

*Se la documentazione pertinente è disponibile elettronicamente, indicare

si

no

Costituzione o avvio dell'attività dell'operatore economico

Se le informazioni relative al fatturato (generale o specifico) non sono disponibili per tutto il periodo richiesto, indicare la data di costituzione o di avvio delle attività dell'operatore economico:

Costituzione o avvio dell'attività dell'operatore economico

Data di costituzione

Se la documentazione pertinente è disponibile elettronicamente, indicare

si *no*

Copertura contro i rischi professionali

L'importo assicurato dalla copertura contro i rischi professionali è il seguente:

Se Tipo di Assicurazione e requisito minimo non sono valorizzati far riferimento alla documentazione di gara.

#1

Lotti per i quali si applica il requisito

#1

Identificazione lotti

#1

Tipo di assicurazione

Requisito minimo

***Valore assicurazione**

***Come EO mi impegno ad ottenere il requisito richiesto**

 si *no*

***Sono esente**

 si *no*

***Se la documentazione pertinente è disponibile elettronicamente, indicare**

 si *no*

Altri requisiti economici o finanziari

Per quanto riguarda gli eventuali altri requisiti economici o finanziari specificati nell'avviso o bando pertinente o nei documenti di gara, l'operatore economico dichiara che:

#1

Lotti per i quali si applica il requisito

Identificazione lotti

Selezionare il tipo di requisito

***Se la documentazione pertinente è disponibile elettronicamente, indicare**

si

no

C: CAPACITÀ TECNICHE E PROFESSIONALI

L'operatore economico deve fornire informazioni solo se i criteri di selezione in oggetto sono stati richiesti dall'amministrazione aggiudicatrice o dall'ente aggiudicatore nell'avviso o bando pertinente o nei documenti di gara ivi citati.

Per gli appalti di lavori: esecuzione di lavori del tipo specificato

Unicamente per gli appalti pubblici di lavori: Durante il periodo di riferimento l'operatore economico ha eseguito i seguenti lavori del tipo specificato: Le amministrazioni aggiudicatrici possono richiedere fino a cinque anni e ammettere un'esperienza che risale a più di cinque anni prima.

Art. 28 co. 1 lett. a) dell'allegato II.12 al d. lgs. 36/2023. Se il requisito non è valorizzato far riferimento alla documentazione di gara.

Numero minimo di referenze

#1

Requisiti

I requisiti si applicano ai seguenti lotti

Identificazione lotti

#1

Lotti ai quali si applicano le referenze

***Identificazione lotti**

Referenza

Descrizione referenza

Valore complessivo

Attività svolta dall'Operatore Economico

Valore specifico

Periodo (Data Inizio, Data Fine)

Data Inizio

Data Fine

Confidenziale

si

no

Committente #1

Nome del committente

Nome persona di contatto

E-Mail persona di contatto

Numero di telefono persona di contatto

***Se la documentazione pertinente è disponibile elettronicamente, indicare**

si *no****Per gli appalti di forniture: consegna di forniture del tipo specificato***

Unicamente per gli appalti pubblici di forniture: Durante il periodo di riferimento l'operatore economico ha consegnato le seguenti principali forniture del tipo specificato. Le amministrazioni aggiudicatrici possono richiedere fino a tre anni e ammettere un'esperienza che risale a più di tre anni prima.

Art. 100 co. 1, lett. c) e co. 11 d.lgs. 36/2023. Se il requisito non è valorizzato far riferimento alla documentazione di gara.

Numero minimo di referenze

#1

Requisiti

I requisiti si applicano ai seguenti lotti

#1

Lotti ai quali si applicano le referenze

*Identificazione lotti

Referenza

Descrizione referenza

Valore complessivo

Attività svolta dall'Operatore Economico

Valore specifico

Periodo (Data Inizio, Data Fine)

Data Inizio

Data Fine

Confidenziale

si

no

Committente #1

Nome del committente

Nome persona di contatto

E-Mail persona di contatto

Numero di telefono persona di contatto

***Se la documentazione pertinente è disponibile elettronicamente, indicare**

si

no

Per gli appalti di servizi: prestazione di servizi del tipo specificato

Unicamente per gli appalti pubblici di servizi: Durante il periodo di riferimento l'operatore economico ha prestato i seguenti principali servizi del tipo specificato. Le amministrazioni aggiudicatrici possono richiedere fino a tre anni e ammettere un'esperienza che risale a più di tre anni prima.

Art. 100 co. 1, lett. c) e co. 11 d.lgs. 36/2023. Se il requisito non è valorizzato far riferimento alla documentazione di gara.

Numero minimo di referenze

#1

Requisiti

I requisiti si applicano ai seguenti lotti

#1***Lotti ai quali si applicano le referenze******Identificazione lotti*****Referenza***

Descrizione referenza

Valore complessivo

Attività svolta dall'Operatore Economico

Valore specifico

Periodo (Data Inizio, Data Fine)

Data Inizio

Data Fine

Confidenziale

 si *no***Committente #1**

Nome del committente

Nome persona di contatto

E-Mail persona di contatto

Numero di telefono persona di contatto

*Se la documentazione pertinente è disponibile elettronicamente, indicare

si

no

Tecnici o organismi tecnici per il controllo della qualità

Può disporre dei seguenti tecnici o organismi tecnici, citando in particolare quelli responsabili del controllo della qualità. Per i tecnici o gli organismi tecnici che non fanno parte integrante dell'operatore economico, ma sulle cui capacità l'operatore economico fa affidamento come previsto alla parte II, sezione C, devono essere compilati DGUE distinti.

Se il requisito non è valorizzato far riferimento alla documentazione di gara.

#1

Requisito

Risorsa Tecnica #1

Nome

Cognome

*Professione

Esperienza

Altre informazioni

Anni di esperienza presso l'OE

*Se la documentazione pertinente è disponibile elettronicamente, indicare

si *no***Organismi Tecnici #1*****Ragione sociale**

Area di esperienza

Altre informazioni

Se la documentazione pertinente è disponibile elettronicamente, indicare** *si* *no*Per gli appalti di lavori: tecnici o organismi tecnici per l'esecuzione dei lavori******Nel caso di appalti pubblici di lavori l'operatore economico potrà disporre dei seguenti tecnici o organismi tecnici per l'esecuzione dei lavori:******Se il requisito non è valorizzato far riferimento alla documentazione di gara.***
#1

Requisito

Risorsa Tecnica #1

Nome

Cognome

***Professione**

Esperienza

Altre informazioni

Anni di esperienza presso l'OE

*Se la documentazione pertinente è disponibile elettronicamente, indicare

si

no

Organismi Tecnici #1

*Ragione sociale

Area di esperienza

Altre informazioni

*Se la documentazione pertinente è disponibile elettronicamente, indicare

si

no

Strutture Tecniche e Misure per assicurare la Qualità

Utilizza le seguenti strutture e misure tecniche per garantire la qualità. Le strutture di studio e di ricerca sono le seguenti:

Se il requisito non è valorizzato far riferimento alla documentazione di gara.
#1

Requisito

*Fornire descrizione

*Queste informazioni sono disponibili elettronicamente?

si

no

Strutture di Studio e Ricerca

Utilizza le seguenti strutture di studio e ricerca:

Se il requisito non è valorizzato far riferimento alla documentazione di gara.
#1

Requisito

*Fornire descrizione

*Queste informazioni sono disponibili elettronicamente?

- si* *no*

Gestione della Catena degli Approvvigionamenti

Sarà in grado di applicare i seguenti sistemi di gestione e tracciamento della supply chain durante l'esecuzione del contratto:

Se il requisito non è valorizzato far riferimento alla documentazione di gara.
#1

Requisito

*Fornire descrizione

*Queste informazioni sono disponibili elettronicamente?

- si* *no*

Esecuzione di verifiche

Per la fornitura di prodotti o la prestazione di servizi complessi o, eccezionalmente, di prodotti o servizi richiesti per una finalità particolare: L'operatore economico consentirà l'esecuzione di verifiche delle sue capacità di produzione o strutture tecniche e, se necessario, strumenti di studio e di ricerca di cui egli dispone, nonché delle misure adottate per garantire la qualità? La verifica è eseguita dall'amministrazione aggiudicatrice o, se essa acconsente, per suo conto da un organismo ufficiale competente del paese in cui è stabilito il fornitore o il prestatore dei servizi.

Se il requisito non è valorizzato far riferimento alla documentazione di gara.
#1

Requisito

*Verrà consentita l'esecuzione di verifiche?

- si* *no*

***Se la documentazione pertinente è disponibile elettronicamente, indicare**

si

no

Misure per la gestione aziendale

L'operatore economico sarà in grado di applicare le seguenti misure di gestione ambientale durante l'esecuzione del contratto:

Se il requisito non è valorizzato far riferimento alla documentazione di gara.
#1

Requisito***Fornire descrizione*****Queste informazioni sono disponibili elettronicamente?**

si

no

Organico medio annuo

L'organico medio annuo dell'operatore economico negli ultimi tre anni è il seguente:

Se il requisito non è valorizzato far riferimento alla documentazione di gara.

Numero minimo di anni

Informazioni ulteriori**#1*****Anno*****Numero*****Se la documentazione pertinente è disponibile elettronicamente, indicare**

si

no

Numero di dirigenti

Il numero dei dirigenti dell'operatore economico negli ultimi tre anni è stato il seguente:

Se il requisito non è valorizzato far riferimento alla documentazione di gara.

Numero minimo di anni

Informazioni ulteriori

#1

*Anno

*Numero dirigenti

*Se la documentazione pertinente è disponibile elettronicamente, indicare

si

no

Abilitazioni di Studio e Professionali

Indicare i titoli di studio e professionali di cui sono in possesso lo stesso prestatore di servizi o imprenditore e/o (in funzione dei requisiti richiesti nell'avviso o bando pertinente o nei documenti di gara) i suoi dirigenti.

Se il requisito non è valorizzato far riferimento alla documentazione di gara.

#1

Requisiti

#1

Nome

Cognome

***Si prega di descrivere la qualifica educativa o professionale**

Se possibile, indicare l'identificatore ESCO per questa qualifica

Se possibile, descrivere la qualifica ESCO

Nome di qualifica

Numero di qualificazione

Data di rilascio della qualifica

Organismo emittente qualificazione

***Queste informazioni sono disponibili online?**

si

no

Strumenti, stabilimenti e attrezzature tecniche

I seguenti strumenti, impianti o attrezzature tecniche saranno disponibili per l'esecuzione del contratto:

Art 28 co. 1 lett. c) dell'allegato II.12 al d. lgs. 36/2023. Se il requisito non è valorizzato far riferimento alla documentazione di gara.
#1

Requisito

***Fornire descrizione**

***Queste informazioni sono disponibili elettronicamente?**

- si* *no*

Per gli appalti di forniture: campioni, descrizioni o fotografie senza certificazioni di autenticità

Per gli appalti pubblici di forniture: L'operatore economico fornirà i campioni, le descrizioni o le fotografie dei prodotti da fornire, non necessariamente accompagnati dalle certificazioni di autenticità, come richiesti.

***Risposta:**

- si* *no*

***Se la documentazione pertinente è disponibile elettronicamente, indicare**

- si* *no*

Per gli appalti di forniture: campioni, descrizioni o fotografie con certificazioni di autenticità

Per gli appalti pubblici di forniture: L'operatore economico fornirà i campioni, le descrizioni o le fotografie dei prodotti da fornire, come richiesti, e provvederà alle certificazioni di autenticità ove del caso.

***Risposta:**

- si* *no*

***Se la documentazione pertinente è disponibile elettronicamente, indicare**

- si* *no*

Per gli appalti di forniture: certificati rilasciati da istituti di controllo della qualità

L'operatore economico può fornire i richiesti certificati rilasciati da istituti o servizi ufficiali incaricati del controllo della qualità, di riconosciuta competenza, i quali attestino la conformità di prodotti ben individuati mediante riferimenti alle specifiche tecniche o norme indicate nell'avviso o bando pertinente o nei documenti di gara?

*Se il requisito non è valorizzato far riferimento alla documentazione di gara.
#1*

Requisito

***Risposta:**

si *no*

***Se la documentazione pertinente è disponibile elettronicamente, indicare**

 si *no*

D: SISTEMI DI GARANZIA DELLA QUALITÀ E NORME DI GESTIONE AMBIENTALE

L'operatore economico deve fornire informazioni solo se i programmi di garanzia della qualità e/o le norme di gestione ambientale sono stati richiesti dall'amministrazione aggiudicatrice o dall'ente aggiudicatore nell'avviso o bando pertinente o nei documenti di gara ivi citati.

Certificati rilasciati da organismi indipendenti a conferma delle norme di garanzia della qualità

L'operatore economico potrà presentare certificati rilasciati da organismi indipendenti per attestare che egli soddisfa le norme prescritte di garanzia della qualità, compresa l'accessibilità per le persone con disabilità?

Se il requisito non è valorizzato far riferimento alla documentazione di gara.
#1

Requisito

***Risposta:**

 si *no*

***Se la documentazione pertinente è disponibile elettronicamente, indicare**

 si *no*

Certificati rilasciati da organismi indipendenti su sistemi o norme di gestione ambientale

L'operatore economico potrà presentare certificati rilasciati da organismi indipendenti per attestare che egli rispetta i sistemi o le norme di gestione ambientale prescritti?

Se il requisito non è valorizzato far riferimento alla documentazione di gara.
#1

Requisito

***Risposta**

si *no*

***Se la documentazione pertinente è disponibile elettronicamente, indicare**

 si *no*

PARTE V: RIDUZIONE DEL NUMERO DI CANDIDATI QUALIFICATI

L'operatore economico deve fornire informazioni solo se l'amministrazione aggiudicatrice o l'ente aggiudicatore ha specificato i criteri e le regole obiettivi e non discriminatori da applicare per limitare il numero di candidati che saranno invitati a presentare un'offerta o a partecipare al dialogo. Tali informazioni, che possono essere accompagnate da condizioni relative ai (tipi di) certificati o alle forme di prove documentali da produrre eventualmente, sono riportate nell'avviso o bando pertinente o nei documenti di gara ivi citati. Solo per le procedure ristrette, le procedure competitive con negoziazione, le procedure di dialogo competitivo e i partenariati per l'innovazione:

Riduzione del numero dei candidati qualificati

L'operatore economico dichiara che soddisfa i criteri e le regole oggettivi e non discriminatori da applicare al fine di limitare il numero di candidati nel modo seguente: Nel caso in cui siano richiesti certi certificati o altre forme di prove documentali, indicare per ciascuno se l'operatore economico ha i documenti richiesti

***Risposta**

 si *no*

***Queste informazioni sono disponibili elettronicamente?**

 si *no*

PARTE VI: DICHIARAZIONI FINALI

Il sottoscritto/I sottoscritti dichiara/dichiarano formalmente che le informazioni riportate nelle precedenti parti da II a V sono veritieri e corrette e che il sottoscritto/i sottoscritti è/sono consapevole/consapevoli delle conseguenze di una grave falsa dichiarazione, ai sensi dell'articolo 76 del DPR 445/2000.

Ferme restando le disposizioni degli articoli 40 e 46 del DPR 445/2000, il sottoscritto/I sottoscritti dichiara/dichiarano formalmente di essere in grado di produrre, su richiesta e senza indugio, i certificati e le altre forme di prove documentali del caso, con le seguenti eccezioni:

a) se l'amministrazione aggiudicatrice o l'ente aggiudicatore hanno la possibilità di acquisire direttamente la documentazione complementare accedendo a una banca dati nazionale che

*sia disponibile gratuitamente in un qualunque Stato membro, oppure
b) a decorrere al più tardi dal 18 aprile 2018, l'amministrazione aggiudicatrice o l'ente
aggiudicatore sono già in possesso della documentazione in questione.
Il sottoscritto/I sottoscritti autorizza/autorizzano formalmente l'amministrazione
aggiudicatrice o ente aggiudicatore di cui alla parte I, sezione A ad accedere ai documenti
complementari alle informazioni del presente documento di gara unico europeo, ai fini della
suddetta procedura di appalto.*

Data e Luogo

***Data**

***Luogo**

Copie