



STATO MAGGIORE DELLA DIFESA

**Ufficio Generale del Centro di Responsabilità Amministrativa
Area Procurement**



CAPITOLATO TECNICO

**Concessione del servizio di gestione degli Organismi di Protezione Sociale
presso varie sedi dello Stato Maggiore della Difesa in Roma**

Durata triennale dal 01/12/2025 al 30/11/2028

Sommario

1.	CARATTERISTICHE DELL’AFFIDAMENTO IN CONCESSIONE	4
1.1	Premessa	4
1.2	Oggetto.....	4
1.3	Durata.....	4
1.4	Orario e giornate di apertura.....	5
1.5	Descrizione delle infrastrutture militari	5
1.6	Consistenza media di personale	5
1.7	Valore della concessione	6
2.	CANONE DI CONCESSIONE.....	6
3.	RISCHI DELLA CONCESSIONE	6
4.	TIPOLOGIA DEI SERVIZI.....	7
5.	PREZZI.....	8
6.	ORGANIZZAZIONE E GESTIONE DEI SERVIZI	9
7.	SISTEMA HACCP - PIANO DI IGIENE E PULIZIA.....	9
8.	LOCALI, ARREDAMENTO E ATTREZZATURE.....	10
9.	MANUTENZIONE DEI LOCALI E DEGLI ALLESTIMENTI	10
10.	PULIZIA DEI LOCALI E DELLE ATTREZZATURE	11
11.	PRESA IN CONSEGNA E ALLESTIMENTO DEI LOCALI.....	13
12.	VERBALE DI COOPERAZIONE E COORDINAMENTO.....	14
13.	OBBLIGHI PRELIMINARI ALL’AVVIO DEI SERVIZI.....	14
14.	AVVIO DEI SERVIZI	14
15.	REFERENTE DEL CONCESSIONARIO E REFERENTE DELLA QUALITÀ	14
16.	PERSONALE IMPIEGATO NEI SERVIZI E RAPPORTO DI LAVORO	15
17.	PREVENZIONE, SICUREZZA E SALUTE SUL LUOGO DI LAVORO.....	17
18.	OBBLIGHI DEL CONCESSIONARIO	18
19.	OBBLIGHI DELL’AMMINISTRAZIONE MILITARE.....	20
20.	RIEQUILIBRIO ECONOMICO-FINANZIARIO	20
21.	MODIFICA DELLA CONCESSIONE DURANTE IL PERIODO DI EFFICACIA	20
22.	DIRETTORE DELL’ESECUZIONE DEL CONTRATTO	20
23.	VERIFICHE DI CONFORMITÀ.....	20
24.	CUSTOMER SATISFACTION.....	22
25.	RELAZIONE SULL’ANDAMENTO DEL SERVIZIO – REPORTISTICA	23
26.	RICONSEGNA DEI LOCALI	23
27.	DIVIETO DI VARIAZIONE DELLA DESTINAZIONE D’USO DEI LOCALI IN CONCESSIONE.....	24
28.	CESSIONE DEL CONTRATTO – VARIAZIONI SOCIETARIE	24
29.	INTERRUZIONE DEL SERVIZIO DA PARTE DEL CONCESSIONARIO - GESTIONE IN STATO DI EMERGENZA.....	24
30.	MODALITÀ DI CONTESTAZIONE DEGLI OBBLIGHI CONTRATTUALI.....	25
31.	PENALI	25
32.	CAUZIONE DEFINITIVA.....	27
33.	RESPONSABILITÀ CIVILE E COPERTURA ASSICURATIVA.....	27
34.	CONDIZIONI GENERALI DI CONTRATTO	29
35.	RISOLUZIONE DEL CONTRATTO, CLAUSOLA RISOLUTIVA ESPRESSA E RECESSO ANTICIPATO	29
36.	CESSAZIONE, REVOCA PER MOTIVI DI INTERESSE PUBBLICO E RECESSO	31

37. SUBAPPALTO.....	31
38. CESSIONE E SUB-CONCESSIONE.....	32
39. FALLIMENTO DEL CONCESSIONARIO.....	33
40. TRACCIABILITÀ DEI FLUSSI FINANZIARI.....	33
41. FORO COMPETENTE.....	33
42. RINVIO A NORME DI DIRITTO VIGENTI.....	33
43. ALLEGATI.....	33

CAPITOLATO TECNICO

1. CARATTERISTICHE DELL’AFFIDAMENTO IN CONCESSIONE

1.1 Premessa

Il presente Capitolato disciplina gli aspetti tecnici relativi all’affidamento in concessione degli Organismi di Protezione Sociale (O.P.S.) presso varie sedi dello Stato Maggiore della Difesa in Roma.

Il servizio dovrà essere erogato garantendo il rispetto dei “*Criteri Ambientali Minimi*” (CAM), di cui al Decreto Ministeriale n. 65 del 10 marzo 2020 del Ministero dell’Ambiente, della Tutela del territorio e del mare (ora Ministero dell’Ambiente e della Sicurezza Energetica) recante “*Criteri ambientali minimi per il Servizio di ristorazione collettiva e la fornitura di derrate alimentari*”.

Il servizio sarà erogato a favore dei dipendenti militari e civili in servizio presso le varie sedi, degli eventuali ospiti e di quanti operino, a vario titolo, all’interno delle sedi stesse. La fruizione del servizio 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.

1.2 Oggetto

La presente procedura, divisa in n. 2 lotti, ha per oggetto l’affidamento in concessione, ai sensi dell’art. 176 del d.lgs. 36/2023 e s.m.i. (nel prosieguo solo “Codice”), del servizio di gestione bar, all’interno di varie sedi dello Stato Maggiore della Difesa dislocate nella città di Roma. La controprestazione a favore del Concessionario consisterà unicamente nel diritto di gestire funzionalmente e di sfruttare economicamente il servizio, per cui il corrispettivo per le consumazioni sarà versato direttamente dagli utenti anche a mezzo di buoni pasto¹.

La procedura è suddivisa nei seguenti due lotti:

LOTTO 1	Centro Alti Studi per la Difesa (CASD)	ROMA
LOTTO 2	Comando per le Operazioni in Rete (COR)	ROMA

1.3 Durata

La durata della presente concessione è fissata in **anni 3 (tre)** ai sensi dell’art. 178 del d.lgs. 36/2023 (Codice dei contratti), naturali e consecutivi, decorrenti dalla sottoscrizione del Contratto presumibilmente dal **01/12/2025 al 30/11/2028**.

Al termine della concessione, i locali dovranno essere riconsegnati in buono stato, salvo il deterioramento da normale uso, nello stato di fatto con attrezzature e arredi in ordine e funzionanti.

¹ I ticket attualmente utilizzati sono di tipo elettronico del valore facciale di euro 7,00 in convenzione Consip “*Buoni Pasto 10*” denominati Lunch GM emessi dalla Società EPSPA – P.IVA 05577471005 con sede legale in Roma.

1.4 Orario e giornate di apertura

Il servizio di gestione bar dovrà essere assicurato tutti i giorni lavorativi, dal lunedì al venerdì, dalle ore 7:30 alle ore 15:30.

Il mancato rispetto degli orari e/o dei giorni di apertura comporterà l'applicazione delle penali di cui al **para. 31** del presente Capitolato a meno di variazioni preventivamente concordate con il Direttore dell'esecuzione contrattuale (DEC) presso ciascuna Sede.

1.5 Descrizione delle infrastrutture militari

Il servizio, oggetto del presente capitolato, dovrà essere garantito presso le seguenti infrastrutture, sedi di Comandi militari:

LOTTO	ENTE	INDIRIZZO	CITTÀ
1	Centro Alti Studi per la Difesa (CASD)	Piazza della Rovere, 83	Roma
2	Comando per le Operazioni in Rete (C.O.R.)	Via Stresa, 31/b	Roma

1.6 Consistenza media di personale

La consistenza media del personale in servizio presso le sedi oggetto della concessione è approssimativamente stimata in quella di seguito riportata:

LOTTO	INFRASTRUTTURA	Consistenza media ^(*) personale
1	Centro Alti Studi per la Difesa (CASD)	540
2	Comando per le Operazioni in Rete (C.O.R.)	400

(*) Durante le festività natalizie e pasquali nonché nei mesi di luglio e agosto, il personale è ridotto di circa il 50%. Inoltre, durante il fine settimana è presente solo il personale addetto ai turni di vigilanza nonché il personale che vorrà usufruire del servizio pizzeria ove presente.

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. Il Concessionario, pertanto, non potrà pretendere alcun corrispettivo né richiedere modifiche al contratto per eventuale mancata affluenza da parte dell'utenza.

Si evidenzia, inoltre, che nelle suddette sedi sono presenti dei distributori automatici di caffè, bevande e prodotti preconfezionati (listino prezzi in **Allegato 1**) oltre alla presenza di un servizio mensa per la somministrazione dei pasti meridiani, quest'ultimo a carico dell'Amministrazione militare.

1.7 Valore della concessione

Il valore presunto della Concessione è stato stimato, ai sensi dell'art. 179 del Codice, in:

LOTTO	ENTE	IMPORTO ANNUALE	IMPORTO TRIENNALE
1	CASD	178.200,00 €	534.600,00 €
2	COR	150.000,00 €	450.000,00 €
TOTALE			984.600,00 €

e, pertanto, il valore complessivo per l'intera durata del contratto e per i due lotti è pari a **984.600,00 € (novecentottantaquattromilaseicento/00)**.

Tale valore, stimato tenendo presente i Piani Economici Finanziari (PEF) predisposti dall'Amministrazione per ciascuna sede (**Allegati 2 e 3**), 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 **para. 3 "Rischi della Concessione"**, assume interamente a proprio carico il rischio d'impresa inerente alla gestione del servizio bar.

L'Amministrazione, ai fini della determinazione del valore suddetto, si è basata sul numero di potenziali utenti interessati a usufruire dei servizi oggetto della concessione tenendo altresì conto dei costi presunti a carico del Concessionario.

L'importo degli oneri di sicurezza ai fini dell'eliminazione dei rischi interferenziali è stato stimato nell'**allegato 4** documento denominato **DUVRI** per tutti i 3 anni complessivi della concessione.

2. CANONE DI CONCESSIONE

Il Concessionario si obbliga a sottoscrivere con l'Agenzia del Demanio e con l'Amministrazione l'atto di concessione dei locali demaniali ove saranno svolti i vari servizi e si impegna al pagamento del canone concessorio a decorrere dalla data di sottoscrizione del Verbale di consegna dei locali, secondo le modalità e i tempi che saranno stabiliti in sede di stipula.

Il canone sarà determinato per ciascuna infrastruttura dal competente ufficio dell'Agenzia del Demanio che, ad ogni buon conto, si anticipa l'importo (da confermare a cura dell'Agenzia stessa):

- CASD: € 6.100,00 (euro seimilacento/00) annuale;
- COR: € 6.216,00 (euro seimiladuecentosedici/00) annuale;

per un totale complessivo annuo pari a circa **euro 12.316,00**.

3. RISCHI DELLA CONCESSIONE

Il Concessionario, ai sensi dell'art. 177, comma 2 del Codice, assume il rischio operativo connesso alla gestione dei lavori o dei servizi sul lato della domanda o sul lato dell'offerta, secondo la declinazione del medesimo definita dal presente Capitolato e dall'insieme dei Documenti Contrattuali. Non sono previsti da parte dell'Amministrazione meccanismi atti a mitigare o ad eliminare il predetto rischio.

Il rischio di disponibilità, di cui all'art. 177, comma 4, del Codice, è a carico del Concessionario.

Al Concessionario sono trasferiti il rischio di contrazione della domanda complessiva del mercato relativa ai servizi oggetto della Concessione, il rischio di riduzione della domanda specifica di detti servizi e i rischi derivati 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.

4. TIPOLOGIA DEI SERVIZI

Il Concessionario deve assicurare il servizio di **“gestione bar”** consistente nella somministrazione di prodotti e alimenti comunemente in distribuzione negli esercizi bar aperti al pubblico (a titolo esemplificativo bevande calde quali caffè, tè, cappuccino, bibite, spremute, panini, gelati, dolci, snack, tramezzini, brioches, toast, piadine e prodotti simili).

Il servizio di **“gestione bar”** dovrà garantire la somministrazione, durante l'orario di apertura del locale dei seguenti prodotti e alimenti:

- bevande calde di vario tipo quali caffè, cappuccino, latte, tè, con disponibilità di alternative vegetali al latte quali ad esempio bevande di soia, riso, mandorla, cocco, avena;
- 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.), piadine, 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 di stagione (secondo quanto previsto nell'allegato A del DM 65 del 10 marzo 2020 del Ministero dell'Ambiente, della tutela del territorio e del mare) anche servita in forma di macedonia, spremute e frullati, yogurt, anche nella variante magra e senza lattosio;
- gelati confezionati, ciocolate 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 miscela 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”**. Inoltre, il caffè utilizzato dovrà essere biologico e/o provenire da commercio equo e solidale, così come definito nei CAM.

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

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

L'Amministrazione si riserva di vietare la somministrazione di qualsiasi tipo di bevanda alcolica in relazione all'evoluzione della normativa nazionale, regionale o locale.

5. PREZZI

I prezzi da applicarsi agli utenti per la somministrazione sono quelli offerti dal Concessionario in sede di gara.

Tutti i prezzi si intendono comprensivi di IVA e non dovranno essere superiori a quanto offerto in sede di gara distinti per tipologia di servizio.

I prezzi da applicarsi agli utenti per le somministrazioni saranno quelli risultanti dai ribassi offerti dal Concessionario in sede di Gara. **Al fine della determinazione dei prezzi si applicherà il troncamento alla seconda cifra decimale sull'importo risultante dallo sconto offerto espressi con la frazione minima di 5 centesimi di euro (0,05), cioè con arrotondamento del prezzo offerto in sede di gara, per eccesso o per difetto, al più vicino multiplo di 5 centesimi di euro (es. € 0,17 verrà arrotondato ad € 0,15 e € 0,18 verrà arrotondato a € 0,20).**

Il Concessionario dovrà esporre i listini prezzi, 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.

Agli utenti dovrà essere consentito di effettuare il pagamento attraverso monete, banconote, POS, buoni pasto (valore facciale di euro 7,00). L'accettazione da parte del Concessionario dei buoni pasto 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 valutato dal DEC ed autorizzato dalla Stazione appaltante così come dovrà essere autorizzata anche l'esclusione o la sostituzione dei prodotti.

La revisione dei prezzi offerti in sede di gara e dei prezzi massimi degli altri prodotti elencati dal Concessionario, per gli anni successivi al primo, avviene, ai sensi di quanto previsto dall'art. 189, c. 1, lett. a) del d.lgs. 36/2023, mediante apposita istruttoria da parte dell'Amministrazione militare con riferimento alle variazioni percentuali degli indici sintetici di cui all' art. 60, comma 3, lett. b) del d.lgs. 36/2023.

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

A tal fine il Concessionario deve presentare al Responsabile Unico di Progetto e al Direttore dell'Esecuzione del Contratto, quanto segue:

- istanza di revisione prezzi listino servizio gestione bar;

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

L'Amministrazione si riserva di fornire un riscontro all'istanza di adeguamento prezzi dei listini entro 60 giorni dalla sua presentazione.

6. ORGANIZZAZIONE E GESTIONE DEL SERVIZIO

Tutte le attività di gestione bar 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 a proprio rischio e con propria autonoma organizzazione, assicurandone il migliore funzionamento interno, in raccordo ed integrazione con le attività svolte nella sede ministeriale, senza recare intralci, disturbi o interruzioni alle attività in atto.

I servizi di gestione bar 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, specificando tutto ciò che ritiene utile e necessario per assicurare un servizio di qualità.

7. SISTEMA HACCP - PIANO DI IGIENE E PULIZIA

Il Concessionario deve essere dotato di Manuale di autocontrollo redatto secondo i criteri stabiliti dal sistema HACCP previsto specificatamente dal d.lgs. 193/2007; lo stesso Concessionario deve verificare che la preparazione dei prodotti posti in vendita sia conforme alla predetta normativa.

Il Manuale deve inoltre prevedere una procedura operativa di verifica delle scadenze dei prodotti distribuiti.

Il Concessionario deve garantire, un adeguato **Piano di igiene e pulizia** e, quindi, provvedere alle operazioni di pulizia, di sanificazione/disinfezione degli spazi oggetto del presente Capitolato Speciale, nel rispetto delle vigenti norme igienico-sanitarie e secondo il sistema HACCP.

Il Piano di igiene e pulizia, oltre che nel Manuale di autocontrollo e sistema HACCP, deve essere descritto nella Relazione Tecnica, in quanto criterio di valutazione dell'Offerta Tecnica da presentare in sede di gara.

Il Manuale di Autocontrollo deve essere inviato all'Amministrazione prima della sottoscrizione del Verbale di consegna del servizio.

8. LOCALI, ARREDAMENTO E ATTREZZATURE

Per l'espletamento del servizio, l'Amministrazione concederà in gestione al Concessionario i locali e gli spazi, meglio identificati nelle planimetrie allegare (**Allegati 5 e 6**), dotati di impianti di riscaldamento e condizionamento, idrico ed elettrico.

L'Amministrazione concede altresì le apparecchiature, i macchinari e gli arredi che saranno indicati dettagliatamente, a cura del Direttore dell'esecuzione contrattuale, in fase di redazione del Verbale di consegna dei locali al Concessionario.

Nel caso in cui il Concessionario, in esito all'aggiudicazione, decida di modificare o non utilizzare gli arredamenti presenti e messi a disposizione dell'Amministrazione militare dovrà presentare apposito layout di progetto tecnico-grafico dettagliato in scala 1:50, con eventuali dettagli in scala maggiore, che dovrà essere elaborato tenendo conto che il posizionamento degli arredi e delle attrezzature da bar.

Sono ad esclusivo ed integrale carico del Concessionario tutte le spese necessarie alla realizzazione degli interventi previsti nel progetto tecnico-grafico nonché le forniture di beni ed attrezzature strumentali (elettrodomestici e utensili vari da cucina, quali vasellame, posaterie, tovaglie, etc.). Tutti i beni dovranno rispondere a criteri di elevata efficienza e qualità.

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. Nel caso di acquisto di arredi nuovi, di prima immissione in commercio, i prodotti devono essere conformi alle specifiche tecniche dei Criteri Ambientali Minimi per le forniture di arredi per interni vigenti, adottati con Decreto del Ministro dell'Ambiente e della Sicurezza energetica del 23 giugno 2022, pubblicato nella G.U. 8 agosto 2022, n. 184, Serie Generale rispettando le verifiche di conformità ivi previste.

9. MANUTENZIONE DEI LOCALI E DEGLI ALLESTIMENTI

Il Concessionario dovrà impegnarsi ad utilizzare con la massima diligenza i locali, messi a disposizione dall'Amministrazione e mantenere in perfetta efficienza gli impianti di cui gli stessi sono dotati.

Dovrà, altresì, impegnarsi affinché i macchinari, le attrezzature, gli arredi, e, in generale, tutto quanto utilizzato per l'esecuzione dei servizi, sia mantenuto in perfetto stato di efficienza attraverso una costante manutenzione ordinaria, 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 della parte di immobile concessa in uso, nonché gli oneri di qualsiasi natura gravanti sulla stessa parte, sono a carico del Concessionario.

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

Gli interventi manutentivi da effettuarsi su impianti rientranti nelle previsioni di cui al D.M. n. 37/2008 devono essere eseguiti da imprese abilitate, le quali sono tenute anche a rilasciare, a

cura di personale abilitato ai sensi di legge, le prescritte certificazioni di conformità ogni qualvolta si rendessero necessarie.

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

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

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

Il Concessionario dovrà presentare in sede di avvio dei servizi uno specifico piano di manutenzione ordinaria 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 **para. 31** del presente Capitolato.

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

10. 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 nonché gli arredi, le pareti, le vetrate e i rivestimenti e tutto quanto altro utilizzato per l'espletamento del servizio, nel rispetto delle vigenti norme igienico-sanitarie e delle procedure di autocontrollo, secondo il sistema HACCP.

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

In particolare, il Concessionario dovrà provvedere:

- alla pulizia 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, 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;
- alla disinfezione quotidiana delle attrezzature fisse e mobili;
- alla disinfestazione, derattizzazione e sanificazione periodica, con cadenza minima bimestrale, da effettuarsi nella giornata di sabato o in altra giornata concordata con il DEC, di tutti i locali e gli spazi adibiti ai servizi di gestione bar, 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 porre in essere le necessarie azioni volte all'eliminazione degli stessi.

L'Amministrazione si riserva di chiedere al Concessionario di effettuare interventi straordinari che si rivelino necessari. Tali interventi andranno effettuati entro il primo sabato utile successivo alla richiesta. Ad avvenuta esecuzione di ciascun intervento il Concessionario dovrà inviare all'Amministrazione l'attestazione dell'intervento eseguito, con indicazione dei prodotti utilizzati. Ciascun prodotto utilizzato non dovrà essere classificato come tossico. Contro mosche ed insetti dovranno preferirsi forme di disinfestazione che non prevedano il ricorso all'uso di prodotti chimici. Ulteriori interventi di sanificazione dei locali potranno essere richiesti dall'Amministrazione in ottemperanza a disposizioni adottate dall'Amministrazione stessa (ad es. sanificazioni legate all'emergenza epidemiologica).

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

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

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

In particolare, per la pulizia dei locali e delle altre superfici dure e nei lavaggi in lavastoviglie dovranno essere usati detersivi con l'etichetta di qualità ecologica Ecolabel (UE) 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.

11. PRESA IN CONSEGNA E ALLESTIMENTO DEI LOCALI

La consegna dei locali per l'allestimento 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 degli art. 17 e 18, comma 4 del Codice e dopo che sarà stato sottoscritto con l'Agenzia del Demanio il contratto di concessione dei locali.

Per la consegna sarà redatto, in duplice copia e in contraddittorio tra le Parti, un apposito Verbale di consegna dei locali, degli arredi e dei macchinari, sottoscritto dal Direttore dell'Esecuzione del Contratto e dal legale rappresentante del Concessionario entro i 15 giorni dalla data di intervenuta efficacia del contratto di concessione dei locali, pena l'applicazione della penale di cui al **para. 31** del presente Capitolato.

Si precisa in seguito alla consegna, e antecedentemente all'avvio del servizio, il Concessionario dovrà provvedere alla presenza di un rappresentante dell'Amministrazione, di norma il DEC e il RSPP, al collaudo delle apparecchiature e dei macchinari che verranno dati in Concessione. Anche di tale operazione dovrà essere redatto apposito verbale.

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

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

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

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

12. VERBALE DI COOPERAZIONE E COORDINAMENTO

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

13. 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:

- provvedere al collaudo della strumentazione data in dotazione;
- effettuare l'installazione, ove possibile, dei contatori a defalco per le utenze;
- 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;
- garantire l'ottenimento di tutte le autorizzazioni eventualmente necessarie per lo svolgimento regolare dell'attività.

14. 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 degli stessi e per l'espletamento delle attività propedeutiche.

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.

Per ritardi nell'avvio dei servizi imputabili al Concessionario saranno applicate le penali di cui al **para. 31** del presente Capitolato:

15. REFERENTE DEL CONCESSIONARIO E REFERENTE DELLA QUALITÀ

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

- **Referente del Concessionario:** è il referente unico dei servizi affidati in Concessione, responsabile della conduzione e dell'organizzazione di tutte le attività. Deve: controllare giornalmente che i servizi vengano svolti secondo le modalità previste dal presente Capitolato 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 all'art. 39 del 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, 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 a porre in essere 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 gradibilità degli alimenti, nonché la prevenzione e la gestione degli scarti e delle eccedenze alimentari.

Entrambi i referenti dovranno essere in possesso dei requisiti morali e professionali di cui all'art. 71 del d.lgs. n. 59/2010. L'Amministrazione provvederà a verificarne la sussistenza. I due ruoli potrebbero essere ricoperti da un unico Referente, se in possesso di tutte le competenze tecniche necessarie.

Il Concessionario si obbliga a comunicare tempestivamente all'Amministrazione qualsiasi variazione dovesse interessare la nomina dei Referenti in questione, pena l'applicazione della penale di cui al **para. 31** del presente Capitolato.

16. PERSONALE IMPIEGATO NEI SERVIZI E RAPPORTO DI LAVORO

Il Concessionario deve garantire che tutto il personale impiegato per lo svolgimento dei servizi di gestione bar:

- 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 espressive, tratti di cortesia e condotta decorosa e irreprensibile, nonché contegno sempre riservato e corretto;
- si presenti sempre in ordine nella persona, dotato di apposita e idonea divisa fornita dal Concessionario;
- sia dotato di cartellino identificativo, in posizione ben visibile, e provveda a notificarne immediatamente l'eventuale smarrimento al datore di lavoro;

- abbia capacità e affidabilità per le operazioni attinenti al maneggio valori;
- espleti le diverse prestazioni ordinarie e periodiche previste rispettando 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 ss.mm.ii., del Codice di Comportamento dei dipendenti del Ministero della Difesa, adottato con provvedimento del Ministro in data 26 aprile 2022 e registrato dalla Corte dei Conti in data 15 giugno 2022. 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.

Il Concessionario, per tutto il personale impiegato, pena l'applicazione della penale di cui al **para. 31** del presente Capitolato, deve garantire:

- l'applicazione della disciplina relativa al rapporto di lavoro dipendente (a tempo indeterminato e/o determinato, con la prevista definizione dell'orario di lavoro settimanale in relazione al funzionamento dei servizi), come regolamentato dai CCNL applicabili;
- il regolare pagamento dei salari e degli stipendi, nonché di ogni prestazione accessoria prevista dai CCNL di riferimento;
- l'assolvimento di tutti gli obblighi contributivi, previdenziali e assicurativi di legge;
- l'applicazione nei confronti dei lavoratori dipendenti e, se cooperative, nei confronti dei soci lavoratori occupati nei servizi oggetto della Concessione, ancorché non aderente ad associazioni firmatarie e a prescindere da qualsiasi regolamento interno (delibere, statuti, ecc.), di condizioni contrattuali normative e retributive non inferiori a quelle previste dai vigenti, anche se scaduti, CCNL o da eventuali accordi integrativi di comparto o aziendali, nonché di eventuali condizioni contrattuali che dovessero risultare da ogni altro contratto o accordo successivamente stipulato, applicabili alla categoria e nella località in cui dovranno svolgersi le prestazioni;
- la consegna, su richiesta dell'Amministrazione, prima dell'inizio del servizio ed ogni qualvolta sia richiesto nel corso di vigenza del contratto, della documentazione giustificativa attestante l'avvenuto adempimento degli obblighi relativi al rapporto di lavoro con i propri dipendenti;
- che i servizi siano svolti da un congruo numero di addetti e con formazione adeguata e coerente alle mansioni assegnate;
- una tempestiva sostituzione del personale assente (per malattia, maternità, ferie, ecc.) con altri lavoratori aventi i medesimi requisiti, provvedendo a segnalare la circostanza appena sorge l'esigenza;

- la fornitura di indumenti, calzature, materiale, dispositivi di protezione individuale e quant'altro occorrente, da indossare e/o utilizzare durante le ore di servizio, tali da garantire il decoro e il rispetto delle norme vigenti in materia di igiene e sicurezza. Su ogni divisa deve essere applicata un'etichetta termoadesiva riportante il logo aziendale, il nome e cognome per esteso dell'operatore e il suo profilo professionale.

All'avvio dei servizi, il Concessionario deve fornire gli elenchi nominativi delle unità di personale impiegato nei servizi. Tali elenchi, anche al fine del rilascio dei badge d'ingresso, dovranno essere aggiornati semestralmente e precisamente **entro il giorno 15 del mese di giugno e del mese di dicembre**.

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

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

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

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

17. PREVENZIONE, SICUREZZA E SALUTE SUL LUOGO DI LAVORO

È fatto obbligo al Concessionario di osservare tutte le disposizioni di legge e i regolamenti vigenti in materia di salute, sicurezza, tutela dell'ambiente e prevenzione degli infortuni sui luoghi di lavoro.

L'inosservanza di tali provvedimenti normativi potrà determinare la risoluzione del contratto.

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

Il Concessionario sarà tenuto:

- all'osservanza delle disposizioni del d.lgs. n. 81/2008 e in particolare a quanto disposto dall'art. 15 ("Misure generali di tutela"), dall'art. 28 ("Oggetto della valutazione dei rischi") e dall'art. 77 ("Obblighi del datore di lavoro");
- all'osservanza delle specifiche misure di prevenzione e protezione dettate dal datore di lavoro per il contenimento della diffusione di malattie infettive aeree trasmesse;
- 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 **para. 31** del presente Capitolato, 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 nell'allegato documento denominato **DUVRI** i costi per oneri relativi alla sicurezza per l'eliminazione dei rischi da interferenza;
- 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, 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;
- 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.

18. OBBLIGHI DEL CONCESSIONARIO

La gestione e organizzazione delle attività dei servizi di bar dovranno essere svolte nel rispetto delle vigenti norme nazionali, regionali e comunali in materia igienico-sanitaria, di sicurezza e di destinazione d'uso dei locali e loro successive modificazioni e integrazioni.

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

- sottoscrivere con l'Agenzia del Demanio l'atto di concessione dei locali demaniali adibiti ai servizi di gestione bar e corrispondere alla stessa Agenzia il pagamento del relativo canone concessorio (**para. 2** del presente Capitolato);
- sottoscrivere con l'Ufficio Generale del Centro di Responsabilità dello Stato Maggiore della Difesa il contratto di concessione dei servizi di gestione bar;

- espletare tutte le formalità amministrative e presentare agli uffici competenti per territorio tutti i titoli abilitativi richiesti dalle normative vigenti per la conduzione dell'attività;
- allestire i locali dati in Concessione (**para. 8** del presente Capitolato);
- effettuare, ai sensi dell'art. 15 del D.P.R. n. 296/2005 e successive modificazioni, la manutenzione ordinaria della parte di immobile concessa in uso, nonché a sostenere gli oneri di qualsiasi natura gravanti sulla stessa (**para. 9** del presente Capitolato);
- effettuare, a proprie spese, la manutenzione ordinaria delle macchine e delle attrezzature utilizzate per mantenerle in perfetta efficienza di lavoro, provvedendo, a proprie spese, alla riparazione e/o sostituzione delle parti o delle apparecchiature danneggiate o fuori uso, secondo il proprio programma di manutenzione ovvero consigliato dal costruttore (**para. 9** del presente Capitolato);
- provvedere alle pulizie dei locali e delle attrezzature (**para. 10** del presente Capitolato);
- corrispondere le spese relative alla tariffa per il servizio di raccolta e smaltimento rifiuti, nel rispetto delle disposizioni in materia di smaltimento rifiuti e gestione degli imballaggi;
- effettuare eventuali interventi di adeguamento della dotazione impiantistica consegnata, per far fronte ad eventuali prescrizioni di legge o modifiche strutturali;
- essere sempre in regola con gli adempimenti di natura tributaria;
- provvedere alle assicurazioni derivanti da leggi o contratti collettivi, nonché al regolare pagamento dei contributi posti a carico dei datori di lavoro;
- informare tempestivamente l'Amministrazione di eventuali sospensioni dei servizi in Concessione determinati da cause di forza maggiore (scioperi, calamità naturali, ecc.);
- assicurare il rispetto di quanto previsto nell'art. 1 della legge n. 146/1990 e ss.mm.ii. 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”*;
- rispondere direttamente per infortuni o danni, a chiunque arrecati, per dolo, negligenza e/o imperizia, dal personale impiegato per l'erogazione dei servizi (personale dipendente, fornitori, ecc.), restando a suo esclusivo carico, salvi gli interventi a suo favore da parte di società assicuratrici, qualsiasi risarcimento, senza diritto di rivalsa nei confronti dell'Amministrazione;
- far osservare il rispetto del divieto di fumo nei locali in concessione;
- 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;
- esonerare l'Amministrazione da ogni responsabilità per uso improprio, danneggiamento e/o furto delle attrezzature e degli arredi presenti nei locali;
- esonerare l'Amministrazione dall'eseguire interventi di manutenzione ordinaria o straordinaria per danni causati dal Concessionario ai locali in Concessione.

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

19. OBBLIGHI DELL'AMMINISTRAZIONE MILITARE

L'Amministrazione provvederà 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;
- comunicare al Concessionario, con anticipo, gli eventi o le attività straordinarie che possano eventualmente incidere sulle modalità ordinarie di svolgimento dei servizi;
- comunicare le disposizioni emanate dal Datore di lavoro.

20. RIEQUILIBRIO ECONOMICO-FINANZIARIO

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

21. MODIFICA DELLA CONCESSIONE DURANTE IL PERIODO DI EFFICACIA

Durante il periodo di efficacia del contratto lo stesso potrà essere modificato senza indire una nuova procedura di affidamento del servizio ai sensi di quanto previsto all'art. 189, comma 1, del d.lgs. n. 36/2023. In particolare, l'Amministrazione si riserva la facoltà di modificare il contratto, in aumento o in diminuzione, per eventuali variazioni delle esigenze dell'utenza, per sopravvenute modifiche organizzative e/o logistiche.

L'eventuale modifica non rappresenterà in alcun caso proroga della concessione. In tal caso si applicherà l'art. 120, comma 10, del Codice.

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

22. DIRETTORE DELL'ESECUZIONE DEL CONTRATTO

Il Direttore dell'Esecuzione del Contratto (DEC), individuato tra i dipendenti dell'Amministrazione committente (**uno per ciascun Ente**), è il responsabile dei rapporti con il Concessionario nella fase di esecuzione del Contratto.

Il DEC provvede alle attività di coordinamento, direzione e controllo tecnico-contabile nella fase esecutiva del contratto, in modo da assicurare la regolare esecuzione in conformità alle prescrizioni contenute nei documenti contrattuali e alle condizioni offerte dal Concessionario in sede di Gara.

23. VERIFICHE DI CONFORMITÀ

L'Amministrazione, per il tramite del DEC, eseguirà verifiche periodiche, con cadenza almeno trimestrale, sulla corretta esecuzione dei servizi di gestione bar e sulla rispondenza degli stessi ai requisiti previsti nel presente Capitolato.

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 **para. 15** del presente Capitolato.

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.

L'Amministrazione, attraverso il DEC, potrà chiedere al Concessionario di approvvigionarsi presso altro fornitore, nel caso in cui determinati alimenti o prodotti non siano ritenuti idonei al consumo o, comunque, non siano corrispondenti al tipo o al livello qualitativo richiesto. La richiesta sarà motivata, formalizzata per iscritto e notificata al Concessionario tramite messaggio di posta elettronica certificata. Il Concessionario dovrà dare immediato riscontro all'Amministrazione comunicando il nominativo del nuovo fornitore. L'Amministrazione non riconoscerà, pertanto, accordi di esclusiva o vincoli contrattuali assunti dal Concessionario nei confronti di determinati fornitori.

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) etichettatura di alimenti e prodotti detergenti;
- f) modalità di impiego e caratteristiche dei sanificanti;
- g) modalità e tempi di sgombero dei rifiuti;
- h) verifica del corretto uso degli impianti;
- i) stato di pulizia e di igiene dei locali, delle attrezzature, utensileria e arredi utilizzati;
- j) interventi di manutenzione a carico del Concessionario;
- k) organizzazione del personale e organigramma;
- l) professionalità, cortesia, abbigliamento degli addetti;
- m) tempi di attesa;
- n) rispetto degli orari di apertura.

I controlli sulla qualità e salubrità degli alimenti 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 DEC, pena l'applicazione delle penali previste al **para. 31** del presente Capitolato.

In caso di reiterati inadempimenti e violazioni, anche non gravi, l'Amministrazione si riserva la facoltà di risolvere di diritto il Contratto (**para. 35** del presente Capitolato).

24. CUSTOMER SATISFACTION

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

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

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

La verifica del gradimento dei consumatori dovrà essere effettuata dal DEC, in contraddittorio con il Concessionario.

Le risultanze costituiranno elementi di ausilio alle attività del DEC e serviranno a formulare raccomandazioni volte a migliorare il servizio fornito e/o ad attuare azioni correttive. I risultati elaborati dovranno essere comunicati dal DEC al.

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 **para. 31** presente Capitolato.

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

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

25. RELAZIONE SULL'ANDAMENTO DEL SERVIZIO – REPORTISTICA

Il Concessionario è tenuto a redigere ogni sei mesi un documento denominato “Resoconto semestrale” e a consegnarlo all'Amministrazione entro 15 giorni solari dal termine del semestre di riferimento, pena l'applicazione della penale di cui al **para. 31** del presente Capitolato.

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

- numero di scontrini e relativi importi medi suddivisi per giorno e mese di riferimento;
- numero di dipendenti addetti ai singoli servizi suddiviso per mese di riferimento;
- relazione sulla gestione del servizio bar ed eventuali proposte per migliorare o ottimizzare il servizio;
- relazione sugli obblighi relativi alla formazione del personale impiegato nei servizi;

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.

26. RICONSEGNA DEI LOCALI

Alla scadenza del contratto il Concessionario è tenuto a riconsegnare all'Amministrazione i locali, le apparecchiature e gli arredi avuti in Concessione, entro i termini che saranno comunicati dalla stessa Amministrazione, pena l'applicazione della penale di cui al **para. 31** del presente Capitolato.

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, le apparecchiature e gli arredi all'Amministrazione in perfetto stato di pulizia e di manutenzione.

Eventuali danni saranno oggetto di valutazione economica. Le spese per il ripristino saranno addebitate interamente al Concessionario, attraverso l'incameramento della garanzia

fideiussoria prestata, fatto salvo il diritto dell'Amministrazione al risarcimento degli eventuali maggiori danni riscontrati.

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

27. DIVIETO DI VARIAZIONE DELLA DESTINAZIONE D'USO DEI LOCALI IN CONCESSIONE

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, né 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. Sarà vietata la concessione a terzi, sia privati sia Enti o Organizzazioni di qualsiasi natura, dell'uso, anche saltuario, dei locali concessi o di parte di essi.

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, delle apparecchiature e degli arredi, oltre al risarcimento del danno.

28. 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. 189 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.

29. INTERRUZIONE DEL SERVIZIO DA PARTE DEL CONCESSIONARIO - GESTIONE IN STATO DI EMERGENZA

Il Concessionario deve garantire con continuità l'erogazione dei servizi di bar.

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.

Salvo quanto previsto nel presente punto, l'interruzione o sospensione del servizio per decisione unilaterale del Concessionario costituisce inadempimento contrattuale che comporterà la risoluzione del contratto ai sensi dell'art. 1456 Codice Civile; in tal caso, l'Amministrazione procederà all'incameramento della cauzione prestata, fatta salva comunque la facoltà di chiedere nei confronti del Concessionario il risarcimento dei danni subiti per effetto della risoluzione.

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

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

30. 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 in materia di penali e risoluzione del contratto.

31. PENALI

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

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

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

1	Mancato rispetto degli orari e/o dei giorni di apertura	euro 300,00 per singola infrazione
2	Non conformità dell'offerta gastronomica e dei livelli di servizio eseguiti rispetto a quanto previsto nel Capitolato e nell'Offerta Tecnica	euro 500,00 per singola infrazione
3	Mancata etichettatura dei singoli prodotti con l'elenco di tutti gli ingredienti presenti	euro 200,00 per singola infrazione
4	Somministrazione di generi alimentari scaduti, avariati o contenenti sostanze nocive	euro 500,00 per singola infrazione
5	Inosservanza degli obblighi inerenti alla gestione dei rifiuti	euro 450,00 per singola infrazione
6	Applicazione di prezzi difformi rispetto al listino prezzi	euro 250,00 per singola infrazione
7	Mancata osservanza degli obblighi relativi a manutenzione ordinaria	euro 350,00 per singola infrazione o per ogni giorno di ritardo
8	Ritardo nella presa di consegna dei locali	euro 300,00 per ogni giorno di ritardo
9	Ritardo nell'avvio dei servizi	euro 300,00 per ogni giorno di ritardo
10	Ritardo nella comunicazione all'Amministrazione della variazione dei Referenti	euro 150,00 per ogni giorno di ritardo
11	Mancata applicazione della disciplina relativa al rapporto di lavoro dipendente	euro 350,00 per singola infrazione
12	Ritardo nelle segnalazioni relative al personale impiegato	euro 150,00 per ogni giorno di ritardo
13	Mancato rispetto dei termini fissati per la Formazione del personale	euro 150,00 per ogni giorno di ritardo
14	Ritardo nella presentazione della relazione sulla valutazione dei rischi per la sicurezza e la salute	euro 300,00 per ogni giorno di ritardo
15	Mancato rispetto dei CAM	euro 450,00 per singola infrazione
16	Ritardo nell'invio del "Resoconto semestrale"	euro 100,00 per ogni giorno di ritardo
17	Ritardo nella riconsegna dei locali	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;
- gli importi di eventuali sanzioni che il Comune di Roma dovesse applicare all'Amministrazione per inadempienze contrattuali dovute all'operato del Concessionario dovranno esser rimborsati da quest'ultimo all'Amministrazione, maggiorati del 20%, salvo il risarcimento del maggior danno;
- l'irrogazione delle penalità sarà preceduta da una contestazione scritta della singola inadempienza commessa, con le modalità indicate nel precedente **para. 30**;
- l'importo della penalità, comprese 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.

32. CAUZIONE DEFINITIVA

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

La cauzione potrà essere costituita da fideiussione bancaria o polizza assicurativa di importo nei modi previsti dall'art. 117 del d.lgs. n. 36/2023.

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

La cauzione dovrà avere validità fino allo scadere della durata della Concessione e riconsegna dei locali. In caso di proroga la cauzione dovrà essere rinnovata per il corrispondente periodo.

Lo svincolo avverrà ai sensi e secondo le modalità previste dallo stesso art. 117.

33. 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 e l'Agenzia del Demanio da qualsiasi pretesa che sia eventualmente avanzata nei loro 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 il MEF) 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 € 3.000.000,00 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, di cui all'art 65 comma 2 lett. e) del d.lgs. n. 36/2023, o Consorzio ordinario di concorrenti di cui all'art. di cui all'art 65 comma 2 lett. f) del d.lgs. n. 36/2023, dall'Impresa mandataria in nome e per conto di tutte le imprese raggruppate con responsabilità solidale ai sensi dell'art. 68, comma 9, del d.lgs. n. 36/2023;
- b) in caso di Consorzio di cui all'art. 65, comma 2, lettere b), c) e d) 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.

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 al MEF per fatto imputabile al Concessionario.

In alternativa, alla stipulazione della polizza che precede, il Concessionario potrà dimostrare l'esistenza di una polizza RC, già attivata, avente le medesime caratteristiche indicate per quella specifica. In tal caso si dovrà produrre un'appendice alla stessa nella quale si espliciti che la polizza in questione copre anche il servizio svolto per conto dell'Amministrazione.

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.

34. CONDIZIONI GENERALI DI CONTRATTO

La sottoscrizione della scrittura privata e dei suoi allegati da parte del Concessionario equivale a dichiarazione di perfetta conoscenza delle leggi, dei regolamenti e di tutta la normativa vigente in materia di appalti e concessioni.

Il Concessionario con la firma della scrittura privata accetta espressamente e per iscritto, a norma degli articoli 1341, comma 2 e 1342 c.c., tutte le clausole previste nel presente Capitolato Tecnico, nonché le clausole contenute in disposizioni di legge e regolamenti nel presente atto richiamate.

L'interpretazione delle clausole contrattuali e delle disposizioni del presente Capitolato Tecnico deve essere fatta, tenendo conto delle finalità perseguite con la scrittura privata. In ogni caso trovano applicazione gli articoli dal 1362 al 1369 c.c..

Il Ministero della Difesa è impegnato nella lotta alla corruzione in ogni sua manifestazione. In particolare, allo scopo di evitare le occasioni di pratiche illecite e di distorsioni nelle gare di appalto di servizi/forniture e per affidamenti in concessione, la Stazione Appaltante ha introdotto l'obbligo per tutti i partecipanti, **pena l'esclusione** dalla gara, di sottoscrivere e consegnare congiuntamente all'offerta il Patto di Integrità, intendendo garantire una leale concorrenza e pari opportunità di successo a tutti i partecipanti, nonché assicurare una corretta e trasparente esecuzione del contratto assegnato.

35. RISOLUZIONE DEL CONTRATTO, CLAUSOLA RISOLUTIVA ESPRESSA E RECESSO ANTICIPATO

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

- a) qualora fosse accertato il venir meno dei requisiti di ordine generale, d'idoneità professionale, di capacità economica e finanziaria e di capacità tecnica e professionale (artt. 94 e 100 del d.lgs. n. 36/2023), come indicati nel Disciplinare di gara e dichiarati nel Documento di gara unico europeo (DGUE);
- b) qualora il Concessionario non comunichi immediatamente all'Amministrazione, ai sensi dell'art. 1456 c.c., ogni variazione rispetto ai requisiti dichiarati e accertati prima della sottoscrizione del contratto;
- c) revoca, da parte delle Autorità competenti, delle autorizzazioni di legge rilasciate al Concessionario per l'espletamento dei servizi;
- d) manifesta incapacità nell'esecuzione dei servizi, a totale incondizionato giudizio dell'Amministrazione;
- e) ritardo nell'avvio dei servizi superiore a 30 giorni solari rispetto al termine convenuto;

- f) grave inadempienza accertata alle norme di legge riguardanti la prevenzione degli infortuni, la sicurezza e la salute sul luogo di lavoro;
- g) violazioni delle norme che disciplinano l'emersione del lavoro sommerso di cui all'art. 1 bis della legge n. 383 del 18 ottobre 2001, come sostituita dal d.lgs. 25 settembre 2002, n. 210, convertito in legge del 22 novembre 2002, n. 266;
- h) esecuzione dei servizi con personale non regolarmente assunto o contrattualizzato e irregolarità riguardanti il pagamento delle retribuzioni ai dipendenti e/o la mancata applicazione dei contratti collettivi nonché violazioni, di qualsiasi tipo, riguardanti gli obblighi contributivi, previdenziali e assicurativi;
- i) interruzione parziale o totale dei servizi senza giustificato motivo;
- j) mancato rispetto, anche solo parzialmente, degli obblighi contrattuali, salvo che per cause di forza maggiore;
- k) apertura di una procedura di fallimento, liquidazione, concordato preventivo ed equivalenti a carico del Concessionario;
- l) mancata corresponsione all'Agenzia del Demanio dell'indennità di occupazione dei locali dati in Concessione;
- m) inosservanza degli obblighi dettati dalla legge n. 136 del 13 agosto 2010 e successive modificazioni in tema di tracciabilità dei flussi finanziari;
- n) qualora l'importo delle penali applicate dovesse superare il 10% del valore economico massimo triennale del Contratto;
- o) mancata reintegrazione delle cauzioni eventualmente escusse entro il termine di 10 (dieci) giorni lavorativi dal ricevimento della relativa richiesta da parte dell'Amministrazione;
- p) qualora il Concessionario non sia in grado di provare, in qualsiasi momento, la copertura assicurativa;
- q) reiterata somministrazione di generi alimentari scaduti, avariati o contenenti sostanze nocive o comunque non previste dalle norme d'igiene e sanità;
- r) reiterati inadempimenti e violazioni delle norme di legge e/o di regolamento e/o contrattuali, in tema d'igiene degli alimenti e di sicurezza, tali da compromettere la qualità, la regolarità e la continuità del servizio, a totale incondizionato giudizio dell'Amministrazione;
- s) a seguito di n. 3 (tre) contestazioni formali, intervenute nell'arco di 12 mesi, per le quali non siano pervenute o non siano state accolte, da parte dell'Amministrazione, le giustificazioni del Concessionario;
- t) qualora ogni altra fattispecie d'inadempimento e/o irregolarità faccia venire meno il rapporto di fiducia sottostante il Contratto, a totale incondizionato giudizio dell'Amministrazione;
- u) violazione delle norme di comportamento, per quanto compatibili, di cui al D.P.R. n. 62 del 16 aprile 2013 (Codice dei Dipendenti Pubblici) e ss.mm.ii;

- v) violazione degli obblighi previsti **para. 18** del presente Capitolato e posti in capo al Concessionario in ragione della stipula del contratto di Concessione;
- w) violazione del divieto di utilizzare i locali messi a disposizione dall'Amministrazione, nonché i macchinari e le attrezzature, per scopi diversi da quelli previsti dal presente Capitolato speciale, nonché violazione del divieto di variazione della destinazione d'uso dei locali in concessione e degli altri divieti di cui al **para. 27** del presente Capitolato.

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

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

36. CESSAZIONE, REVOCA PER MOTIVI DI INTERESSE PUBBLICO E RECESSO

La Stazione Appaltante ha diritto di recedere in tutti i casi previsti dalla legge. Per quanto qui non previsto si rinvia all'art. 190 del D.Lgs. 36/2023.

37. SUBAPPALTO

È ammesso il subappalto ai sensi degli artt. 119 e 188 del Codice, fermo restando che il Concessionario resta responsabile in via esclusiva nei confronti della Stazione Appaltante e dell'Amministrazione.

Il subappalto è disciplinato dagli artt. 119 e 188 del Codice cui espressamente si rinvia.

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

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

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

Il subappalto dovrà essere autorizzato, ai sensi dell'art. 1656 del Codice Civile, dall'Amministrazione con specifico provvedimento, previa verifica del possesso in capo alla/e subappaltatrice/i dei medesimi requisiti di carattere morale indicati nel bando di gara nonché dei medesimi requisiti di carattere tecnico ed economico indicati nel bando di gara da verificare in relazione al valore percentuale delle prestazioni che intende eseguire rispetto all'importo

complessivo della Concessione.

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

- a) che il Concessionario abbia indicato all'atto dell'offerta l'intenzione di subappaltare parte della prestazione;
- b) che il Concessionario provveda al deposito di copia autentica del contratto di subappalto presso l'Amministrazione almeno 20 giorni prima della data di effettivo inizio dell'esecuzione delle relative prestazioni subappaltate, unitamente alla dichiarazione circa la sussistenza o meno di eventuali forme di controllo o di collegamento, a norma dell'articolo 2359 del codice civile, con il subappaltatore;
- c) che il contratto di subappalto contenga la disciplina della tracciabilità dei flussi finanziari così come previsto dall'art. 3 della Legge n. 136/2010;
- d) che il Concessionario, unitamente al deposito del contratto di subappalto presso la Amministrazione, trasmetta alla stessa Amministrazione la documentazione attestante che il subappaltatore è in possesso dei requisiti richiesti per le prestazioni corrispondenti ai servizi/forniture da espletare in subappalto;
- e) che non sussista, nei confronti del subappaltatore, alcuno dei divieti previsti dall'articolo 67 del D.Lgs. 159/2011.

Il subappaltatore dovrà espressamente dotare, a propria cura e spesa, il proprio personale dipendente con documento di identificazione nei modi previsti all'art. 3.11.

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

È fatto obbligo al Concessionario di comunicare all'Amministrazione, per tutti i sub-contratti, il nome del sub-contraente, l'importo del sub-contratto, l'oggetto del servizio o fornitura affidati. Inoltre, è fatto obbligo al Concessionario di inserire, nei contratti sottoscritti con i sub-contraenti, la disciplina della tracciabilità dei flussi finanziari così come previsto dall'art. 3 della Legge n. 136/2010.

Successivamente all'aggiudicazione della Concessione e al più tardi all'inizio dell'esecuzione delle prestazioni, il Concessionario dovrà indicare all'Amministrazione i dati anagrafici, recapiti e rappresentanti legali dei subappaltatori coinvolti nei lavori o nei servizi in quanto noti al momento della richiesta.

Il Concessionario in ogni caso comunica all'Amministrazione ogni modifica di tali informazioni intercorsa durante la Concessione, nonché le informazioni richieste per eventuali nuovi subappaltatori successivamente coinvolti nel servizio.

Restano fermi, per il personale dei subappaltatori i medesimi vincoli di sicurezza riportati all'art. 3.11 ultimo paragrafo.

38. CESSIONE E SUB-CONCESSIONE

Il Concessionario non può, in tutto o in parte, cedere o affittare l'azienda o sub-concedere la concessione del servizio gestione bar, a pena di risoluzione in danno del Contratto medesimo, con conseguente incameramento della cauzione definitiva e risarcimento di ogni danno ulteriore conseguente, fatto salvo quanto previsto dall'art. 176 del Codice.

È fatto divieto al Concessionario di cedere il presente contratto, fatte salve le vicende soggettive dell'esecutore del contratto disciplinate dal Codice, a pena di nullità della cessione stessa.

È fatto altresì divieto al Concessionario di conferire, in qualsiasi forma procura all'incasso.

In caso di inadempimento da parte del Concessionario ai suddetti obblighi l'Amministrazione, fermo restando il diritto al risarcimento del danno, ha facoltà di dichiarare risolto di diritto il Contratto.

39. FALLIMENTO DEL CONCESSIONARIO

In relazione ai contenuti di cui agli artt. 124 e 196 del Codice, il fallimento del Concessionario comporta lo scioglimento *ope legis* del contratto di Concessione o del vincolo giuridico sorto a seguito dell'aggiudicazione, fatti salvi i casi normativamente previsti.

40. TRACCIABILITÀ DEI FLUSSI FINANZIARI

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

41. FORO COMPETENTE

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

42. RINVIO A NORME DI DIRITTO VIGENTI

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

43. ALLEGATI

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

- All. 1 Listino prezzi distributori automatici
- All. 2 Piano economico finanziario CASD (Lotto 1)
- All. 3 Piano economico finanziario COR (Lotto 2)
- All. 4 DUVRI
- All. 5 Planimetrie locali e degli spazi CASD (Lotto 1)
- All. 6 Planimetrie locali e degli spazio COR (Lotto 2)

IL RESPONSABILE UNICO DEL PROGETTO
Ten. Col. com. Pasquale NAPOLITANO

LISTINO PREZZI

DESCRIZIONE PRODOTTO				PREZZO COMPRESIVO SCONTO 31,80%
BEVANDE CALDE	con caffè a grani, macinato fresco	caffè espresso	7 gr.	0,50 €
		caffè espresso lungo	7 gr.	0,50 €
		caffè espresso macchiato	7 gr. caffè + 5 gr. latte in polvere	0,50 €
		cappuccino	minimo 7 gr. di latte in polvere + 7 gr. caffè per ogni erogazione	0,50 €
	con cialde o capsule	caffè espresso	cialda 9,5 gr.	0,40 €
		caffè espresso lungo	cialda 9,5 gr.	0,40 €
		caffè espresso macchiato	cialda 9,5 gr. + 3 gr. latte in polvere	0,40 €
		cappuccino	cialda 9,5 gr. + 7 gr. latte in polvere	0,40 €
	altre bevande calde	caffè d'orzo	2 gr. orzo	0,40 €
		caffè d'orzo macchiato	2 gr. orzo + gr. 3 latte in polvere	0,40 €
		caffè al ginseng	7 gr. caffè + ginseng	0,40 €
		caffè al ginseng macchiato	7 gr. caffè + 3 gr. latte in polvere + ginseng	0,40 €
		latte	10 gr. latte in polvere per ogni erogazione	0,35 €
		cappuccino d'orzo	almeno 7 gr. latte + 2,5 gr. d'orzo	0,35 €
		cioccolato forte	25 gr. di miscela cioccolato in	0,35 €
		the al limone	almeno 14 gr. the in polvere per ogni erogazione	0,35 €

BEVANDE FREDEDE		acqua oligominerale gassata o effervescente naturale	in PET, da ml 500	0,35 €
		acqua oligominerale naturale		
		succhi di frutta ad alta percentuale di frutta	in vetro, da ml 200 (minimo il 70% di frutta, senza zuccheri aggiunti, coloranti e conservanti)	0,60 €
		bibite (tè, aranciata, aranciata amara, coca cola standard e zero, chinotto, ecc.)	in lattina o altra confezione da ml 330	0,70 €
		bibite con integratori di sali minerali	in PET da ml 500	1,00 €
SNACK	Snack salati	crackers	da min. 30 gr.	0,40 €
		patatine classiche	da min. 40 gr.	0,55 €
		taralli		0,55 €
		schiazzatine olio oliva e rosmarino, confezione da 2 unità		0,55 €
		frutta secca	da min. 50 gr.	0,70 €
		tramezzini/panini singoli	da 90 gr.	1,70 €
	Snack dolci	merendine (croissant, treccine, wafer, crostatine,	da min. 40 gr.	0,40 €
		biscotti farciti cioccolato/vaniglia	da min. 50 gr.	0,40 €
		barrette cioccolato/cereali	da min. 40 gr.	0,60 €

STATO MAGGIORE DELLA DIFESA
Ufficio Generale del Centro di Responsabilità Amministrativa
Area Procurement

PIANO ECONOMICO – FINANZIARIO
DI MASSIMA

CENTRO ALTI STUDI PER LA DIFESA

SOMMARIO

1. Termini e definizioni	3
2. Introduzione	4
3. Contesto socio economico	5
4. Caratteristiche ed oggetto della concessione	5
5. Descrizione degli investimenti	6
6. Piano economico-finanziario di massima	6

1. TERMINI E DEFINIZIONI

Nell'ambito del presente documento si intende per:

- a) **Affidatario, Aggiudicatario o Concessionario:** il soggetto cui, in caso di aggiudicazione, sarà affidato il contratto in relazione al servizio in oggetto: "Servizio bar e piccola ristorazione", all'esito della procedura di gara;
- b) **Amministrazione Concedente, Stazione Appaltante, Ufficio Generale del Centro di Responsabilità Amministrativa:** il soggetto pubblico che affida il contratto all'Operatore Economico individuato mediante la presente procedura;
- c) **Capitolato Tecnico o Capitolato:** il capitolato descrittivo e prestazionale, allegato *sub 1* al Disciplinare di Gara e costituente parte integrante e sostanziale del medesimo, nel quale vengono precisate le caratteristiche tecniche che le prestazioni da acquisirsi in capo alla Amministrazione Concedente devono possedere, e le ulteriori obbligazioni poste a carico del concessionario;
- d) **Codice:** D.Lgs. 31 marzo 2023, n. 36 recante "Codice dei contratti pubblici";
- e) **Concessione o Servizio:** la prestazione di gestione del servizio di bar e piccola ristorazione;
- f) **Contratto:** il documento negoziale che riassume e compendia gli obblighi reciprocamente assunti dalle parti, quale conseguenza dell'eventuale affidamento nella procedura in oggetto;
- g) **Disciplinare di Gara o Disciplinare:** il documento volto ad integrare il Bando di Gara e a regolamentare gli aspetti di svolgimento della procedura e gli elementi minimi negoziali della Concessione;
- h) **Listino prezzi a base di gara:** l'elenco degli alimenti e bevande da offrire nell'ambito del Servizio in oggetto con i prezzi riportati per ciascun alimento e bevanda, posto a base di gara, allegato *sub 2* al Disciplinare di Gara;
- i) **Offerente, Concorrente, Operatore Economico o Operatore:** l'Operatore Economico, il Raggruppamento di Operatori Economici, il consorzio o comunque l'Operatore monosoggettivo o plurisoggettivo che concorre alla procedura, e che presenta la propria offerta in vista dell'aggiudicazione della Concessione;
- j) **Offerta:** complessivamente inteso, l'insieme delle dichiarazioni e dei documenti, di carattere amministrativo, tecnico ed economico, che l'Operatore Economico sottopone alle valutazioni degli organi di procedura ai fini dell'aggiudicazione;
- k) **Piano Economico Finanziario di massima o PEF di massima:** il presente documento;
- l) **Prezzi:** gli importi che dovranno essere corrisposti dagli utenti per il Servizio svolto dal Concessionario, quantificati in base alla tipologia e quantità di prodotto, quali risultanti dall'Offerta Economica presentata in gara dall'Aggiudicatario;
- m) **Valore della Concessione:** il valore della Concessione del Servizio di somministrazione di alimenti e bevande e ristorazione mediante Distribuzione Automatica dal fatturato totale del Concessionario generato per tutta la durata del Contratto, al netto dell'IVA, stimato dall'Amministrazione quale corrispettivo della gestione del Servizio, ai sensi dell'art. 179 del Codice.

2. INTRODUZIONE

Lo Stato Maggiore della Difesa – Ufficio Generale del Centro di Responsabilità Amministrativa intende indire una procedura di gara per l'affidamento in concessione del servizio bar e piccola ristorazione presso la sala unificata del CASD.

Il presente documento, ai sensi dell'art. 177 del D.Lgs. n. 36/2023, ha lo scopo di illustrare la fattibilità economico/finanziaria e gestionale di massima dell'investimento e intende fornire ai concorrenti le informazioni utili per la predisposizione delle relative offerte. E' rimessa al concessionario la facoltà di reperire la liquidità necessaria alla realizzazione dell'investimento attraverso ogni forma di finanziamento consentita dalla legge. Il quadro economico dell'investimento è stato calcolato tenendo conto dell'intera durata complessiva della concessione pari a tre anni (01/01/2025-31/12/2027).

3. CONTESTO SOCIO-ECONOMICO

Il servizio sarà effettuato a favore dei dipendenti dell'Amministrazione in servizio presso le sedi di cui al precedente punto, degli eventuali ospiti e di quanti operino, a vario titolo, all'interno delle sedi stesse, compreso eventuali dipendenti in servizio presso altre sedi presenti nello stesso sedime nonché dipendenti delle imprese che accedono all'infrastruttura.

Per ogni utile riferimento, si fa presente che i dati relativi alla consistenza media dei soli dipendenti dell'Amministrazione presso le citate sedi, dal lunedì al venerdì, sono i seguenti:

SEDE	Consistenza media personale (*)
CASD CON PRESENZA DI CORSISTI DA SETTEMBRE A GIUGNO	540
CASD CON IL SOLO PERSONALE EFFETTIVO	

(*) Circa il 50% del personale risulta assente durante le festività natalizie e pasquali nonché nel mese di agosto.

Si evidenzia, inoltre, che nel sedime sono presenti sia i distributori automatici sia il bar della foresteria Lungara, attualmente chiuso per ristrutturazione.

4. CARATTERISTICHE ED OGGETTO DELLA CONCESSIONE

Per la fattibilità economico-finanziaria e gestionale di massima dell'investimento, l'Amministrazione ha ipotizzato quanto segue:

- **utilizzatori giornalieri del bar:** 540 PAX x n. 220 gg lavorativi;
- **costo medio dei prodotti somministrati:** prendendo in considerazione i prezzi medi delle somministrazioni delle principali tipologie di prodotti posti in vendita, è stato determinato – anche sulla base dei potenziali volumi di vendita - un ipotetico prezzo unitario di un singolo prodotto (valore medio), risultato pari ad € 1,50 escluso i.v.a.;
- **spese demaniali annue € 6.100,00 ;**
- **spese per utenze annue € 3.000,00** così suddivise:
 - a) ~~acqua: € 300,00 annuate;~~
 - b) **tassa rifiuti: € 700,00;**
 - c) ~~energia elettrica: € 2.000,00.~~

Utenze a carico dell'Amministrazione militare ad eccezione della Tassa rifiuti

- **il costo lavoro dipendente:** è stata stimata un'incidenza del costo del lavoro di € **39.820,00** circa. L'importo si riferisce a 14 mensilità, comprensivo degli oneri contributivi e della quota TFR . Per quanto concere il costo del personale sono state utilizzate le tabelle allegate al Ddl 44/2019, riportanti il costo medio orario, relativo ai vari livelli e suddiviso per città.

Pertanto, è stato stimato:

FIGURE PROFESSIONALI	TARIFFA ORARIA (euro)	ORE MEDIAMENTE LAVORATE X 12 MESI	COSTO PERSONALE 12 MESI (euro), Comprensivo di 13 [^] e 14 [^]
N. 1 BARISTA V livello	19,91	2000 H	€ 35.041,60
Calcolo orario complessivo: 220 (lun-ven) x 8 H = 2000 H (festività già decurtate).			

5. DESCRIZIONE DEGLI INVESTIMENTI

Le spese del programma d'investimento, al netto dell'IVA, sono state determinate come segue:

SPESE INVESTIMENTO	IMPORTO
Allestimento bar	//
Attrezzature Bar/Piccola ristorazione	//
Stoviglie	//
Adeguamento locali	//

6. PIANO ECONOMICO-FINANZIARIO DI MASSIMA

Ai fini dell'art. 179 del D.Lgs. n. 36/2023, il valore stimato della concessione del servizio in questione, ricomprendente il flusso stimato di € **178.200,00 annui** per l'intera durata della concessione.

Le valutazioni effettuate dall'Amministrazione per la valorizzazione delle singole componenti del conto economico previsionale dell'iniziativa sono di seguito esplicitate.

In particolare, sono stati stimati i ricavi e le principali voci di costo di cui il concessionario potrà tener conto per verificare la sostenibilità e il raggiungimento dell'equilibrio economico-finanziario della gestione del servizio.

Fatturato servizio piccola ristorazione				
TOTALE RICAVI (A)	178.200,00 €	178.200,00 €	178.200,00 €	534.600,00 €
Materie prime	44.500,00 €	44.500,00 €	44.500,00 €	133.500,00 €
Utenze a carico ditta solo TARI € 700	3.000,00 €	3.000,00 €	3.000,00 €	9.000,00 €
Manutenzione				
Personale	35.041,60 €	35.041,60 €	35.041,60 €	105.124,80 €
Ammortamenti				
Canone demaniale	6.100,00 €	6.100,00 €	6.100,00 €	18.300,00 €
Oneri diversi di gestione				- €
TOTALE COSTI (B)	88.641,60 €	88.641,60 €	88.641,60 €	265.924,80 €
DIFFERENZA (A-B)	89.558,40 €	89.558,40 €	89.558,40 €	268.675,20 €

La suddetta stima è puramente indicativa e dipende da una pluralità di parametri influenzati anche dalle scelte strategiche che il concessionario adotterà per la gestione del servizio. Essa non impegna in alcun modo l'Amministrazione e non costituisce alcuna garanzia di corrispondenti introiti per il concessionario, che assume interamente a proprio carico il rischio imprenditoriale inerente la gestione del servizio. 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.

STATO MAGGIORE DELLA DIFESA
Ufficio Generale del Centro di Responsabilità Amministrativa
Area Procurement

PIANO ECONOMICO – FINANZIARIO
DI MASSIMA

C.O.R.

SOMMARIO

1. Termini e definizioni	3
2. Introduzione	4
3. Contesto socio economico	5
4. Caratteristiche ed oggetto della concessione	5
5. Descrizione degli investimenti	6
6. Piano economico-finanziario di massima	6

1. TERMINI E DEFINIZIONI

Nell'ambito del presente documento si intende per:

- a) **Affidatario, Aggiudicatario o Concessionario:** il soggetto cui, in caso di aggiudicazione, sarà affidato il contratto in relazione al servizio in oggetto: "Servizio di gestione e conduzione bar/piccola ristorazione presso la sede del Comando Operazione in Rete sito in Via Stresa 31/b..
- b) **Amministrazione Concedente, Stazione Appaltante, Ufficio Generale del Centro di Responsabilità Amministrativa:** il soggetto pubblico che affida il contratto all'Operatore Economico individuato mediante la presente procedura;
- c) **Capitolato Tecnico o Capitolato:** il capitolato descrittivo e prestazionale, allegato *sub 1* al Disciplinare di Gara e costituente parte integrante e sostanziale del medesimo, nel quale vengono precisate le caratteristiche tecniche che le prestazioni da acquisirsi in capo alla Amministrazione Concedente devono possedere, e le ulteriori obbligazioni poste a carico del concessionario;
- d) **Codice:** D.Lgs. 31 marzo 2023, n. 36 recante "Codice dei contratti pubblici";
- e) **Concessione o Servizio:** la prestazione di gestione del servizio di somministrazione di alimenti e bevande tramite distributori automatici dislocati nelle varie sedi oggetto di procedura;
- f) **Contratto:** il documento negoziale che riassume e compendia gli obblighi reciprocamente assunti dalle parti, quale conseguenza dell'eventuale affidamento nella procedura in oggetto;
- g) **Disciplinare di Gara o Disciplinare:** il documento volto ad integrare il Bando di Gara e a regolamentare gli aspetti di svolgimento della procedura e gli elementi minimi negoziali della Concessione;
- h) **Listino prezzi a base di gara:** l'elenco degli alimenti e bevande da offrire nell'ambito del Servizio in oggetto con i prezzi riportati per ciascun alimento e bevanda, posto a base di gara, allegato *sub 2* al Disciplinare di Gara;
- i) **Offerente, Concorrente, Operatore Economico o Operatore:** l'Operatore Economico, il Raggruppamento di Operatori Economici, il consorzio o comunque l'Operatore monosoggettivo o plurisoggettivo che concorre alla procedura, e che presenta la propria offerta in vista dell'aggiudicazione della Concessione;
- j) **Offerta:** complessivamente inteso, l'insieme delle dichiarazioni e dei documenti, di carattere amministrativo, tecnico ed economico, che l'Operatore Economico sottopone alle valutazioni degli organi di procedura ai fini dell'aggiudicazione;
- k) **Piano Economico Finanziario di massima o PEF di massima:** il presente documento;
- l) **Prezzi:** gli importi che dovranno essere corrisposti dagli utenti per il Servizio svolto dal Concessionario, quantificati in base alla tipologia e quantità di prodotto, quali risultanti dall'Offerta Economica presentata in gara dall'Aggiudicatario;
- m) **Servizio di Distribuzione automatica:** la gestione economico-funzionale del servizio di somministrazione di alimenti e bevande tramite personale presso la sede di Roma Via Stresa 31/b;
- n) **Valore della Concessione:** il valore della Concessione del Servizio di somministrazione di alimenti e bevande e ristorazione mediante Distribuzione Automatica dal fatturato totale del Concessionario generato per tutta la durata del Contratto, al netto dell'IVA, stimato dall'Amministrazione quale corrispettivo della gestione del Servizio, ai sensi dell'art. 179 del Codice.

2. INTRODUZIONE

Lo Stato Maggiore della Difesa – Ufficio Generale del Centro di Responsabilità Amministrativa intende indire una procedura di gara per l'affidamento in concessione del servizio di **GESTIONE BAR**.....
.....
.....

Il presente documento, ai sensi dell'art. 177 del D.Lgs. n. 36/2023, ha lo scopo di illustrare la fattibilità economico/finanziaria e gestionale di massima dell'investimento e intende fornire ai concorrenti le informazioni utili per la predisposizione delle relative offerte. E' rimessa al concessionario la facoltà di reperire la liquidità necessaria alla realizzazione dell'investimento attraverso ogni forma di finanziamento consentita dalla legge. Il quadro economico dell'investimento è stato calcolato tenendo conto dell'intera durata complessiva della concessione pari a tre anni (01/01/2025-31/12/2027).

.....
.....
.....
.....
.....
.....

3. CONTESTO SOCIO-ECONOMICO

Il servizio sarà effettuato a favore dei dipendenti dell'Amministrazione in servizio presso le sedi di cui al precedente punto, degli eventuali ospiti e di quanti operino, a vario titolo, all'interno delle sedi stesse, compreso eventuali dipendenti in servizio presso altre sedi presenti nello stesso sedime nonché dipendenti delle imprese che accedono all'infrastruttura.

Per ogni utile riferimento, si fa presente che i dati relativi alla consistenza media dei soli dipendenti dell'Amministrazione presso le citate sedi, dal lunedì al venerdì, sono i seguenti:

SEDE	Consistenza media personale (*)
COR DIFESA – VIA STRESA 31B – 00135 ROMA	400
TOTALE	400

(*) Circa il 50% del personale risulta assente durante le festività natalizie e pasquali nonché nel mese di agosto. Durante il fine settimana è presente solo il personale addetto ai turni di vigilanza e servizi H24.

Si evidenzia, inoltre, che nei sedimi sono presenti:

- Personale di passaggio (numero medio giornaliero 10);
- Personale di ditte appaltate servizi ingegneristici/intellettuali (numero medio giornaliero 50);
- Personale di ditte appalto servizi vari (numero medio giornaliero 10);

4. CARATTERISTICHE ED OGGETTO DELLA CONCESSIONE

Per la fattibilità economico-finanziaria e gestionale di massima dell'investimento, l'Amministrazione ha ipotizzato quanto segue:

- **utilizzatori giornalieri del servizio bar/ristorazione:** circa **N. 400** persone derivante dal totale medio presente *ridotto del 50% sugli Enti con presenza di distributori automatici/mensa/ e maggiorata del 10% per tutti gli Enti per la presenza di personale vario di passaggio o di imprese;*
- **costo medio dei prodotti somministrati:** prendendo in considerazione i prezzi medi delle somministrazioni delle principali tipologie di prodotti posti in vendita, è stato determinato – anche sulla base dei potenziali volumi di vendita - un ipotetico prezzo *unitario di un singolo prodotto (valore medio)*, risultato pari ad **€ 1,50** escluso i.v.a.;
- **valore prodotti venduti:** è stato stimato un valore pari a circa € 60.000,00 IVA esclusa per i prodotti venduti annui;
- **spese demaniali annue € 6.216,00** (calcolato a cura dell'Agenzia del Demanio competente per territorio);
- **spese per utenze annue € 500,00** così suddivise:
 - i. ~~acqua: € 100,00 annuale;~~
 - ii. **tassa rifiuti: € 300** (€ 3.0_/mq considerando 100 metri quadri per il totale dei locali e spazi esterni);
 - iii. ~~energia elettrica: € 100~~ (calcolato in modo forfettario con tabelle di riferimento del settore);
- **il costo lavoro dipendente:** è stata stimata un'incidenza del costo del lavoro pari al **52%** circa sul fatturato L'importo si riferisce a 14 mensilità, è comprensivo degli oneri contributivi e della quota TFR ed è estato determinato applicando i minimi retributivi in vigore previsti per un dipendente Livello 5° del CCNL **Pubblici esercizi ristorazione**

Utenze a carico dell'Amministrazione militare ad eccezione della Tassa rifiuti

FIGURE PROFESSIONALI	TARIFFA ORARIA (euro)	ORE MEDIAMENTE LAVORATE X 12 MESI	COSTO PERSONALE 12 MESI (euro)
Barista	19.91	1948	38784,62
Barista	19.91	1948	38784,62

Orario di apertura dal Lun. al Giovedì 06:00 – 15.00 - Ven 07 – 14:00 Sabato e Domenica e festivi chiuso.

Sono previste delle pause stimate in due ore da determinare successivamente in concordanza con Ditta aggiudicataria.

5. DESCRIZIONE DEGLI INVESTIMENTI

Le spese del programma d'investimento, al netto dell'IVA, sono state determinate come segue:

SPESE INVESTIMENTO	IMPORTO
Allestimento bar	
Attrezzature Bar/Piccola ristorazione	2.000,00
Stoviglie	200,00
Adeguamento locali	Non previsto
Volture utenze e rilasci permessi	Non previsto
Etc. etc.	

6. PIANO ECONOMICO-FINANZIARIO DI MASSIMA

Ai fini dell'art. 179 del D.Lgs. n. 36/2023, il valore stimato della concessione del servizio in questione, ricomprendente il flusso stimato dei corrispettivi pagati dagli utenti per l'acquisto dei prodotti venduti dal bar, ammonta ad € **150.000,00 annui** per l'intera durata della concessione.

Le valutazioni effettuate dall'Amministrazione per la valorizzazione delle singole componenti del conto economico previsionale dell'iniziativa sono di seguito esplicitate.

In particolare, sono stati stimati i ricavi e le principali voci di costo di cui il concessionario potrà tener conto per verificare la sostenibilità e il raggiungimento dell'equilibrio economico-finanziario della gestione del servizio.

CONTO ECONOMICO				
	1° anno	2° anno	3° anno	TOTALE
Fatturato servizio bar caffetteria	150.000,00 €	150.000,00 €	150.000,00 €	450.000,00 €
Fatturato servizio piccola ristorazione				
TOTALE RICAVI (A)	150.000,00 €	150.000,00 €	150.000,00 €	450.000,00 €
Materie prime	9.000,00 €	9.000,00 €	9.000,00 €	27.000,00 €
Utenze a carico Ditta solo TARI € 300	500,00 €	500,00 €	500,00 €	1.500,00 €
Manutenzione	200,00 €	200,00 €	200,00 €	600,00 €
Personale	77.569,24 €	77.569,24 €	77.569,24 €	232.707,72 €
Ammortamenti	0,00 €	600,00 €	600,00 €	1.200,00 €
Canone demaniale	6.216,00 €	6.216,00 €	6.216,00 €	18.648,00 €
Oneri diversi di gestione	400,00 €	400,00 €	400,00 €	1.200,00 €
TOTALE COSTI (B)	93.885,24	94.485,24 €	94.485,24 €	282.855,72 €
DIFFERENZA (A-B)	56.114,76 €	55.514,76 €	55.514,76 €	167.144,28 €

La suddetta stima è puramente indicativa e dipende da una pluralità di parametri influenzati anche dalle scelte strategiche che il concessionario adotterà per la gestione del servizio. Essa non impegna in alcun modo l'Amministrazione e non costituisce alcuna garanzia di corrispondenti introiti per il concessionario, che assume interamente a proprio carico il rischio operativo inerente la gestione del servizio. 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.



Ufficio Generale del Centro di Responsabilità Amministrativa dello Stato Maggiore della Difesa

Documento Unico di Valutazione dei Rischi da Interferenze

(ai sensi dell'art. 26, co.3-ter D.lgs. n. 81/2008, art. 256 d.P.R. 15 Marzo 2010, n° 90)



OGGETTO APPALTO:	Concessione del servizio di gestione bar e piccola ristorazione presso varie sedi dello Stato Maggiore della Difesa in Roma e Rieti	
SOGGETTO CHE AFFIDA IL CONTRATTO	Magg. Gen. Salvatore VERGARI	
RSPP	Ten. Col. Luca CESARO	
UFFICIO RICHIEDENTE	UG CRA	
IMPEGNO DI SPESA	//	

LAVORI:	<input type="checkbox"/>
FORNITURE:	<input type="checkbox"/>
SERVIZI:	<input checked="" type="checkbox"/>

Sommario

1. PREMESSA	3
2. DESCRIZIONE DELL'ATTIVITÀ OGGETTO DELL'APPALTO	3
3. METODOLOGIA DI VALUTAZIONE DELL'ENTITÀ DEL RISCHIO	3
4. DESCRIZIONE DEI RISCHI DA INTERFERENZE E MISURE DI PREVENZIONE E PROTEZIONE	4
(1) Percorsi di transito e aree comuni e mezzi di trasporto	4
(2) Ambienti di lavoro (inciampi, scivolamenti, urti, schiacciamenti, contusioni, lesioni)	5
(3) Scale, trabattelli, ponti su cavalletti, piattaforme (PLE e PLAC), canale di convogliamento materiale di demolizione, scale aeree e apparecchi di sollevamento	5
(4) Attrezzature	5
(5) Deposito temporaneo di materiali	6
(6) Movimentazione manuale di oggetti/carichi e sollevamento/trasporto di materiali/attrezzature	6
(7) Impianti elettrici (cavi elettrici a vista e non a vista – aerei/interrati) impianti a GAS, impianto idrico.	7
(8) Protezioni fisse/mobili	7
(9) Rischio incendio ed esplosione.	7
(10) Rumore	8
(11) Rischio chimico - Esposizione ad agenti chimici	8
(12) Rischio Biologico	9
(13) Radiazioni ionizzanti	9
(14) Scarti di lavorazioni, sostanze in deposito e/o lavorazione e formazione di polveri	10
5. RISCHI DI TIPO TRASVERSALE	10
Organizzazione del lavoro, controllo processi lavorativi, formazione, informazione, dispositivi di protezione individuale, emergenza e soccorso.	10
6. ONERI DA INTERFERENZA	12
Stima dei costi della sicurezza da interferenza standard	12
7. CONCLUSIONI	13

1. PREMESSA

Il presente documento di valutazione contiene le principali informazioni/prescrizioni in materia di sicurezza per fornire all'impresa appaltatrice o ai lavoratori autonomi dettagliate informazioni sui rischi specifici esistenti nell'ambiente in cui sono destinati ad operare e sulle misure di prevenzione e di emergenza adottate in relazione alla propria attività in ottemperanza all'art. 26 comma 1 lettera b, D.lgs. 9 aprile 2008, n. 81 e art. 256 d.P.R.15 marzo 2010, n. 90.

Si parla di "interferenza" nella circostanza in cui si verifica un «contatto rischioso» tra il personale del committente e quello dell'appaltatore o tra il personale di imprese diverse che operano nella stessa sede aziendale con contratti differenti. In linea di principio, occorre mettere in relazione i rischi presenti nei luoghi in cui verrà espletato il servizio o la fornitura con i rischi derivanti dall'esecuzione del contratto.

Sono rischi interferenti:

- rischi derivanti da sovrapposizioni di più attività svolte ad opera di appaltatori diversi;
- rischi immessi nel luogo di lavoro del committente dalle lavorazioni dell'appaltatore;
- rischi già esistenti nel luogo di lavoro del committente ove è previsto che debba operare l'appaltatore, ulteriori rispetto a quelli specifici dell'attività propria di quest'ultimo;
- rischi derivanti da modalità di esecuzione particolari (che comportano rischi ulteriori rispetto a quelli specifici dell'attività appaltata) richieste esplicitamente dal committente.

Nei casi in cui il contratto sia affidato dai soggetti di cui all'articolo 3, comma 34, del decreto legislativo 12 aprile 2006, n. 163, o in tutti i casi in cui il datore di lavoro non coincide con il committente, il soggetto che affida il contratto redige il documento di valutazione dei rischi da interferenze recante una valutazione ricognitiva dei rischi standard relativi alla tipologia della prestazione che potrebbero potenzialmente derivare dall'esecuzione del contratto. Il soggetto presso il quale deve essere eseguito il contratto, prima dell'inizio dell'esecuzione, integra il predetto documento riferendolo ai rischi specifici da interferenza presenti nei luoghi in cui verrà espletato l'appalto; l'integrazione, sottoscritta per accettazione dall'esecutore, integra gli atti contrattuali (art. 26 comma 3-ter D.lgs. 9 aprile 2008, n. 81).

2. DESCRIZIONE DELL'ATTIVITÀ OGGETTO DELL'APPALTO

Affidamento in concessione, ai sensi dell'art. 176 del d.lgs. 36/2023 e s.m.i, del servizio di gestione bar e piccola ristorazione all'interno di varie sedi dello Stato Maggiore della Difesa dislocate nella città di Roma e di Rieti.

Il servizio dovrà essere garantito per le seguenti infrastrutture sedi di Comandi militari:

- Centro Alti Studi per la Difesa (CASD)
- Comando per le Operazioni in Rete (C.O.R.)
- Centro Intelligence Interforze (C.I.I.)
- Reggimento di Manovra Interforze (REMADIFE)
- Scuola Interforze per la Difesa NBC

3. METODOLOGIA DI VALUTAZIONE DELL'ENTITÀ DEL RISCHIO

La significatività dei rischi da interferenze è valutata secondo la formula:

$$RI = gR \times pI$$

RI = rischio da interferenza

gR= gravità del rischio introdotto da uno o più soggetti coinvolti nella interferenza e/o nella sovrapposizione

pI = probabilità che si verifichi una interferenza e/o sovrapposizione tra uno o più soggetti

- **Significatività del rischio da interferenza RI = gR x pI**

		pI			
		Improbabile	Poco Probabile	Probabile	Molto Probabile
gR	Lieve	1	2	3	4
	Medio	2	4	6	8
	Grave	3	6	9	12
	Molto grave	4	8	12	16

La significatività del rischio da interferenze RI dovrà essere classificata:

1 – 3 NON RILEVANTE – Trascurabile

Rischi potenziali sufficientemente sotto controllo

Possibili azioni migliorative da valutare in fase di programmazione

4 – 6 RILEVANTE - Lieve

Verificare che i rischi potenziali siano sotto controllo

Promuovere azioni migliorative e/o correttive da programmare nel tempo

8 – 9 RILEVANTE - Alto

Effettuare miglioramenti su **gR** o su **pI**

Promuovere azioni migliorative e/o correttive da programmare nel medio termine in funzione della durata delle attività.

12 – 16 RILEVANTE - Molto alto
 Effettuare miglioramenti immediati su **gR** o su **pI**
 Promuovere azioni correttive immediate

• Indice di probabilità di interferenza (pI)		
Valore	Livello	Definizione
1	Improbabile	<ul style="list-style-type: none"> Il suo verificarsi richiederebbe la concomitanza di più eventi poco probabili Non si sono mai verificati fatti analoghi Il suo verificarsi susciterebbe incredulità
2	Poco probabile	<ul style="list-style-type: none"> Il suo verificarsi richiederebbe circostanze non comuni e di poca probabilità Si sono verificati pochi fatti analoghi Il suo verificarsi susciterebbe modesta sorpresa
3	Probabile	<ul style="list-style-type: none"> Si sono verificati altri fatti analoghi Il suo verificarsi susciterebbe modesta sorpresa
4	Molto probabile	<ul style="list-style-type: none"> Si sono verificati altri fatti analoghi Il suo verificarsi è praticamente dato per scontato
• Indice di gravità del rischio (gR)		
Valore	Livello	Definizione
1	Lieve	<ul style="list-style-type: none"> danno lieve
2	Medio	<ul style="list-style-type: none"> incidente che non provoca ferite e/o malattie ferite/malattie di modesta entità (abrasioni, piccoli tagli)
3	Grave	<ul style="list-style-type: none"> ferite/malattie gravi (fratture, amputazioni, debilitazioni gravi, ipoacusie);
4	Molto grave	<ul style="list-style-type: none"> incidente/malattia mortale incidente mortale multiplo

4. **DESCRIZIONE DEI RISCHI DA INTERFERENZE E MISURE DI PREVENZIONE E PROTEZIONE**

(1) **Percorsi di transito e aree comuni e mezzi di trasporto**

(a) **Specifiche delle attività dell'A.D.:**

I comprensori interessati dispongono di una viabilità stradale, pertanto, è necessario porre in essere opportune misure di prevenzione e protezione al fine di eliminare il rischio da investimenti o da incidenti stradali.

(b) **Rischi introdotti dall'attività dell'appaltatore**

Utilizzo di automezzo per il trasporto di personale e materiale all'interno dei Comprensori.

(c) **Matrice di valutazione del rischio interferenziale**

gR	pI	RI	Significatività del rischio
3	2	6	RILEVANTE – Lieve (da 4 a 6)

(d) **Disposizioni di coordinamento, misure di prevenzione e protezione comuni**

- Osservare il rispetto della segnaletica orizzontale e verticale esistente.
- Attenersi alle indicazioni fornite dagli Operatori alla Sicurezza/personale dell'Arma dei Carabinieri in servizio presso gli ingressi.
- Procedere ad una velocità a passo d'uomo (5 Km/h) e prestare comunque la massima attenzione a eventuale presenza di personale in transito;
- Mantenere un comportamento tale da non insidiare l'incolumità del personale ivi presente;
- Attraversare la carreggiata esclusivamente sugli attraversamenti pedonali, camminare lungo il marciapiede o il percorso pedonale ove presente.
- Prestare sempre la massima attenzione quando l'automezzo/attrezzatura meccanica è in movimento, evitare distrazioni accidentali, non fumare o parlare al telefono e rimanere concentrati sulla manovra da compiersi, spegnere le macchine nel caso di richiesta di interruzione;
- Durante le fasi di carico e scarico l'appaltatore dovrà garantire la presenza di un operatore a terra che durante le operazioni di manovra renda sicuro il transito del personale dell'A.D. Qualora necessaria può essere richiesta la delimitazione della zona di carico e scarico mediante l'utilizzo di coni di gomma e l'utilizzo di gilet ad alta visibilità (vds costi sicurezza).

(2) **Ambienti di lavoro (inciampi, scivolamenti, urti, schiacciamenti, contusioni, lesioni) presunti/standard**

(a) ***Specifiche delle attività dell'A.D.***

- L'infrastruttura presenta possibili rischi da inciampo, scivolamenti, dalla presenza di fotocopiatrici, stampanti, macchine distributrici alla vendita, distributori d'acqua, mobilio e suppellettili lungo i corridoi dei piani.

(b) ***Rischi introdotti dall'attività dell'appaltatore***

Materiale ed attrezzature utilizzati per l'esecuzione dei lavori.

(c) ***Matrice di valutazione del rischio interferenziale***

gR	pI	RI	Significatività del rischio
2	3	6	RILEVANTE – Lieve (da 4 a 6)

(d) ***Disposizioni di coordinamento, misure di prevenzione e protezione comuni***

- Esporre la prevista segnaletica di sicurezza per segnalare l'area di cantiere (vds costi sicurezza).
- Precludere l'accesso al personale dell'A.D. all'area di cantiere fino al termine dei lavori;
- L'Appaltatore ha l'obbligo di utilizzare materiale/attrezzature solo nell'area di cantiere, il cui accesso deve essere precluso ed opportunamente segnalato al personale dell'A.D., in particolare durante le fasi lavorative che prevedono l'utilizzo delle scale, dei ponteggi mobili/trabattelli, delle attrezzature elettriche portatili e di utensili manuali vari.
- I materiali/attrezzature necessari dovranno essere stoccati all'interno dei locali interessati dagli interventi.
- La delimitazione di piccole zone di lavoro che si rendesse necessaria nell'area comune (corridoio) dovrà essere assicurata ricorrendo all'utilizzo di colonnine bicolore con catenelle (vds costi sicurezza), garantendo comunque un corridoio di passaggio di almeno 1,20 metro.
- La delimitazione di zone di lavoro nelle aree esterne del comprensorio dovrà essere assicurata ricorrendo all'utilizzo di transenne (vds costi sicurezza).

(3) **Scale, trabattelli, ponti su cavalletti, piattaforme (PLE e PLAC), canale di convogliamento materiale di demolizione, scale aeree e apparecchi di sollevamento**

(a) ***Specifiche delle attività dell'A.D.***

Gli Uffici dell'A.D. dispongono di scale portatili e sgabelli pieghevoli che vengono utilizzati esclusivamente nell'ambito delle normali attività di ufficio, degli archivi/magazzini.

(b) ***Rischi introdotti dall'attività dell'appaltatore***

Utilizzo di scale, ponteggi mobili/trabattelli.

(c) ***Matrice di valutazione del rischio interferenziale***

gR	pI	RI	Significatività del rischio
3	2	6	RILEVANTE – Lieve (da 4 a 6)

(d) ***Disposizioni di coordinamento, misure di prevenzione e protezione comuni***

- La Ditta appaltatrice dovrà esporre la prevista segnaletica di sicurezza ed interdire l'area di cantiere al personale non addetto ai lavori.
- Le attrezzature utilizzate dovranno essere conformi alla vigente normativa.
- L'Appaltatore verificherà la stabilità al ribaltamento e, in caso di utilizzo degli stabilizzatori, seguirà tutte le prescrizioni previste per i ponteggi fissi.
- E' vietato all'Appaltatore utilizzare scale o trabattelli di proprietà dell'A.D.
- Le scale, i ponti su cavalletti ed i trabattelli possono essere utilizzate solo dopo aver messo in atto tutte le misure di sicurezza necessarie per impedire di transitare/stazionare al personale non addetto ai lavori nelle immediate vicinanze di essi. In particolare, durante l'utilizzo di tali attrezzature, è necessario interdire l'area di intervento al personale non addetto ai lavori
- Le attrezzature utilizzate dovranno essere conformi alla vigente normativa di riferimento ed il personale dovrà essere debitamente formato ed informato e dovrà indossare DPI previsti.

(4) **Attrezzature presunte/standard**

(a) ***Specifiche delle attività dell'A.D.***

Le normali attività del personale dell'A.D. non prevedono l'utilizzo di attrezzi manuali.

(b) ***Rischi introdotti dall'attività dell'appaltatore***

Utilizzo di attrezzature manuali per la specifica attività.

(c) ***Matrice di valutazione del rischio interferenziale***

gR	pI	RI	Significatività del rischio
2	2	4	RILEVANTE – Lieve (da 4 a 6)

(d) ***Disposizioni di coordinamento, misure di prevenzione e protezione comuni***

- L'Appaltatore dovrà esporre la prevista segnaletica di sicurezza.

- Le attrezzature di lavoro devono comunque essere conformi a quanto previsto dall'art. 69, e seguenti del D.lgs. 81/08. Tali attrezzature saranno ad uso e in disponibilità esclusiva al proprio personale.
- E' fatto obbligo alla società appaltatrice di garantire la manutenzione di tutti i dispositivi di sicurezza delle attrezzature di proprietà il cui mancato funzionamento potrebbe rappresentare un pericolo per i lavoratori. Si obbliga altresì a fermare immediatamente attrezzature e impianti al verificarsi di malfunzionamenti/inefficienze che possano compromettere la sicurezza degli utenti.
- Comunque per qualsiasi lavorazione che comporti l'uso di attrezzature e/o macchinari la cui manutenzione va eseguita e registrata a scadenze disposte dalla vigente normativa, l'Appaltatore si impegna su richiesta a produrre al Committente, ovvero all'Organo di Vigilanza, copia della documentazione relativa all'esito della succitata verifica.
- Le attrezzature manuali e gli attrezzi elettrici portatili dovranno essere utilizzati all'interno dell'area oggetto dei lavori opportunamente delimitata.
- In particolare, durante l'utilizzo delle attrezzature, è necessario interdire per tutta la durata dell'intervento l'accesso all'interno dei locali al personale non addetto ai lavori in modo che non interferisca in nessun modo con le lavorazioni in atto.
- L'appaltatore dovrà adempiere a tutti gli obblighi che derivano dalla normativa vigente in materia di salute e sicurezza sul lavoro per quanto attiene ai rischi specifici dell'attività con particolare, ma non esclusivo, riferimento alle attrezzature di lavoro, ai dispositivi di protezione individuale (ove necessari), ed inclusi gli obblighi di formazione ed informazione verso i propri lavoratori.

(5) Deposito temporaneo di materiali presunto/standard

(a) *Specifiche delle attività dell'A.D.*

Rischio non presente nel normale svolgimento delle attività dell'A.D..

(b) *Rischi introdotti dall'attività dell'appaltatore*

Deposito temporaneo di materiale.

(c) *Matrice di valutazione del rischio interferenziale*

gR	pI	RI	Significatività del rischio
3	2	6	RILEVANTE – Lieve (da 4 a 6)

(d) *Disposizioni di coordinamento, misure di prevenzione e protezione comuni*

I materiali necessari per l'effettuazione dei lavori dovranno essere custoditi all'interno dell'area di cantiere ovvero nell'area assegnata in sede di riunione di cooperazione e coordinamento segnalata ed interdetta, in questo ultimo caso, ricorrendo all'utilizzo di transenne modulari/recinzione prefabbricata da cantiere.

(6) Movimentazione manuale di oggetti/carichi e sollevamento/trasporto di materiali/attrezzature pesanti/standard

(a) *Specifiche delle attività dell'A.D.*

Rischio non presente nel normale svolgimento delle attività dell'A.D..

(b) *Rischi introdotti dall'attività dell'appaltatore*

Utilizzo di carrelli manuali e movimentazione di materiali/utilizzati per lo svolgimento delle attività lavorative e attività di carico/scarico di materiali/attrezzature.

(c) *Matrice di valutazione del rischio interferenziale*

gR	pI	RI	Significatività del rischio
2	3	6	RILEVANTE – Lieve (da 4 a 6)

(d) *Disposizioni di coordinamento, misure di prevenzione e protezione comuni*

- L'Appaltatore assicura che l'attività verrà svolta in osservanza delle seguenti misure comportamentali:
 - utilizzare solo carrelli a norma;
 - controllare la stabilità ed il posizionamento del carico in modo che durante gli spostamenti non possa sbilanciarsi, rotolare o scivolare;
 - non sovraccaricare il carrello oltre la portata massima indicata;
 - assicurare il carico con appositi sistemi di ritenuta;
 - non muovere il carico quando il carrello è in movimento;
 - non utilizzare i carrelli per usi impropri (trasporto di persone, etc);
 - procedere a velocità ridotta, rallentando ulteriormente in corrispondenza di pavimentazione sconnessa;
- Le attività in parola devono essere svolte in assenza del personale dell'A.D.. Il trasporto dei materiali di risulta e/o di materiali in generale, devono essere effettuate nelle giornate non lavorative o se in giornate lavorative prima/dopo il normale orario di lavoro. (lo sfasamento temporale delle lavorazioni non è da considerarsi onere da interferenza), ad eccezione di attrezzature e materiali di minimo ingombro.

- Nel caso di trasporto a braccia il personale dell'assuntore avrà cura di tenere il carico in modo da non coprirsi la visuale, darà comunque la precedenza alle persone presenti nella struttura, prestare particolare attenzione nel passare attraverso porte con specchiatura in vetro.

(7) **Impianti elettrici (cavi elettrici a vista e non a vista – aerei/interrati) impianti a GAS, impianto idrico.**

(a) ***Specifiche delle attività dell'A.D.***

Nell'immobile sono presenti gli impianti elettrici nonché altri impianti per l'erogazione di fluidi energetici (acqua, gas, acqua calda). La responsabilità di tutti gli impianti nell'infrastruttura rientra nelle competenze Del Comando alla Sede e solo al personale a tal uopo preposto è consentito intervenire sugli impianti.

(b) ***Rischi introdotti dall'attività dell'appaltatore***

Utilizzo non corretto degli impianti idrico ed elettrico.

(c) ***Matrice di valutazione del rischio interferenziale***

gR	pI	RI	Significatività del rischio
3	2	6	RILEVANTE – Lieve (da 4 a 6)

(d) ***Disposizioni di coordinamento, misure di prevenzione e protezione comuni***

- L'Appaltatore informa i propri dipendenti che l'accesso agli impianti in argomento è autorizzato dal personale del Comando alla Sede a tal uopo preposto. Qualora sia necessario, per lo svolgimento dell'attività prevista dall'appalto, operare sugli impianti o in prossimità degli stessi, è fatto obbligo l'intervento del prefato personale che dovrà autorizzare la lavorazione ed assicurare che la stessa venga eseguita nel rispetto della normativa antinfortunistica.
- Per gli impianti elettrici è sempre necessario, comunque, porre in essere le seguenti misure di sicurezza:
 - l'alimentazione alle attrezzature/macchinari necessari alle lavorazioni deve essere fornita tramite quadro elettrico collegato a terra e munito dei dispositivi di protezione. I cavi devono essere a norma CEI di tipo per posa mobile;
 - effettuare, anche se è stata disalimentata la linea, un test di verifica con appositi strumenti prima di toccare parti normalmente in tensione;
 - in nessun caso manovrare/toccare/disalimentare quadri e armadi elettrici presenti nelle aree interessate dalle attività; per ogni necessità contattare il Direttore dell'Esecuzione/Personale del Comando alla Sede, che a sua volta, provvederà ad interessare il personale preposto;
 - è fatto assoluto divieto usare acqua/liquidi in prossimità di apparecchiature elettriche
 - è vietato togliere i ripari e le custodie di sicurezza prima di aver tolto tensione;
 - durante gli interventi oggetto dell'appalto, l'impresa verificherà preventivamente l'eventuale presenza di cavi elettrici o altre situazioni di potenziale pericolo.
- L'Appaltatore dovrà assicurarsi di riposizionare in chiusura tutte le valvole di arresto e/o punti di utilizzo sanitari dell'impianto idrico, al termine delle eventuali operazioni che ne richiedessero l'impiego, al fine di evitare perdite, infiltrazioni o allagamenti.

(8) **Protezioni fisse/mobili**

(a) ***Specifiche delle attività dell'A.D.***

Rischio non presente nel normale svolgimento delle attività dell'A.D..

(b) ***Rischi introdotti dall'attività dell'appaltatore***

Svolgimento di attività/utilizzo di attrezzature che prevedono l'adozione di protezioni fisse e mobili.

(c) ***Matrice di valutazione del rischio interferenziale***

gR	pI	RI	Significatività del rischio
3	2	6	RILEVANTE – Lieve (da 4 a 6)

(d) ***Disposizioni di coordinamento, misure di prevenzione e protezione comuni***

Le attività e le attrezzature che prevedono l'utilizzo delle protezioni fisse e mobili non possono essere effettuate in assenza di tali protezioni, in particolare:

- le attrezzature da lavoro devono essere sempre dotate delle previste protezioni fisse;
- al personale non addetto ai lavori deve essere sempre interdetto l'accesso nelle aree dove sono in corso di svolgimento le attività lavorative da parte della Impresa Appaltatrice.

(9) **Rischio incendio ed esplosione.**

(a) ***Specifiche delle attività dell'A.D.***

- Nell'ambito dei locali utilizzati dal personale dell'A.D. non sono presenti attività che prevedano l'utilizzo di sostanze infiammabili o con pericolo di esplosione.
- Sono presenti archivi/magazzini che, per il notevole quantitativo di carta/materiale in essi conservato, devono essere considerati "critici" per quanto attiene al rischio incendio.

(b) ***Rischi introdotti dall'attività dell'appaltatore***

Utilizzo di attrezzature che possono innescare incendi.

(c) **Matrice di valutazione del rischio interferenziale**

gR	pI	RI	Significatività del rischio
3	2	6	RILEVANTE – Lieve (da 4 a 6)

(d) **Disposizioni di coordinamento, misure di prevenzione e protezione comuni**

- L'Appaltatore dovrà esporre la prevista segnaletica di sicurezza.
- È fatto divieto di utilizzare fiamme libere se non preventivamente ed espressamente autorizzati dal Direttore dell'Esecuzione.
- L'Appaltatore ha l'obbligo di:
 - nel caso di utilizzo di attrezzature che possono innescare incendi, porre in essere tali attività secondo le norme di buona tecnica predisponendo, in ogni caso, le necessarie misure atte ad estinguere immediatamente eventuali principi d'incendio. In particolare, tra l'altro:
 - allontanare tutte le sostanze infiammabili;
 - controllare l'efficienza dell'attrezzatura;
 - disporre di idonei mezzi estinguenti.
 - Informare i propri dipendenti sulle procedure da porre in essere in caso di incendio o di emergenza nell'ambito dei Compensori
- L'Appaltatore dovrà disporre di propri mezzi di spegnimento.

(10) **Rumore**

(a) **Specifiche delle attività dell'A.D.**

Rischio non presente nel normale svolgimento delle attività dell'A.D..

(b) **Rischi introdotti dall'attività dell'appaltatore**

Utilizzo di attrezzature e svolgimento di attività con livelli di esposizione al rumore maggiori al limite previsto dall'art. 189 del D.lgs. 81/08.

(c) **Matrice di valutazione del rischio interferenziale**

gR	pI	RI	Significatività del rischio
2	3	6	RILEVANTE – Lieve (da 4 a 6)

(d) **Disposizioni di coordinamento, misure di prevenzione e protezione comuni**

Qualora dovessero essere impiegate attrezzature e/o svolgere attività che implicino una esposizione al rumore di picco maggiore al limite previsto dalla vigente normativa (art. 189 D.lgs. 81/08) dovranno essere adottate misure tecniche e organizzative per riportare l'esposizione al disotto dei valori limite, quali:

- chiusura delle porte/finestre dei locali circostanti;
- lo svolgimento delle attività in parola al di fuori del normale orario di lavoro del personale dell'A.D. (lo sfasamento temporale delle lavorazioni non è da considerarsi onere da interferenza), ovvero in giornate non lavorative;
- effettuazione di pause frequenti;
- utilizzo di attrezzature alternative meno rumorose;
- le attrezzature devono essere correttamente mantenute e utilizzate in conformità alle indicazioni del fabbricante;
- durante il funzionamento gli schermi e le paratie delle attrezzature devono essere mantenute chiuse e dovranno essere evitati rumori inutili.

(11) **Rischio chimico - Esposizione ad agenti chimici**

(a) **Specifiche delle attività dell'A.D.**

Rischio non presente nell'ambito delle normali attività di lavoro dell'A.D..

(b) **Rischi introdotti dall'attività dell'appaltatore**

Utilizzo di prodotti per l'edilizia.

(c) **Matrice di valutazione del rischio interferenziale**

gR	pI	RI	Significatività del rischio
2	3	6	RILEVANTE – Lieve (da 4 a 6)

(d) **Disposizioni di coordinamento, misure di prevenzione e protezione comuni**

- Prima della manipolazione di sostanze/miscele il personale dell'assuntore deve consultare le relative schede di sicurezza (schede che devono essere presente in loco ed essere esibite su richiesta del Committente, ovvero degli Organi di Vigilanza) e attenersi alle indicazioni riportate.
- Alcune sostanze normalmente utilizzate possono causare reazioni di tipo allergico. Devono essere evitati/ridotti i seguenti fattori che favoriscono l'azione allergizzante:
 - brusche variazioni di temperatura;
 - azione disidratante e lipolitica dei solventi e dei leganti;
 - presenza di sostanze vasoattive.

- Dovranno sempre essere utilizzati i DPI qualora previsti.
- L'Appaltatore dovrà utilizzare sostanze chimiche e loro miscele classificate, etichettate e imballate secondo il Regolamento Europeo 1272/2008 (CLP) e registrate in ottemperanza al Regolamento Europeo 1907/2006 (REACH) e comunque previa autorizzazione del Direttore dell'Esecuzione che dovrà recepire il parere dell'Utente presso il quale viene eseguito l'intervento e/o il Responsabile del Servizio Prevenzione e Protezione dell'Utente stesso.
- L'impiego delle miscele/sostanze da parte dell'Impresa deve avvenire secondo specifiche modalità operative indicate sulla scheda tecnica del prodotto. L'impiego di tali prodotti, sarà programmato dal Direttore dell'Esecuzione con l'Utente presso il quale vengono utilizzati in modo tale da non esporre persone terze al pericolo derivante dal loro utilizzo, e comunque sempre attenendosi scrupolosamente a quanto previsto dalle istruzioni contenute nelle apposite "Schede di Sicurezza".
- L'impresa operante non deve lasciare sostanze/miscele e loro contenitori, anche se vuoti, incustoditi. I recipienti, esaurite le quantità contenute, dovranno essere smaltiti, a cura dell'appaltatore, secondo le norme vigenti. Al termine del lavoro, in nessun caso dovranno essere abbandonati in loco rifiuti provenienti dagli interventi effettuati.
- Durante le operazioni di lamatura e lucidatura a piombo dei pavimenti le porte dei locali interessati devono essere mantenute e chiuse e le finestre devono rimanere aperte.

(12) Rischio Biologico

(a) *Specifiche delle attività dell'A.D.*

Esposizione ad allergeni comuni di origine animale, vegetale, funghi, batteri, virus, possono originare reazioni allergiche e disturbi delle vie respiratorie (asma, riniti, dermatiti, congiuntiviti, shock anafilattico, ecc.). Relativamente agli uffici, archivi, magazzini e comunque tutti gli ambienti di lavoro presidiati, vengono individuati quali fonti di pericolo biologico il materiale documentale, arredi, tendaggi, polvere, impianti di climatizzazione/aerulici e gli impianti idrici. Vie di esposizione a tali agenti biologici sono l'inalazione di bioaerosol, il contatto con superfici od oggetti contaminati e l'ingestione di acqua nel caso di contaminazione dell'impianto idrico.

(b) *Rischi introdotti dall'attività dell'appaltatore*

Materiali di risulta delle lavorazioni.

(c) *Matrice di valutazione del rischio interferenziale*

gR	pI	RI	Significatività del rischio
3	2	6	RILEVANTE – Lieve (da 4 a 6)

(d) *Disposizioni di coordinamento, misure di prevenzione e protezione comuni*

- Formazione ed informazione agli operatori sui rischi biologici, e sull'uso di DPI;
- Ove sia necessaria la presenza di personale dell'A.D. per la sorveglianza delle lavorazioni, questi dovranno attenersi alle disposizioni impartite dal personale tecnico dell'impresa appaltatrice.
- Dotazione al personale di DPI idonei
- L'Appaltatore dovrà garantire che, in riferimento alle operazioni di carico, trasporto e scarico, adotterà tutte le necessarie precauzioni e accorgimenti per evitare qualsiasi contaminazione o dispersione nell'ambiente naturale e attraverso adeguati materiali assorbenti da utilizzare in caso di sversamento accidentale a terra.

(13) Radiazioni ionizzanti

(a) *Specifiche delle attività dell'A.D.*

Sono effettuate verifiche strumentali per la rilevazione della concentrazione di Gas Radon negli ambienti di lavoro.

(b) *Rischi introdotti dall'attività dell'appaltatore*

//

(c) *Matrice di valutazione del rischio interferenziale*

gR	pI	RI	Significatività del rischio
2	3	6	RILEVANTE – Lieve (da 4 a 6)

(d) *Disposizioni di coordinamento, misure di prevenzione e protezione comuni*

- Nel caso in cui in un luogo di lavoro dovessero essere riscontrati valori che possano determinare situazioni a rischio, il committente informerà la società appaltatrice riguardo l'eventuale presenza di situazioni pericolose.
- Al netto di eventuali azioni di rimedio già poste in essere dal Committente, è comunque necessario garantire un adeguato ricambio d'aria alle aree interessate dai lavori.

(14) Scarti di lavorazioni, sostanze in deposito e/o lavorazione e formazione di polveri

(e) Specifiche delle attività dell'A.D.

Rischio non presente nel normale svolgimento delle attività dell'A.D..

(f) Rischi introdotti dall'attività dell'appaltatore

Materiale di risulta dalle lavorazioni.

(g) Matrice di valutazione del rischio interferenziale

gR	pI	RI	Significatività del rischio
2	3	6	RILEVANTE – Lieve (da 4 a 6)

(h) Disposizioni di coordinamento, misure di prevenzione e protezione comuni

- L'area di cantiere sarà interdetta a tutto il personale non addetto ai lavori, anche in relazione alla eventuale formazione di polveri e alla proiezione di materiali.
- Arieggiare le aree interessate dai lavori;
- L'Appaltatore dovrà accertarsi di aver rimosso polvere, detriti o materiale di risulta in genere che si fosse prodotto nel corso delle lavorazioni, provvedendo alla pulizia dei locali prima di consentire l'ingresso/transito del personale dell'A.D..
- Il materiale di risulta proveniente dalle lavorazioni deve essere tenuto in modo ordinato all'interno dell'area di cantiere o in area appositamente attrezzata e perimetrata concordata in sede di riunione di cooperazione e coordinamento, accumulati in modeste quantità in appositi contenitori e portati di volta in volta verso una discarica autorizzata.
- Il trasporto del materiale di risulta essere svolto possibilmente in assenza del personale dell'A.D. nelle giornate non lavorative o, se in giornate lavorative, prima/dopo il normale orario di lavoro. (lo sfasamento temporale delle lavorazioni non è da considerarsi onere da interferenza).

5. RISCHI DI TIPO TRASVERSALE

Organizzazione del lavoro, controllo processi lavorativi, formazione, informazione, dispositivi di protezione individuale, emergenza e soccorso.

(a) Specifiche delle attività dell'A.D..

Eventuali attività di manutenzione, da parte di società per conto del Comando alla Sede, ovvero attività di minuto mantenimento attraverso il ricorso a manodopera dipendente, attività di manutenzione per conto di UFAULAV in corso d'opera, che possano originare interferenza, saranno rese note dal Servizio Prevenzione e Protezione e comunque disciplinate a seguito di una ulteriore riunione di coordinamento.

(b) Rischi introdotti dall'attività dell'appaltatore

Rischi intrinseci della/e lavorazione/i

(c) Matrice di valutazione del rischio interferenziale

gR	pI	RI	Significatività del rischio
2	3	6	RILEVANTE – Lieve (da 4 a 6)

(d) Disposizioni di coordinamento, misure di prevenzione e protezione comuni

In considerazione della tipologia di intervento, assume particolare importanza, al fine di evitare rischi interferenziali, il coordinamento per i rischi di tipo trasversale. In particolare è necessario attuare quanto segue:

- l'Appaltatore impiegherà solo personale adeguatamente informato, formato ed addestrato secondo quanto stabilito dagli artt. 36, 37 del D.lgs. 81/08.
- Il personale dell'Appaltatore dovrà avere particolare cura nell'effettuare i lavori adottando preventivamente tutte le misure di sicurezza precedentemente descritte, in particolare la costante delimitazione delle aree di intervento ed il rispetto delle distanze minime di sicurezza necessarie ad evitare le interferenze da parte del personale non addetto ai lavori eventualmente in transito nelle aree oggetto dell'appalto.
- In caso di modifiche al processo lavorativo implicanti nuovi rischi interferenziali, l'impresa dovrà preventivamente interessare il Committente.
- Gli oneri di formazione e informazione per il personale sono a carico degli organismi dai quali tale personale dipende, fermo restando che per il personale dell'A.D.:
 - vige l'assoluto divieto di accesso nell'ambito delle aree di cantiere;
 - sia sempre assicurata un'idonea informazione con apposita cartellonistica sul comportamento da tenere per evitare rischi;
 - dovrà essere assicurato l'utilizzo di idonei DPI, qualora lo stesso debba "improrogabilmente" entrare nelle aree direttamente interessate dai lavori.
- Il personale dell'impresa dovrà essere munito dei DPI previsti dalla normativa vigente per le specifiche lavorazioni.

Nell'esecuzione delle attività di cui in oggetto, il Datore di Lavoro dell'Impresa appaltatrice deve osservare le seguenti disposizioni:

- concordare/coordinare le tempistiche e modalità di intervento con il Committente; fornire indicazioni al proprio personale circa le regole di comportamento e di rispetto delle attività svolte nell'ambito delle strutture oggetto

del contratto, nonché delle procedure gestionali generali e specifiche applicabili alle singole attività eventualmente interferenti.

- ridurre al minimo l'emissione di rumore e di polveri;
- è vietato fumare al di fuori delle aree consentite appositamente segnalate; è vietato gettare mozziconi di sigarette e materiale infiammabile in prossimità delle aree della committenza;
- è vietato a qualsiasi lavoratore della azienda appaltatrice, assumere alcool in qualsiasi quantità durante l'orario di lavoro, nonché sostanze stupefacenti;

Nell'ambiente di lavoro sono inoltre adottate le seguenti misure di prevenzione e protezione in caso di emergenza:

- sono stati individuati i percorsi di esodo illustrati nelle planimetrie esposte in tutti i settori dei luoghi di lavoro oggetto del contratto;
- gli estintori installati sono segnalati da prevista segnaletica;
- 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;
- nel caso di interventi su impianti elettrici con l'eventuale esecuzione di manovre di interruzione dell'alimentazione elettrica, l'impresa dovrà chiederne l'autorizzazione al Committente;
- non devono essere rimosse le delimitazioni o la segnaletica di sicurezza posta in essere nel Comprensorio;

Nel rispetto di quanto precedentemente indicato, l'impresa dovrà:

- svolgere le attività contrattuali senza alterare le caratteristiche di sicurezza degli impianti e delle attrezzature presenti nei luoghi di lavoro;
- comunicare tempestivamente ogni variazione del personale impiegato nel servizio osservando le prassi per il rilascio dell'autorizzazione di accesso;
- prendere visione delle condizioni e delle prescrizioni elencate nel seguito e dichiarare di attenersi alle stesse assumendosene i relativi oneri e responsabilità;
- fornire i necessari D.P.I. ai propri dipendenti;
- Assicurare che il personale dipendente:
 - mantenga l'assoluto riserbo e segreto su quanto eventualmente dovesse venire a sua conoscenza e non attinente al lavoro svolto;
 - abbia esposto apposita tessera di riconoscimento corredata di fotografia, contenente le generalità del lavoratore e l'indicazione del datore di lavoro;
 - indossi obbligatoriamente i dispositivi di protezione individuale, ove prescritti;
 - non abbandoni materiali o attrezzature che ingombrino le vie di passaggio (vie di emergenza, scale, ballatoi, corridoi, porte, passaggi carrabili e pedonali esterni ecc.) o che occultino i presidi e la segnaletica di sicurezza;
 - smaltisca gli scarti generati dalle lavorazioni nel rispetto della normativa vigente;
 - segnali immediatamente qualunque tipo di anomalia riscontrata, fermo restando l'obbligo di adoperarsi, per quanto consentito dai mezzi disponibili e dalle proprie competenze, per la prevenzione dei rischi e la riduzione al minimo dei danni.

L'impresa è comunque responsabile di ogni infortunio o danni a terzi o a cose derivanti da fatti, negligenze e colpe dei propri dipendenti; pertanto deve provvedere ad assicurarsi contro tali rischi e deve presentare su richiesta della A.D. i documenti attestanti l'avvenuto adempimento di tali obblighi. L'A.D. è indenne e sollevata al riguardo da ogni responsabilità.

6. ONERI DA INTERFERENZA

STIMA DEI COSTI DELLA SICUREZZA DA INTERFERENZA STANDARD

Nel DUVRI non vengono riportate le misure volte ad eliminare i rischi propri derivanti dall'attività delle singole imprese appaltatrici o dei singoli lavoratori autonomi, ma solo i rischi da interferenze tra le attività dell'amministrazione Difesa e quelle delle imprese appaltatrici (ex art. 256 D.P.R. 90/2010).

Nei singoli contratti di subappalto, di appalto e di somministrazione, devono essere specificamente indicati, a pena di nullità ai sensi dell'articolo 1418 del Codice Civile, i costi delle misure adottate per eliminare o, ove ciò non sia possibile, ridurre al minimo i rischi in materia di salute e sicurezza sul lavoro derivanti dalle interferenze delle lavorazioni. I costi di cui al primo periodo non sono soggetti a ribasso. A tali dati possono accedere, su richiesta, il rappresentante dei lavoratori per la sicurezza e gli organismi locali delle organizzazioni sindacali dei lavoratori comparativamente più rappresentative a livello nazionale.

L'amministrazione è tenuta a computare solo i rischi interferenziali, a conteggiare gli stessi e a sottrarli a confronto concorrenziale.

Il DUVRI deve essere redatto o aggiornato ogni qualvolta siano posti in essere dei contratti d'appalto, d'opera o di somministrazione, anche non formalizzati, che implicano la presenza di imprese operanti all'interno del luogo oggetto di Lavori/Servizi/Forniture, anche se non si ravvisano particolari rischi da interferenza; in questo caso nel documento sarà evidenziato l'assenza del rischio.

Il DUVRI è il documento dinamico, e quindi sarà aggiornato laddove si ravvisassero dalla stazione appaltante nuovi rischi da interferenza.

In relazione al contratto indicato in oggetto non si rinvencono costi da interferenza.

Il referente incaricato dall'Ente destinatario della prestazione avrà cura di adottare le ulteriori misure organizzative necessarie all'esecuzione del contratto nei luoghi in cui è abitualmente presente personale dell'A.D.

7. CONCLUSIONI

La valutazione dei rischi di cui al presente documento è stata effettuata come previsto dall'art. 26, comma 1 let. b), del D.lgs. 81/08. È soggetta ad aggiornamento periodico ove si verificano significativi mutamenti che potrebbero averla resa superata.

All'Appaltatore, è consentito proporre aggiornamenti, modifiche, implementazioni e/o integrazioni al presente DUVRI nell'eventualità si manifestassero situazioni di incompletezza del presente documento.

Il presente DUVRI costituisce parte integrante del contratto di appalto ed ha validità immediata a partire dalla data di sottoscrizione. In caso di modifica significativa delle condizioni dell'appalto il DUVRI dovrà essere soggetto a revisione ed aggiornamento in corso d'opera. Le misure indicate per la gestione dei rischi interferenziali, potranno essere integrate e/o aggiornate immediatamente prima dell'esecuzione della manutenzione oggetto del Contratto d'Appalto, o durante il corso delle opere a seguito di eventuali mutamenti delle condizioni generali e particolari delle attività oggetto dell'Appalto.

Roma,

IL COMMITTENTE

Magg. Gen. Salvatore VERGARI



L'APPALTATORE

CENTRO ALTI STUDI PER LA DIFESA

STRALCIO PLANIMETRIA BAR



