

*Ministero della Giustizia*  
*Dipartimento dell'organizzazione giudiziaria, del personale e dei servizi*  
*Direzione Generale delle Risorse materiali e delle Tecnologie*  
*Il Direttore Generale*

**Al Sig. Presidente della Corte di Cassazione**  
**Al Sig. Procuratore generale presso la Corte di Cassazione**  
**Ai Sigg. Presidenti delle Corti di Appello**  
**A sig.ri Procuratori generali presso le Corti di appello**  
**e p.c.**  
**alla Sig.ra Capo DOG**

**Oggetto: Utilizzazione dei locali siti all'interno degli edifici adibiti a uffici giudiziari da parte dei gestori del servizio di bar e/o ristorazione, o di distributori automatici o per l'esercizio di altre attività (banca, ufficio postale, ecc.).**

(nella risposta, citare l'oggetto e il nr. di protocollo e referente ing. Giuseppe Caprio, reperibile al seguente indirizzo: [giuseppe.caprio@giustizia.it](mailto:giuseppe.caprio@giustizia.it))

**1. Premessa**

Ritengo necessario verificare le modalità con cui sono messi a disposizione di privati (esercenti il servizio di bar e/o ristorazione, o di gestione dei distributori automatici o, comunque, altre attività quali banche, poste, ecc.) i locali siti all'interno degli edifici adibiti a uffici giudiziari.

A tal fine, la Direzione ha predisposto un'apposita maschera sull'applicativo SIGEG, a cui si accede tramite il seguente link: <https://sigeg.giustizia.it/Login.aspx> (cliccare: Gestione/Censimento/Arce/nuovo censimento).

I dati su indicati dovranno essere inseriti dal soggetto che sarà individuato dal Presidente della Conferenza permanente, trattandosi di servizi che normalmente vengono svolti nell'interesse di più uffici (Tribunale, Procura, ecc.).

Per gli uffici giudiziari gestiti dall'Ufficio speciale di Napoli, i dati saranno inseriti da ciascun ufficio.

Analogamente, per la Corte di Cassazione e per la Procura generale presso la stessa, i dati saranno inseriti a cura di coloro che saranno individuati, rispettivamente, dal Presidente della Corte e dal Procuratore generale.

Invito pertanto i Dirigenti degli uffici giudiziari a porre in essere le attività su indicate entro il 15.11.2021.

I dati saranno successivamente analizzati dal referente di questa Direzione, indicato in epigrafe, alla quale gli uffici potranno rivolgersi per chiedere chiarimenti.

Al contempo, ritengo utile fornire le seguenti informazioni e/o documentazione, al fine di agevolare gli uffici giudiziari nel compimento delle necessarie procedure di evidenza pubblica.

**A) Servizio di gestione di bar e/o piccola ristorazione**

**A.1) Valore della concessione: stima del fatturato**

Il servizio di bar e/o ristorazione va aggiudicato secondo le norme del Codice degli appalti, rientrando nel novero delle concessioni di servizi (art. 164 e ss. D. lgs., 50/2016).

Il valore della concessione si deve stabilire (ai sensi dell'art. 167 d. lgs. 50/2016) sulla base del fatturato totale del concessionario generato per tutta la durata del contratto, al netto dell'IVA.

Il valore della concessione ha una importanza decisiva, perché - se è superiore all'importo previsto dall'art. 35, comma 1, lett. a), d. lgs. 50/2016 - rende necessario il ricorso alla c.d. "gara europea": procedura aperta, SDAPA, ecc.).

**Quanto al metodo per la quantificazione del valore della concessione:**

Nei casi in cui vi sia già un gestore, il metodo più semplice per effettuare tale stima consiste nel considerare il fatturato annuo da questi realizzato o, meglio, la media annua del fatturato conseguito negli anni precedenti a quello in cui si indice la gara per la nuova concessione.

Qualora il gestore non consenta di accedere a questi dati, occorre comunque attribuire un valore alla concessione.

A tal fine, segnalo che nella procedura di evidenza pubblica che sta per essere avviata per la sede centrale del Ministero della Giustizia il fatturato annuo è stato stimato in € 3.750.000, alla stregua dei seguenti criteri di calcolo:

- numero presenze medie giornaliere totali: 1.000
- numero di presenze medie giornaliere che utilizzano il servizio bar o ristorazione: 500 unità
- spesa media giornaliera procapite, 5 € ;
- numero di gg. lavorativi annui: 250
- fatturato annuale stimato: € 625.000,00
- fatturato stimato per i 6 anni di durata della concessione: € 3.750.000,00.

Se l'ufficio lo condivide, questo metodo può essere replicato, adattandolo alla specifica situazione di fatto.

**A.2) Durata della concessione**

E' appena il caso di evidenziare che la concessione di servizi deve avere una durata apprezzabile, perchè ciò è indispensabile per consentire al concessionario di realizzare l'equilibrio economico-finanziario e, cioè, la sostenibilità dei costi di investimento e di gestione e, da ultimo, la redditività dell'attività imprenditoriale.

Pertanto, la durata della concessione può anche essere stabilita in un numero di anni inferiore a 6, specie se ciò consente di determinare il valore della concessione al di sotto della soglia comunitaria (art. 35, comma 1, lett. a, d. lgs. 50/2016) purchè sia però configurabile la potenziale economicità dell'impresa.

### **A.3) Procedimento da seguire per avviare la procedura di evidenza pubblica:**

E' indispensabile fornire indicazioni di tipo operativo agli uffici giudiziari, al fine di agevolare, per quanto possibile, questa attività tanto improcrastinabile quanto impegnativa. Tali indicazioni vanno differenziate a seconda che l'edificio in cui va esercitato il servizio di bar e/o ristorazione sia di proprietà demaniale o comunale o in locazione.

#### **A.3.1) Edifici di proprietà demaniale**

E' ormai acquisito che la gara per la concessione di servizi deve essere disposta dall'ufficio giudiziario, quale stazione appaltante, e non dall'Agenzia del Demanio<sup>1</sup>.

E' parimenti accertato che all'Agenzia del Demanio spetta, per contro, il compito di stabilire l'entità del canone e di riscuotere le entrate erariali<sup>2</sup>.

Pertanto, prima di avviare la procedura per l'aggiudicazione della concessione d'uso, è necessario che l'ufficio giudiziario individui gli spazi da destinare all'esercizio del servizio di bar e/o ristorazione, invii all'Agenzia del Demanio competente per territorio le relative planimetrie e chieda contestualmente a detta Agenzia di quantificare l'entità del canone.

Tale importo dovrà poi essere indicato nel capitolato, in modo da consentire a ogni potenziale interessato di valutare l'economicità dell'operazione imprenditoriale.

In adempimento di quanto previsto nelle già citate Linee Guida<sup>3</sup>, verrà poi stipulata una concessione di servizi (tra ufficio giudiziario e imprenditore risultato aggiudicatario) e, successivamente, un contratto di concessione dei locali (che verrà sottoscritto dall'Agenzia del Demanio, dal concessionario e dall'ufficio giudiziario).

Il canone verrà versato dal concessionario mediante modello F24.

#### **A.3.2) Edifici di proprietà comunale**

Ritengo che quando gli immobili adibiti a uffici giudiziari sono di proprietà comunale, la competenza a porre in essere le attività dirette ad aggiudicare la concessione del servizio di bar e/o ristorazione sia dell'ufficio giudiziario.

A tal fine non è di alcun giovamento l'art. 1, terzo comma, RD 2440/1923, che prevede che *"ciascun ministero provvede all'amministrazione dei beni mobili assegnati ad uso proprio"*, perché la norma si applica esclusivamente *"ai beni immobili dello Stato"* (art. 1, primo comma, RD 2440/1923).

Tuttavia, l'art 1, secondo comma, legge 392/1941<sup>4</sup>, prevede al secondo periodo che *"Il trasferimento delle spese obbligatorie non scioglie i rapporti in corso e di cui è parte il comune per le spese obbligatorie di cui al primo comma, né modifica la titolarità delle posizioni di debito e di credito sussistenti al momento del trasferimento stesso"*.

Al contempo, il terzo periodo del medesimo comma prevede che *"Il Ministero della giustizia subentra nei rapporti di cui al periodo precedente, fatta salva la facoltà di recesso"*.

E' evidente, quindi, che il Ministero – in forza della legge 190/2014 - è subentrato automaticamente (*ex lege*) non solo nei rapporti passivi, ma anche in quelli attivi, di cui era parte il Comune: così deve intendersi l'espressione *"titolarità delle posizioni ... di credito"*. Tra questi rapporti attivi vi sono anche quelli in cui il Comune era locatore, alla data del 1<sup>o</sup> settembre 2015.

<sup>1</sup> Cfr. parere Avvocatura generale dello Stato, prot. 17.12.2019, DOG 0229832.E

<sup>2</sup> Ibidem; cfr. anche Linee Guida sulle concessioni d'uso di spazi all'interno di immobili in uso governativo, connesse a concessioni di servizi funzionali all'attività istituzionale della P.A., in data 13.06.2017, prot. 2017/12678

<sup>3</sup> ibidem

<sup>4</sup> Nel testo risultante a seguito dell'entrata in vigore dell'art. 1, comma 526, lett. a), legge 190/2014

Trattandosi di bene di proprietà non demaniale, la quantificazione del canone non può essere demandata all'Agenzia del Demanio.

Pertanto, essa va richiesta dall'ufficio giudiziario a questa Direzione generale, inviando al contempo:

- le planimetrie dei locali che l'ufficio ritiene di dover destinare al servizio di bar e/o ristorazione;
- le dimensioni di ciascun locale
- le foto di ciascun locale.

In questo caso, non ci sarà ovviamente necessità di stipulare due atti distinti (uno di concessione del servizio e l'altro di concessione dei locali, quest'ultimo con l'intervento dell'Agenzia del Demanio).

Nell'atto di concessione, all'esito della procedura di evidenza pubblica, verrà previsto l'obbligo per il concessionario di versare il canone a favore del Ministero della Giustizia, al seguente IBAN: **IT 59D 01000 03245 348 0 11 3530 03**, che corrisponde al capitolo di entrata 3530 art. 3 (restituzioni e rimborsi) del Ministero della Giustizia. Utilizzando questo IBAN, le somme affluiscono alla tesoreria centrale dello Stato.

Le attività che riguardano immobili di proprietà del Comune vanno comunicate all'Amministrazione municipale.

#### **A.3.3) Immobile di proprietà di terzi e utilizzato dall'ufficio giudiziario in virtù di contratti di locazione o comodato o altro:**

Quando l'immobile adibito a ufficio giudiziario e nel quale va esercitato il servizio di bar e/o ristorazione è di proprietà di terzi ma è utilizzato dall'ufficio giudiziario in virtù di contratto di locazione (o comodato o altro accordo negoziale), si applicano le stesse disposizioni di cui al § A.3.2.

In questa categoria residuale vi rientrano anche gli immobili di proprietà di enti pubblici (Inps, Provincia, Regione, ecc.), indipendentemente dal titolo con cui sono concessi in godimento all'Amministrazione della Giustizia.

Va ovviamente verificato che non ricorrano cause ostative alla concessione, da parte del locatore (cioè, del Ministero della Giustizia) dell'utilizzo di locali oggetto della locazione a soggetti terzi che intendano gestire un bar o ristorante.

Occorre cioè esaminare il titolo negoziale e verificare se le pattuizioni contrattuali disciplinano (consentendola o vietandola) la sub-locazione.

Qualora vi sia una previsione che vieti la sublocazione, l'ufficio giudiziario non ha ovviamente alcun titolo per promuovere e gestire alcun tipo di procedura ad evidenza pubblica.

Le attività che riguardino immobili condotti in locazione o in comodato vanno comunicate al soggetto proprietario.

#### **A.4) Disdetta**

Al fine di evitare il rinnovo automatico (se previsto contrattualmente) della concessione del servizio di bar e/o ristorazione, è necessario che l'ufficio giudiziario verifichi con la massima tempestività se è opportuno intimare la disdetta.

Della disdetta verrà data notizia all'Agenzia del Demanio (o al Comune) e a questa Direzione generale.

#### **A.5) Individuazione dell'ufficio giudiziario tenuto ad adempiere a quanto previsto col presente provvedimento:**

Il servizio di bar e/o ristorazione è erogato, generalmente, a beneficio di dipendenti e utenti di più uffici giudiziari, e segnatamente di tutti quelli che hanno sede in uno stesso edificio. Pertanto, la competenza ad eseguire tutto ciò che è previsto dal presente provvedimento va attribuita al presidente e al dirigente amministrativo della Corte di appello (o del Tribunale, nelle sedi che non sono capoluogo di distretto: cfr. art. 3 dpr 133/2015).

Nei casi in cui il servizio di bar e/o ristorazione deve essere svolto in un edificio utilizzato esclusivamente da un ufficio diverso da quello giudicante (ad esempio: Procura della Repubblica, Tribunale dei Minorenni, Procura della Repubblica presso il tribunale dei Minorenni, Tribunale di sorveglianza, ecc.), spetta al Capo dell'ufficio giudiziario e al dirigente amministrativo del medesimo ufficio porre in essere le attività necessarie per individuare l'impresa a cui aggiudicare la concessione del servizio.

Ovviamente, qualora in uno stesso edificio vi sia la sede sia del Tribunale dei minorenni che della relativa Procura della Repubblica, spetterà al presidente del Tribunale dei minorenni e al dirigente amministrativo del predetto ufficio giudiziario giudicante dare esecuzione a quanto disposto col presente provvedimento.

In ogni caso, è necessario che di ogni iniziativa (disdetta, predisposizione del capitolato, richiesta di quantificazione del canone, ecc.) la Conferenza permanente sia puntualmente informata.

#### **A.6) Quantificazione dei canoni dovuti**

E' necessario che l'ufficio giudiziario verifichi se l'attuale gestore del bar e/o ristorante ha regolarmente versato i canoni dovuti per l'utilizzo dei locali.

Se l'immobile è **demaniale**, è sufficiente che l'ufficio chieda una semplice informazione alla Agenzia del Demanio territorialmente competente, a mero titolo collaborativo.

Se invece l'immobile è di proprietà **comunale**, l'ufficio giudiziario chiederà al Comune se il gestore ha versato il canone a partire dal 1<sup>^</sup> settembre 2015 in poi.

Qualora il gestore avesse versato al Comune, in adempimento di quanto previsto dal contratto e in assenza di espresse disposizioni (che sarebbero state necessarie, a seguito della riforma delle spese obbligatorie di cui alla legge 190/2014) ritengo che non possa essere eccepito alcunchè al gestore, la cui buona fede non può essere messa in dubbio, ai sensi dell'art. 1189 c.c.

Invece, qualora il gestore non avesse versato alcunchè (né al Comune né al Ministero), l'ufficio giudiziario dovrà quantificare il suo debito (a partire dal 1<sup>^</sup> settembre 2015) e riferirlo a questa Direzione, proponendo le iniziative ritenute opportune (decreto ingiuntivo, risoluzione per inadempimento, ecc.).

#### **A.7) Parere Avvocatura dello Stato territorialmente competente**

Rammento che ai sensi dell'art. 13 RD 1611/1933 è possibile chiedere all'Avvocatura dello Stato territorialmente competente il rilascio di un parere legale su tutte le questioni giuridiche che si porranno e che non sono, allo stato, ovviamente pronosticabili.

#### **A.8) Richiesta di determina**

Una volta ricostruita la situazione (con riferimento sia alla durata della concessione, che ai canoni dovuti) l'ufficio giudiziario dovrà valutare se chiedere l'autorizzazione ad avviare la gara per l'affidamento della concessione del servizio di bar e/o ristorazione.

In tal caso, occorre che sia indicato il nominativo del RUP e quello del DEC (Direttore dell'esecuzione contrattuale) e il valore stimato della concessione (cfr. § 2 che precede).

*Per incidens*, evidenzio che la presenza del DEC consente l'erogazione, a favore di tutti i dipendenti che hanno svolto attività nell'ambito della procedura di aggiudicazione della concessione di servizi, degli incentivi previsti dall'art. 113 d. lgs. 50/2016<sup>5</sup>.

La complessità della procedura mi induce a consigliare agli uffici giudiziari di avviarla con congruo anticipo, rispetto alla data di scadenza della concessione (eventualmente) in atto. Un termine congruo è quello compreso tra 18 e 24 mesi prima di tale scadenza.

Nel capitolato andrà ovviamente previsto che l'aggiudicatario della concessione del servizio di bar e/o ristorazione non può iniziare l'attività prima che i locali siano stati effettivamente rilasciati dal precedente gestore. Va altresì previsto che, in ogni caso, il gestore rinuncia ad avanzare pretese di alcun tipo in relazione alla data in cui potrà avviare l'attività di bar e/o ristorazione, perché è ben possibile che sorgano impedimenti (di vario tipo) che non consentano all'aggiudicatario di avviare l'attività alla data preventivata.

#### **A.9) Rotazione**

Ai sensi dell'art. 36, comma 1, d. lgs. 50/2016, occorre rispettare il principio di rotazione<sup>6</sup>. Ne deriva che l'ufficio giudiziario non potrà invitare a partecipare alla gara il gestore uscente.

#### **B) Distributori automatici:**

Le disposizioni indicate per la procedura di affidamento della concessione del servizio di bar e/o piccola e ristorazione possono essere applicate anche per l'individuazione del gestore di distributori automatici.

In particolare, per la quantificazione del canone dovuto dal gestore dei distributori automatici, si applicano quanto previsto nei §§ A.3.1, A.3.2 e A.3.3 che precedono.

Con separato provvedimento trasmetto il capitolato (che ovviamente potrà essere modificato a seconda delle specifiche esigenze dell'ufficio) e altri provvedimenti relativi alla gara per la gestione di distributori automatici.

#### **C) Spazi utilizzati per la erogazione di altri servizi (banca, ufficio postale, ecc.):**

Anche per gli spazi utilizzati da soggetti privati per la gestione di altri servizi, diversi da quelli di bar, ristorazione, distributori automatici (banca, ufficio postale, ecc.), valgono le indicazioni che precedono.

Alo stato non sono stati predisposti capitolati specifici.

Mi riservo di apportare al presente provvedimento le modifiche che appariranno necessarie o opportune, anche alla luce di eventuali suggerimenti o osservazioni da parte degli uffici giudiziari.

Prego le SS.LL. di inviare la presente nota e gli allegati agli uffici dei rispettivi distretti.

---

<sup>5</sup> A questa conclusione pervengo sulla base della considerazione che l'art. 164, comma 2, d. lgs. 50/16 dispone che *"Alle procedure di aggiudicazione di contratti di concessione di lavori pubblici o di servizi si applicano, per quanto compatibili, le disposizioni contenute nella parte I e nella parte II, del presente codice, relativamente ..... alle modalità di esecuzione"*. L'art. 113 d. lgs. 50/2016, che disciplina gli incentivi, è contenuto nella parte II e, precisamente, nel titolo V, intitolato *"Esecuzione"*. Pertanto, il fatto che il decreto ministeriale adottato di recente ai sensi dell'art. 113 non preveda alcunché, non può ovviamente far venir meno la diretta applicazione della norma primaria.

<sup>6</sup> non è condivisibile la isolata pronuncia del Tar Sardegna (101 del 17.02.2020) che ritiene che alla concessione di servizi il principio di rotazione non si applica, perché il giudice amministrativo omette di considerare che l'art. 36 d. lgs. 50/2016 è richiamato, per le concessioni, dall'art. 164, comma 2, d. lgs. 50/2016: cfr. *ex multis* Cons., Stato n. 4125 del 31.08.2017; Tar Toscana, n. 17 del 02.01.2018;

**Cordialità**

**Allegati:**  
**capitolato e altri provvedimenti relativi alla gara per il servizio di gestione di bar e/o piccola ristorazione**

**Roma 04.10.2021**

**IL DIRETTORE GENERALE**

*Massimo Orlando*



CUP (ove previsto) Codice progetto (ove l'appalto sia finanziato o cofinanziato con fondi europei)	[ ]
---	-----

Tutte le altre informazioni in tutte le sezioni del DGUE devono essere inserite dall'operatore economico.

**Parte II: Informazioni sull'operatore economico**

**A: INFORMAZIONI SULL'OPERATORE ECONOMICO**

Dati identificativi	Risposta:
Nome:	[ ]
Partita IVA, se applicabile: Se non è applicabile un numero di partita IVA indicare un altro numero di identificazione nazionale, se richiesto e applicabile	[ ] [ ]
Indirizzo postale:	[.....]
Persone di contatto (*): Telefono: PEC o e-mail: (Indirizzo Internet o sito web) (ove esistente):	[.....] [.....] [.....] [.....]
Informazioni generali:	Risposta:
L'operatore economico è una microimpresa, oppure un'impresa piccola o media (*)?	[ ] Sì [ ] No
Solo se l'appalto è riservato (*): l'operatore economico è un laboratorio protetto, un "impresa sociale" (*) o provvede all'esecuzione del contratto nel contesto di programmi di lavoro protetti (articolo 112 del Codice)?  In caso affermativo, qual è la percentuale corrispondente di lavoratori con disabilità o svantaggiati?  Se richiesto, specificare a quale o quali categorie di lavoratori con disabilità o svantaggiati appartengono i dipendenti interessati:	[ ] Sì [ ] No  [.....]  [.....]
Se pertinente: l'operatore economico è iscritto in un elenco ufficiale di imprenditori, fornitori, o prestatori di servizi o possiede una certificazione rilasciata da organismi accreditati, ai sensi dell'articolo 90 del Codice?  In caso affermativo:  Rispondere compilando le altre parti di questa sezione, la sezione B e, ove pertinente, la sezione C della presente parte, la parte III, la parte V se applicabile, e in ogni caso compilare e firmare la parte VI.  a) Indicare la denominazione dell'elenco o del certificato e, se pertinente, il pertinente numero di iscrizione o della certificazione  b) Se il certificato di iscrizione o la certificazione è disponibile elettronicamente, indicare:  c) Indicare i riferimenti in base ai quali è stata ottenuta l'iscrizione o la certificazione e,	[ ] Sì [ ] No [ ] Non applicabile  a) [.....]  b) (Indirizzo web, autorità o organismo di emanazione, riferimento preciso della documentazione): [.....][.....][.....][.....]  c)

<sup>6</sup> Ripetere le informazioni per ogni persona di contatto tante volte quanto necessario.

<sup>7</sup> Cfr. raccomandazione della Commissione, del 5 maggio 2003, relativa alla definizione delle microimprese, piccole e medie imprese (GU L 124 del 20.5.2003, pag. 36). Queste informazioni sono richieste unicamente a fini statistici.

Microimprese: imprese che occupano meno di 10 persone e realizzano un fatturato annuo oppure un totale di bilancio annuo non superiori a 2 milioni di EUR.

Piccole imprese: imprese che occupano meno di 50 persone e realizzano un fatturato annuo o un totale di bilancio annuo non superiori a 10 milioni di EUR.

Medie imprese: imprese che non appartengono alla categoria delle microimprese né a quella delle piccole imprese, che occupano meno di 250 persone e il cui fatturato annuo non supera i 50 milioni di EUR e/o il cui totale di bilancio annuo non supera i 43 milioni di EUR.

<sup>8</sup> Cfr. il punto III.1.5 del bando di gara.

<sup>9</sup> Un' "impresa sociale" ha per scopo principale l'integrazione sociale e professionale delle persone disabili o svantaggiate.

<p>se pertinente, la classificazione ricevuta nell'elenco ufficiale <sup>10)</sup>:</p> <p>d) L'iscrizione o la certificazione comprende tutti i criteri di selezione richiesti? In caso di risposta negativa alla lettera d): Inserire inoltre tutte le informazioni mancanti nella parte IV, sezione A, B, C, o D secondo il caso <b>SOLO se richiesto dal pertinente avviso o bando o dai documenti di gara:</b></p> <p>e) L'operatore economico potrà fornire un certificato per quanto riguarda il pagamento dei contributi previdenziali e delle imposte, o fornire informazioni che permettano all'amministrazione aggiudicatrice o all'ente aggiudicatore di ottenere direttamente tale documento accedendo a una banca dati nazionale che sia disponibile gratuitamente in un qualunque Stato membro?</p> <p>Se la documentazione pertinente è disponibile elettronicamente, indicare:</p>	<p>c) [.....]</p> <p>d) <input type="checkbox"/> SI <input type="checkbox"/> No</p> <p>e) <input type="checkbox"/> SI <input type="checkbox"/> No</p> <p>(indirizzo web, autorità o organismo di emanazione, riferimento preciso della documentazione) [.....][.....][.....][.....]</p>
<p>Se pertinente: l'operatore economico, in caso di contratti di lavori pubblici di importo superiore a 150.000 euro, è in possesso di attestazione rilasciata da Società Organismi di Attestazione (SOA), ai sensi dell'articolo 84 del Codice (settori ordinari)? ovvero, è in possesso di attestazione rilasciata nell'ambito dei Sistemi di qualificazione di cui all'articolo 134 del Codice, previsti per i settori speciali</p> <p>In caso affermativo:</p> <p>a) Indicare gli estremi dell'attestazione (denominazione dell'Organismo di attestazione ovvero Sistema di qualificazione, numero e data dell'attestazione)</p> <p>b) Se l'attestazione di qualificazione è disponibile elettronicamente, indicare:</p> <p>c) Indicare, se pertinente, le categorie di qualificazione alla quale si riferisce l'attestazione:</p> <p>d) L'attestazione di qualificazione comprende tutti i criteri di selezione richiesti?</p>	<p><input type="checkbox"/> SI <input type="checkbox"/> No</p> <p><input type="checkbox"/> SI <input type="checkbox"/> No</p> <p>a) [.....]</p> <p>b) (indirizzo web, autorità o organismo di emanazione, riferimento preciso della documentazione): [.....][.....][.....][.....]</p> <p>c) [.....]</p> <p>d) <input type="checkbox"/> SI <input type="checkbox"/> No</p>
<p>Si evidenzia che gli operatori economici iscritti in elenchi di cui all'articolo 90 del Codice o in possesso di attestazione di qualificazione SOA (per lavori di importo superiore a 150.000 euro) di cui all'articolo 84 o in possesso di attestazione rilasciata da Sistemi di qualificazione di cui all'articolo 134 del Codice non compilano le Sezioni B e C della Parte IV</p>	
<p><b>Forma della partecipazione:</b></p>	<p><b>Risposta:</b></p>
<p>L'operatore economico partecipa alla procedura di appalto insieme ad altri <sup>11)</sup>?</p>	<p><input type="checkbox"/> SI <input type="checkbox"/> No</p>
<p>In caso affermativo, accertarsi che gli altri operatori interessati forniscano un DGUE distinto</p>	
<p>In caso affermativo:</p> <p>a) Specificare il ruolo dell'operatore economico nel raggruppamento, ovvero consorzio, GEIE, rete di impresa di cui all' art. 45, comma 2, lett. d), e), f) e g) e all'art. 46, comma 1, lett. a), b), c), d) ed e) del Codice (capofila, responsabile di compiti specifici, ecc.):</p> <p>b) Indicare gli altri operatori economici che partecipano alla procedura di appalto:</p> <p>c) Se pertinente, indicare il nome del raggruppamento partecipante:</p> <p>d) Se pertinente, indicare la denominazione degli operatori economici facenti parte di un consorzio di cui all'art. 45, comma 2, lett. b) e c), o di una società di professionisti di cui all'articolo 46, comma 1, lett. f) che eseguono le prestazioni oggetto del contratto.</p>	<p>a): [.....]</p> <p>b): [.....]</p> <p>c): [.....]</p> <p>d): [.....]</p>
<p><b>Lotti</b></p>	<p><b>Risposta:</b></p>

10) I riferimenti e l'eventuale classificazione sono indicati nella certificazione.

11) Specificamente nell'ambito di un raggruppamento, consorzio, joint-venture o altro

Se pertinente, indicare il lotto o i lotti per i quali l'operatore economico intende presentare un'offerta:	[ ]

**B: INFORMAZIONI SUI RAPPRESENTANTI DELL'OPERATORE ECONOMICO**

*Se pertinente, indicare nome e indirizzo delle persone abilitate ad agire come rappresentanti, ivi compresi procuratori e inistitori, dell'operatore economico ai fini della procedura di appalto in oggetto; se intervengono più legali rappresentanti ripetere tante volte quanto necessario.*

Eventuali rappresentanti:	Risposta:
Nome completo; se richiesto, indicare altresì data e luogo di nascita:	[.....]: [.....]
Posizione/Titolo ad agire:	[.....]
Indirizzo postale:	[.....]
Telefono:	[.....]
E-mail:	[.....]
Se necessario, fornire precisazioni sulla rappresentanza (forma, portata, scopo, firma congiunta):	[.....]

**C: INFORMAZIONI SULL'AFFIDAMENTO SULLE CAPACITÀ DI ALTRI SOGGETTI (Articolo 89 del Codice - Avvalimento)**

Affidamento:	Risposta:
L'operatore economico fa affidamento sulle capacità di altri soggetti per soddisfare i criteri di selezione della parte IV e rispettare i criteri e le regole (eventuali) della parte V?	[ ] SI [ ] No
In caso affermativo: Indicare la denominazione degli operatori economici di cui si intende avvalersi:	[.....] [.....]
Indicare i requisiti oggetto di avvalimento:	[.....]

*In caso affermativo, indicare la denominazione degli operatori economici di cui si intende avvalersi, i requisiti oggetto di avvalimento e presentare per ciascuna impresa ausiliaria un D.G.U.E. distinto, debitamente compilato e firmato dai soggetti interessati, con le informazioni richieste dalle sezioni A e B della presente parte, dalla parte III, dalla parte IV ove pertinente e dalla parte VI. Si noti che dovrebbero essere indicati anche i tecnici o gli organismi tecnici che non facciano parte integrante dell'operatore economico, in particolare quelli responsabili del controllo della qualità o, per gli appalti pubblici di lavori, quelli di cui l'operatore economico dispone per l'esecuzione dell'opera.*

**D: INFORMAZIONI CONCERNENTI I SUBAPPALTATORI SULLE CUI CAPACITÀ L'OPERATORE ECONOMICO NON FA AFFIDAMENTO (ARTICOLO 105 DEL CODICE - SUBAPPALTO)**

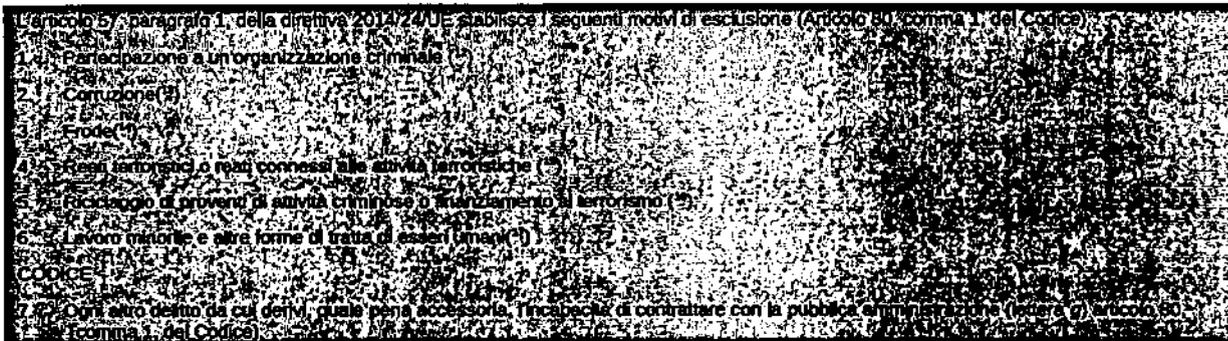
*(Tale sezione è da compilare solo se le informazioni sono esplicitamente richieste dall'amministrazione aggiudicatrice o dall'ente aggiudicatore)*

Subappaltatore:	Risposta:
L'operatore economico intende subappaltare parte del contratto a terzi?	[ ] SI [ ] No
In caso affermativo: Elencare le prestazioni o lavorazioni che si intende subappaltare e la relativa quota (espressa in percentuale) sull'importo contrattuale:	[.....] [.....] [.....]
Nel caso ricorrano le condizioni di cui all'articolo 105, comma 6, del Codice, indicare la denominazione dei subappaltatori proposti:	[.....]

*Se l'amministrazione aggiudicatrice o l'ente aggiudicatore richiede esplicitamente queste informazioni in aggiunta alle informazioni della presente sezione, ognuno dei subappaltatori o categorie di subappaltatori interessati dovrà compilare un proprio D.G.U.E. fornendo le informazioni richieste dalle sezioni A e B della presente parte, dalla parte III, dalla parte IV ove pertinente e dalla parte VI.*

**PARTE III: MOTIVI DI ESCLUSIONE (Articolo 80 del Codice)**

**A: MOTIVI LEGATI A CONDANNE PENALI**



Motivi legati a condanne penali ai sensi delle disposizioni nazionali di attuazione dei motivi stabiliti dall'articolo 57, paragrafo 1, della direttiva (articolo 80, comma 1, del Codice):	Risposta:
<p>I soggetti di cui all'art. 80, comma 3, del Codice sono stati condannati con sentenza definitiva o decreto penale di condanna divenuto irrevocabile o sentenza di applicazione della pena richiesta ai sensi dell'articolo 444 del Codice di procedura penale per uno dei motivi indicati sopra con sentenza pronunciata non più di cinque anni fa o, indipendentemente dalla data della sentenza, in seguito alla quale sia ancora applicabile un periodo di esclusione stabilito direttamente nella sentenza ovvero desumibile ai sensi dell'art. 80 comma 10?</p>	<p><input type="checkbox"/> SI <input type="checkbox"/> No</p> <p>Se la documentazione pertinente è disponibile elettronicamente, indicare: (indirizzo web, autorità o organismo di emanazione, riferimento preciso della documentazione):</p> <p>[.....] [.....] [.....] [.....] (*)</p>
<p>In caso affermativo, indicare (*):</p> <p>a) la data della condanna, del decreto penale di condanna o della sentenza di applicazione della pena su richiesta, la relativa durata e il reato commesso tra quelli riportati all'articolo 80, comma 1, lettera da a) a g) del Codice e i motivi di condanna,</p> <p>b) dati identificativi delle persone condannate [ ]:</p> <p>c) se stabilita direttamente nella sentenza di condanna la durata della pena accessoria, indicare:</p>	<p>a) Data: [ ], durata [ ], lettera comma 1, articolo 80 [ ], motivi: [ ]</p> <p>b) [.....]</p> <p>c) durata del periodo d'esclusione [.....], lettera comma 1, articolo 80 [ ],</p>

- 12 \* Quale definita all'articolo 2 della decisione quadro 2008/841/GAI del Consiglio, del 24 ottobre 2008, relativa alla lotta contro la criminalità organizzata (GU L 300 del 11.11.2008, pag. 42).
- 13 \* Quale definita all'articolo 3 della convenzione relativa alla lotta contro la corruzione nella quale sono coinvolti funzionari della Comunità europee o degli Stati membri dell'Unione europea (GU C 195 del 25.6.1997, pag. 1) e all'articolo 2, paragrafo 1, della decisione quadro 2003/568/GAI del Consiglio, del 22 luglio 2003, relativa alla lotta contro la corruzione nel settore privato (GU L 192 del 31.7.2003, pag. 54). Questo motivo di esclusione comprende la corruzione così come definita nel diritto nazionale dell'amministrazione aggiudicatrice (o ente aggiudicatore) o dell'operatore economico.
- 14 (\*) Ai sensi dell'articolo 1 della convenzione relativa alla tutela degli interessi finanziari della Comunità europee (GU C 316 del 27.11.1995, pag. 48).
- 15 \* Quali definiti agli articoli 1 e 3 della decisione quadro del Consiglio, del 13 giugno 2002, sulla lotta contro il terrorismo (GU L 184 del 22.6.2002, pag. 3). Questo motivo di esclusione comprende anche l'istigazione, il concorso, il tentativo di commettere uno di tali reati, come indicato all'articolo 4 di detta decisione quadro.
- 16 \* Quali definiti all'articolo 1 della direttiva 2005/60/CE del Parlamento europeo e del Consiglio, del 26 ottobre 2005, relativa alla prevenzione dell'uso del sistema finanziario a scopo di riciclaggio dei proventi di attività criminose e di finanziamento del terrorismo (GU L 309 del 25.11.2005, pag. 15).
- 17 \* Quali definiti all'articolo 2 della direttiva 2011/36/UE del Parlamento europeo e del Consiglio, del 5 aprile 2011, concernente la prevenzione e la repressione della tratta di esseri umani e la protezione delle vittime, e che sostituisce la decisione quadro del Consiglio 2002/629/GAI (GU L 101 del 15.4.2011, pag. 1).
- 18 \* Ripetere tante volte quanto necessario.
- 19 \* Ripetere tante volte quanto necessario.

In caso di sentenze di condanna, l'operatore economico ha adottato misure sufficienti a dimostrare la sua affidabilità nonostante l'esistenza di un pertinente motivo di esclusione <sup>20</sup> (autodisciplina o "Self-Cleaning", cfr. articolo 80, comma 7)?	<input type="checkbox"/> Sì <input type="checkbox"/> No
In caso affermativo, indicare: 1) la sentenza di condanna definitiva ha riconosciuto l'attenuante della collaborazione come definita dalle singole fattispecie di reato? 2) Se la sentenza definitiva di condanna prevede una pena detentiva non superiore a 18 mesi? 3) In caso di risposta affermativa per le ipotesi 1) e/o 2), i soggetti di cui all'art. 80, comma 3, del Codice: - hanno risarcito interamente il danno? - si sono impegnati formalmente a risarcire il danno? 4) per le ipotesi 1) e 2) l'operatore economico ha adottato misure di carattere tecnico o organizzativo e relativi al personale idonei a prevenire ulteriori illeciti o reati? 5) se le sentenze di condanna sono state emesse nei confronti dei soggetti cessati di cui all'art. 80 comma 3, indicare le misure che dimostrano la completa ed effettiva dissociazione dalla condotta penalmente sanzionata:	<input type="checkbox"/> Sì <input type="checkbox"/> No  <input type="checkbox"/> Sì <input type="checkbox"/> No  <input type="checkbox"/> Sì <input type="checkbox"/> No  <input type="checkbox"/> Sì <input type="checkbox"/> No  In caso affermativo elencare la documentazione pertinente [ ] e, se disponibile elettronicamente, indicare: (Indirizzo web, autorità o organismo di emanazione, riferimento preciso della documentazione): [.....][.....][.....]  [.....]

**B: MOTIVI LEGATI AL PAGAMENTO DI IMPOSTE O CONTRIBUTI PREVIDENZIALI**

Pagamento di imposte, tasse o contributi previdenziali (Articolo 80, comma 4, del Codice):	Risposta:	
L'operatore economico ha soddisfatto tutti gli obblighi relativi al pagamento di imposte, tasse o contributi previdenziali, sia nel paese dove è stabilito sia nello Stato membro dell'amministrazione aggiudicatrice o dell'ente aggiudicatore, se diverso dal paese di stabilimento?	<input type="checkbox"/> Sì <input type="checkbox"/> No	
In caso negativo, indicare:	<b>Imposte/tasse</b>	<b>Contributi previdenziali</b>
a) Paese o Stato membro interessato	a) [.....]	a) [.....]
b) Di quale importo si tratta	b) [.....]	b) [.....]
c) Come è stata stabilita tale inottemperanza:		
1) Mediante una decisione giudiziaria o amministrativa:	c1) <input type="checkbox"/> Sì <input type="checkbox"/> No	c1) <input type="checkbox"/> Sì <input type="checkbox"/> No
- Tale decisione è definitiva e vincolante?	- <input type="checkbox"/> Sì <input type="checkbox"/> No	- <input type="checkbox"/> Sì <input type="checkbox"/> No
- Indicare la data della sentenza di condanna o della decisione.	- [.....]	- [.....]
- Nel caso di una sentenza di condanna, se stabilita direttamente nella sentenza di condanna, la durata del periodo d'esclusione:	- [.....]	- [.....]
2) In altro modo? Specificare:	c2) [.....]	c2) [.....]
d) L'operatore economico ha ottemperato od ottempererà ai suoi obblighi, pagando o impegnandosi in modo vincolante a	d) <input type="checkbox"/> Sì <input type="checkbox"/> No	d) <input type="checkbox"/> Sì <input type="checkbox"/> No

<sup>20</sup> In conformità alle disposizioni nazionali di attuazione dell'articolo 57, paragrafo 6, della direttiva 2014/24/UE.

<p>pagare le imposte, le tasse o i contributi previdenziali dovuti, compresi eventuali interessi o multe, avendo effettuato il pagamento o formalizzato l'impegno prima della scadenza del termine per la presentazione della domanda (articolo 80 comma 4, ultimo periodo, del Codice)?</p>	<p>In caso affermativo, fornire informazioni dettagliate: [.....]</p>	<p>In caso affermativo, fornire informazioni dettagliate: [.....]</p>
<p>Se la documentazione pertinente relativa al pagamento di imposte o contributi previdenziali è disponibile elettronicamente, indicare:</p>	<p>(indirizzo web, autorità o organismo di emanazione, riferimento preciso della documentazione)<sup>(21)</sup>: [.....][.....][.....]</p>	

**C: MOTIVI LEGATI A INSOLVENZA, CONFLITTO DI INTERESSI O ILLECITI PROFESSIONALI (22)**

**Si noti che ai fini del presente appalto alcuni dei motivi di esclusione elencati di seguito potrebbero essere stati oggetto di una definizione più precisa nel diritto nazionale, nell'avviso o bando pertinente o nei documenti di gara. Il diritto nazionale può ad esempio prevedere che nel concetto di "grave illecito professionale" rientrino forme diverse di condotta.**

<p>Informazioni su eventuali situazioni di insolvenza, conflitto di interessi o illeciti professionali</p>	<p>Risposta:</p>
<p>L'operatore economico ha violato, per quanto di sua conoscenza, obblighi applicabili in materia di salute e sicurezza sul lavoro, di diritto ambientale, sociale e del lavoro, (23) di cui all'articolo 80, comma 5, lett. a), del Codice ?</p> <p>In caso affermativo, l'operatore economico ha adottato misure sufficienti a dimostrare la sua affidabilità nonostante l'esistenza di un pertinente motivo di esclusione (autodisciplina o "Self-Cleaning, cfr. articolo 80, comma 7)?</p> <p>In caso affermativo, indicare:</p> <p>1) L'operatore economico - ha risarcito interamente il danno? - si è impegnato formalmente a risarcire il danno?</p> <p>2) L'operatore economico ha adottato misure di carattere tecnico o organizzativo e relativi al personale idonei a prevenire ulteriori illeciti o reati ?</p>	<p>[ ] SI [ ] No</p> <p>In caso affermativo elencare la documentazione pertinente [ ] e, se disponibile elettronicamente, indicare: (indirizzo web, autorità o organismo di emanazione, riferimento preciso della documentazione): [.....][.....][.....][.....]</p>
<p>L'operatore economico si trova in una delle seguenti situazioni oppure è sottoposto a un procedimento per l'accertamento di una delle seguenti situazioni di cui all'articolo 80, comma 5, lett. b), del Codice:</p> <p>a) fallimento</p> <p>In caso affermativo:</p> <p>- il curatore del fallimento è stato autorizzato all'esercizio provvisorio ed è stato autorizzato dal giudice delegato a partecipare a procedure di affidamento di contratti pubblici (articolo 110, comma 3, lette. a) del Codice) ?</p> <p>- la partecipazione alla procedura di affidamento è stata subordinata</p>	<p>[ ] SI [ ] No</p> <p>[ ] SI [ ] No</p> <p>In caso affermativo indicare gli estremi dei provvedimenti [.....] [.....]</p> <p>[ ] SI [ ] No</p> <p>In caso affermativo indicare l'impresa ausiliaria</p>

21 ° Ripetere tante volte quanto necessario.

22 ° Cfr. articolo 57, paragrafo 4, della direttiva 2014/24/UE.

23 ° Così come stabilito ai fini del presente appalto dalla normativa nazionale, dall'avviso o bando pertinente o dai documenti di gara ovvero dall'articolo 18, paragrafo 2, della direttiva 2014/24/UE.

<p>ai sensi dell'art. 110, comma 5, all'avvalimento di altro operatore economico?</p> <p>b) liquidazione coatta</p> <p>c) concordato preventivo</p> <p>d) è ammesso a concordato con continuità aziendale</p> <p>In caso di risposta affermativa alla lettera d):</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- è stato autorizzato dal giudice delegato ai sensi dell' articolo 110, comma 3, lett. a) del Codice?</li> <li>- la partecipazione alla procedura di affidamento è stata subordinata ai sensi dell'art. 110, comma 5, all'avvalimento di altro operatore economico?</li> </ul>	<p>[.....]</p> <p><input type="checkbox"/> SI <input type="checkbox"/> No</p> <p>In caso affermativo indicare l'impresa ausiliaria [.....]</p>
<p>L'operatore economico si è reso colpevole di gravi illeciti professionali<sup>(24)</sup> di cui all'art. 80 comma 5 lett. c) del Codice?</p> <p>In caso affermativo, fornire informazioni dettagliate, specificando la tipologia di illecito:</p>	<p><input type="checkbox"/> SI <input type="checkbox"/> No</p> <p>[.....]</p>
<p>In caso affermativo, l'operatore economico ha adottato misure di autodisciplina?</p> <p>In caso affermativo, indicare:</p> <p>1) L'operatore economico:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- ha risarcito interamente il danno?</li> <li>- si è impegnato formalmente a risarcire il danno?</li> </ul> <p>2) l'operatore economico ha adottato misure di carattere tecnico o organizzativo e relativi al personale idonei a prevenire ulteriori illeciti o reati?</p>	<p><input type="checkbox"/> SI <input type="checkbox"/> No</p> <p>In caso affermativo elencare la documentazione pertinente [ ] e, se disponibile elettronicamente, indicare: (indirizzo web, autorità o organismo di emanazione, riferimento preciso della documentazione):</p> <p>[.....][.....][.....][.....]</p>
<p>L'operatore economico è a conoscenza di qualsiasi conflitto di interessi<sup>(25)</sup> legato alla sua partecipazione alla procedura di appalto (articolo 80, comma 5, lett. d) del Codice)?</p> <p>In caso affermativo, fornire informazioni dettagliate sulle modalità con cui è stato risolto il conflitto di interessi:</p>	<p><input type="checkbox"/> SI <input type="checkbox"/> No</p> <p>[.....]</p>
<p>L'operatore economico o un'impresa a lui collegata ha fornito consulenza all'amministrazione aggiudicatrice o all'ente aggiudicatore o ha altrimenti partecipato alla preparazione della procedura d'aggiudicazione (articolo 80, comma 5, lett. e) del Codice?</p> <p>In caso affermativo, fornire informazioni dettagliate sulle misure adottate per prevenire le possibili distorsioni della concorrenza:</p>	<p><input type="checkbox"/> SI <input type="checkbox"/> No</p> <p>[.....]</p>

<sup>24</sup> Cir., ove applicabile, il diritto nazionale, l'avviso o bando pertinente o i documenti di gara.

<sup>25</sup> Come indicato nel diritto nazionale, nell'avviso o bando pertinente e nei documenti di gara.

L'operatore economico può confermare di:	
a) non essersi reso gravemente colpevole di false dichiarazioni nel fornire le informazioni richieste per verificare l'assenza di motivi di esclusione o il rispetto dei criteri di selezione,	<input type="checkbox"/> Sì <input type="checkbox"/> No
b) non avere occultato tali informazioni?	<input type="checkbox"/> Sì <input type="checkbox"/> No

**D: ALTRI MOTIVI DI ESCLUSIONE EVENTUALMENTE PREVISTI DALLA LEGISLAZIONE NAZIONALE DELLO STATO MEMBRO DELL'AMMINISTRAZIONE AGGIUDICATRICE O DELL'ENTE AGGIUDICATORE**

Motivi di esclusione previsti esclusivamente dalla legislazione nazionale (articolo 80, comma 2 e comma 5, lett. f), g), h), i), j), k), m) del Codice e art. 53 comma 16-ter del D. Lgs. 165/2001	Risposta:
Sussistono a carico dell'operatore economico cause di decadenza, di sospensione o di divieto previste dall'articolo 67 del decreto legislativo 6 settembre 2011, n. 159 o di un tentativo di infiltrazione mafiosa di cui all'articolo 84, comma 4, del medesimo decreto, fermo restando quanto previsto dagli articoli 88, comma 4-bis, e 92, commi 2 e 3, del decreto legislativo 6 settembre 2011, n. 159, con riferimento rispettivamente alle comunicazioni antimafia e alle informazioni antimafia (Articolo 80, comma 2, del Codice)?	<input type="checkbox"/> Sì <input type="checkbox"/> No Se la documentazione pertinente è disponibile elettronicamente, indicare: (indirizzo web, autorità o organismo di emanazione, riferimento preciso della documentazione): [.....][.....][.....] (*)
L'operatore economico si trova in una delle seguenti situazioni ?	
1. è stato soggetto alla sanzione interdittiva di cui all'articolo 9, comma 2, lettera c) del decreto legislativo 8 giugno 2001, n. 231 o ad altra sanzione che comporta il divieto di contrarre con la pubblica amministrazione, compresi i provvedimenti interdittivi di cui all'articolo 14 del decreto legislativo 9 aprile 2008, n. 81 (Articolo 80, comma 5, lettera f);	<input type="checkbox"/> Sì <input type="checkbox"/> No Se la documentazione pertinente è disponibile elettronicamente, indicare: indirizzo web, autorità o organismo di emanazione, riferimento preciso della documentazione): [.....][.....][.....]
2. è iscritto nel casellario informatico tenuto dall'Osservatorio dell'ANAC per aver presentato false dichiarazioni o falsa documentazione ai fini del rilascio dell'attestazione di qualificazione, per il periodo durante il quale perdura l'iscrizione (Articolo 80, comma 5, lettera g);	<input type="checkbox"/> Sì <input type="checkbox"/> No Se la documentazione pertinente è disponibile elettronicamente, indicare: indirizzo web, autorità o organismo di emanazione, riferimento preciso della documentazione): [.....][.....][.....]
3. ha violato il divieto di intestazione fiduciaria di cui all'articolo 17 della legge 19 marzo 1990, n. 55 (Articolo 80, comma 5, lettera h)?	<input type="checkbox"/> Sì <input type="checkbox"/> No [.....][.....][.....]
In caso affermativo : - indicare la data dell'accertamento definitivo e l'autorità o organismo di emanazione:  - la violazione è stata rimossa ?	<input type="checkbox"/> Sì <input type="checkbox"/> No Se la documentazione pertinente è disponibile elettronicamente, indicare: indirizzo web, autorità o organismo di emanazione, riferimento preciso della documentazione): [.....][.....][.....]
4. è in regola con le norme che disciplinano il diritto al lavoro dei disabili di cui alla legge 12 marzo 1999, n. 68 (Articolo 80, comma 5, lettera i);	<input type="checkbox"/> Sì <input type="checkbox"/> No <input type="checkbox"/> Non è tenuto alla disciplina legge 68/1999 Se la documentazione pertinente è disponibile elettronicamente, indicare: indirizzo web, autorità o organismo di emanazione, riferimento preciso della documentazione): [.....][.....][.....] Nel caso in cui l'operatore non è tenuto alla disciplina legge 68/1999 indicare le motivazioni: (numero dipendenti e/o altro ) [.....][.....][.....]

<sup>26</sup>) Ripetere tante volte quanto necessario.

<p>5. è stato vittima dei reati previsti e puniti dagli articoli 317 e 629 del codice penale aggravati ai sensi dell'articolo 7 del decreto-legge 13 maggio 1991, n. 152, convertito, con modificazioni, dalla legge 12 luglio 1991, n. 203?</p> <p>In caso affermativo:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- ha denunciato i fatti all'autorità giudiziaria?</li> <li>- ricorrono i casi previsti all'articolo 4, primo comma, della Legge 24 novembre 1981, n. 689 (articolo 80, comma 5, lettera f) ?</li> </ul> <p>6. si trova rispetto ad un altro partecipante alla medesima procedura di affidamento, in una situazione di controllo di cui all'articolo 2359 del codice civile o in una qualsiasi relazione, anche di fatto, se la situazione di controllo o la relazione comporti che le offerte sono imputabili ad un unico centro decisionale (articolo 80, comma 5, lettera m)?</p>	<p><input type="checkbox"/> Sì <input type="checkbox"/> No</p> <p><input type="checkbox"/> Sì <input type="checkbox"/> No</p> <p><input type="checkbox"/> Sì <input type="checkbox"/> No</p> <p>Se la documentazione pertinente è disponibile elettronicamente, indicare: indirizzo web, autorità o organismo di emanazione, riferimento preciso della documentazione):</p> <p>[.....]:[.....]:[.....]</p> <p><input type="checkbox"/> Sì <input type="checkbox"/> No</p>
<p>7. L'operatore economico si trova nella condizione prevista dall'art. 53 comma 16-ter del D.Lgs. 165/2001 (parcoursage o revolving door) in quanto ha concluso contratti di lavoro subordinato o autonomo e, comunque, ha attribuito incarichi ad ex dipendenti della stazione appaltante che hanno cessato il loro rapporto di lavoro da meno di tre anni e che negli ultimi tre anni di servizio hanno esercitato poteri autoritativi o negoziali per conto della stessa stazione appaltante nei confronti del medesimo operatore economico ?</p>	<p><input type="checkbox"/> Sì <input type="checkbox"/> No</p>

## Parte IV: Criteri di selezione

In merito ai criteri di selezione (sezione α o sezioni da A a D della presente parte) l'operatore economico dichiara che:

### α: INDICAZIONE GLOBALE PER TUTTI I CRITERI DI SELEZIONE

L'operatore economico deve compilare questo campo solo se l'amministrazione aggiudicatrice o l'ente aggiudicatore ha indicato nell'avviso o bando pertinente o nei documenti di gara ivi citati che l'operatore economico può limitarsi a compilare la sezione α della parte IV senza compilare nessun'altra sezione della parte IV:

Rispetto di tutti i criteri di selezione richiesti	Risposta
Soddisfa i criteri di selezione richiesti:	<input type="checkbox"/> Sì <input type="checkbox"/> No

### A: IDONEITÀ (Articolo 83, comma 1, lettera a), del Codice)

Tale Sezione è da compilare solo se le informazioni sono state richieste espressamente dall'amministrazione aggiudicatrice o dall'ente aggiudicatore nell'avviso o bando pertinente o nei documenti di gara.

Idoneità	Risposta
<p><b>1) Iscrizione in un registro professionale o commerciale tenuto nello Stato membro di stabilimento <sup>(27)</sup></b></p> <p>Se la documentazione pertinente è disponibile elettronicamente, indicare:</p>	<p style="text-align: center;">[.....]</p> <p>(indirizzo web, autorità o organismo di emanazione, riferimento preciso della documentazione):</p> <p>[.....][.....][.....]</p>
<p><b>2) Per gli appalti di servizi:</b></p> <p>È richiesta una particolare autorizzazione o appartenenza a una particolare organizzazione (elenchi, albi, ecc.) per poter prestare il servizio di cui trattasi nel paese di stabilimento dell'operatore economico?</p> <p>Se la documentazione pertinente è disponibile elettronicamente, indicare:</p>	<p style="text-align: center;"><input type="checkbox"/> Sì <input type="checkbox"/> No</p> <p>In caso affermativo, specificare quale documentazione e se l'operatore economico ne dispone: [ ... ] <input type="checkbox"/> Sì <input type="checkbox"/> No</p> <p>(indirizzo web, autorità o organismo di emanazione, riferimento preciso della documentazione):</p> <p>[.....][.....][.....]</p>

<sup>27</sup> Conformemente all'elenco dell'allegato XI della direttiva 2014/24/UE, gli operatori economici di taluni Stati membri potrebbero dover soddisfare altri requisiti previsti nello stesso allegato.

B: CAPACITÀ ECONOMICA E FINANZIARIA (Articolo 83, comma 1, lettera b), del Codice)

**Tale Sezione è da compilare solo se le informazioni sono state richieste espressamente dall'amministrazione aggiudicatrice o dall'ente aggiudicatore nell'avviso o bando pertinente o nei documenti di gara.**

Capacità economica e finanziaria	Risposta:
<p>1a) Il fatturato annuo ("generale") dell'operatore economico per il numero di esercizi richiesto nell'avviso o bando pertinente o nei documenti di gara è il seguente:</p> <p>e/o,</p> <p>1b) Il fatturato annuo medio dell'operatore economico per il numero di esercizi richiesto nell'avviso o bando pertinente o nei documenti di gara è il seguente <sup>(28)</sup>:</p> <p>Se la documentazione pertinente è disponibile elettronicamente, indicare:</p>	<p>esercizio: [.....] fatturato: [.....] [...] valuta                      esercizio: [.....] fatturato: [.....] [...] valuta                      esercizio: [.....] fatturato: [.....] [...] valuta</p> <p>(numero di esercizi, fatturato medio):                      [.....], [.....] [...] valuta</p> <p>(indirizzo web, autorità o organismo di emanazione, riferimento preciso della documentazione):                      [.....][.....][.....]</p>
<p>2a) Il fatturato annuo ("specifico") dell'operatore economico nel settore di attività oggetto dell'appalto e specificato nell'avviso o bando pertinente o nei documenti di gara per il numero di esercizi richiesto è il seguente:</p> <p>e/o,</p> <p>2b) Il fatturato annuo medio dell'operatore economico nel settore e per il numero di esercizi specificato nell'avviso o bando pertinente o nei documenti di gara è il seguente <sup>(29)</sup>:</p> <p>Se la documentazione pertinente è disponibile elettronicamente, indicare:</p>	<p>esercizio: [.....] fatturato: [.....] [...]valuta                      esercizio: [.....] fatturato: [.....] [...]valuta                      esercizio: [.....] fatturato: [.....] [...]valuta</p> <p>(numero di esercizi, fatturato medio):                      [.....], [.....] [...] valuta</p> <p>(indirizzo web, autorità o organismo di emanazione, riferimento preciso della documentazione):                      [.....][.....][.....]</p>
<p>3) Se le informazioni relative al fatturato (generale o specifico) non sono disponibili per tutto il periodo richiesto, indicare la data di costituzione o di avvio delle attività dell'operatore economico:</p>	<p>[.....]</p>
<p>4) Per quanto riguarda gli indici finanziari <sup>(30)</sup> specificati nell'avviso o bando pertinente o nei documenti di gara ai sensi dell'art. 83 comma 4, lett. b), del Codice, l'operatore economico dichiara che i valori attuali degli indici richiesti sono i seguenti:</p> <p>Se la documentazione pertinente è disponibile elettronicamente, indicare:</p>	<p>(Indicazione dell'indice richiesto, come rapporto tra x e y <sup>(31)</sup>, e valore)                      [.....], [.....] <sup>(32)</sup></p> <p>(indirizzo web, autorità o organismo di emanazione, riferimento preciso della documentazione):                      [.....][.....][.....]</p>
<p>5) L'importo assicurato dalla copertura contro i rischi professionali è il seguente (articolo 83, comma 4, lettera c) del Codice):</p> <p>Se tali informazioni sono disponibili elettronicamente, indicare:</p>	<p>[.....] [...] valuta</p> <p>(indirizzo web, autorità o organismo di emanazione, riferimento preciso della documentazione):                      [.....][.....][.....]</p>
<p>6) Per quanto riguarda gli eventuali altri requisiti economici o finanziari specificati nell'avviso o bando pertinente o nei documenti di gara, l'operatore economico dichiara che:</p>	<p>[.....]</p> <p>(indirizzo web, autorità o organismo di emanazione, riferimento</p>

28. Solo se consentito dall'avviso o bando pertinente o dai documenti di gara.

29. Solo se consentito dall'avviso o bando pertinente o dai documenti di gara.

30. Ad esempio, rapporto tra attività e passività.

31. Ad esempio, rapporto tra attività e passività.

32. Ripetere tante volte quanto necessario.

Se la documentazione pertinente eventualmente specificata nell'avviso o bando pertinente o nei documenti di gara è disponibile elettronicamente, indicare:	preciso della documentazione): [.....][.....][.....]
--	---

**C: CAPACITÀ TECNICHE E PROFESSIONALI (Articolo 83, comma 1, lettera c), del Codice)**

**Tale Sezione è da compilare solo se le informazioni sono state richieste espressamente dall'amministrazione aggiudicatrice o dall'ente aggiudicatore nell'avviso o bando pertinente o nei documenti di gara.**

Capacità tecniche e professionali	Risposta:								
<p>1a) Unicamente per gli appalti pubblici di lavori, durante il periodo di riferimento<sup>(33)</sup> l'operatore economico ha eseguito i seguenti lavori del tipo specificato:</p> <p>Se la documentazione pertinente sull'esecuzione e sul risultato soddisfacenti dei lavori più importanti è disponibile per via elettronica, indicare:</p>	<p>Numero di anni (periodo specificato nell'avviso o bando pertinente o nei documenti di gara): [...] Lavori: [.....]</p> <p>(Indirizzo web, autorità o organismo di emanazione, riferimento preciso della documentazione): [.....][.....][.....]</p>								
<p>1b) Unicamente per gli appalti pubblici di forniture e di servizi:</p> <p>Durante il periodo di riferimento l'operatore economico ha consegnato le seguenti forniture principali del tipo specificato o prestato i seguenti servizi principali del tipo specificato: indicare nell'elenco gli importi, le date e i destinatari, pubblici o privati<sup>(34)</sup>:</p>	<p>Numero di anni (periodo specificato nell'avviso o bando pertinente o nei documenti di gara): [.....]</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th>Descrizione</th> <th>importi</th> <th>date</th> <th>destinatari</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td> </td> <td> </td> <td> </td> <td> </td> </tr> </tbody> </table>	Descrizione	importi	date	destinatari				
Descrizione	importi	date	destinatari						
<p>2) Può disporre dei seguenti tecnici o organismi tecnici<sup>(35)</sup>, citando in particolare quelli responsabili del controllo della qualità:</p> <p>Nel caso di appalti pubblici di lavori l'operatore economico potrà disporre dei seguenti tecnici o organismi tecnici per l'esecuzione dei lavori:</p>	<p>[.....]</p> <p>[.....]</p>								
<p>3) Utilizza le seguenti attrezzature tecniche e adotta le seguenti misure per garantire la qualità e dispone degli strumenti di studio e ricerca indicati di seguito:</p>	<p>[.....]</p>								
<p>4) Potrà applicare i seguenti sistemi di gestione e di tracciabilità della catena di approvvigionamento durante l'esecuzione dell'appalto:</p>	<p>[.....]</p>								
<p>5) Per la fornitura di prodotti o la prestazione di servizi complessi o, eccezionalmente, di prodotti o servizi richiesti per una finalità particolare:</p> <p>L'operatore economico consentirà l'esecuzione di verifiche<sup>(36)</sup> delle sue capacità di produzione o strutture tecniche e, se necessario, degli strumenti di studio e di ricerca di cui egli dispone, nonché delle misure adottate per garantire la qualità?</p>	<p>[ ] Sì [ ] No</p>								
<p>6) Indicare i titoli di studio e professionali di cui sono in possesso:</p>									

<sup>33</sup> Le amministrazioni aggiudicatrici possono richiedere fino a cinque anni e ammettere un'esperienza che risale a più di cinque anni prima.

<sup>34</sup> In altri termini, occorre indicare tutti i destinatari e l'elenco deve comprendere i clienti pubblici e privati delle forniture o dei servizi in oggetto.

<sup>35</sup> Per i tecnici o gli organismi tecnici che non fanno parte integrante dell'operatore economico, ma sulle cui capacità l'operatore economico fa affidamento come previsto alla parte II, sezione C, devono essere compilati DGUE disinni.

<sup>36</sup> La verifica è eseguita dall'amministrazione aggiudicatrice o, se essa acconsente, per suo conto da un organismo ufficiale competente del paese in cui è stabilito il fornitore o il prestatore dei servizi.

<p>a) lo stesso prestatore di servizi o imprenditore, e/o (in funzione dei requisiti richiesti nell'avviso o bando pertinente o nei documenti di gara)</p> <p>b) i componenti della struttura tecnica-operativa/ gruppi di lavoro:</p>	<p>a) [.....]</p> <p>b) [.....]</p>
<p>7) L'operatore economico potrà applicare durante l'esecuzione dell'appalto le seguenti misure di gestione ambientale:</p>	<p>[.....]</p>
<p>8) L'organico medio annuo dell'operatore economico e il numero dei dirigenti negli ultimi tre anni sono i seguenti:</p>	<p>Anno, organico medio annuo: [.....],[.....], [.....],[.....], [.....],[.....], Anno, numero di dirigenti [.....],[.....], [.....],[.....], [.....],[.....]</p>
<p>9) Per l'esecuzione dell'appalto l'operatore economico disporrà dell'attrezzatura, del materiale e dell'equipaggiamento tecnico seguenti:</p>	<p>[.....]</p>
<p>10) L'operatore economico intende eventualmente subappaltare(*) la seguente quota (espressa in percentuale) dell'appalto:</p>	<p>[.....]</p>
<p>11) Per gli appalti pubblici di forniture:</p> <p>L'operatore economico fornirà i campioni, le descrizioni o le fotografie dei prodotti da fornire, non necessariamente accompagnati dalle certificazioni di autenticità, come richiesti;</p> <p>se applicabile, l'operatore economico dichiara inoltre che provvederà a fornire le richieste certificazioni di autenticità.</p> <p>Se la documentazione pertinente è disponibile elettronicamente, indicare:</p>	<p>[ ] SI [ ] No</p> <p>[ ] SI [ ] No</p> <p>(Indirizzo web, autorità o organismo di emanazione, riferimento preciso della documentazione): [.....],[.....],[.....]</p>
<p>12) Per gli appalti pubblici di forniture:</p> <p>L'operatore economico può fornire i richiesti certificati rilasciati da istituti o servizi ufficiali incaricati del controllo della qualità, di riconosciuta competenza, i quali attestino la conformità di prodotti ben individuati mediante riferimenti alle specifiche tecniche o norme indicate nell'avviso o bando pertinente o nei documenti di gara?</p> <p>In caso negativo, spiegare perché e precisare di quali altri mezzi di prova si dispone:</p> <p>Se la documentazione pertinente è disponibile elettronicamente, indicare:</p>	<p>[ ] SI [ ] No</p> <p>[.....]</p> <p>(Indirizzo web, autorità o organismo di emanazione, riferimento preciso della documentazione): [.....],[.....],[.....]</p>
<p>13) Per quanto riguarda gli eventuali altri requisiti tecnici e professionali specificati nell'avviso o bando pertinente o nei documenti di gara, l'operatore economico dichiara che:</p> <p>Se la documentazione pertinente eventualmente specificata nell'avviso o bando pertinente o nei documenti di gara è</p>	<p>[.....]</p> <p>(Indirizzo web, autorità o organismo di emanazione, riferimento preciso della documentazione):</p>

37 \* Si noti che se l'operatore economico ha deciso di subappaltare una quota dell'appalto e la affidamento sulle capacità del subappaltatore per eseguire tale quota, è necessario compilare un DGUE distinto per ogni subappaltatore, vedasi parte II, sezione C.

disponibile elettronicamente, indicare:	[.....][.....][.....]
---	-----------------------

**D: SISTEMI DI GARANZIA DELLA QUALITÀ E NORME DI GESTIONE AMBIENTALE (ARTICOLO 87 DEL CODICE)**

**L'operatore economico deve fornire informazioni solo se i programmi di garanzia della qualità e/o le norme di gestione ambientale sono stati richiesti dall'amministrazione aggiudicatrice o dall'ente aggiudicatore nell'avviso o bando pertinente o nei documenti di gara ivi citati.**

Sistemi di garanzia della qualità e norme di gestione ambientale	Risposta:
<p>L'operatore economico potrà presentare certificati rilasciati da organismi indipendenti per attestare che egli soddisfa determinate norme di garanzia della qualità, compresa l'accessibilità per le persone con disabilità?</p> <p>In caso negativo, spiegare perché e precisare di quali altri mezzi di prova relativi al programma di garanzia della qualità si dispone:</p> <p>Se la documentazione pertinente è disponibile elettronicamente, indicare:</p>	<p><input type="checkbox"/> SI <input type="checkbox"/> No</p> <p>[.....] [.....]</p> <p>(indirizzo web, autorità o organismo di emanazione, riferimento preciso della documentazione):</p> <p>[.....][.....][.....]</p>
<p>L'operatore economico potrà presentare certificati rilasciati da organismi indipendenti per attestare che egli rispetta determinati sistemi o norme di gestione ambientale?</p> <p>In caso negativo, spiegare perché e precisare di quali altri mezzi di prova relativi ai sistemi o norme di gestione ambientale si dispone:</p> <p>Se la documentazione pertinente è disponibile elettronicamente, indicare:</p>	<p><input type="checkbox"/> SI <input type="checkbox"/> No</p> <p>[.....] [.....]</p> <p>(indirizzo web, autorità o organismo di emanazione, riferimento preciso della documentazione):</p> <p>[.....][.....][.....]</p>

**Parte V: Riduzione del numero di candidati qualificati (ARTICOLO 91 DEL CODICE)**

L'operatore economico deve fornire informazioni solo se l'amministrazione aggiudicatrice o l'ente aggiudicatore ha specificato i criteri e le regole obiettivi e non discriminatori da applicare per limitare il numero di candidati che saranno invitati a presentare un'offerta o a partecipare al dialogo. Tali informazioni, che possono essere accompagnate da condizioni relative ai (tipi di) certificati o alle forme di prove documentali da produrre eventualmente, sono riportate nell'avviso o bando pertinente o nei documenti di gara ivi citati.

Solo per le procedure ristrette, le procedure competitive con negoziazione, le procedure di dialogo competitivo e i partenariati per l'innovazione:

L'operatore economico dichiara:

Riduzione del numero	Risposta:
<p>Di soddisfare i criteri e le regole obiettivi e non discriminatori da applicare per limitare il numero di candidati, come di seguito indicato :</p> <p>Se sono richiesti determinati certificati o altre forme di prove documentali, indicare per ciascun documento se l'operatore economico dispone dei documenti richiesti:</p> <p>Se alcuni di tali certificati o altre forme di prove documentali sono disponibili elettronicamente <sup>(38)</sup>, indicare per ciascun documento:</p>	<p>[.....]</p> <p><input type="checkbox"/> Sì <input type="checkbox"/> No <sup>(39)</sup></p> <p>(indirizzo web, autorità o organismo di emanazione, riferimento preciso della documentazione):</p> <p>[.....][.....][.....]<sup>(40)</sup></p>

**Parte VI: Dichiarazioni finali**

*Il sottoscritto/i sottoscritti dichiara/dichiarano formalmente che le informazioni riportate nelle precedenti parti da II a V sono veritiere e corrette e che il sottoscritto/i sottoscritti è/sono consapevole/consapevoli delle conseguenze di una grave falsa dichiarazione, ai sensi dell'articolo 76 del DPR 445/2000.*

*Ferme restando le disposizioni degli articoli 40, 43 e 46 del DPR 445/2000, il sottoscritto/i sottoscritti dichiara/dichiarano formalmente di essere in grado di produrre, su richiesta e senza indugio, i certificati e le altre forme di prove documentali del caso, con le seguenti eccezioni:*

- a) se l'amministrazione aggiudicatrice o l'ente aggiudicatore hanno la possibilità di acquisire direttamente la documentazione complementare accedendo a una banca dati nazionale che sia disponibile gratuitamente in un qualunque Stato membro <sup>(41)</sup>, oppure
- b) a decorrere al più tardi dal 18 aprile 2018 <sup>(42)</sup>, l'amministrazione aggiudicatrice o l'ente aggiudicatore sono già in possesso della documentazione in questione.

*Il sottoscritto/i sottoscritti autorizza/autorizzano formalmente [nome dell'amministrazione aggiudicatrice o ente aggiudicatore di cui alla parte I, sezione A] ad accedere ai documenti complementari alle informazioni, di cui [alla parte/alla sezione/al punto o ai punti] del presente documento di gara unico europeo, ai fini della [procedura di appalto: (descrizione sommaria, estremi della pubblicazione nella Gazzetta ufficiale dell'Unione europea, numero di riferimento)].*

Data, luogo e, se richiesto o necessario, firma/firme: [.....] O FIRMA DIGITALE

38 <sup>o</sup> Indicare chiaramente la voce cui si riferisce la risposta.

39 <sup>o</sup> Ripetere tante volte quanto necessario.

40 <sup>o</sup> Ripetere tante volte quanto necessario.

41 <sup>o</sup> A condizione che l'operatore economico abbia fornito le informazioni necessarie (indirizzo web, autorità o organismo di emanazione, riferimento preciso della documentazione) in modo da consentire all'amministrazione aggiudicatrice o all'ente aggiudicatore di acquisire la documentazione. Se necessario, accludere il pertinente assenso.

42 <sup>o</sup> In funzione dell'attuazione nazionale dell'articolo 59, paragrafo 5, secondo comma, della direttiva 2014/24/UE.

# Ministero della Giustizia

## PATTO DI INTEGRITA'

**GARA NEGOZIATA SENZA BANDO PER L’AFFIDAMENTO IN CONCESSIONE, AI SENSI DELL’ART. 164 DEL D. LGS. N. 50/2016 E S.M.I. E S.M.I., DEL SERVIZIO DI GESTIONE BAR E PICCOLA RISTORAZIONE (TAKE-AWAY O DA CONSUMARE IN PIEDI), PRESSO IL MINISTERO DELLA GIUSTIZIA, VIA ARENULA, 70 – ROMA (CIG - XXX)**

tra

Il Ministero della Giustizia

e

la Società ..... (di seguito denominata Società),  
sede legale in ....., via ....., n.....  
codice fiscale/P.IVA ....., rappresentata da .....  
..... in qualità di .....

Il presente Patto, debitamente sottoscritto, viene prodotto, a pena di esclusione, insieme ai documenti di partecipazione alla procedura in oggetto e costituisce parte integrante del contratto che si andrà a stipulare a conclusione di detta procedura.

Il presente Patto viene sottoscritto in calce ed in ogni sua pagina, dal legale rappresentante della sottoscritta società partecipante, ovvero, in caso di consorzi o raggruppamenti temporanei di imprese, dal rappresentante degli stessi.

1. Il presente Patto di integrità stabilisce la reciproca, formale obbligazione del Ministero della Giustizia e dei partecipanti alla procedura di affidamento in oggetto, di conformare i propri comportamenti ai principi di lealtà, trasparenza e correttezza, a non offrire, accettare o richiedere somme di denaro o qualsiasi altra ricompensa, vantaggio o beneficio, sia direttamente che indirettamente tramite intermediari, al fine dell’assegnazione del contratto e/o al fine di distorcerne la relativa corretta esecuzione.

2. La sottoscritta Società si impegna ad osservare e a far osservare ai propri collaboratori a qualsiasi titolo, avuto riguardo al ruolo e all’attività svolta, gli obblighi di condotta previsti dal decreto del Presidente della Repubblica 16 aprile 2013, n. 62 con il quale è stato emanato il “Regolamento recante il codice di comportamento dei dipendenti pubblici” e dal decreto ministeriale del 17 marzo 2015 con il quale è stato adottato il codice di comportamento dei Dipendenti del Ministero della Giustizia. A tal fine la Società è consapevole ed accetta che, ai fini della completa e piena conoscenza dei codici sopra citati, l’Amministrazione ha adempiuto all’obbligo di trasmissione di cui all’art. 17 del D.P.R. 62/2013, garantendone l’accessibilità attraverso la pubblicazione sul proprio sito internet nella sezione Amministrazione trasparente. L’Impresa si impegna a trasmettere copia dei Codici ai propri collaboratori a qualsiasi titolo e a fornire prova dell’avvenuta comunicazione. La violazione degli obblighi di cui al

**D.P.R. 62/2013 e al DM 17 marzo 2015, costituisce causa di risoluzione del contratto aggiudicato, secondo la disciplina del presente atto.**

**3. La sottoscritta Società dichiara, ai fini dell'applicazione dell'art. 53, comma 16 ter, del decreto legislativo n.165/2001, di non aver concluso contratti di lavoro subordinato o autonomo e comunque di non avere attribuito incarichi ad ex dipendenti delle pubbliche amministrazioni, che hanno esercitato poteri autoritativi o negoziali per conto delle Pubbliche amministrazioni nei loro confronti, per il triennio successivo alla cessazione del rapporto. L'operatore economico dichiara, di essere consapevole che qualora emerga la predetta situazione verrà disposta l'esclusione dalla procedura di affidamento in oggetto.**

4. La sottoscritta Società si impegna a segnalare alla stazione appaltante qualsiasi tentativo di turbativa, irregolarità o distorsione nelle fasi di svolgimento della presente procedura di affidamento, da parte di ogni interessato o addetto o di chiunque possa influenzare le decisioni relative alla procedura in oggetto.

5. La sottoscritta Società, in caso di aggiudicazione, si impegna a riferire tempestivamente al Ministero della Giustizia ogni illecita richiesta di denaro, prestazione o altra utilità, ovvero offerta di protezione, che venga avanzata nel corso dell'esecuzione dell'appalto nei confronti di un proprio rappresentante, agente o dipendente. La Società prende, altresì, atto che analogo obbligo dovrà essere assunto da ogni altro soggetto che intervenga, a qualunque titolo, nell'esecuzione dell'appalto e che tale obbligo non è in ogni caso sostitutivo dell'obbligo di denuncia all'Autorità Giudiziaria dei fatti attraverso i quali sia stata posta in essere la pressione estorsiva e ogni altra forma di illecita interferenza. La sottoscritta Società è consapevole, che nel caso in cui non comunichi i tentativi di pressione criminale, il contratto si risolverà di diritto.

6. La sottoscritta Società dichiara, di non trovarsi in situazioni di controllo o di collegamento (formale e/o sostanziale) con altri concorrenti - come già espresso nella dichiarazione sostitutiva allegata alla domanda di partecipazione alla gara - e che non si è accordata e non si accorderà con altri partecipanti alla gara per limitare con mezzi illeciti la concorrenza.

7. La sottoscritta Società si impegna, su richiesta del Ministero della Giustizia, a rendere noti tutti i pagamenti eseguiti e riguardanti il contratto eventualmente assegnato a seguito della procedura di affidamento.

8. La sottoscritta Società, accetta che nel caso di mancato rispetto degli impegni anticorruzione assunti con il presente Patto di integrità, comunque accertato dall'Amministrazione, saranno applicate le seguenti sanzioni, a seconda della fase in cui lo stesso si verifichi, fatte salve le responsabilità comunque previste dalla Legge:

- esclusione del concorrente dalla procedura di affidamento;
- risoluzione del contratto;
- escussione della cauzione di validità dell'offerta;
- escussione della cauzione definitiva di buona esecuzione del contratto
  - esclusione del concorrente dalle procedure di affidamento indette dal ministero della Giustizia per i successivi tre anni.

Il presente Patto di integrità e le relative sanzioni applicabili resteranno in vigore sino alla completa esecuzione del contratto assegnato a seguito della procedura di affidamento.

Eventuali fenomeni corruttivi o altre fattispecie di illecito, fermo restando in ogni caso, quanto previsto dagli artt.331 e segg. del c.p.p. , vanno segnalati al Responsabile Unico del Procedimento e al Responsabile della prevenzione della corruzione del Ministero della Giustizia.

Ogni controversia relativa all'interpretazione ed esecuzione del presente Patto d'integrità fra la stazione appaltante ed i concorrenti e tra gli stessi concorrenti sarà risolta dall'Autorità Giudiziaria competente.

Per la società:

---

(il legale rappresentante)

**Dichiarazione di avvenuto sopralluogo**

**PROCEDURA GENOZIATA SENZA BANDO PER L’AFFIDAMENTO IN CONCESSIONE, AI SENSI DELL’ART. 164 DEL D. LGS. N. 50/2016 E S.M.I. E S.M.I., DEL SERVIZIO DI GESTIONE BAR E PICCOLA RISTORAZIONE (TAKE-AWAY O DA CONSUMARE IN PIEDI), PRESSO IL MINISTERO DELLA GIUSTIZIA, VIA ARENULA N. 70 – ROMA (CIG - XXX)**

Il \_\_\_\_\_ sottoscritto \_\_\_\_\_ nato  
 a \_\_\_\_\_ il \_\_\_\_\_ in qualità  
 di \_\_\_\_\_ della  
 società \_\_\_\_\_

con  
 sede \_\_\_\_\_

**DICHIARA**

1. di aver visitato presso la sede di Via Arenula n. 70 - Roma, i locali dove dovrà essere svolto il servizio di BAR e PICCOLA RISTORAZIONE;
2. di aver vagliato attentamente le circostanze generali e particolari che possono influire sull’allestimento e sulla gestione del BAR e PICCOLA RISTORAZIONE in relazione alle condizioni del Disciplinare e del Capitolato tecnico.

Data

Timbro e firma

Visto, si dichiara che la Ditta \_\_\_\_\_ ha regolarmente effettuato il sopralluogo in data \_\_\_\_\_ presso i locali, le relative pertinenze e gli spazi destinati al servizio di bar e piccola ristorazione .

Data

Timbro e firma

**Dichiarazione di avvenuto sopralluogo**

**PROCEDURA GENOZIATA SENZA BANDO PER L’AFFIDAMENTO IN CONCESSIONE, AI SENSI DELL’ART. 164 DEL D. LGS. N. 50/2016 E S.M.I. E S.M.I., DEL SERVIZIO DI GESTIONE BAR E PICCOLA RISTORAZIONE (TAKE-AWAY O DA CONSUMARE IN PIEDI), PRESSO IL MINISTERO DELLA GIUSTIZIA, VIA ARENULA N. 70 – ROMA (CIG - XXX)**

Il \_\_\_\_\_ sottoscritto \_\_\_\_\_ nato  
 a \_\_\_\_\_ il \_\_\_\_\_ in qualità  
 di \_\_\_\_\_ della  
 società \_\_\_\_\_

con  
 sede \_\_\_\_\_

**DICHIARA**

1. di aver visitato presso la sede di Via Arenula n. 70 - Roma, i locali dove dovrà essere svolto il servizio di BAR e PICCOLA RISTORAZIONE;
2. di aver vagliato attentamente le circostanze generali e particolari che possono influire sull’allestimento e sulla gestione del BAR e PICCOLA RISTORAZIONE in relazione alle condizioni del Disciplinare e del Capitolato tecnico.

Data

Timbro e firma

Visto, si dichiara che la Ditta \_\_\_\_\_ ha regolarmente effettuato il sopralluogo in data \_\_\_\_\_ presso i locali, le relative pertinenze e gli spazi destinati al servizio di bar e piccola ristorazione .

Data

Timbro e firma



Ministero della Giustizia

**DIREZIONE GENERALE DELLE RISORSE MATERIALI E DELLE TECNOLOGIE**

**PIANO ECONOMICO - FINANZIARIO DI MASSIMA**

**(Allegato 5)**

**PROCEDURA NEGOZIATA SENZA BANDO PER L'AFFIDAMENTO IN CONCESSIONE, AI SENSI DELL'ART. 164 DEL D. LGS. N. 50/2016, DEL SERVIZIO DI GESTIONE BAR E PICCOLA RISTORAZIONE (TAKE-AWAY O DA CONSUMARE IN PIEDI), PRESSO IL MINISTERO DELLA GIUSTIZIA, SEDE DI VIA ARENULA N. 70 – ROMA (CIG - XXX)**

## **1. Elementi di riferimento**

Il presente documento, ai sensi dell'art. 165 del d.lgs. 50/2016, ha lo scopo di illustrare la fattibilità economico-finanziaria e gestionale di massima dell'investimento.

Il servizio sarà effettuato a favore dei dipendenti dell'Amministrazione in servizio presso la sede centrale dell'Amministrazione di via Arenula n. 70 - Roma, degli eventuali ospiti e di quanti operino, a vario titolo, all'interno della sede stessa, compreso eventuali dipendenti in servizio presso altre sedi decentrate e periferiche.

A titolo meramente indicativo si specifica che il bacino di utenza è di circa 1.000 unità, delle quali si ipotizza che circa 500 utilizzino il servizio bar giornalmente.

Distributori automatici presenti nella sede di via Arenula n. 70:

Nr. 1 distributore automatico di bevande calde e caffè

N. 1 distributore automatico di bevande fredde

N. 1 distributore automatico di prodotti alimentari preconfezionati

Il bar si sviluppa complessivamente, su un'area di circa xxx mq, così ripartita:

- un locale da adibire a magazzino, cucina ed area bar e piccola ristorazione, di circa mq xxx;
- un ulteriore spazio esterno di circa xxx mq

Si ipotizza un'affluenza giornaliera di circa 500 persone con una consumazione media pari ad euro 5,00 per un valore complessivo annuo stimato in euro 675.000,00, calcolando n. 250 gg. lavorativi.

N.B. L'attuale situazione di pandemia determinata dall'emergenza COVID-19 non permette una stima corretta delle presenze medie di personale in servizio, in quanto determinata da decisioni delle autorità governative e sanitarie che esulano dalle competenze di questa Direzione.

Pertanto questa Direzione non potrà essere considerata responsabile di eventuali scostamenti anche significativi rispetto al valore di stima, dipendendo la presenza di personale in servizio da provvedimenti esterni al Ministero della Giustizia.

Più in generale la normativa dello Smart Working dei dipendenti pubblici, attualmente in fase di contrattazione presso il Ministero competente, potrebbe variare anche per il futuro le stime predette.

Di questa eventualità dovrà tenerne conto l'operatore economico nella formulazione della sua offerta.

## 2. Piano economico finanziario

### Descrizione degli investimenti

Dettaglio delle spese (al netto dell'I.V.A.):

Descrizione	Importi	NOTE*
Allacciamento utenze e verifiche ASL		
Macchinari cucina (attrezzi specifici per cucina)		
Attrezzatura cucina (pentolame, stoviglie ,piatti		
Allestimento bar		
Piccole opere in muratura		
<b>TOTALE INVESTIMENTI</b>		

(\*) specificare se si tratta di beni usati

### Finanziamento degli investimenti:

Capitale proprio	%
Capitale di terzi	%

### Conto economico pluriennale

Di seguito è rappresentato il conto economico previsionale dell'iniziativa. Si stima per l'iniziativa proposta il conto economico per i primi quattro anni di attività.

CONTO ECONOMICO	Annualità				T O T A L E
	1	2	3	4	
Fatturato (Ricavi delle vendite e delle prestazioni)					
A) Valore della produzione					
Acquisti di materie prime, sussidiarie,					

di consumo e merci					
Acquisizione di servizi, consulenze, utenze, trasporti, pubblicità ecc.					
Canoni concessori					
Personale					
Accantonamenti					
Ammortamenti					
Oneri diversi di gestione					
<b>B) Costi della produzione</b>					
<b>Risultato operativo (A - B)</b>					
Interessi e oneri finanziari					
<b>C) Proventi e oneri finanziari</b>					
<b>D) Proventi e oneri straordinari</b>					
<b>Risultato d'esercizio (A - B + C + D)</b>					

### 3 Dettaglio del personale

Descrizione Mansione	Numero di addetti	Inquadramento	Tipo di Contratto (full time/part time)	Costo medio annuo lordo
<b>Cuoco</b>				
<b>Banconista</b>				
(.....)				
(.....)				
(.....)				

(.....)				
(.....)				

**OFFERTA ECONOMICA**

**PROCEDURA NEGOZIATA SENZA BANDO PER L'AFFIDAMENTO IN CONCESSIONE, AI SENSI DELL'ART. 164 DEL D. LGS. N. 50/2016 E S.M.I. E S.M.I., DEL SERVIZIO DI GESTIONE BAR E PICCOLA RISTORAZIONE (TAKE-AWAY O DA CONSUMARE IN PIEDI), PRESSO IL MINISTERO DELLA GIUSTIZIA, SEDE DI VIA ARENULA N. 70 - ROMA (CIG - XXX)**

Il/La \_\_\_\_\_ sottoscritto/a

nato a \_\_\_\_\_ il \_\_\_/\_\_\_/\_\_\_\_,

C.F. \_\_\_\_\_

in qualità di:

o Titolare o Legale rappresentante

o Procuratore speciale/generale

del \_\_\_\_\_ concorrente (società, Consorzio, R.T.I., GEIE):

con \_\_\_\_\_ sede \_\_\_\_\_ in \_\_\_\_\_ via \_\_\_\_\_

tel. \_\_\_\_\_ fax \_\_\_\_\_ e-mail/PEC \_\_\_\_\_

partita IVA \_\_\_\_\_ codice \_\_\_\_\_ fiscale \_\_\_\_\_

**OFFRE**

1. sui prezzi indicati nel listino allegato al Capitolato Tecnico (Allegato C), i seguenti ribassi percentuali

DESCRIZIONE	Ribassi % offerti (max 2 decimali)	Ribassi offerti (in lettere)	%
E1 Servizio bar Caffetteria			
E2 Pasticceria			
E3 Acqua e bibite			
E4 Gastronomia			
E5 Servizio take-away e piccola ristorazione			

**2. sui prezzi dei menù di cui all'art. 12 del Capitolato Tecnico, il seguente ribasso unico percentuale e incondizionato:**

\_\_\_\_\_ % (in cifre)  
\_\_\_\_\_ virgola \_\_\_\_\_ (in  
lettere)

**DICHIARA**

**che i ribassi offerti sono stati formulati tenendo conto degli obblighi connessi alle disposizioni in materia di sicurezza e protezione dei lavoratori e alle condizioni del lavoro e, quindi, dei predetti costi interni aziendali;**

**che i costi interni aziendali concernenti l'adempimento delle disposizioni in materia di salute e sicurezza sui luoghi di lavoro (art. 95, comma 10, del D.Lgs. 50/2016), ammontano ad € \_\_\_\_\_, per l'intero periodo contrattuale di quattro anni;**

**di aver preso chiara ed esatta conoscenza di tutte le clausole contenute nel Disciplinare e nel Capitolato Tecnico e di accettarle in modo pieno ed incondizionato;**

**di aver tenuto conto, nel redigere l'offerta, che giudica remunerativa, delle circostanze generali che possono influire sull'esecuzione del servizio e, in particolare, degli obblighi e dei costi connessi alle disposizioni in materia di sicurezza e protezione dei lavoratori, nonché delle condizioni di lavoro;**

**di obbligarsi ad attuare nei confronti dei lavoratori dipendenti e, se cooperative, anche verso i soci, condizioni retributive non inferiori ai minimi salariali definiti dalla contrattazione collettiva nazionale di settore tra le organizzazioni sindacali dei lavoratori e le organizzazioni dei datori di lavoro comparativamente più rappresentative sul piano nazionale riferite alla categoria dei servizi appaltati;**

**di assumere l'impegno a mantenere valida l'offerta per 240 giorni naturali e consecutivi dal termine ultimo per il ricevimento delle offerte.**

**ED ALLEGA**

**unitamente alla presente offerta, il piano economico finanziario di copertura degli investimenti e della connessa gestione per tutto l'arco temporale previsto ai sensi dell'art. 165 del Codice, debitamente sottoscritto.**

\_\_\_\_\_  
**Firma digitale**

**(data)**

**(timbro e firma leggibile)**

## LISTINO PREZZI

I prezzi sono desunti dal listino Assobar 2013 - Categoria 3<sup>a</sup> e 4<sup>a</sup>, in massima parte per estrapolazione diretta o, per alcuni prodotti non presenti nel listino Assobar, sulla base di calcoli proporzionali

GRUPPO	DETTAGLIO	PREZZO BASE
BAR CAFFETTERIA	Caffè espresso	0,95
	Caffè decaffeinato	1,10
	Caffè d'orzo	1,10
	Ginseng	1,30
	Cappuccino	1,15
	Cappuccino freddo	1,15
	Cappuccino d'orzo	1,25
	Cappuccino decaffeinato	1,25
	Caffè latte	1,40
	Caffè latte freddo	1,40
	Caffè freddo	1,10
	Caffè marocchino	1,00
	Cioccolata in tazza	1,75
	Thè ed infusi vari	1,35
	Latte in bicchiere	0,95
	Thè freddo in bicchiere	1,40
PASTICCERIA	Brioche e lieviti	0,95
	Mini croissant	0,50
	Crostata/clambellone	1,50
	Paste assortite normal	0,95
ACQUA E BIBITE	Acqua minerale 1/2 litro	0,60
	Acqua minerale 1,5 litro	1,00
	Bibite in lattina da 33 cl	1,30
	Bibite in bottiglia da 50 cl	1,70
	Succhi di frutta in bottiglia min 20 cl	1,70
	Bibite/succhi di frutta in barattolo	2,10
	Spremute di frutta	2,00
	Frullati	2,85
	Estratti di frutta	3,00
	Frappè assortiti	2,85
GASTRONOMIA	Panini assortiti (panino min. 100 gr e farcitura min. 50 gr)	3,80
	Toast min. 150 gr	2,10
	Tramezzini min. 140 gr	1,80
	Pizza Bianca trancio ( min gr. 150)	2,20
	Pizza margherita trancio (min gr. 150)	2,40
	Pizza rossa trancio (min gr. 150)	2,40
	Pizza farcita trancio (min gr. 150)	1,70
	Yogurt gusi vari min 125 gr	1,50



*Ministero della Giustizia*  
*Direzione Generale delle Risorse Materiali e*  
*delle Tecnologie*

**CAPITOLATO TECNICO**

**PROCEDURA NEGOZIATA SENZA BANDO PER L'AFFIDAMENTO IN CONCESSIONE, AI SENSI DELL'ART. 164 DEL D. LGS. N. 50/2016, DEL SERVIZIO DI GESTIONE BAR E PICCOLA RISTORAZIONE (TAKE-AWAY O DA CONSUMARE IN PIEDI), PRESSO IL MINISTERO DELLA GIUSTIZIA, SEDE DI VIA ARENULA N. 70 – ROMA (CIG - ~~XXX~~)**

## **Art. 1 - OGGETTO DEL SERVIZIO**

Il presente Capitolato Tecnico (nel seguito Capitolato) ha per oggetto il servizio di gestione bar e piccola ristorazione (take-away o da consumare in piedi o seduti), da erogare presso la sede centrale di Roma del Ministero della Giustizia, in via Arenula n. 70 – 00186 Roma.

Il servizio dovrà essere erogato garantendo il rispetto dei seguenti “Criteri Ambientali Minimi” (CAM), di cui al D.M. 25 luglio 2011 (G.U. n. 220 del 21 settembre 2011) del Ministero dell’Ambiente e della tutela del territorio e del mare, come elaborato nell’ambito del “Piano d’azione per la sostenibilità ambientale dei consumi della Pubblica Amministrazione” (PAN GPP approvato con Decreto Interministeriale n. 135 dell’11 aprile 2008, pubblicato su G.U. n. 107 del 8 maggio 2008 ed aggiornato il 10 Aprile 2013 - G.U. n. 102 del 3 maggio 2013).

L’Amministrazione, in particolare, promuove le seguenti specifiche tecniche:

### **Consumi energetici**

Il Concessionario, relativamente alle attrezzature di proprietà, dovrà utilizzare apparecchi frigoriferi/congelatori per l'erogazione delle bevande e per la conservazione dei beni deperibili, appartenenti almeno alla classe A+ o superiori, ed alla classe A per lavatrici, lavastoviglie e forni, secondo l'etichettatura Energy Label prevista dalla Direttiva 92/75 CEE e successivi regolamenti applicativi.

### **Gestione dei rifiuti**

Il Concessionario dovrà garantire una corretta gestione della raccolta differenziata dei rifiuti, coerente con le modalità di raccolta individuate dall'amministrazione comunale di Roma Centro

**N.b. Le specifiche tecniche richiamate nel presente articolo dovranno essere illustrate nella Relazione Tecnica allegata all’offerta.**

La Concessione prevede la disponibilità e l'uso di locali e spazi messi a disposizione dall'Amministrazione, e le seguenti attività da parte del Concessionario:

- allestimento dei locali con arredi, apparecchiature e attrezzature in ottime condizioni manutentive, necessarie per l'espletamento del servizio proposto;
- espletamento del servizio di gestione bar e piccola ristorazione, meglio definito nel successivo articolato;
- approvvigionamento, preparazione e somministrazione di bevande, prodotti alimentari e pasti per l'esercizio dell'attività di bar e piccola ristorazione;
- predisposizione e affissione del listino prezzi dei prodotti offerti e del menù giornaliero;
- pulizia dei locali e degli spazi adibiti alla preparazione, distribuzione e al consumo dei pasti, della cucina e dei locali ad essa annessi, dei macchinari e delle attrezzature, delle stoviglie e degli utensili utilizzati;
- manutenzione dei locali, degli spazi e degli impianti e ogni altra attività funzionale alla conduzione e gestione dell'attività;
- dotazione presidi di sicurezza (antincendio e sanitaria, con particolare riferimento alla situazione di pandemia in atto);
- esecuzione di qualunque operazione, non esplicitamente indicata nel presente documento, utile per fornire un servizio puntuale ed efficiente.

La controprestazione a favore del Concessionario consisterà nel diritto di gestire funzionalmente e di sfruttare economicamente il servizio, per cui il corrispettivo per l'erogazione dei prodotti e dei pasti sarà versato direttamente dai dipendenti e da coloro che hanno accesso al Ministero, anche a mezzo di buoni pasto, anche in modalità elettronica.

Il servizio dovrà essere attivato entro il termine indicato nell'offerta tecnica e comunque entro il termine perentorio di giorni 60 dalla sottoscrizione del Contratto.

Il Criterio di aggiudicazione è quello dell'offerta economicamente più vantaggiosa, sulla base dei seguenti criteri:

Punteggio tecnico, max punti 70

Punteggio economico, max punti 30

Il punteggio tecnico sarà assegnato sulla base dei seguenti elementi di valutazione:

- Progetto complessivo, con particolare riferimento al piano economico finanziario di massima, max punti 20.
- Disponibilità alla consegna al piano, nella stanza dell'utente (c.d. *delivery food*), punti 20
- Aumento della fascia di apertura del servizio di bar e ristorazione, punti 5 ogni 30 minuti aggiuntivi, fino ad un massimo di 10 punti.
- Ulteriori elementi migliorativi proposti, max punti 10
- Utilizzo di prodotti Bio, max punti 10

Il punteggio economico sarà assegnato sulla base di n. 1 punto per ogni punto di sconto percentuale rispetto al listino di cui all'allegato C, per un massimo di 30 punti. Non saranno calcolati gli sconti contenenti valori decimali, nel qual caso si approssimerà il punteggio assegnato al valore intero inferiore per decimali da 1 a 5, al valore intero superiore per decimali da 6 a 9.

## **Art. 2 - LOCALI E SPAZI OGGETTO DELLA CONCESSIONE: ALLESTIMENTO ED ARREDAMENTO**

Per l'espletamento del servizio, l'Amministrazione concederà in gestione al Concessionario i soli locali e spazi, meglio identificati nella planimetria (Allegato 7) e contrassegnati col colore rosso e col colore arancione, dotati di impianto idrico ed elettrico.

Per la concessione in uso dei locali sarà previsto un canone annuale che il Concessionario dovrà corrispondere direttamente all'Agenzia del Demanio, secondo le modalità che saranno opportunamente previste nell'atto di concessione dei locali di cui al successivo articolo 3, dell'importo annuo di € 15.600,00.

Per la consegna dei locali sarà redatto apposito verbale contestualmente alla stipula del contratto.

Il servizio dovrà essere attivato entro il termine dichiarato dall'aggiudicatario nella Relazione tecnica decorrente dalla data di consegna dei locali, comprensivo dei giorni necessari all'allestimento ed arredamento degli stessi (termine che non può essere superiore a 120 giorni). Per ogni giorno di ritardo, il concessionario dovrà pagare la somma di € 100,00 a titolo di penale.

Il Concessionario è obbligato a rilasciare, almeno 5 giorni prima della sottoscrizione del contratto:

**a)** una cauzione o una garanzia fideiussoria, a sua scelta, ai sensi e per gli effetti dell'art. 103, comma 1, D. Lgs. 50/2016. Essa è prestata a garanzia dell'adempimento di tutte le obbligazioni del contratto, incluse le penali di cui all'art. 27, nonché del risarcimento dei danni derivanti dall'eventuale inadempimento delle obbligazioni stesse,

**b)** una polizza di assicurazione, ai sensi e per gli effetti dell'art. 103, comma 7, d. lgs. 50/2016, per un massimale minimo di € 1.000.000,00.

Il Concessionario dovrà chiudere, al termine di ciascuna giornata di lavoro, i locali concessi in uso.

Il Concessionario consegna una copia delle chiavi dei locali all'Amministrazione, la quale si impegna a custodirla in cassaforte e ad utilizzarla solo per eventuali casi di urgenza.

Il Concessionario non potrà apportare modifiche funzionali ai locali concessi in uso senza autorizzazione da parte dell'Amministrazione. Ogni miglioramento o innovazione o modifica

funzionale che il concessionario vorrà apportare ai locali, immediatamente dopo la stipula del contratto o nel corso della sua esecuzione, non comporterà in ogni caso alcun diritto a rimborso o risarcimento o compensazione a favore del Concessionario.

Resta salvo il diritto dell'Amministrazione di ottenere che il Concessionario, a proprie spese, ripristini i locali nello stato in cui si trovavano alla data di sottoscrizione del contratto. In caso di inadempimento, vi provvederà direttamente l'Amministrazione, addebitando al Concessionario una somma pari al doppio di quella spesa. Pertanto, al momento di rilasciare l'autorizzazione al Concessionario ad eseguire modifiche funzionali ai locali, l'Amministrazione potrà subordinare tale autorizzazione alla integrazione della cauzione o della garanzia fideiussoria, qualora ciò appaia necessario a tutela degli interessi dell'Amministrazione stessa.

Nei locali adibiti alla preparazione dei cibi e in quelli destinati a magazzino non sarà consentito l'accesso al personale estraneo alla società del Concessionario, fatta eccezione per gli incaricati della manutenzione e del controllo/valutazione del servizio da parte dell'Amministrazione.

L'Amministrazione si riserva la facoltà di accesso in qualunque momento ai locali concessi in gestione, per effettuare delle verifiche sullo stato d'uso e di mantenimento dei locali, nonché sulle attrezzature ed i materiali ed alimenti in essi custoditi, o per ogni altra esigenza di servizio.

A tal fine, dovrà essere consentito l'accesso ai locali da parte del personale autorizzato dall'Amministrazione che custodirà, anche ai fini della sicurezza, una copia delle chiavi che saranno affidate al Concessionario all'atto della consegna dei locali.

## **Art. 3 – DURATA E VALORE DEL CONTRATTO E CANONE DI CONCESSIONE E MODALITA' DI VERSAMENTO**

### **3.1 Durata**

Il contratto ha durata di 6 anni da quando è avviata l'attività di bar e piccola ristorazione.

Tale attività deve essere avviata, dopo la stipula del contratto, entro due mesi dalla comunicazione dell'Amministrazione.

Considerato che attualmente i locali sono occupati dall'attuale gestore (l'Agenzia del Demanio di Roma Capitale ha notificato il 13.9.2021 l'avvio del procedimento ex art. 823 c.c., e che allo stato non è noto quando essi saranno rilasciati, il Concessionario si impegna ad avviare l'attività di bar e piccola ristorazione, purchè il rilascio dei locali avvenga entro il 31 dicembre 2023 e, in ogni caso, rinuncia ad avanzare pretese di alcun tipo in relazione alla data in cui potrà iniziare l'attività sia essa precedente o successiva al 31 dicembre 2023.

Una volta iniziata l'attività di bar e piccola ristorazione, è data facoltà al Concessionario di rinunciare alla concessione prima della scadenza per giustificati motivi, con preavviso di almeno 6 mesi.

In caso di interruzione del servizio senza giustificato motivo, il Concessionario è tenuto a pagare, a titolo di penale, la somma di € 100,00 per ogni giorno di mancata erogazione del servizio stesso.

E' facoltà dell'Amministrazione di procedere alla revoca della concessione di servizi e dei locali anche prima della scadenza, con preavviso di sei mesi, senza che per tale fatto il Concessionario possa pretendere alcun compenso. Il Concessionario avrà comunque diritto alla restituzione della quota parte del canone che avesse versato anticipatamente in relazione al periodo di concessione non goduto.

### **3.2 Valore stimato**

Il valore della concessione, ai sensi dell'art. 167, d. lgs. 50/2016, è stato stimato, per i sei anni di durata, in € 3.750.000, alla stregua dei seguenti criteri di calcolo:

- numero di presenze medie giornaliere con utilizzo servizio bar: 500 unità (su 1.000 presenze medie giornaliere totali);
- spesa media giornaliera procapite, 5 € ;
- numero di gg. lavorativi annui: 250

### **3.3 Canone**

Il Concessionario dovrà impegnarsi, al momento della sottoscrizione dell'atto di concessione dei locali con il Ministero della Giustizia e con l'Agenzia del Demanio, a corrispondere a quest'ultima, con decorrenza dalla data formale d'inizio del servizio, come stabilita nel verbale di consegna di cui al precedente articolo, il canone annuo di € 15.600,00, con le modalità e con la periodicità che saranno precisate nel suddetto atto di concessione.

Per ogni settimana o frazione di settimana di ritardo nel pagamento del canone, il Concessionario dovrà pagare all'Agenzia del Demanio una penale pari all'1% del canone annuo.

## **Art. 4 - PAGAMENTI UTENZE**

### **4.1 Energia elettrica**

Il Concessionario dovrà provvedere, autonomamente, a stipulare con l'Ente erogatore il contratto per la fornitura di energia elettrica, contratto che dovrà essere attivato entro 120 giorni dalla stipula del contratto di concessione. Per ogni giorno di ritardo il Concessionario è tenuto a pagare, a titolo di penale, la somma di 50,00.

### **4.2 Riscaldamento e climatizzazione**

Il riscaldamento e la climatizzazione dei locali potrà avvenire esclusivamente con impianti termici collegati alla rete elettrica la cui installazione rimane a carico del Concessionario. La manutenzione ordinaria e straordinaria degli impianti termici spetta esclusivamente al Concessionario.

### **4.3 Consumi idrici e tassa rifiuti:**

Il Concessionario dovrà altresì provvedere al pagamento dei consumi idrici, nonché al pagamento della tassa sui rifiuti.

Il Concessionario dovrà provvedere, autonomamente, a stipulare con l'Ente erogatore il contratto per la fornitura di acqua, contratto che dovrà essere attivato entro 120 giorni dalla stipula del contratto di concessione. Per ogni giorno di ritardo il Concessionario è tenuto a pagare, a titolo di penale, la somma di 50,00.

### **4.4 Controlli**

L'Amministrazione si riserva di controllare in ogni momento che gli impianti termici siano effettivamente collegati all'impianto elettrico intestato al Concessionario e che il contatore di sottrazione sia attivo ed efficiente.

In caso di violazioni delle disposizioni contenute nel presente art. 4, il Concessionario è tenuto a pagare, a titolo di penale, la somma di € 10.000,00.

## **Art. 5 - DIVIETO DI VARIAZIONE DELLA DESTINAZIONE D'USO DEI LOCALI IN CONCESSIONE, DI CESSIONE DEL CONTRATTO E DI SUBAPPALTO DEI SERVIZI**

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, non potrà mutare la destinazione d'uso dei locali e/o modificare autonomamente la configurazione e l'utilizzo degli stessi.

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

All'interno dei locali e degli spazi oggetto della concessione il gestore potrà concedere a terzi spazi a uso pubblicitario, previo assenso dell'Amministrazione.

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

Vi è la possibilità di installare apparecchiature finalizzate alla diffusione audio e di notizie (tv) previa autorizzazione dell'Amministrazione e pagamento delle conseguenti tasse (SIAE). La predisposizione degli impianti resta a carico dell'aggiudicatario.

L'inosservanza delle condizioni stabilite nel presente articolo determinerà la risoluzione del contratto stesso ai sensi dell'art. 1456 Codice Civile e l'Amministrazione potrà richiedere l'immediata restituzione dei locali, oltre a € 20.000,00 a titolo di penale, salvo il risarcimento del maggior danno.

#### **Art. 6 - UTENTI AUTORIZZATI A FRUIRE DEI SERVIZI E BACINO D'UTENZA**

Il servizio sarà effettuato a favore dei dipendenti dell'Amministrazione che operano presso la sede centrale dell'Amministrazione di via Arenula n. 70 , degli eventuali ospiti e di quanti operino, a vario titolo, all'interno della sede stessa, compresi eventuali dipendenti in servizio presso altre sedi decentrate e periferiche.

Per ogni utile riferimento, si fa presente che i dati relativi al numero dei dipendenti dell'Amministrazione presso la sede centrale, al numero del personale esterno e alla capacità ricettiva massima della sede, dal lunedì al venerdì, è pari a circa 1.000 persone. Di questi si è stimato che circa il 50% usufruisca del servizio bar.

I valori sopra riportati, indicati ai soli fini della formulazione dell'offerta, sono da ritenersi puramente indicativi e presuntivi.

L'Amministrazione, riservandosi la facoltà di riorganizzare gli uffici secondo le eventuali future esigenze logistiche e/o organizzative, non garantisce né un numero minimo di utenti né il mantenimento del numero dei dipendenti indicati.

La fruizione del servizio da parte degli aventi diritto è del tutto libera, per cui l'Amministrazione non assume alcun impegno circa il numero effettivo delle consumazioni e dei pasti che verranno somministrati quotidianamente e in totale.

**N.B.** L'attuale situazione di pandemia determinata dall'emergenza COVID-19, non permette una stima corretta delle presenze medie di personale in servizio, in quanto determinata da decisioni delle autorità governative e sanitarie che esulano dalle competenze di questa Direzione.

Pertanto questa Direzione non potrà essere considerata responsabile di eventuali scostamenti anche significativi rispetto al valore di stima, dipendendo la presenza di personale in servizio da provvedimenti esterni al Ministero della Giustizia.

Più in generale la normativa dello Smart Working dei dipendenti pubblici, attualmente in fase di contrattazione presso il Ministero competente, potrebbe variare anche per il futuro le stime di presenza predette.

Di questa eventualità dovrà tenerne conto l'operatore economico nella formulazione della sua offerta.

Pertanto il Concessionario non potrà vantare pretese, né richiedere modifiche al contratto per eventuale mancata affluenza da parte dell'utenza. Si evidenzia che nella sede, attualmente, sono presenti n.16 distributori automatici di bevande e prodotti alimentari.

#### **Art. 7 - SERVIZIO DI GESTIONE BAR E PICCOLA RISTORAZIONE**

Il servizio in concessione dovrà prevedere:

A. La somministrazione, durante l'orario di apertura del locale dalle 07.30 alle 17.30 (orario minimo), di prodotti e alimenti comunemente in distribuzione negli esercizi bar aperti al pubblico:

- bibite, bevande calde e fredde, (acqua, caffè, thè, ginseng, orzo, ecc.), spremute di arancia, di melograno, di limone, ecc.
- dolci, snack, panini e altri prodotti da forno, alimenti che richiedono una minima attività di manipolazione e un eventuale riscaldamento;
- gelati confezionati, cioccolate anche in monoporzione, caramelle e gomme da masticare. ecc.;
- disponibilità giornaliera, anche durante la mattina e il pomeriggio, di varietà di frutta (preferibilmente di stagione) e di macedonia preparata con frutta di stagione, in forma compatibile con un consumo veloce, spremute e frullati di frutta, yogurt, ecc.

Sui banconi del bar, il Concessionario dovrà mettere a disposizione degli utenti, zucchero bianco e di canna grezzo, miele, dolcificanti ipocalorici e latte fresco intero freddo di alta qualità, confezionati secondo le modalità normative in vigore.

Per quanto riguarda le dosi da impiegare per i generi di caffetteria e la miscita delle bevande, esse dovranno corrispondere alle disposizioni vigenti in materia.

La pasticceria dolce e salata e ogni altro genere di colazione o pranzo (panini con varie farciture, paste, sandwich, toast, pizze, ecc.) dovrà essere fresca di giornata con ridotto uso di alimenti surgelati.

È vietata la somministrazione di bevande alcoliche di ogni genere e gradazione nonché di qualsiasi prodotto a base alcolica, fatta eccezione per birra e vino, in dosi non superiore a 400 ml.

B. La somministrazione, durante la fascia oraria del pranzo (dalle 12.00 alle 15.00 circa), oltre ai prodotti di cui alla precedente lettera A., di alimenti di piccola ristorazione:

- prodotti di gastronomia, conservati con le modalità previste per la tipologia ed eventualmente sottoposti a riscaldamento;

- piatti semplici freddi e/o caldi, con mero assemblaggio di ingredienti (es. macedonie, insalate o piatti a base di salumi e formaggi) previo lavaggio e sanificazione;

I prodotti di gastronomia, somministrati tal quali o utilizzati per la preparazione (es. frittate, verdure sott'olio, insalata russa ed alimenti similari), potranno essere preparati dal Concessionario, nel rispetto della normativa di legge, *in loco* o anche in luoghi distinti rispetto alla sede ministeriale, purchè si assicurino le indispensabili condizioni di igiene e qualità e purchè si tratti di cibi cucinati non oltre le ore 10 del giorno in cui devono essere consumati.

- alimenti con attività di piccola ristorazione;

Durante la fascia oraria del pranzo il gestore dovrà predisporre differenti tipologie di menu, secondo la seguente previsione:

1) Menù del giorno: offerta di prodotti del giorno, con almeno un primo.

2) Menù con primo: composto da un primo a scelta, un contorno a scelta, frutta o uno yogurt, pane, mezzo litro di acqua minerale.

3) Menù con secondo: composto da un secondo a scelta, un contorno a scelta, frutta o uno yogurt, pane, mezzo litro di acqua minerale.

4) Menù insalatona: composto da insalata verde, insalata mista (pomodori, carote, ecc.) e, ad esempio, mozzarella, tonno, salmone, uova sode, parmigiano, frutta secca, ecc., con porzione di frutta o yogurt, pane, mezzo litro di acqua minerale.

I menu proposti potranno essere somministrati anche con un servizio take-away, che preveda un apposito contenitore funzionale, igienico, pratico ed ecologico.

L'erogazione del servizio dovrà essere organizzato in modo da assicurare tempi di attesa minimi (anche nelle fasce orarie di massima affluenza).

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

Per quanto concerne la c.d. linea "menù del giorno": offerta di prodotti del giorno con almeno un primo piatto a base di pasta, riso o altri cereali, condite anche nelle varianti con verdure o legumi.

Le grammature delle pietanze che compongono il predetto menù dovranno corrispondere a 80 gr. a crudo per la pasta asciutta, 40 gr. a crudo per la pasta con minestra o con legumi; 100 gr. a crudo per la carne al netto degli scarti; 150 gr. a crudo per il pesce al netto degli scarti; almeno 250 gr. a crudo per la verdura a foglia e altri ortaggi (spinaci, carote, finocchi, zucchine, ecc.) da servire cotta; almeno 250 gr. di insalata mista (carote, finocchi, pomodori, ecc.) da servire cruda. E' consentita la somministrazione di mezza porzione con una riduzione del costo.

Le grammature delle pietanze che compongono i "menù primo" e "menù secondo" dovranno corrispondere a: 80 gr. a crudo per la pasta asciutta, 40 gr. a crudo per la pasta con minestra o con legumi; 100 gr. a crudo per la carne al netto degli scarti; 150 gr. a crudo per il pesce al netto degli scarti; il contorno è più abbondante di quello previsto nel menu a scelta ed è costituito da almeno 300 gr. a crudo per la verdura a foglia e altri ortaggi (spinaci, carote, finocchi, zucchine, ecc.) da servire cotta oppure almeno 300 gr. di insalata mista (carote, finocchi, pomodori, ecc.) da servire cruda, ovvero almeno 80 gr. per l'insalata a foglia (lattuga, ecc.). E' consentita la somministrazione di mezza porzione con una riduzione del costo.

Per quanto concerne la c.d. linea "menù insalatona", diverse tipologie di insalatona, composta, ad esempio, da insalata a foglia, verde o mista, oppure da insalata mista (carote, finocchi, pomodori, ecc.) e, ad esempio, mozzarella, tonno, salmone, uova sode, parmigiano, frutta secca, legumi, cereali, ecc.. Per l'insalatona, dovranno essere presenti almeno 80 gr. di insalata a foglia, verde o mista, oppure almeno 300 gr. di insalata mista (carote, finocchi, pomodori, ecc.) e almeno 20 gr. di proteine.

Dette pietanze dovranno essere, di norma, disponibili per tutto l'arco di durata del servizio giornaliero di mensa (12.00 – 15.00 circa).

Per ogni menù dovrà essere garantita la disponibilità di più varietà di frutta, preferibilmente di stagione, anche in forma compatibile con un consumo veloce, mezzo litro di acqua minerale, naturale ed effervescente naturale, anche nel tipo oligominerale, pane, anche nelle varianti integrale e senza sale, yogurt, anche nelle varianti alla frutta e magro.

#### **Art. 8 - PROPOSTE AGGIUNTIVE DA PARTE DEL CONCESSIONARIO**

Oltre ai servizi di cui all'articolo precedente, il concorrente potrà proporre dei servizi aggiuntivi, che saranno oggetto di valutazione e attribuzione punteggio tecnico in sede di gara. In particolare, saranno oggetto di punteggio (a titolo meramente esemplificativo):

- a) l'estensione del servizio bar, ovvero la proposta di soluzioni volte a realizzare ritorni economici diretti per i consumatori abituali (ad esempio: raccolta di punti), attraverso la proposizione di adeguati strumenti gestionali;
- b) la proposta di soluzioni innovative ed efficienti per quanto riguarda l'interazione con l'utenza (a titolo esemplificativo: sistema di ordinazione *online* anche tramite la creazione di una pagina social network o di una specifica app., pagamenti telematici, ecc.).

Ogni proposta dovrà essere esposta nella Relazione tecnica e descritta nel dettaglio ponendo ogni adempimento, ove necessario, a carico del Concessionario, conseguente alle soluzioni tecniche dallo stesso offerte.

Il Concessionario potrà ovviamente apportare innovazioni (sia nei prodotti che nelle modalità di organizzazione), previa autorizzazione del RUP, che valuterà se esse sono idonee a conseguire il miglioramento del servizio e una più ampia soddisfazione della clientela.

L'attuazione di innovazioni senza l'autorizzazione del RUP comporta l'applicazione di una penale pari a € 5.000,00.

## **Art. 9 - QUALITA' DEI PRODOTTI**

Il Concessionario dovrà privilegiare, nella preparazione dei cibi, derrate di categoria "extra" o di prima categoria, provenienti da ditte di primaria importanza e affidabilità nel settore agroalimentare, preferibilmente dalla c.d. "filiera corta" e di stagione per gli alimenti di origine vegetale, in special modo i prodotti biologici, DOP ("a denominazione d'origine protetta"), IGP ("a indicazione geografica protetta") BIO (biologici) e STG ("specialità tradizionali garantite"). Il servizio, a garanzia della qualità e degli aspetti nutrizionali, dovrà essere improntato al rispetto dei seguenti principi:

- impiego prevalente di ingredienti freschi e di stagione;
- somministrare unicamente ovoprodotti, prodotti carnei e prodotti lattiero caseari di produzione nazionale o comunitaria;
- somministrare preferibilmente pane fresco di varie tipologie (grano, integrale, cereali, ecc.);
- fornire unicamente frutta fresca e di stagione, garantendo un'adeguata varietà;
- è consentito l'utilizzo di prodotto congelati/surgelati, da evidenziare nell'elenco degli ingredienti, e, ove previsto, dovranno essere, prima di essere sottoposti a cottura, ad eccezione delle verdure, scongelati in celle frigorifere o frigoriferi a temperatura 0° C-4° C;
- è vietata, per scongiurare il degrado delle caratteristiche nutrizionali ed organolettiche dei prodotti impiegati, la congelazione di prodotti scongelati in precedenza, per cui tutti gli alimenti scongelati andranno utilizzati in giornata o altrimenti eliminati;
- i piatti freddi dovranno essere confezionati immediatamente prima del servizio, coperti con una pellicola per alimenti e conservati ad una temperatura compresa fra 4° C e 10° C fino al momento della distribuzione.
- è vietata l'utilizzazione di prodotti in cattivo stato di conservazione (anche se non scaduti) oppure oltre la data di scadenza stabilita (anche se apparentemente in buono stato di conservazione);
- è vietata la somministrazione di cibi preconfezionati, preimballati, precotti o liofilizzati, manipolati fatta eccezione per i prodotti da forno o pasticceria, in quanto prodotti finiti (cornetti, pane, ecc.)
- indicazione chiara e completa, a cura del Concessionario, degli ingredienti utilizzati nella preparazione dei prodotti somministrati, qualora non già indicati sulla confezione.

Tutti i prodotti e gli alimenti da somministrare, dovranno essere preparati, confezionati, etichettati, conservati, ecc. nel rispetto della normativa vigente nazionale e comunitaria; devono indicare chiaramente prezzo, marca, data di confezionamento o il tempo minimo di conservazione, non dovranno avere scadenza troppo ravvicinata e anche laddove sia indicato "consumare preferibilmente entro il ..." dovrà comunque essere rispettata e non superata la data indicata.

L'Amministrazione potrà imporre al Concessionario di approvvigionarsi presso altro fornitore, nel caso in cui determinati alimenti o prodotti non siano ritenuti idonei al consumo o a soddisfare il gusto degli utenti o, comunque, non corrispondenti al tipo o al livello qualitativo richiesto. La richiesta sarà motivata, formalizzata per iscritto e notificata al Concessionario tramite PEC. La mancata ottemperanza a tale ordine dell'Amministrazione comporta il pagamento di una somma pari all'importo speso dal Concessionario per l'acquisto dei prodotti dal fornitore interdetto.

Il Concessionario dovrà essere in grado di approvvigionarsi presso altro fornitore entro 15 giorni solari e consecutivi dalla data di ricevimento della comunicazione.

L'Amministrazione non riconoscerà, pertanto, accordi di esclusiva o vincoli contrattuali assunti dal Concessionario nei confronti di determinati fornitori.

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

#### **Art. 10 - O.G.M. - ORGANISMI GENETICAMENTE MODIFICATI**

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

#### **Art. 11 - INTOLLERANZE ED ALLERGIE**

Particolare attenzione dovrà essere posta per tutelare la salute dei consumatori intolleranti o allergici; a tal fine, affinché il consumatore riceva informazioni essenziali, leggibili e comprensibili per fare acquisti consapevoli, il Concessionario dovrà adeguatamente segnalare, con appositi avvisi e/o liste, gli alimenti e bevande distribuiti che contengono sostanze o prodotti che provocano allergia o intolleranza (per esempio: 1. Cereali contenenti glutine: grano, segale, orzo, avena, farro - 2. Crostacei e prodotti a base di crostacei - 3. Uova e prodotti a base di uova - 4. Pesce e prodotti a base di pesce - 5. Arachidi e prodotti a base di arachidi - 6. Soia e prodotti a base di soia - 7. Latte e prodotti a base di latte - 8. Frutta a guscio: mandorle, nocciole, noci, noci di acagiù, noci di pecan, noci del Brasile, pistacchi, noci di macadamia e i loro prodotti - 9. Sedano e prodotti a base di sedano - 10. Senape e prodotti a base di senape - 11. Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo - 12. Anidride solforosa e solfiti - 13. Lupini e prodotti a base di lupini - 14. Molluschi e prodotti a base di molluschi, ecc.), pena l'applicazione delle penali.

Il Concessionario dovrà far sì che almeno un menù al giorno sia sempre adatto ad essere consumato da chi soffre di intolleranze o allergie alimentari.

La violazione di tale obbligo comporta il pagamento, a titolo di penale, di € 100,00 per ogni giorno in cui il DEC avrà accertato l'assenza di cibo adeguato a chi soffre di intolleranze o allergie alimentari.

#### **Art. 12 - PREZZI DELLE CONSUMAZIONI**

I prezzi delle consumazioni servite nei bar si distinguono tra:

1) prezzi secondo il listino opportunamente scontato (ALLEGATO C);

2) prezzi offerti relativi a: Menù del giorno: composto di almeno un primo, (a seconda della scelta dello chef), oppure un secondo o un contorno, frutta o yogurt, pane, ½ litro di acqua minerale. € 7,20. Menù con primo: composto da un primo a scelta, un contorno a scelta, frutta o uno yogurt, pane, ½ litro di acqua minerale. € 6,50. Menù con secondo: composto da un secondo a scelta, un contorno a scelta, frutta o uno yogurt, pane, ½ litro di acqua minerale. € 6,70. Menù insalatona: composto da insalata verde, insalata mista

(pomodori, carote, ecc.) e, ad esempio, mozzarella, tonno, salmone, uova sode, parmigiano, frutta secca, ecc., con doppia porzione di frutta o yogurt, pane, ½ litro di acqua minerale. € 6,30

Tutti i prezzi, sia imposti che offerti dal Concessionario sulla base della precedente tabella, si intendono comprensivi di IVA.

Il prezzo dei menu proposti dovrà essere inferiore o al più uguale rispetto alle singole portate componenti e comunque, per quanto riguarda: tutte le voci ed i prezzi offerti dal Concessionario in sede di gara dovranno essere illustrate in un unico Listino prezzi applicato nell'esercizio.

Tutti i prodotti inseriti nell'ALLEGATO C - Listino prezzi devono essere disponibili, a richiesta, almeno fino alle ore 16.00.

I prezzi dei pasti non potranno subire variazioni durante il periodo di concessione ad eccezione della rivalutazione annuale determinata sulla base della variazione ISTAT (FOI) con le modalità previste dal successivo articolo 19.

La somministrazione di eventuali altri prodotti non inseriti nel listino ed il loro prezzo dovranno essere preventivamente autorizzati dall'Amministrazione; analogamente anche l'esclusione o la sostituzione di prodotti previsti nel listino (ove non si tratti solo di un cambio di nome) dovrà essere autorizzata dalla Commissione di controllo e valutazione.

Copia del Listino prezzi applicato nell'esercizio vistata dalla Stazione Appaltante dovrà essere esposta, ben visibile, all'interno del locale.

Su tutti i prodotti esposti deve essere indicato in modo ben visibile il relativo prezzo, gli ingredienti ed eventuali allergeni.

#### **Art. 13 - REVISIONE PREZZI DELLE CONSUMAZIONI**

È ammessa la revisione dei prezzi delle consumazioni, a partire dal 1<sup>^</sup> gennaio dell'anno successivo a quello in cui scade la seconda annualità del contratto, ai sensi dell'art. 106, comma 1, lett. a), del D. Lgs. n. 50/2016, in misura pari all'indice ISTAT dei prezzi al consumo per le famiglie di operai e impiegati (FOI), al netto dei tabacchi.

#### **Art. 14 - CORRISPETTIVI PER LA PRESTAZIONE DEI SERVIZI**

I corrispettivi per i servizi rimarranno a totale ed esclusivo carico dei clienti del concessionario, con conseguente esonero per l'Amministrazione da ogni e qualsiasi responsabilità al riguardo.

Il pagamento delle consumazioni da parte dei clienti potrà avvenire:

- in contanti;
- mediante moneta elettronica (POS, ecc.);
- mediante buoni pasto cartacei o elettronici; al riguardo, il Concessionario dovrà impegnarsi ad accettare i buoni pasto concessi dall'Amministrazione al personale, attualmente del valore facciale di Euro 7,00 (sette/00), procurandosi gli opportuni strumenti per consentirne l'utilizzo anche parziale e con modalità digitale; tale modalità dovrà essere accettata anche nell'ipotesi in cui, durante la validità contrattuale, dovesse cambiare la società emittente dei buoni e/o il valore degli stessi.

#### **Art. 15 - GIORNI ED ORARI DI EROGAZIONE DEL SERVIZIO**

Il servizio bar e piccola ristorazione dovrà essere assicurato tutti i giorni lavorativi, dal lunedì al venerdì, almeno dalle ore 7.30 alle ore 17.30, il sabato dalle ore 7.30 alle ore 14.30.

Il personale addetto al servizio potrà accedere ai locali destinati alla ristorazione a partire dalle ore 7.00; la permanenza del personale sarà consentita fino ad un massimo di due ore rispetto all'orario di chiusura per effettuare le operazioni, da avviare non prima dell'orario di chiusura, di pulizia dei locali, dei macchinari, delle attrezzature e degli utensili di lavoro.

La disponibilità di tutte le portate, previste nel menù giornaliero della piccola ristorazione, dovrà essere garantita agli utenti a partire dalle ore 12.30 ed almeno sino alle ore 15.00.

L'Amministrazione, per documentate e inderogabili esigenze del Concessionario, connesse all'espletamento del servizio, potrà autorizzare il personale all'accesso o alla permanenza in orari diversi da quelli stabiliti.

L'Amministrazione, dando al Concessionario un congruo preavviso, si riserva la facoltà di modificare, per ragioni organizzative ed in qualsiasi momento, l'orario giornaliero di accesso e le categorie degli aventi diritto ad usufruire del servizio.

Su specifica richiesta dell'Amministrazione, comunicata con congruo anticipo, il Concessionario sarà tenuto all'apertura dei locali nei giorni non lavorativi, anche in orario serale, in occasione di particolari ed eccezionali esigenze imposte o comunque connesse al funzionamento degli organi ministeriali.

**Il Concessionario dovrà garantire sempre la continuità del servizio di gestione bar e piccola ristorazione.**

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

**Nei periodi di affluenza ridotta (mese di agosto), potranno essere accolte dall'Amministrazione eventuali richieste di riduzioni di orario di apertura o di chiusura per ferie.**

#### **Art. 16 - INTERRUZIONE NELL'ESECUZIONE DEL SERVIZIO**

**Il Concessionario dovrà garantire sempre la continuità del servizio di gestione bar e piccola ristorazione.**

**Saranno consentite interruzioni temporanee nell'esecuzione del servizio nei seguenti casi:**

- **scioperi del personale del Concessionario: in caso di sciopero del personale, agitazioni sindacali, ecc. che rendano impossibile la regolare effettuazione del servizio, il Concessionario dovrà darne notizia all'Amministrazione con un anticipo di almeno tre giorni o, comunque, non appena egli ne abbia conoscenza; in tal caso, saranno concordate le soluzioni più idonee a limitare i disagi arrecati, al fine di garantire le prestazioni minime per il regolare svolgimento del servizio; in caso di guasto di apparecchiature o attrezzature: dovranno comunque essere garantite le prestazioni minime per il regolare svolgimento delle attività. Anche in questo caso, potranno essere concordate, tra il Concessionario e l'Amministrazione, in via straordinaria, le soluzioni più idonee a limitare i disagi arrecati;**
- **interruzione totale del servizio per cause di forza maggiore: le interruzioni totali del servizio per causa di forza maggiore o per qualunque fatto eccezionale, imprevedibile ed al di fuori del controllo del Concessionario, che quest'ultimo non possa evitare con l'esercizio della diligenza richiesta dal presente Capitolato (ad esempio la mancanza di acqua o energia elettrica e/o per qualsiasi emergenza tecnica e organizzativa), non daranno luogo a responsabilità alcuna per entrambe le parti. Il servizio, infine, non sarà effettuato qualora si rendesse necessario 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 ed i relativi periodi di esecuzione degli stessi e Il Concessionario non potrà richiedere compensi integrativi, indennizzi e/o risarcimenti.**
- **Interruzione parziale o totale in dipendenza di decreti da parte delle autorità sanitarie, anche ma non solo in relazione alla attuale emergenza pandemica.**

**Salvo quanto previsto in questo articolo, l'interruzione o sospensione del servizio per decisione unilaterale del Concessionario costituisce inadempimento contrattuale che comporterà l'applicazione di una penale di € 100,00 per ogni giorno di interruzione o sospensione ingiustificata, nonché la risoluzione del contratto, qualora l'interruzione o la sospensione si protragano per oltre 15 giorni, anche non consecutivi, nell'intero arco temporale di durata della concessione. Intimata la risoluzione, l'Amministrazione procederà all'incameramento della cauzione prestata, fatta salva comunque la facoltà di procedere nei confronti del Concessionario al risarcimento dei danni subiti per effetto della risoluzione.**

#### **Art. 17 - OBBLIGHI DEL CONCESSIONARIO**

**Saranno a carico del Concessionario, e quindi si intenderanno compresi nell'offerta dello stesso, le spese relative:**

- a) alla stipula del contratto, compresa la registrazione, alle eventuali imposte e bolli per atti inerenti al servizio e la loro contabilizzazione;
- b) alle assicurazioni derivanti da leggi o contratti collettivi, nonché il pagamento dei contributi posti, di norma, a carico dei datori di lavoro;
- c) alle imposte e tasse di qualsiasi tipo, derivanti dalla gestione dei servizi oggetto dell'affidamento, escluso quelle espressamente indicate come a carico dell'Amministrazione;
- d) alle spese inerenti la raccolta differenziata dei rifiuti solidi urbani e lo smaltimento dei rifiuti speciali derivanti dal servizio;
- e) al pagamento delle utenze per energia elettrica ed acqua;
- f) all'adozione di tutti i provvedimenti e di tutte le cautele necessarie per garantire la sicurezza e l'incolumità dei dipendenti e delle persone addette al servizio, degli utenti e dei terzi, nonché per evitare danni ai beni pubblici e privati e per l'adeguamento alla normativa sulla sicurezza nei luoghi di lavoro;
- g) all'acquisto, manutenzione e lavaggio delle divise di servizio e degli indumenti di lavoro del personale;
- h) l'acquisto, il trasporto e l'immagazzinamento dei generi alimentari (con l'impegno a non accantonare eccessive derrate in quantità superiore al normale fabbisogno) per il servizio di gestione bar e piccola ristorazione, dei prodotti necessari alla pulizia (detersivi, disinfettanti, ecc.) dei locali e degli arredi (incluso cucine, celle frigorifere, magazzino, ecc.) e al lavaggio delle stoviglie, del vasellame, della posateria, ecc.;
- i) all'acquisto dei materiali di consumo monouso, del tipo biodegradabile e compostabile, in conformità alla norma UNI EN 13432:2002, necessari per la preparazione, conservazione, eventuale confezionamento, somministrazione e consumo dei pasti o dei prodotti del bar (tovagliati e tovaglioli in carta, film ad uso alimentare, rotoli di carta per uso cucina, sacchetti per forno e surgelati, fogli in alluminio, sacchetti e contenitori in plastica o alluminio, eventuali stoviglie, posate e bicchieri in plastica, ecc.);
- j) tutti gli oggetti ed utensili da cucina e da tavola, recipienti, contenitori, macchinari per la trasformazione degli alimenti, materiali da imballaggio etc.), destinati a venire a contatto con gli alimenti, dovranno essere di ottima qualità e consistenza, prodotti conformemente alle buone pratiche di fabbricazione e, in condizioni d'impiego normale o prevedibile, non dovranno trasferire agli alimenti componenti in quantità tale da costituire un pericolo per la salute umana, comportare una modifica inaccettabile della composizione dei prodotti alimentari, comportare un deterioramento delle caratteristiche organolettiche;
- k) alle licenze, imposte e tasse inerenti l'attività esercitata, alle multe e ammende eventualmente irrogate dall'autorità competente per l'inosservanza delle norme igienico- sanitarie e amministrative vigenti in materia;
- l) all'acquisizione di idonei registratori di cassa per il servizio bar e piccola ristorazione, muniti di software per la gestione di tessere magnetiche;
- m) alla consegna, entro 10 giorni dalla richiesta dell'Amministrazione, di copia delle dichiarazioni dei redditi, delle dichiarazioni IVA e dei bilanci degli anni di efficacia della concessione, al fine di consentire le valutazioni previste dall'art. 167 d. lgs. 50/2016 (stima del valore della concessione).  
Graveranno sul Concessionario i costi per tutti i danni causati da incuria, cattivo uso, negligenza, imperizia, dolo o colpa del proprio personale.

#### **Art. 18 - PERSONALE IMPIEGATO**

Il Concessionario si obbliga ad impiegare personale qualificato e idoneo a svolgere i servizi, di assoluta fiducia e di provata riservatezza, in regola con la vigente normativa in materia di requisiti igienico-sanitari, assunto secondo le disposizioni di legge in vigore e dovrà, ancorché non aderente

ad associazioni firmatarie, applicare nei confronti dei lavoratori dipendenti e, se cooperative, nei confronti dei soci lavoratori, occupati nel servizio oggetto della Concessione, le condizioni contrattuali normative e retributive non inferiori a quelle previste dai vigenti, anche se scaduti, C.C.N.L ed eventuali accordi integrativi di comparto o aziendali, nonché le condizioni che dovessero risultare da ogni altro Contratto o Accordo successivamente stipulato, applicabili alla categoria e nella località in cui dovranno svolgersi le prestazioni, nonché dovrà assolvere tutti i conseguenti oneri, compresi quelli previdenziali, assicurativi e sociali.

Il Concessionario dovrà essere in regola con il pagamento degli stipendi e dei versamenti dei contributi in favore del proprio personale e dovrà fornire, su richiesta dell'Amministrazione, prima dell'inizio del servizio ed ogni qualvolta sia richiesto nel corso di vigenza del contratto, la relativa documentazione giustificativa attestante l'avvenuto adempimento a tali obblighi.

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

Il Concessionario dovrà rendere documentabili le presenze di tutti i lavoratori presenti nei luoghi di esecuzione della prestazione nonché produrre o detenere in loco la documentazione idonea a dimostrare la regolarità dei rapporti di lavoro intercorrenti con i lavoratori stessi.

Per motivi di sicurezza, il personale alle dipendenze del Concessionario sarà dotato anche di apposito badge, dal quale l'Amministrazione potrà evincere l'ora di ingresso e di uscita, al fine di avere contezza del personale presente nella struttura in caso di esodo.

Il Concessionario adeguerà il numero, la qualifica, l'esperienza del personale che impiegherà secondo le esigenze del servizio al fine di garantire un'adeguata gestione dei flussi degli utenti (anche negli orari di massima affluenza) e, quindi, il regolare, efficace ed efficiente svolgimento del servizio oggetto del presente Capitolato.

Il personale dipendente del Concessionario, anche nell'ambito dello svolgimento di attività in regime di subappalto, dovrà:

- indossare idonee divise che per foggia e qualità dovranno essere omogenee, esteticamente curate ed igienicamente e visivamente sempre in condizioni perfette, munite sia di placca ben visibile recante il marchio dell'impresa del Concessionario sia di apposita tessera di riconoscimento corredata con le generalità del lavoratore, la qualifica e l'indicazione del datore di lavoro, ai sensi dell'art. 26, comma 8, del D. Lgs. n. 81/2008 e s.m.i;
- essere in possesso del libretto d'idoneità sanitaria di cui all'art. 37 del D.P.R. n. 327/1980 ("Regolamento di esecuzione della Legge n. 283/1962 e s.m.i. o normative nazionali e comunitarie in materia di disciplina igienica della produzione e della vendita di sostanze alimentari e delle bevande") ed attenersi alle prescrizioni di cui agli altri articoli del Titolo III ("Igiene e sanità del personale addetto alla produzione, manipolazione e vendita di sostanze alimentari e alle operazioni di trasporto) del citato D.P.R. n. 327/1980;
- osservare scrupolosamente, onde evitare rischi di inquinamento e possibili tossinfezioni alimentari, tutte le procedure igieniche previste dal sistema di autocontrollo HACCP;
- essere sottoposto, a cura e spese del Concessionario, sia all'atto dell'assunzione che periodicamente, a tutte le visite mediche, agli accertamenti radiologici e batteriologici, alle vaccinazioni previste dalle leggi e regolamenti in vigore, nonché, qualora assente dal lavoro per malattie infettive, ad opportuna visita di idoneità da parte degli Enti pubblici autorizzati, prima del rientro in servizio;
- presentare, al rientro in servizio, in caso di assenza dal lavoro per malattia per più di cinque giorni consecutivi, una dichiarazione medica attestante di non essere affetto da patologie infettive trasmissibili;

- osservare le disposizioni che regolano l'accesso, la permanenza e l'uscita dalla sede dell'Amministrazione;
- adeguarsi alle disposizioni impartite dal referente dell'Amministrazione e al rispetto delle norme di cui al D. Lgs. n. 81/2008 e s.m.i.;
- comunicare immediatamente al referente dell'Amministrazione qualunque evento accidentale (es. danni non intenzionali) che dovessero accadere nell'espletamento del servizio;
- tenere un comportamento professionalmente adeguato e qualificato e improntato, in ogni occasione, alla massima educazione e correttezza;
- assicurare la riservatezza delle informazioni, dei documenti e degli atti amministrativi dei quali venga a conoscenza durante l'esecuzione della prestazione;
- provvedere alla riconsegna delle cose, indipendentemente dal valore e dallo stato, che dovesse rinvenire nel corso dell'espletamento dei servizi;

L'Amministrazione, sulla base delle risultanze delle rilevazioni del grado di soddisfazione dell'utenza o anche su richiesta del RUP e valutazione sul servizio di gestione bar e piccola ristorazione di cui al successivo Art. 36, potrà segnalare al Concessionario l'inidoneità allo svolgimento del servizio da parte del personale addetto o l'eventuale comportamento di grave negligenza o oltraggioso o indecoroso dello stesso nei confronti dell'utenza, chiedendone l'immediata sostituzione, senza che ciò possa costituire motivo di variazione dei prezzi contrattuali e/o ulteriori oneri o risarcimenti di sorta, rispetto a quelli pattuiti in sede di gara.

#### **Art. 19 - RESPONSABILE/REFERENTE DEL CONCESSIONARIO**

Il Concessionario sarà tenuto ad indicare e comunicare all'Amministrazione, prima della stipula del contratto, il nominativo di uno o più responsabili (titolare e sostituti), del servizio di gestione bar e piccola ristorazione, individuati tra il proprio personale, incaricati di dirigere, coordinare e controllare tutte le attività connesse al servizio e ai quali l'Amministrazione potrà far riferimento, direttamente, per dirimere questioni di carattere generale.

Tutte le comunicazioni formali saranno effettuate al referente titolare e s'intenderanno come validamente rivolte ed eseguite, ai sensi e per gli effetti di legge, direttamente al Concessionario stesso.

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

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

L'Amministrazione si riserva la facoltà di chiedere la sostituzione del referente/i nel caso in cui gli stessi dovessero risultare inidonei o inadeguati per il servizio, senza che il Concessionario possa sollevare alcuna obiezione.

#### **Art. 20 - ELENCO DEL PERSONALE IMPIEGATO NEL SERVIZIO – VARIAZIONE DELL'ORGANICO E REINTEGRO DEL PERSONALE MANCANTE**

Il Concessionario, almeno dieci giorni prima dell'attivazione del servizio di gestione bar e piccola ristorazione, dovrà fornire all'Amministrazione la seguente documentazione, relativa al personale che impiegherà nel servizio:

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

**•** copia dell'estratto del libro matricola, dei libretti di lavoro e dei libretti sanitari riguardanti il personale che sarà impiegato;

**•** copia del modello DM10 relativo al mese antecedente la formale comunicazione di denuncia retributiva.

La stessa documentazione dovrà essere presentata ogniqualvolta si verificano modifiche nell'organico impiegato.

L'Amministrazione si riserva la facoltà di effettuare direttamente tutti i controlli che riterrà opportuni e di coinvolgere l'Ispettorato del Lavoro ed ogni altra autorità pubblica di controllo al fine di accertare la regolarità del Concessionario.

Il Concessionario sarà responsabile della scelta, della distribuzione dei compiti e dell'organizzazione del proprio personale.

L'organico impiegato per l'espletamento dei servizi dovrà essere, per tutta la durata del contratto, quello dichiarato all'inizio del servizio, fatte salve eventuali integrazioni o riduzioni (da motivare da parte del Concessionario e da autorizzare da parte dell'Amministrazione) che dovessero intervenire a causa di una strutturale modifica del numero dei fruitori dei servizi.

Le sostituzioni del personale assente per ferie, malattie, permessi o altro motivo, dovranno avvenire contestualmente all'evento che ha comportato l'assenza.

Qualsiasi variazione nominativa del personale impiegato, rispetto a quanto trasmesso in sede di prima istanza, dovrà essere tempestivamente comunicata ed autorizzata dall'Amministrazione.

#### **Art. 21 - QUALITÀ ED IGIENE DEL SERVIZIO – OBBLIGHI NORMATIVI**

Il Concessionario, nelle diverse fasi dello svolgimento del servizio (in termini di corretta igiene della produzione, della cottura e delle preparazioni gastronomiche, della conservazione dei relativi campioni, della somministrazione, dell'igiene del personale e degli indumenti di lavoro, delle pulizie, ecc.), sarà obbligato a svolgere la propria attività nel rigoroso rispetto della normativa igienico-sanitaria vigente in materia che qui deve intendersi integralmente richiamata.

Il Concessionario dovrà provvedere all'acquisto delle derrate alimentari e dei generi di consumo diversi necessari per il servizio di gestione bar e piccola ristorazione a proprio nome, conto e spese, assumendosi tutte le responsabilità verso i fornitori per il pagamento e verso l'Amministrazione per l'igiene, la qualità e le proprietà organolettiche dei prodotti, nonché per la loro conservazione e magazzinaggio.

Il Concessionario sarà tenuto ad adeguarsi ad eventuali novità normative in materia di igiene di prodotti alimentari e sarà ritenuto responsabile per eventuali avvelenamenti o altre infermità causate agli utenti dei servizi per l'inosservanza delle norme igienico-sanitarie che regolano la conservazione delle derrate alimentari, la preparazione, la manipolazione e la somministrazione dei cibi e delle bevande.

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

Il Concessionario, a richiesta dell'Amministrazione, dovrà dimostrare di avere ottemperato a tutte le normative cogenti specifiche del settore.

Il personale addetto all'esecuzione del servizio oggetto della Concessione dovrà osservare tutte le procedure igieniche previste dalle normative vigenti, attendendosi, in particolare, a titolo indicativo e non esaustivo, alle seguenti prescrizioni:

**•** dovrà indossare, per tutto il periodo del servizio, idoneo copricapo in grado di raccogliere completamente la capigliatura, guanti e mascherina, oltre ad abiti di lavoro in perfetto ordine e puliti;

- dovrà rispettare tutte le prescrizioni previste dalle autorità governative preposte in merito all'adozione delle misure di contenimento della pandemia da Covid-19 (quali ad es. utilizzo dei dispositivi di protezione individuale quali Gel disinfettante, Mascherine, distanza interpersonale ecc.
- non dovrà avere né indossare prodotti, durante il servizio, che possano favorire una contaminazione delle pietanze in lavorazione o in somministrazione;
- dovrà lavarsi le mani prima dell'inizio delle attività, passando dalla preparazione di un alimento all'altro, dopo l'uso di prodotti e/o strumenti per l'igiene ambientale, dopo l'uso del WC, ecc.;
- sarà tassativamente vietato fumare all'interno dei locali oggetto di concessione;
- i rifiuti dovranno essere frequentemente allontanati;
- gli utensili utilizzati dovranno essere giornalmente puliti e disinfettati;
- al momento della preparazione dei piatti freddi e del confezionamento dei pasti dovranno essere utilizzati guanti a perdere ecologici (senza polvere) e mascherine.

### **MANUALE DI AUTOCONTROLLO**

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

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

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

Il Concessionario, pertanto, dovrà presentare, in sede di stipula del contratto, il proprio Manuale di Autocontrollo che sarà eventualmente integrato entro 30 giorni dall'inizio del servizio in conformità al Reg. CE n. 852/2004.

### **Art. 22 - PULIZIA DEI LOCALI E DELLE ATTREZZATURE - GESTIONE DEI RIFIUTI**

Il Concessionario dovrà mantenere nel massimo ordine ed in perfetta pulizia i locali e gli spazi messi a disposizione dall'Amministrazione ed i relativi impianti, macchinari, attrezzature, arredi, rivestimenti, infissi, pareti e vetrate, nonché le stoviglie, il vasellame, la posateria e la biancheria, 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, le pulizie giornaliere e periodiche, nonché quelle straordinarie da effettuarsi in occasione di eventi imprevedibili (es. lavori di imbiancatura o muratura, raccolta acque per allagamenti, ecc.) o a seguito di interventi di manutenzione ordinaria o straordinaria.

In particolare, il Concessionario dovrà provvedere:

- a) alla pulizia dei locali, dei mobili, delle attrezzature, delle suppellettili, delle stoviglie ed accessori; particolare cura dovrà essere rivolta alla pulizia delle stoviglie: dovranno essere utilizzati gli appositi impianti ed impiegati idonei prodotti detergenti, al fine di ottenere una razionale pulizia e disinfezione del materiale stesso;

b) al lavaggio e sanificazione delle superfici verticali, comprese quelle vetrate, e orizzontali interne dei locali; dei pavimenti, della zona di preparazione dei cibi e delle zone di servizio del bar e della piccola ristorazione, dei rivestimenti, dei macchinari, dei tavoli di lavoro, delle cappe di aspirazione, dei corpi illuminanti, degli infissi, ecc.;

c) alla pulizia delle celle frigorifere adibite a dispensa e ad immagazzinamento delle provviste;

d) alla disinfezione quotidiana delle attrezzature fisse e mobili;

e) alla disinfestazione, derattizzazione e sanificazione periodica, con cadenza minima bimestrale, da effettuarsi nella giornata di sabato, di tutti i locali e gli spazi adibiti ai servizi di bar e piccola ristorazione, comprese le aree esterne di pertinenza, attraverso idonea impresa provvista delle necessarie autorizzazioni di legge in materia.

Gli interventi dovranno essere accompagnati dal monitoraggio infestanti con apposite trappole e, in caso di allerta, dovrà essere effettuato, entro il giorno successivo, un intervento di urgenza.

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, ordinario o urgente che sia, il Concessionario dovrà inviare all'Amministrazione l'attestazione dell'intervento eseguito, con indicazione dei prodotti utilizzati.

Ciascun prodotto utilizzato non dovrà essere classificato come tossico.

Contro mosche ed insetti dovranno preferirsi forme di disinfestazione che non prevedano il ricorso all'uso di prodotti chimici.

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

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

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

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.

Nella Relazione tecnica, l'offerente dovrà presentare un piano dettagliato su tempi e modalità di pulizia degli ambienti, comprensivo degli interventi di disinfezione, disinfestazione, derattizzazione e sanificazione periodica delle superfici, degli accessori, degli arredi e delle attrezzature.

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

Essi dovranno essere raccolti, distinti per tipologia di rifiuto, in sacchetti e convogliati in giornata direttamente negli appositi cassonetti sulla pubblica via o negli spazi attrezzati che saranno indicati dall'Amministrazione. Per tale operazione dovrà essere utilizzato esclusivamente l'accesso ai locali destinato alle merci e ai fornitori.

Nessun sacchetto contenente rifiuti solidi urbani dovrà mai essere depositato, neanche temporaneamente, fuori dei locali adibiti ai servizi di bar e piccola ristorazione.

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

Sarà tassativamente vietato scaricare qualsiasi tipo di rifiuto negli scarichi fognari (lavandini, canaline di scarico, ecc.).

Qualora si verificassero otturazioni o altri malfunzionamenti degli scarichi causati da presenza di rifiuti, imputabili ai servizi di bar e piccola ristorazione, i costi per il ripristino degli scarichi saranno totalmente a carico del Concessionario.

I rifiuti speciali provenienti dai locali in concessione (oli e grassi alimentari esausti, residui alimentari di origine animale, ecc.) dovranno essere raccolti e smaltiti, a cura e spese del Concessionario, nei modi previsti dalla normativa vigente nazionale ed europea.

Le spese per il servizio di trasporto e smaltimento saranno a totale carico del Concessionario, per cui l'Amministrazione sarà completamente sollevata da detti obblighi.

#### **Art. 23 - MANUTENZIONE DEI LOCALI E DEGLI ALLESTIMENTI**

Il Concessionario dovrà impegnarsi, a partire dalla data della consegna dei locali, ad utilizzare con la massima diligenza e mantenere in perfetta efficienza i locali messi a disposizione dall'Amministrazione, nonché gli arredi, gli impianti, i macchinari, le attrezzature, le stoviglie, il vasellame, la posateria e, in generale, tutto quanto utilizzato per l'esecuzione dei servizi, attraverso una costante manutenzione ordinaria ed applicando corretti metodi di pulizia ed uso, nel rispetto delle normative vigenti, in particolare in materia di sicurezza e igiene.

Il Concessionario dovrà provvedere alla manutenzione ordinaria, intendendosi per manutenzione ordinaria quella necessaria a mantenere i locali, gli impianti, le attrezzature, gli arredi, ecc. in perfetto stato d'uso.

Sono posti a carico dell'Amministrazione gli oneri per la manutenzione straordinaria, intendendosi per manutenzione straordinaria le opere di ripristino pavimenti e piastrellature, di sostituzione o riparazione di impianti refrigeranti, di riscaldamento, di ventilazione, ecc..

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.

#### **Art. 24 - PREVENZIONE, SICUREZZA E SALUTE SUL LUOGO DI LAVORO**

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

L'inosservanza delle leggi in materia di lavoro, di sicurezza e di tutela dell'ambiente di cui al presente articolo, determineranno, senza alcuna formalità, la risoluzione del contratto.

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

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 e prevenzione degli infortuni sui luoghi di lavoro.

Il Concessionario sarà tenuto:

a) all'osservanza delle disposizioni del D.Lgs. n. 81/2008 e in particolare a quanto disposto dall'art. 15 ("Misure generali di tutela"), dall'art. 28 ("Oggetto della valutazione dei rischi") e dall'art. 77 ("Obblighi del datore di lavoro"); per quanto riguarda la valutazione dei rischi, il Concessionario

dovrà compiere una congrua valutazione dei rischi per la sicurezza e la salute degli operatori, dei dipendenti dell'Amministrazione e degli eventuali utenti presenti durante i servizi e trasmettere, entro 30 giorni dalla data di formale inizio del servizio, pena l'applicazione delle penalità, 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;

b) a comunicare, al momento della stipula del contratto, il nominativo del Responsabile del Servizio Prevenzione e Protezione, ai sensi dell'art. 31 del D.Lgs. n. 81/2008;

c) al rispetto degli obblighi di cui al D.Lgs. n. 81/2008, fornendo tutta la documentazione necessaria alla valutazione dei rischi che il proprio personale potrà determinare a carico del personale dell'Amministrazione e/o di altri soggetti presenti nelle aree di servizio;

d) a fornire all'Amministrazione, ai sensi dell'art. 95, comma 10, del D.Lgs. n. 50/2016, lo schema dei costi, a proprio carico, relativi alla salute e alla sicurezza sui luoghi di lavoro, afferenti all'esercizio dell'attività da svolgersi in riferimento alla Concessione di cui al presente Capitolato; resta infatti immutato l'obbligo per la stessa di elaborare il proprio documento di valutazione e di provvedere all'attuazione delle misure necessarie per eliminare o ridurre al minimo i rischi.

e) all'osservanza e all'applicazione di tutte le norme relative alle assicurazioni obbligatorie ed infortunistiche, previdenziali ed assistenziali nei confronti del proprio personale dipendente e dei soci lavoratori nel caso di cooperative, avendo cura di osservare le norme di prevenzione vigenti e di adottare tutti i procedimenti e le cautele atti a garantire l'incolumità delle persone addette e dei terzi.

#### **Art. 25 CONTROLLI IGIENICI E MERCEOLOGICI SULLA QUALITA' DEL SERVIZIO**

Fatto salvo che i controlli igienico - sanitari e nutrizionali saranno esercitati nei modi previsti dalla normativa vigente dalle Unità Operative complesse dell'ASL competente per territorio, l'Amministrazione si riserva la più ampia facoltà di effettuare, in qualsiasi momento, senza preavviso e con le modalità che riterrà più opportune, idonei controlli e verifiche di tipo igienico - sanitario, sia di tipo qualitativo che quantitativo, per verificare la corrispondenza dei servizi forniti dal Concessionario alle prescrizioni del presente Capitolato, in genere, e di quanto indicato dal Concessionario nella propria Offerta Tecnica.

In particolare, l'Amministrazione, direttamente (tramite il DEC, che a sua volta potrà avvalersi di collaboratori del proprio ufficio o di altri uffici della Direzione generale delle risorse materiali e delle tecnologie) o attraverso gli Organi di controllo previsti dalle disposizioni sanitarie vigenti, potrà disporre verifiche ed accertamenti, nei locali concessi in uso, in ordine ai seguenti aspetti ed elementi:

a) decoro, pulizia ed igiene dei locali adibiti a bar e piccola ristorazione, compresi gli impianti e le attrezzature fisse o mobili;

b) espletamento del servizio in generale, con particolare riguardo alla correttezza, al comportamento e alla professionalità del personale addetto, nonché al rispetto dell'orario di apertura e chiusura dei locali adibiti a bar e piccola ristorazione;

c) validità delle licenze e delle autorizzazioni sanitarie necessarie per l'espletamento del servizio;

d) organizzazione delle attività di preparazione e somministrazione dei pasti;

e) modalità di preparazione e somministrazione dei cibi e dei prodotti offerti e della corrispondenza della composizione dei pasti/alimenti somministrati rispetto alle relative grammature e alle temperature di riscaldamento;

f) articolazione del menù settimanale e disponibilità dei prodotti per tutta la durata dei servizi;

- g) qualità, quantità e provenienza delle materie prime impiegate e dei prodotti, attraverso il controllo dei contratti, dei documenti di trasporto/bolle di accompagnamento e delle fatture delle derrate e dei prodotti approvvigionati (nel semestre precedente);
- h) conservazione dei generi alimentari utilizzati ed immagazzinati (modalità di deposito, temperature di conservazione delle materie prime, termine minimo di conservazione e data di scadenza dei prodotti, ecc.);
- i) regolare gestione del servizio di differenziazione/smaltimento dei rifiuti solidi urbani e dei rifiuti alimentari di origine animale;
- l) regolare svolgimento dei servizi di disinfezione, disinfestazione, derattizzazione e sanificazione dei locali e disinfezione delle attrezzature fisse e mobili;
- m) qualità dei prodotti utilizzati per la pulizia di locali, arredi, impianti, attrezzature, ecc. e per il lavaggio delle stoviglie (piatti, bicchieri, posate, vassoi, tazze, ecc.), dei prodotti "usa e getta" impiegati (tovaglioli in carta, stoviglie, posate, bicchieri in plastica, ecc.).

#### **Art. 26 – DIRETTORE DELL'ESECUZIONE DEL CONTRATTO**

Le attività di valutazione interne sulla qualità e sull'organizzazione dei servizi di bar e piccola ristorazione e gli opportuni controlli volti a verificare l'osservanza delle disposizioni contrattuali da parte del Concessionario, saranno svolte, anche sulla base delle segnalazioni dell'utenza, dal Direttore dell'Esecuzione del Contratto (nel seguito DEC).

Durante la fase di gestione, il DEC procederà a verifiche periodiche (con cadenza almeno semestrale) sulla qualità e la rispondenza dei prodotti e dei pasti/menù offerti dal Concessionario ai requisiti del presente Capitolato.

Il DEC avrà inoltre facoltà di procedere in ogni tempo a ispezioni, verifiche tecniche ed igieniche, sia con riguardo ai cibi ed alle bevande somministrate che alla cura e alle pulizie dei locali e delle attrezzature.

Le verifiche periodiche saranno effettuate in presenza del Responsabile della Concessione o di uno dei dipendenti presenti al momento del controllo.

Il DEC redigerà verbale delle operazioni svolte e lo consegnerà al RUP.

I controlli saranno effettuati nei tempi e nei modi ritenuti più opportuni dall'Amministrazione, anche con l'ausilio di strumenti fotografici e di riprese video.

Il RUP a sua volta verificherà che il DEC effettui regolarmente le verifiche semestrali minime e può chiedere che il DEC effettui controlli supplementari, ogniqualvolta lo ritenga utile o necessario, entro 20 giorni dalla richiesta.

L'Amministrazione si riserva la facoltà di rilevare il grado di soddisfazione dell'utenza per i servizi resi attraverso appositi questionari somministrati periodicamente coi quali sarà chiesto agli utenti di esprimere la loro opinione relativamente al livello di gradimento del servizio erogato. I riscontri di gradimento dell'utenza serviranno a formulare raccomandazioni volte a migliorare il servizio fornito e/o ad attuare azioni correttive nonché a fornire alla Stazione Appaltante gli elementi ai fini dell'esercizio della facoltà di ripetizione dell'affidamento.

L'attività ispettiva del DEC riguarderà la gestione dei servizi in affidamento nella sua totalità, con particolare attenzione ai seguenti aspetti:

- pulizia ed igiene: verrà verificato il rispetto delle prescrizioni igienico-sanitarie in tutti i locali e spazi utilizzati per il servizio di bar e piccola ristorazione;
- personale: verrà verificato, in particolare, il rispetto delle prescrizioni igienicosanitarie da parte del personale, il rapporto con l'utente (cortesia, disponibilità), la professionalità e la velocità nella gestione del servizio;

modalità di conservazione delle bevande e degli alimenti: verrà verificata la corretta conservazione dei prodotti nei magazzini e nelle celle frigorifere;

andamento generale del servizio: verrà verificato, in particolare, il rispetto del menù previsto, la presenza delle pietanze previste dal menù sino al termine del servizio, i tempi di attesa per la somministrazione delle bevande e degli alimenti, il rispetto degli orari di apertura e chiusura dei locali, lo stato di manutenzione dei locali, dei macchinari, delle attrezzature, degli arredi, ecc.

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 dovrà provvedervi in merito tempestivamente, nell'arco massimo di 48 ore dalla richiesta ovvero quello indicato dal DEC, pena l'applicazione delle penali previste e fatto salvo il diritto al risarcimento per eventuali altri danni.

L'Amministrazione si riserva la facoltà di chiedere alle autorità sanitarie competenti, senza che il Concessionario possa fare alcuna opposizione, l'effettuazione di controlli sull'osservanza delle norme igieniche e sanitarie e, in genere, su tutto ciò che riterrà necessario per verificare il corretto funzionamento dei servizi.

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.

#### **ART 27 – PENALI**

Le penali previste dal presente contratto sono:

€ 100,00 per ogni giorno di ritardo nell'attivazione del servizio (art. 2, quarto comma);

il doppio della somma spesa dall'Amministrazione per riportare i locali allo stato in cui si trovavano alla data di sottoscrizione del contratto (art. 2);

€ 100,00 per ogni giorno di ritardo nell'avvio dell'attività (art. 3, punto 3.1, secondo comma);

€ 100,00 per ogni giorno di mancata erogazione del servizio, senza giustificato motivo (art. 3, punto 3.1, quarto comma);

l'un per cento del canone annuo per ogni settimana o frazione di settimana di ritardo nel pagamento del canone annuo a favore dell'Agenzia del Demanio (art. 3, punto 3.3, secondo comma);

€ 50,00 per ogni giorno di ritardo nell'attivazione di un autonomo contratto di fornitura di energia elettrica (cfr. art. 4, punto 4.1);

€ 50,00 per ogni giorno di ritardo nell'attivazione di un autonomo contratto di fornitura di acqua (cfr. art. 4, punto 4.3);

€ 10.000,00 per le violazioni previste dall'art. 4, punto 4.4;

€ 20.000,00 (salvo il maggior danno) per inosservanza delle condizioni stabilite nell'art. 5;

€ 5.000,00 per la realizzazione di innovazioni (sia nei prodotti che nelle modalità di organizzazione) senza l'autorizzazione del RUP (art. 8);

mancata ottemperanza da parte del Concessionario del divieto di fornirsi da imprese che hanno fornito alimenti o prodotti ritenuti non idonei al consumo o a soddisfare il gusto degli utenti o, comunque, non rispondenti al tipo o al livello qualitativo richiesto (art. 9), in misura pari all'importo speso dal Concessionario per l'acquisto dei prodotti dal fornitore interdetto;

€ 100,00 per ogni giorno in cui il DEC ha accertato l'assenza di cibo adeguato a chi soffre di intolleranze o allergie alimentari (art. 11)

- d) € 100,00 per ogni giorno di interruzione o sospensione ingiustificata del servizio (art. 16);**
- v) incameramento dell'intera cauzione, qualora l'interruzione o la sospensione si protraggano per oltre 15 giorni, anche non consecutivi, nell'intero arco temporale di durata della concessione (art. 16);**
- o) € 20,00 per ogni giorno di ritardo nella consegna di copia delle dichiarazioni dei redditi, delle dichiarazioni IVA e dei bilanci degli anni di efficacia della concessione (art. 17, lett. m).**

#### **Allegati**

- 1. Domanda di partecipazione**
- 2. Modello DGUE**
- 3. Patto di integrità**
- 4. Dichiarazione di avvenuto sopralluogo**
- 5. Modello PEF – Piano economico finanziario**
- 6. Offerta economica**
- 7. Pianta dei locali**
- C. Listino prezzi di riferimento**

## DOMANDA DI PARTECIPAZIONE

**PROCEDURA NEGOZIATA SENZA BANDO PER L'AFFIDAMENTO IN CONCESSIONE, AI SENSI DELL'ART. 164 DEL D. LGS. N. 50/2016 E S.M.I., DEL SERVIZIO DI GESTIONE BAR E PICCOLA RISTORAZIONE (TAKE-AWAY O DA CONSUMARE IN PIEDI), PRESSO IL MINISTERO DELLA GIUSTIZIA, VIA ARENULA N. 70 - ROMA**

Il  
sottoscritto/a \_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_ nato/a \_\_\_\_\_ il \_\_\_\_\_ in qualità di (carica  
sociale) \_\_\_\_\_ dell'Operatore economico  
\_\_\_\_\_ Sede \_\_\_\_\_ legale  
\_\_\_\_\_ Sede \_\_\_\_\_ operativa  
\_\_\_\_\_ n. telefono \_\_\_\_\_  
n. fax \_\_\_\_\_  
Codice Fiscale \_\_\_\_\_  
Partita IVA \_\_\_\_\_

### CHIEDE

di partecipare alla gara di cui all'oggetto in qualità di:

- Operatore economico, specificare tipo \_\_\_\_\_;
- Mandataria di un raggruppamento temporaneo (D.Lgs. 50/2016 art. 45 – comma 2 - lett. d);
- tipo orizzontale       tipo verticale       tipo misto
- costituito
- non costituito;
- Mandataria di un consorzio ordinario (lett. e, art. 34, D.Lgs. 163/2006);
- costituito
- non costituito;
- Aggregazione di imprese di rete (D.Lgs. 50/2016 art. 45 – comma 2 - lett. e);
- dotata di un organo comune con potere di rappresentanza e di soggettività giuridica;
- dotata di un organo comune con potere di rappresentanza ma priva di soggettività giuridica;

- dotata di un organo comune privo del potere di rappresentanza o se la rete è sprovvista di organo comune, ovvero, se l'organo comune è privo dei requisiti di qualificazione richiesti per assumere la veste di mandataria;
- GEIE (D.Lgs. 50/2016 art. 45 – comma 2 - lett.g);

**a tal fine**

**DICHIARA:**

1. di ritenere remunerativa l'offerta economica presentata giacché per la sua formulazione ha preso atto e tenuto conto:
  - a. delle condizioni contrattuali e degli oneri, compresi quelli eventuali relativi in materia di sicurezza, di assicurazione, di condizioni di lavoro e di previdenza e assistenza in vigore nel luogo dove devono essere svolti i servizi;
  - b. di tutte le circostanze generali, particolari e locali, nessuna esclusa ed eccettuata, che possono avere influito o influire sia sulla prestazione del servizio, sia sulla determinazione della propria offerta.
2. di essere edotto degli obblighi derivanti dal Patto di integrità adottato dal Ministero della Giustizia;
3. di accettare, senza condizione o riserva alcuna tutte le norme e disposizioni contenute nella documentazione di gara;
4. di essere informato che, ai sensi del Regolamento UE 679/2016 (GDPR), i dati raccolti saranno trattati esclusivamente nell'ambito della presente procedura di gara. Tali dati, quindi, potranno essere utilizzati esclusivamente per le finalità strettamente connesse all'esecuzione della presente Concessione;
5. *(ai fini della eventuale riduzione della garanzia provvisoria)* dichiara il possesso dei requisiti di cui all'art. 93, comma 7, del D. Lgs. n. 50/2016;
6. in caso di RTI/ConSORZI ordinari/GEIE da costituire, si impegna, in caso di aggiudicazione, a costituire RTI/ConSORZIO/GEIE conformandosi alla disciplina di cui all'art. 48, co. 8, del Codice, conferendo mandato collettivo speciale con rappresentanza all'impresa qualificata mandataria, che stipulerà il contratto in nome e per conto delle mandanti/consorziate;
7. *(in caso di partecipazione alla procedura di gara di operatori economici con identità plurisoggettiva)*, che la percentuale dell'appalto che verrà eseguita da ciascun componente:

Denominazione impresa	Percentuale dell'appalto che sarà eseguita dal singolo componente

<b>Totale</b>	<b>100%</b>
---------------	-------------

8. (in caso di partecipazione alla procedura di gara di operatori economici con identità plurisoggettiva di tipo verticale o misto), che la percentuale dei servizi che verrà reso dalle singole imprese è la seguente:

Denominazione ditta		Servizio svolto (da indicare solo nel caso di raggruppamento verticale o misto)	% servizio svolto (da indicare solo nel caso di raggruppamento verticale o misto)
Capogruppo			
Mandante			

\_\_\_\_\_, li \_\_\_\_\_  
(luogo, data)

Firma

\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
(timbro e firma leggibile)  
(o firma digitale)

**N.B.:** In caso di raggruppamento temporaneo di concorrenti o consorzio ordinario di concorrenti o aggregazione di imprese di rete o GEIE, non ancora costituiti, la presente istanza dovrà essere sottoscritta dai rappresentanti di ciascun soggetto del RTI/consorzio/aggregazione di imprese/GEIE

firma \_\_\_\_\_ per \_\_\_\_\_ l'Impresa  
\_\_\_\_\_  
(timbro e firma leggibile) o firma digitale

firma \_\_\_\_\_ per l'Impresa  
\_\_\_\_\_  
(timbro e firma leggibile)

firma \_\_\_\_\_ per l'Impresa  
\_\_\_\_\_  
(timbro e firma leggibile)

*N.B. Alla presente dichiarazione deve essere allegata copia fotostatica di un documento di identità in corso di validità dell/i soggetto/i firmatario/i.*

*N.B ogni pagina del presente modulo dovrà essere corredato di timbro dell'Operatore economico e sigla del legale rappresentante/procuratore (o in alternativa il documento dovrà essere firmato digitalmente)*

*Qualora la documentazione venga sottoscritta dal "procuratore/i" dell'Operatore economico, dovrà essere allegata copia della relativa procura notarile (GENERALE O SPECIALE) o altro documento da cui evincere i poteri di rappresentanza..*

**Estremi**

N° 3711/2021.E  
Tipo email Posta in entrata- Ricezione documento  
Email PEC SI  
Data invio 04/10/2021 12:26  
Data di registrazione 04/10/2021 12:58  
Casella scarico prot.pg.salerno@giustiziacert.it

**Lavorazione**

Stato chiusa a partire dal 04/10/2021 alle 12:55  
Lavorazione  
U.O competente dal alle  
In carico a dal alle  
Azioni da fare  
Dettagli azione

**Contenuti**

Mittente prot.dog@giustiziacert.it  
Destinatari prot.pg.sassari@giustiziacert.it; prot.pg.salerno@giustiziacert.it;  
prot.pg.roma@giustiziacert.it; prot.pg.reggiocalabria@giustiziacert.it;  
prot.pg.potenza@giustiziacert.it

Oggetto Prot. m\_dg.DOG.04/10/2021.0199933.U - Utilizzazione dei locali siti all'interno degli edifici adibiti a uffici giudiziari da parte dei gestori del servizio di bar e/o ristorazione, o di distributori automatici o per l'esercizio di altre attività (banca, ufficio postale, ecc.).

Testo del Messaggio

— MAIL BODY NON PRESENTE —

**Allegati**

Allegato n° 1: 211004\_Circolare bar distributori e attività similari-signed.pdf  
Allegato n° 2: All.1\_Domandadipartecipazione.doc  
Allegato n° 3: All.2\_modelloDGUE.doc

*Allegato n° 4: All.3\_Pattodiintegrità.doc*

*Allegato n° 5: Segnatura.xml*

*Allegato n° 6: All.5\_PEFmodello.doc*

*Allegato n° 7: All.6\_Offertaeconomica.doc*

*Allegato n° 8: All.C\_Listinoprezzi.pdf*

*Allegato n° 9: CapitolatoTecnico.doc*

*Allegato n° 10: All.4\_Dichiarazionediavvenutosopralluogo.doc*