

N° 8555 di Repertorio

Contratto in forma pubblica amministrativa a seguito di procedura aperta interamente svolta tramite il Sistema Informatico per le procedure telematiche di acquisto (codice iniziativa n. 4292905) con aggiudicazione secondo il criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa, ai sensi dell'art. 108, comma 2 del D.Lgs. n. 36/2023 e ss.mm.ii., per l'affidamento del servizio di ristorazione a basso impatto ambientale presso la Direzione Regionale Lazio e sedi afferenti – Lotto di gara n. 7, fra il **Ministero dell'Interno - Dipartimento dei Vigili del Fuoco, del Soccorso Pubblico e della Difesa Civile** - codice fiscale 80219290584 e **la Società Bioristoro Italia S.r.l.** - con sede legale in Roma, Via Benedetto Stay, 49, - codice fiscale/partita IVA 01337360596, per l'importo complessivo di € 7.891.427,00 (euro *settemilioniottocentonovantunomilaquattrocentoventisette/00*), al netto dell'I.V.A. - **Periodo 01.01.2025 – 31.12.2027 - CIG B2181A8326.** =====

REPUBBLICA ITALIANA

L'anno duemilaventiquattro, addì sedici del mese di dicembre, (16.12.2024) presso il Dipartimento dei Vigili del Fuoco, del Soccorso Pubblico e della Difesa Civile - Direzione Centrale per l'Innovazione Tecnologica, la Digitalizzazione e per i Beni e le Risorse Logistico Strumentali - stanza n. 20 bis del V° piano, dinanzi a me Dott. Andrea Savo, Ufficiale Rogante supplente per i contratti e i verbali di aggiudicazione nelle aste e nelle licitazioni interessanti il citato Dipartimento, nominato con decreto del Capo Dipartimento n. 107 del 21.10.2024 che rimane agli atti di me sottoscritto Ufficiale Rogante, sono intervenuti: =====

- l'Ing. Stefano MARSELLA, nato a Roma il 06.12.1960, codice fiscale

MRSSTN60T064501Z, persona conosciuta da me Ufficiale Rogante, il quale interviene al presente contratto nella sua qualità di Direttore Centrale *pro-tempore* della Direzione Centrale per l’Innovazione Tecnologica, la Digitalizzazione e per i Beni e le Risorse Logistico Strumentali, che nel corso del presente atto viene più brevemente indicata come “Stazione Appaltante (S.A.)”, agente in nome e per conto del Ministero dell’Interno, codice fiscale 80219290584, con indirizzo di posta elettronica certificata (nel seguito solo “PEC”) di contatto: *dc.risorselogistichestrumentali@cert.vigilfuoco.it*; =====
- la Sig.ra Maria Teresa Pianesi, nata a Roma il 05.02.1960, codice fiscale PNSMTR60B45H501T, la quale interviene al presente atto nella qualità di Legale Rappresentante della Società “Bioristoro Italia S.r.l.”, con sede legale in Roma, Via Benedetto Stay, 49, indirizzo di posta elettronica certificata *info@pec.bioristoroitalia.it*, codice fiscale/partita I.V.A. 01337360596, iscritta nel Registro della Camera di Commercio, Industria ed Artigianato di Roma che rimane depositata agli atti della S.A. e che nel corso del presente atto viene più brevemente indicata con la parola “Impresa”; =====
I medesimi, della cui identità personale io Ufficiale Rogante sono certo, avendo i requisiti di legge, con il mio consenso e di comune accordo, rinunciando alla presenza dei testimoni, vogliono procedere alla stipula del presente contratto in forma pubblica amministrativa con il quale convengono e stipulano quanto segue. =====

PREMESSO

- **che** con decisione a contrarre prot. n. 15 DCRISLOG del 05.06.2024, che si allega al presente atto sotto la lettera “A”, il Dipartimento ha manifestato l’intento di procedere all’espletamento di una gara a procedura aperta

telematica ai sensi dell'art. 71 del decreto legislativo 31 marzo 2023, n. 36 e ss.mm.ii. (di seguito "Codice") in n. 19 lotti, per l'affidamento del servizio di ristorazione a basso impatto ambientale presso le sedi del Corpo nazionale dei vigili del fuoco per il triennio 01.01.2025 – 31.12.2027; =====

- **che**, con previa pubblicazione del bando di gara sulla Gazzetta Ufficiale dell'Unione Europea n. S115/2024 del 14.06.2024, sulla Piattaforma per la pubblicità a valore legale dell'ANAC, nonché sul sito istituzionale www.vigilfuoco.it nella sezione "Amministrazione Trasparente", è stata indetta una procedura aperta, in 19 lotti, con applicazione del criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa, ai sensi dell'art. 108, comma 2 del Codice individuata sulla base del miglior rapporto qualità/prezzo, per l'affidamento del servizio di ristorazione a basso impatto ambientale presso le sedi territoriali VVF, tra cui il lotto 7 – Direzione Regionale Lazio e sedi afferenti - per l'importo complessivo posto a base di gara di € 8.372.570,00 (*euro ottomilionitrecentosettantaduemilacinquecentosettanta/00*), al netto dell'I.V.A.;

- **che**, ai sensi dell'art. 15 comma 4 del Codice con decreto n. 26 del 28.05.2024 sono stati nominati quale Responsabile Unico del Progetto il Dott. Arch. Paolo Dolci e quale Responsabile di Procedimento per la fase di affidamento, la Dott.ssa Sonia Badoni; =====

- **che**, con nota della Direzione Centrale per l'Innovazione Tecnologica, la Digitalizzazione e per i Beni e le Risorse Logistiche e Strumentali prot. n. 31461 del 16.10.2024, con la quale, ravvisata una non coerente attribuzione automatica del punteggio economico a mezzo della formula caricata sulla piattaforma ASP, è stato chiesto alle Commissioni giudicatrici, nominate per ciascun lotto, di riformulare le graduatorie provvisorie, dandone comunicazione

alle imprese ammesse e procedendo ai relativi adempimenti inerenti la proposta di aggiudicazione sul Sistema, tramite l'apposita funzionalità; =====

- **che** la predetta Impresa, ha formulato l'offerta economica che si allega al presente contratto sotto la lettera "B" e sotto la lettera "E" (*documento B*); ===

- **che** il *documento B* allegato dall'Impresa risultava mancante del dettaglio dell'offerta economica dei comandi di Roma e sedi afferenti e Viterbo e sedi afferenti; =====

- **che**, in adesione alla nota DCRSLOG prot. n. 31513 del 17.10.2024, agli atti della S.A., con la quale la S.A. riteneva univoca e coerente l'offerta dell'Impresa ai sensi del criterio del prezzo unitario espresso nel riepilogo del *Documento B*, la commissione giudicatrice riteneva di ammettere l'Impresa alle successive fasi della procedura; =====

- **che** l'offerta economica formulata dalla predetta Impresa, di cui ai richiamati allegati "B" ed "E", è stata ritenuta congrua con attestazione del 07.11.2024, prot. Reg. Int. DCRISLOG n. 173 a firma del Responsabile Unico del Progetto e del Responsabile del procedimento per la fase dell'affidamento, e rimane depositata agli atti della S.A.; =====

- **che** il "*Verbale conclusivo della verifica dei requisiti*" (ai sensi dell'art. 99 e seguenti del D.Lgs. n. 36/2023 e ss.mm.ii.) del 13.11.2024 a firma del Responsabile Unico del Progetto e del Responsabile del procedimento per la fase dell'affidamento, relativo alla predetta Impresa, che rimane depositato agli atti della S.A., attesta l'assenza di motivi ostativi alla firma del presente contratto; =====

- **che** il R.U.P. ha formulato proposta di aggiudicazione con provvedimento del del 7.11.2024, prot. Reg. Int. DCRISLOG n. 173, depositato agli atti della S.A;

- **che**, l'aggiudicazione del servizio oggetto dell'appalto è stata disposta con provvedimento n. 265 del 07.11.2024, che viene allegata al presente contratto sotto la lettera "C"; =====

- **che**, in attuazione alla legge 6 novembre 2012, n. 190, forma parte integrante e sostanziale del presente atto il Patto d'Integrità, sottoscritto per accettazione per la parte pubblica dal Dott. Ing. Stefano MARSELLA, per la parte privata dalla Sig.ra Maria Teresa Pianesi in qualità di Legale Rappresentante dell'Impresa, e viene allegato al presente atto sotto la lettera "D"; =====

- **che**, ai fini della stipula del presente contratto, trova applicazione il termine dilatorio (*c.d. stand still*) ai sensi dell'art. 18, comma 3 del Codice; =====

- **che**, con nota prot. 34934 del 12.11.2024, che rimane depositata agli atti della S.A., è stata chiesta all'Impresa affidataria la costituzione del deposito cauzionale definitivo; =====

- **che**, l'Impresa affidataria, con nota n. 36849 del 26.11.2024, ha trasmesso il titolo comprovante la costituzione del citato deposito cauzionale definitivo; ===

- **che**, l'Impresa affidataria "Bioristoro Italia S.r.l." con sede legale in Roma, Via Benedetto Stay, 49, risulta iscritta nell'elenco dei fornitori, prestatori di servizi ed esecutori dei lavori di cui all'art. 1 comma 52 e seguenti della legge 6 novembre 2012, n. 190 della Prefettura di Roma; =====

- **che**, pertanto, si vuole ora procedere alla stipula del relativo contratto in forma pubblica amministrativa, ai sensi dell'art. 18, comma 1 del D. Lgs. n. 36/2023 e ss.mm.ii. con cui si conviene e si sottoscrive quanto di seguito riportato. =====

Art. 1 - Premessa - La narrativa che precede, gli atti e i documenti richiamati nelle premesse e nella parte restante del presente contratto, anche se non materialmente allegati, costituiscono parte integrante e sostanziale del presente

atto. =====

Art. 2 - Oggetto dell'appalto - Forma oggetto del presente contratto il servizio di ristorazione a basso impatto ambientale, a cura dell'Impresa affidataria presso la Direzione regionale Lazio (di seguito anche "Direzione Regionale") e le sedi afferenti, nonché presso eventuali nuove sedi che potranno essere avviate durante l'esecuzione del contratto, ai sensi dell'art. 5 del presente contratto, espletato secondo i seguenti modelli gestionali: =====

- **catering completo** (gestione mensa interna) che comprende, indipendentemente dal numero di presenze, la preparazione, confezione e distribuzione dei pasti presso la sede di consumo, con generi alimentari approvvigionati autonomamente dall'Impresa in conformità alle prescrizioni della documentazione di gara e dei "*Criteri ambientali minimi per il servizio di ristorazione collettiva e fornitura di derrate alimentari*" - di seguito CAM - di cui al decreto del Ministro dell'Ambiente e della Tutela del Territorio e del Mare 10 marzo 2020 n. 65. La gestione del servizio comprende, altresì, l'attività di pulizia, riassetto e lavaggio degli utensili, attrezzature e locali utilizzati per la preparazione, distribuzione e consumazione dei pasti. Il servizio verrà effettuato anche nelle sedi aeroportuali, dotate di idonea cucina e in possesso delle autorizzazioni sanitarie prescritte dalla vigente normativa in materia, indipendentemente dal numero di presenze, così come specificato nel capitolato di gara e nell'offerta tecnica e nel relativo Progetto di gestione presentato in sede di offerta, che seppur non materialmente allegati costituiscono parte integrante del presente contratto; =====

- **catering parziale** che prevede, indipendentemente dal numero di presenze, la fornitura e la distribuzione dei pasti presso la sede di servizio con

materie prime o semilavorati approvvigionati autonomamente dall'Impresa in conformità alle prescrizioni della documentazione di gara e dei CAM. Il servizio prevede di confezionare, cuocere o riscaldare, razionare e distribuire i pasti nella sede di consumazione. Le pietanze sono preparate con derrate cotte o completate *in loco* da personale dell'Impresa, utilizzando gli spazi e le attrezzature esistenti presso le sedi di servizio, eventualmente integrate a cura dell'Impresa stessa dove necessario. L'Impresa può avvalersi di prodotti semilavorati freschi. Si fa rinvio a quanto prescritto dai suindicati CAM in merito alle monoporzioni, ferme restando eventuali superiori esigenze igienico-sanitarie. Il servizio tiene conto della disponibilità e delle caratteristiche dei locali e delle attrezzature delle rispettive sedi. L'Impresa è tenuta, mediante catering parziale, all'espletamento delle operazioni di razionamento e distribuzione dei pasti anche nelle sedi prive di impianti e attrezzature per la preparazione e la cottura, ferma restando l'idoneità igienico-sanitaria dei locali. In ogni caso, il servizio di catering parziale comprende l'attività di pulizia, riassetto e lavaggio degli utensili, delle attrezzature e dei locali utilizzati per la fornitura, la distribuzione e la consumazione dei pasti. =====

Gli impianti, le attrezzature, gli arredi e la stoviglieria (eccetto la coltelleria da cucina) sono dati in uso gratuito dalle sedi interessate del presente lotto, come risulterà da apposito verbale di consegna. =====

Art. 3 - Condizioni e modalità di esecuzione del servizio - L'Impresa si obbliga ad eseguire le prestazioni del servizio, oggetto del presente contratto, in conformità al disciplinare di gara, al capitolato tecnico di gara e ai relativi allegati come integrati dall'offerta tecnica, dal relativo progetto di gestione e dalla ulteriore documentazione oggetto di valutazione in sede di gara. Si

impegna, altresì, all'espletamento del servizio in base a quanto previsto nei Parametri nutrizionali del Corpo Nazionale dei Vigili del Fuoco ed. 2008, nelle tabelle dei menù e nella tabella prodotti stagionali allegata al D.M. 10 Marzo 2020 recante i CAM. I documenti sopra richiamati pur non materialmente allegati costituiscono parte integrante del presente contratto. =====

In particolare, l'Impresa si obbliga: =====

- al rispetto di quanto previsto nel piano alimentare presentato in sede di offerta e nel progetto di gestione. Il servizio andrà erogato nel pieno rispetto dei valori nutritivi di ciascun pasto e delle grammature delle razioni viveri, da somministrarsi nella quantità massima ivi stabilita. A parità di alimento ed in caso di difformità delle grammature a crudo indicate nella Tabella menù e di quelle indicate nei Parametri Nutrizionali, prevalgono le grammature previste in questi ultimi; =====

- a garantire il rispetto dei parametri nutrizionali per le mense obbligatorie di servizio del C.N.VV.F. e la qualità delle derrate alimentari sulla base di quanto prescritto dal paragrafo D, lett. B) punto 1 dei CAM. Al riguardo, l'Impresa si obbliga, altresì, al rispetto di tutto quanto offerto nel progetto di gestione in relazione ai requisiti facoltativi e premianti nonché di quanto previsto dal capitolato e dalla documentazione di gara; =====

- a garantire l'approvvigionamento dei generi alimentari presso aziende qualificate, come da progetto di gestione, comprese le integrazioni alimentari previste nell'offerta. A tal fine, l'Impresa dovrà fornire generi alimentari le cui caratteristiche tecniche/merceologiche dovranno rispondere ai criteri indicati nel capitolato. In caso di specifica richiesta, l'Impresa affidataria dovrà documentare e dimostrare la rispondenza dei generi alimentari utilizzati

nell'appalto ai predetti requisiti, secondo quanto indicato nel progetto di gestione; =====

- a comunicare alla Direzione Regionale/sede del Lotto, con un preavviso non inferiore a 15 (*quindici*) giorni, eventuali variazioni all'elenco dei fornitori di generi alimentari presentato nel progetto di gestione, al fine di permettere i controlli di competenza. I predetti fornitori dovranno essere iscritti nell'Elenco nazionale dei prodotti agroalimentari tradizionali e muniti di attestati di assoggettamento in originale, nonché in possesso della certificazione UNI EN ISO 9001:2015 (con indicazione dell'Ente certificatore). Al riguardo, l'Impresa si obbliga, altresì, al rispetto di tutto quanto offerto nel progetto di gestione in relazione ai requisiti facoltativi e premianti; =====

- al trasporto delle derrate presso i locali di conservazione e al relativo stoccaggio, secondo anche quanto indicato nel progetto di gestione; =====

- a predisporre appositi menù settimanali, su base stagionale, con materie prime conformi alle caratteristiche descritte al paragrafo D, lett. a) "*Specifiche Tecniche*", punto 1 "*Menù*" dei CAM sopra richiamati. Tutte le tipologie di menu, inoltre, dovranno rispettare il calendario di stagionalità di cui all'allegato A dei CAM. Inoltre l'Impresa garantirà la predisposizione di menù per particolari esigenze dietetiche e problemi di intolleranza alimentare (es. celiaci, vegetariani, etico-religiosi, etc.), fermo restando il rispetto della rotazione settimanale e stagionale degli stessi. Le ricette prescelte saranno selezionate in modo tale da consentire il recupero degli avanzi non serviti. Al riguardo, l'Impresa si obbliga, altresì, al rispetto di tutto quanto offerto nel progetto di Gestione in relazione ai requisiti facoltativi e premianti; =====

- ad affiggere il menù settimanale in luogo visibile nei locali dove si consumano i pasti presso tutte le sedi oggetto dell'appalto, al fine di fornire le dovute informazioni all'utenza e consentire le opportune verifiche di conformità. Inoltre, l'offerta del menu vegetariano biologico, di specifici alimenti biologici e di derrate alimentari altrimenti qualificate deve essere quotidianamente comunicata all'utenza ed esposta in una lavagna cancellabile. L'Impresa è tenuta, inoltre, ad informare l'utenza che il servizio erogato sia complessivamente conforme ai CAM, secondo le prescrizioni ivi contenute, in relazione agli altri requisiti ambientali del servizio e sui risultati conseguiti tramite l'attuazione della politica per la riduzione degli sprechi alimentari. Al riguardo, per far sì che l'utenza contribuisca alle altre misure di gestione ambientale del servizio, l'Impresa dovrà fornire chiare istruzioni, con mezzi idonei, in accordo con il Direttore dell'esecuzione del contratto, di seguito DEC, per il corretto conferimento dei rifiuti in maniera differenziata all'interno della mensa e promuovere le buone pratiche per ridurre gli sprechi alimentari, ad esempio invitando a richiedere il *family bag* per gli avanzi. In merito, l'Impresa si obbliga, altresì, al rispetto di tutto quanto offerto nel progetto di gestione in relazione ai requisiti facoltativi e premianti; =====

- a prevenire le eccedenze alimentari, secondo quanto stabilito dai suindicati CAM, par. D, lett. B, punto 3 e dal capitolato di gara, nel rispetto anche di tutto quanto offerto nel progetto di gestione in relazione ai requisiti facoltativi e premianti; =====

- a delineare ed attuare le procedure previste dai suindicati CAM, par. D, lett. B, punto 4 e dal capitolato di gara, in materia di prevenzione dei rifiuti ed altri requisiti dei materiali e oggetti destinati al contatto diretto con gli alimenti,

prevedendo in particolare l'utilizzo di stoviglie e contenitori riutilizzabili, sacchetti compostabili e biodegradabili e contenitori isoterme completamente riciclabili. Per consentire l'uso di stoviglie riutilizzabili, ove non vi fosse disponibilità di una lavastoviglie e ove la disponibilità di spazi e di impiantistica lo permettano, l'Impresa dovrà installare una lavastoviglie entro 3 (tre) mesi dalla decorrenza del presente contratto. In caso di impossibilità temporanea di utilizzo di lavastoviglie, potrà utilizzare stoviglie e posateria monouso in materiale biodegradabile e compostabile, conformi alla norma UNI EN 13432. Al riguardo, l'Impresa si obbliga, altresì, al rispetto di tutto quanto offerto nel progetto di gestione in relazione ai requisiti facoltativi e premianti; =

- a delineare ed attuare le procedure previste dai suindicati CAM, par. D, lett. B, punto 5 e dal capitolato di gara in materia di prevenzione di altri rifiuti e gestione dei rifiuti, relative a tipologie di imballaggi e confezioni. La raccolta differenziata dei rifiuti e il relativo conferimento dovranno essere attuati coerentemente con le modalità individuate dall'Amministrazione comunale competente. Gli olii e grassi alimentari esausti, in particolare, devono essere raccolti in appositi contenitori, conformi alle disposizioni ambientali vigenti in materia di recupero e smaltimento e conferiti nel rispetto della normativa ambientale vigente. Al riguardo, l'Impresa si obbliga, altresì, al rispetto di tutto quanto offerto nel progetto di gestione in relazione ai requisiti facoltativi e premianti; =====

- all'utilizzo di tovaglie non monouso e tovaglioli monouso in carta tessuto, entrambi conformi a tutto quanto richiesto dai suindicati CAM, par. D, lett. B, punto 6 e dal capitolato di gara, impegnandosi, altresì, al rispetto di tutto quanto offerto nel progetto di gestione in relazione ai requisiti facoltativi e

premianti; =====

- a rispettare quanto previsto in materia di pulizie e lavaggio dei locali, delle superfici dure e del lavaggio delle stoviglie, anche in relazione ai detersivi utilizzati, secondo le indicazioni dei suindicati CAM, par. D, lett. B, punto 7 e dal capitolato di gara. L'impresa si impegna, altresì, al riassetto, alla pulizia degli spogliatoi e dei servizi igienici ad uso del personale addetto alla ristorazione e ad uso degli utenti provvedendo nel contempo alla fornitura di materiale igienico-sanitario (carta igienica, sapone lavamani, asciugamani usa e getta, igienizzatori). A tal fine, l'Impresa adotterà, per tutta la durata del contratto, il piano di sanificazione ambientale periodico, che seppure non materialmente allegato costituisce parte integrante del presente contratto; =====

- a provvedere alla disinfezione, alla disinfestazione e alla derattizzazione dei locali utilizzati per lo svolgimento del servizio, compresi quelli dove avviene il consumo, utilizzando prodotti idonei ed assolutamente privi di tossicità, secondo il piano di sanificazione ambientale presentato dall'Impresa in sede di offerta; =====

- alla formazione del personale addetto al servizio sugli argomenti previsti dalla normativa vigente, in particolare dai citati CAM, par. D, lett. B, punto 8 e dal capitolato di gara; Al riguardo, l'Impresa si obbliga, altresì, al rispetto di tutto quanto offerto nel progetto di gestione in relazione ai requisiti facoltativi e premianti nonché di quanto previsto nel successivo art. 18 del presente contratto; =====

- a fornire le eventuali apparecchiature, che ricadono nell'ambito di applicazione del regolamento (UE) n. 1369/2017, dotate pertanto di etichettatura energetica nel rispetto di quanto previsto dai CAM Ristorazione,

par. D, lett. B, punto 9, dal capitolato di gara e nel rispetto, altresì, di quanto offerto nel progetto di gestione in relazione ai requisiti facoltativi e premianti; =

- a predisporre un piano di manutenzione periodico per le attrezzature site nei locali ad essa affidati e messi a disposizione dalla Direzione Regionale e sedi afferenti per l'erogazione del servizio in questione, nel periodo di validità del presente contratto. Per ciascuna verifica ed intervento dovrà essere redatto apposito verbale da consegnarsi al DEC o a un suo collaboratore presso la sede di espletamento del servizio. =====

L'Impresa si impegna, altresì, all'erogazione di un pasto conforme ai menu proposti al personale che fruisce del servizio sostitutivo di mensa, previa corresponsione del buono pasto. =====

L'impresa si obbliga, inoltre, alla fornitura di pasti caldi nel territorio di competenza in occasione di situazioni di emergenza, ad esempio in caso di calamità naturali, o di temporanea indisponibilità della sede per cambio o manutenzione, al personale coinvolto, compreso quello che abbia optato per il servizio sostitutivo di mensa, sulla base del piano di erogazione proposto in sede di offerta. =====

Il servizio di ristorazione potrà inoltre essere esteso anche al personale esterno al C.N.VV.F. secondo quanto segue: =====

- 1) a seguito di convenzioni che potranno essere sottoscritte, nel perseguimento dei rispettivi compiti di istituto, tra la Direzione Regionale ed altre Pubbliche Amministrazioni, ai sensi dell'art. 15 della legge 7 agosto 1990, n. 241 e ss.mm.ii. =====

Nel caso di specie l'Impresa erogherà il servizio alle stesse condizioni previste nel presente contratto, le cui disposizioni saranno accettate integralmente anche

dalla Pubblica Amministrazione stipulante la convenzione; quest'ultima, inoltre, provvederà alla comunicazione delle proprie presenze a mensa direttamente all'Impresa e per conoscenza alla Direzione Regionale/sede del Lotto. =====

Il pagamento delle fatture relative ai pasti erogati sarà effettuato direttamente all'Impresa dalla Pubblica Amministrazione stipulante la convenzione, pertanto la S.A. e la Direzione Regionale/sede del Lotto saranno esonerate da ogni responsabilità in caso di mancato, inesatto e/o ritardato pagamento. =====

L'Impresa riconoscerà alla Direzione Regionale/sede del Lotto, a titolo forfettario per l'utilizzo dei locali e delle attrezzature, il 5% del costo di ogni singolo pasto erogato alla Pubblica Amministrazione stipulante la convenzione. Tale importo verrà scalato mensilmente dall'Impresa sulla fattura relativa ai pasti erogati per la sede di riferimento. =====

2) a seguito di contratti stipulati tra Impresa offerente ed altre Amministrazioni per garantire a queste ultime l'erogazione di pasti mediante catering veicolato e, comunque, senza pregiudizio per il servizio da erogare al personale VF. In sede di esecuzione contrattuale potranno essere utilizzati, per il confezionamento dei pasti, i centri cottura VF con successivo rimborso alla Direzione Regionale dei costi derivanti dall'utilizzo degli stessi. L'importo del rimborso è calcolato in ragione della percentuale, indicata nel progetto di gestione, sul prezzo unitario dei pasti erogati all'Amministrazione terza. Il rimborso, così determinato, è sottratto dall'importo delle fatture relative ai pasti erogati alla sede di riferimento. =====

L'Impresa erogherà il servizio all'Amministrazione terza alle stesse condizioni previste nel presente contratto, le cui disposizioni saranno accettate

integralmente anche dall'Amministrazione terza. =====

La S.A. e la Direzione Regionale saranno esonerate da ogni responsabilità in caso di mancato, inesatto e/o ritardato pagamento da parte dell'Amministrazione terza nei confronti dell'Impresa. =====

La Direzione Regionale/sede del Lotto si riserva di autorizzare l'uso dei propri locali e di quelli delle sedi ad essa afferenti ai fini sopra descritti. =====

Sono a carico della Direzione Regionale: =====

- le spese per l'energia elettrica, l'acqua, il gas e la tassa rifiuti (TARI); =====
- il rinnovo delle attrezzature da cucina nel caso in cui la dismissione delle precedenti sia dovuta ad usura per il normale uso e non ad incuria da parte dell'Impresa. =====

Sono a carico dell'Impresa, le spese relative a riparazioni per rottura o danni imputabili all'Impresa stessa. In tal caso, rilevato il guasto o il danno e accertata in contraddittorio la responsabilità, l'Impresa provvederà alla riparazione o sostituzione ricorrendo a tecnici qualificati. =====

Il servizio e le caratteristiche tecniche indicate nel presente contratto dovranno essere integralmente conformi al capitolato predisposto dal Dipartimento in sede di gara e ai relativi allegati, nonché a tutta la documentazione costituente l'offerta tecnica presentata dall'Impresa in sede di gara e a tutti i documenti che hanno formato oggetto di valutazione da parte della commissione incaricata della valutazione delle offerte tecniche presentate. =====

Detta documentazione, che l'Impresa stessa dichiara di ben conoscere ed accettare senza riserva alcuna, depositata agli atti della S.A., seppur non materialmente allegata, costituisce parte integrante e sostanziale del presente contratto. =====

Art. 4 - Durata e decorrenza dell'appalto - Il servizio avrà la durata di tre anni con inizio il 1° gennaio 2025 e si concluderà il 31 dicembre 2027. Tuttavia il presente contratto potrà essere prorogato per il tempo strettamente necessario alla conclusione della procedura di individuazione del nuovo contraente, al verificarsi delle condizioni indicate all'articolo 120, comma 11, del Codice, come previsto nel disciplinare di gara. In tal caso il contraente è tenuto all'esecuzione delle prestazioni oggetto del contratto agli stessi prezzi, patti e condizioni previsti nel contratto. =====

L'eventuale proroga dovrà essere redatta e sottoscritta in forma pubblico-amministrativa. Durante tale periodo di servizio rimangono ferme tutte le condizioni stabilite nel contratto e nei relativi allegati. =====

Art. 5 - Importo del servizio - Il costo per il servizio di ristorazione a basso impatto ambientale, come da offerta economica dell'Impresa, allegata al presente contratto, e come da documento B "Calcolo dell'Offerta", allegato al presente atto sotto la lettera "E" ammonta a € 7.846.332,00 (*euro settemilioniottocentoquarantaseimilatrecentotrentadue/00*) oltre IVA al 4 % di cui

€	4.220.743,96	(<i>euro quattromilioniduecentoventimilasettecentoquarantatre/96</i>)
---	--------------	---

relativi al costo della manodopera. =====

Gli oneri della sicurezza non soggetti al ribasso risultano pari a 45.095,00 (*euro quarantacinquemilanovantacinque/00*) al netto dell'IVA al 4%. =====

Il prezzo unitario del servizio è pari a € 8,48 (*euro otto/48*) al netto dell'I.V.A.

Il costo complessivo, al netto dell'I.V.A. e comprensivo di oneri della sicurezza non soggetti al ribasso, è pari a € 7.891.427,00 (*euro settemilioniottocentonovantunomilaquattrocentoventisette/00*). =====

L'I.V.A. nella misura del 4% sull'ammontare complessivo netto è pari a € 315.657,08 (*euro trecentoquindicimilaseicentocinquantesette/08*) e rimane a carico dell'Amministrazione. Di conseguenza l'importo complessivo al lordo dell'I.V.A. del servizio di che trattasi ammonta a € 8.207.084,08 (*euro ottomilioniduecentosettemilaottantaquattro/08*). =====

Qualora nel corso di esecuzione del contratto, al verificarsi di particolari condizioni di natura oggettiva, si determini una variazione, in aumento o diminuzione del costo del servizio o dei beni superiore al 5% (*cinque percento*) dell'importo complessivo, i prezzi vengono aggiornati nella misura dell'80% (*ottanta percento*) della variazione, in relazione alle prestazioni da eseguire. Ai fini del calcolo della variazione dei prezzi, si utilizzano, ai sensi dell'art. 60, comma 3, lettera b) del Codice, gli indici dei prezzi alla produzione dei servizi e gli indici delle retribuzioni contrattuali orarie. Pertanto, su istanza dell'Impresa, sarà riconosciuta la revisione dei prezzi secondo l'andamento degli indici ISTAT di riferimento sopraindicati, entro i limiti di effettiva disponibilità di bilancio dell'Amministrazione e in misura non superiore al valore determinato secondo i criteri di calcolo indicati al paragrafo 3.2 del disciplinare di gara, che seppure non allegato al presente contratto ne costituisce parte integrante. =====

L'Impresa affidataria si impegna a garantire lo svolgimento del servizio anche in caso di variazione del numero presunto medio dei pasti, dovuto anche all'ipotesi di apertura di nuove sedi come indicato al precedente articolo 2, calcolato su base annua, sia in aumento che in diminuzione, fino a concorrenza del quinto contrattuale, nel rispetto di quanto previsto dall'art. 120, comma 9, del Codice alle stesse condizioni economiche e tecniche previste nel presente contratto. =====

In caso di circostanze straordinarie ed imprevedibili, estranee alla normale alea, all'ordinaria fluttuazione economica e al rischio di mercato, tali da alterare in maniera rilevante l'equilibrio originario del contratto, la parte svantaggiata, che non abbia volontariamente assunto il relativo rischio, ha diritto alla rinegoziazione secondo buona fede delle condizioni contrattuali secondo le disposizioni e nel rispetto dei limiti previsti dall'art. 9 del Codice. La richiesta di rinegoziazione dovrà essere formulata dall'Impresa senza ritardi. La S.A., valutata la fondatezza della domanda di rinegoziazione, elaborerà la proposta di un nuovo accordo entro un termine non superiore a 3 (*tre*) mesi. La richiesta di rinegoziazione non giustifica la sospensione dell'esecuzione del contratto ai sensi dell'art. 120 comma 8 del Codice. =====

Il presente contratto potrà, altresì, essere modificato senza ricorrere ad una nuova procedura di affidamento nei casi previsti dall'art. 120 del Codice. =====

Art. 6 - Consegna dei locali e delle attrezzature - Tra il consegnatario/subconsegnatario della sede di riferimento e il referente dell'Impresa sarà redatto apposito verbale di inventario e consegna di tutti i beni mobili e immobili concessi in uso gratuito all'Impresa, che li utilizzerà con tutta la dovuta diligenza professionale. =====

Al momento della cessazione del rapporto contrattuale, l'Impresa si impegna a riconsegnare quanto ha costituito oggetto del citato verbale nello stato in cui le era stato consegnato, salvo il deterioramento dovuto al normale uso. Si impegna, altresì, a lasciare i locali dati in consegna liberi da cose di sua proprietà. =====

Per la stoviglieria, intesa come materiale frangibile, durante l'esecuzione del

contratto e all'atto della riconsegna sarà tollerata una mancanza non superiore al 30% per rotture o altre cause; per quantità superiori l'Impresa dovrà reintegrare il materiale ovvero la Direzione Regionale/sede del Lotto procederà all'addebito sull'ultima fattura mensile, per un valore pari a quello originario di acquisto. =====

Art. 7 - Deposito cauzionale - Ai sensi dell'art. 117 del Codice, a garanzia degli obblighi assunti con il presente contratto, l'Impresa ha costituito, nelle forme di legge, deposito cauzionale definitivo di € 441.920,00 (*euro quattrocentoquarantunomilanovecentoventi/00*), pari al 10% (*dieci percento*) dell'importo complessivo della fornitura al netto dell'I.V.A. di cui al precedente art. 5 (Importo del servizio) del presente atto, ridotto del 30% per il possesso della certificazione del sistema di qualità conforme alle norme europee della serie UNI CEI ISO 9000 e ulteriormente ridotto del 20% in quanto in possesso della certificazione UNI EN ISO 14001. =====

Detto deposito cauzionale è stato costituito per mezzo di polizza fidejussoria n. 2132804 del 19/11/2024 digitalmente firmata, emessa dalla società REVO Insurance S.p.A., con sede legale in Viale dell'Agricoltura 7, 37135 Verona (pec: revo@pec.revoinsurance.com) C.F. : 05850710962, codice IVASS A480S, iscritta all'Albo delle imprese di assicurazioni e riassicurazioni al n. 1.00167, nella persona del procuratore Domenico Benevelli. =====

In caso di inesecuzione totale o parziale degli obblighi contrattuali da parte dell'Impresa, la S.A. ha la facoltà di incamerare, in tutto o in parte, l'importo del deposito cauzionale costituito a garanzia di detti obblighi, in misura proporzionale all'entità della parte del contratto non eseguita e fino alla concorrenza delle penalità eventualmente dovute e del danno subito.=====

Il deposito cauzionale definitivo sarà svincolato con le modalità e nei termini previsti dall'art. 117, comma 8, del Codice.=====

Art. 8 - Fatturazione e pagamenti - Il pagamento avverrà a seguito di presentazione di regolare fattura elettronica ai sensi della legge 24 dicembre 2007, n. 244 e ss.mm.ii. intestata alla Direzione Regionale Lazio, C.F. 97737530580, completa del CIG riportato nell'intestazione del presente atto e di CUU (Codice Univoco Ufficio: X35103), con mandato diretto intestato all'Impresa sul conto corrente dedicato. Il pagamento, ai sensi dell'art. 1, co. 629, lett. b) della legge 23 dicembre 2014, n. 190 (legge di stabilità 2015), sarà effettuato con l'applicazione del metodo della scissione dell'IVA. =====

Le fatture mensili riguarderanno solo il numero dei pasti e degli alimenti integrativi confermati ed erogati nel mese di riferimento, moltiplicato per i costi unitari oltre I.V.A. al 4 %. =====

Prima dell'emissione della fattura mensile, al fine di consentire la tempestività dei controlli da parte dell'Amministrazione, l'Impresa invierà alla Direzione Regionale, entro il giorno cinque del mese successivo a quello di erogazione dei pasti, un documento di dettaglio attestante le prestazioni svolte.=====

A norma dell'articolo 4 "*Decorrenza degli interessi moratori*", commi 4 e 6 del decreto legislativo 9 ottobre 2002, n. 231, come modificato dal decreto legislativo 9 novembre 2012, n. 192, considerata la capillare diffusione del contratto a livello regionale e la conseguente durata dei controlli sulla corretta esecuzione dello stesso, i pagamenti saranno effettuati dalla Direzione Regionale entro il termine di 60 (*sessanta*) giorni dalla ricezione della fattura sul sistema di interscambio SDI, previa apposizione del nullaosta sulla fattura mensile da parte del DEC, a seguito di accertamento del rispetto di tutti gli

obblighi contrattuali nel mese di riferimento e della verifica del numero dei pasti fatturati a fronte di quelli effettivamente erogati. =====

Per il pagamento delle fatture si richiama la clausola di salvaguardia prevista dall'art. 3 del decreto legislativo 9 ottobre 2002, n. 231 e ss.mm.ii. Eventuali interessi moratori sono determinati nella misura degli interessi legali di mora, a norma del combinato disposto dell'articolo 2 "Definizioni", lettere d), e) ed f) e dell'articolo 5 "Saggio degli interessi" del predetto decreto legislativo, salvo sopravvenute disposizioni normative più favorevoli per l'Amministrazione. ==

Il pagamento avverrà esclusivamente mediante bonifico sul c/c bancario indicato dall'Impresa, anche ai fini della tracciabilità. =====

In caso di applicazione di penalità per inadempienza contrattuale, ai fini della liquidazione si procederà secondo quanto indicato al successivo art. 11 (Inadempienze e penalità) del presente contratto. =====

Art. 9 - Obblighi dell'appaltatore relativi alla tracciabilità dei flussi finanziari - Clausola risolutiva espressa - Qualora l'Impresa affidataria non assolvesse agli obblighi previsti dall'art. 3 della legge 13 agosto 2010, n. 136 e ss.mm.ii. per la tracciabilità dei flussi finanziari relativi l'appalto, il presente contratto si risolverà di diritto ai sensi del medesimo articolo. =====

A tal fine, l'Impresa affidataria, ove non già provveduto, si obbliga a comunicare alla S.A., entro il termine perentorio di 7 (*sette*) giorni naturali e consecutivi dalla data di stipula del presente contratto, il numero di conto corrente bancario o postale dedicato, anche in via non esclusiva, alla presente commessa, il relativo codice IBAN, le generalità e il codice fiscale delle persone delegate a operare su di esso. In caso di persone giuridiche, la comunicazione *de quo* deve essere sottoscritta da un legale rappresentante,

ovvero, da un soggetto munito di apposita procura. L'omessa, tardiva o incompleta comunicazione degli elementi informativi, comporta, a carico del soggetto inadempiente, l'applicazione di una sanzione amministrativa pecuniaria compresa tra € 500,00 (*cinquecento/00*) e € 3.000,00 (*tremila/00*), come specificato al par. 23 del disciplinare di gara. L'Impresa affidataria, altresì, assume l'impegno a comunicare ogni modifica ai dati trasmessi. =====

In occasione di ogni pagamento all'Impresa e/o di interventi di controllo ulteriori, si procederà alla verifica dell'assolvimento degli obblighi relativi la tracciabilità dei flussi finanziari. =====

La mancata osservanza delle sopra richiamate disposizioni, nonché delle ulteriori disposizioni in materia di tracciabilità dei flussi finanziari, comporterà, nelle fattispecie previste, l'applicazione delle sanzioni previste dall'art. 6 della legge 13 agosto 2010, n. 136 e l'automatica risoluzione del contratto a norma dell'art. 3, comma 9 bis, della medesima legge. =====

Tutti i movimenti finanziari relativi alla presente commessa saranno effettuati esclusivamente tramite lo strumento del bonifico e conterranno il codice identificativo di gara di riferimento. =====

Art. 10 - Divieto di cessione del contratto e del credito - È vietata all'Impresa la cessione, anche parziale, del presente contratto a pena di nullità della cessione stessa, ai sensi dell'art. 119 del Codice. È vietato, altresì, a pena di nullità, l'accordo con cui a terzi sia affidata l'integrale esecuzione delle prestazioni o lavorazioni appaltate (art. 119, comma 1 del Codice). =====

La cessione dei crediti deve essere stipulata mediante atto pubblico o scrittura privata autenticata (art. 6, comma 1, allegato II.14 del Codice) e deve essere notificata alla Direzione Regionale di riferimento. A seguito di detta notifica la

cessione dei crediti sarà efficace e opponibile alla Direzione Regionale salvo espresso rifiuto, da notificarsi al cedente e al cessionario entro 45 (*quarantacinque*) giorni dalla notifica della cessione. =====

In caso di inadempimento da parte dell'Impresa degli obblighi di cui al presente articolo, la S.A., su segnalazione della Direzione Regionale, fermo restando il diritto al risarcimento del danno, si riserva la facoltà di dichiarare risolto di diritto il contratto. =====

Art. 11 - Inadempienze e penalità - La Direzione Regionale si riserva la facoltà di disporre controlli e/o ispezioni per verificare la conformità del servizio a quanto stabilito dal presente contratto. In caso di inadempienza, previa contestazione scritta da parte della Direzione Regionale su proposta del DEC o suo collaboratore, verrà applicata una penale commisurata alla gravità, come di seguito specificato. =====

In caso di difformità a quanto stabilito dal presente contratto, la Direzione Regionale su proposta del DEC o suo collaboratore, con diffida scritta, potrà fissare un tempo utile per la regolarizzazione e per l'eventuale applicazione della penalità. =====

In caso del protrarsi delle inadempienze e/o difformità oltre i termini indicati nella diffida, ovvero in caso di ripetizione dello stesso tipo di inadempienza e/o difformità nel corso dell'appalto, la penale precedentemente applicata verrà incrementata fino al suo raddoppio. =====

Le penali verranno applicate come di seguito specificato: =====

- per ogni giorno di mancata erogazione del servizio verrà applicata una penale pari ad € 500,00 (*cinquecento/00*). In alternativa all'applicazione della suddetta penale, al fine di garantire la continuità del servizio di

ristorazione, la Direzione Regionale potrà avvalersi di strutture esterne.
In questo caso, l'importo della relativa spesa sarà a totale carico dell'Impresa; =====

- per ogni giorno di rilevazione, in caso di variazione del menù non concordata, verrà applicata una penale pari ad € 250,00 (*duecentocinquanta/00*); =====
- per il mancato rispetto della tempistica nella trasmissione del menù, concordata tra referente per l'Impresa e DEC, verrà applicata una penale pari ad € 100,00 (*cento/00*) per ogni ritardo; =====
- per sostituzione dei distributori o dei fornitori indicati in sede di offerta, senza previa comunicazione al DEC per gli opportuni controlli sulle certificazioni possedute e sulla qualità dei prodotti offerti, verrà applicata una penale pari ad € 500,00 (*cinquecento/00*) per ogni violazione accertata; =====
- in caso di sostituzione dei fornitori o dei distributori, se i nuovi fornitori o distributori non presentano i requisiti prescritti nella documentazione di gara, verrà applicata una penale pari ad € 1.000,00 (*mille/00*) per ogni violazione accertata; =====
- in caso di ritardo nelle consegne e/o di carenze quantitative e/o qualitative riscontrate nei beni forniti, verrà applicata una penale pari ad € 350,00 (*trecentocinquanta/00*) per ogni giorno di rilevazione; =====
- per mancata esibizione delle certificazioni delle derrate alimentari a richiesta del DEC o suo collaboratore, verrà applicata una penale pari ad € 500,00 (*cinquecento/00*) per ogni giorno di rilevazione; =====

- in caso di mancato rispetto della grammatura, verrà applicata una penale pari ad € 500,00 (*cinquecento/00*) per ogni giorno di rilevazione; =====
- per mancato rispetto delle condizioni igienico - sanitarie riguardanti le derrate, verrà applicata una penale pari ad € 500,00 (*cinquecento/00*) per ogni giorno di rilevazione; =====
- per ogni analisi microbiologica riscontrata non rispondente a quanto previsto dai limiti di carica microbica, verrà applicata una penale pari ad € 1.000,00 (*mille/00*) per ogni giorno cui si riferiscono le analisi, oltre le spese di analisi; =====
- per mancata erogazione o rispetto dei menù predisposti in base alla dieta mediterranea, nel rispetto della stagionalità degli alimenti, verrà applicata una penale pari ad € 500,00 (*cinquecento/00*) per ogni giorno di rilevazione; =====
- per mancata erogazione o rispetto dei menù predisposti per particolari esigenze dietetiche e problemi di intolleranza alimentare con rotazione settimanale e stagionale, verrà applicata una penale pari ad € 500,00 (*cinquecento/00*) per ogni inadempienza riscontrata; =====
- per la mancata erogazione di menù predisposti per prevenire sprechi alimentari o per il mancato rispetto delle prescrizioni di cui alla sez. PREVENZIONE E GESTIONE DELLE ECCEDEnze ALIMENTARI - Punto 3 dei CAM, verrà applicata una penale pari ad € 500,00 (*cinquecento/00*) per ogni giorno di rilevazione; =====
- per mancata erogazione di menù previsti in occasione di festività, ricorrenze ed eventi particolari, verrà applicata una penale pari ad € 250,00 (*duecentocinquanta/00*) per ogni evento; =====

- per il mancato rispetto dell’elenco dei prodotti e relativi produttori a filiera corta o a Km 0, della provenienza dei prodotti ittici o dei prodotti da aziende che praticano agricoltura sociale o iscritte alla rete LAQ, verrà applicata una penale pari ad € 250,00 (*duecentocinquanta/00*) per ogni giorno di rilevazione; =====
- per ogni mancato rispetto delle norme sul personale impiegato nell’appalto, verrà applicata una penale pari ad € 500,00 (*cinquecento/00*) per ogni giorno di rilevazione; =====
- per il mancato rispetto delle prescrizioni indicate nel capitolato, al criterio “*REALIZZAZIONE DEL SERVIZIO E GESTIONE DELLE RISORSE*” - punti 3, 4, 5, 6, 7, 8 e 9 dei CAM, verrà applicata una penale pari ad € 500,00 (*cinquecento/00*) per ogni episodio rilevato; ===
- per mancato rispetto delle indicazioni contenute nel piano di sanificazione e/o del piano di manutenzione prodotti nel progetto di gestione e relativi ai locali, strutture, impianti, attrezzature e arredi, verrà applicata una penale pari ad € 500,00 (*cinquecento/00*) per ogni episodio rilevato; =====
- per il mancato rispetto del piano di formazione e aggiornamento per il personale dell’Impresa impiegato nel presente appalto, come indicato nel progetto di gestione, verrà applicata una penale pari ad € 300,00 (*trecento/00*) per ogni violazione accertata; =====
- per il mancato utilizzo di mezzi di trasporto a minori emissioni e a minori consumi energetici verrà applicata una penale pari ad € 500,00 (*cinquecento/00*) per ogni episodio rilevato; =====

- per il mancato rispetto delle soluzioni collettive per le attività di deposito e trasporto primario delle merci verrà applicata una penale pari ad € 350,00 (*trecentocinquanta/00*) per ogni episodio rilevato; =====
- per la mancata fornitura di attrezzature a ridotto consumo energetico o non conformi al progetto di gestione, verrà applicata una penale pari ad € 500,00 (*cinquecento/00*) per ogni violazione accertata; =====
- per il mancato rispetto delle prescrizioni relative alle nuove modalità di catering (catering parziale), verrà applicata una penale pari ad € 1.000,00 (*mille/00*) per ogni giorno di rilevazione; =====
- per ogni danno arrecato ai centri di cottura e al personale VF a causa del confezionamento di pasti erogati alle amministrazioni terze, verrà applicata una penale pari ad € 1.000,00 (*mille/00*) per ogni episodio rilevato; =====
- per il mancato rispetto dell'impegno a erogare pasti in caso di calamità al personale presente, come indicato nel capitolato, verrà applicata una penale nella misura dello 0,1% (*zerovirgolauno percento*) dell'importo contrattuale regionale per ogni giorno di disservizio arrecato; =====
- per il mancato rispetto dell'impegno ad effettuare opere migliorative proposte in sede di progetto di gestione, verrà applicata una penale nella misura del 10% (*dieci percento*), I.VA. esclusa, dell'importo delle opere offerte; =====
- per il mancato rispetto dell'impegno a trasferire la proprietà delle attrezzature messe a disposizione della Direzione Regionale, verrà applicata una penale pari ad € 250,00 (*duecentocinquanta/00*) per ogni attrezzatura; =====

- per il mancato rispetto dell'impegno a erogare un pasto completo, conforme al capitolato, al personale che fruisce del buono pasto, verrà applicata una penale pari ad € 250,00 (*duecentocinquanta/00*) per ogni violazione accertata. =====

L'Impresa, ai fini di un eventuale contraddittorio, potrà dimostrare che gli inadempimenti sanzionati sono stati determinati da cause sopravvenute e non imputabili alla sua volontà. =====

L'Impresa, in caso di contraddittorio, e fino alla sua definizione, è tenuta comunque all'espletamento del servizio; qualora non vi provveda, la Direzione Regionale, previa autorizzazione della S.A., ha facoltà di affidare l'appalto a terzi in danno all'Impresa affidataria, salva comunque l'applicazione delle previste penali. =====

Nel corso dell'esecuzione del servizio, la Direzione Regionale si riserva la facoltà di effettuare verifiche e controlli sulla sussistenza, da parte dell'Impresa, dei requisiti dalla stessa dichiarati ai fini dell'idoneità. =====

Le penalità per inadempienza verranno conteggiate e detratte mensilmente all'atto della liquidazione della fattura del mese di riferimento. =====

Art. 12 - Cambio di denominazione sociale - L'Impresa affidataria, in caso di cambio di denominazione, trasformazione, fusione o incorporazione, fermo restando quanto previsto dall'art. 91 del decreto legislativo 6 settembre 2011, n. 159 e dall'art. 1 del decreto del Presidente del Consiglio dei Ministri 11 maggio 1991, n. 187, dovrà documentare le modifiche avvenute, con copia autentica dell'atto notarile, da trasmettere a mezzo PEC alla S.A., tramite la Direzione Regionale. =====

Art. 13 - Risoluzione del contratto - Ciascuna controparte avrà la facoltà di risolvere il contratto qualora l'altra parte non adempia alle proprie obbligazioni ai sensi degli artt. 1453 e 1463 del codice civile con le modalità previste all'art. 1454 del codice civile. =====

Inoltre, la S.A., anche sulla base delle indicazioni della Direzione Regionale/sede del Lotto, potrà risolvere di diritto il contratto, previa dichiarazione da comunicarsi all'Impresa mediante PEC, nei casi previsti dall'art. 122 del Codice. In particolare, ai sensi del comma 3 del citato articolo sono considerate gravi inadempienze: =====

- l'applicazione, nell'arco dello stesso anno, di cinque penalità, per diverse tipologie di inadempienza, ovvero tre penalità, per la stessa tipologia di inadempienza; =====
- violazione delle disposizioni previste dall'art. 119 del Codice in caso di subappalto; =====
- mancato assolvimento da parte dell'appaltatore degli obblighi in materia di tracciabilità dei flussi finanziari di cui all'articolo 9 (Obblighi dell'appaltatore relativi la tracciabilità dei flussi finanziari - Clausola risolutiva espressa) del presente contratto; =====
- interruzione del servizio; =====
- in caso di cessione del contratto e/o del credito, in violazione di quanto previsto all'art. 10 (Divieto di cessione del contratto e del credito) del presente contratto; =====
- frode o grave negligenza nell'esecuzione degli obblighi e condizioni contrattuali; =====
- cessione d'azienda, atti di trasformazione, fusione e scissione in

contrasto con quanto disposto dall'art. 120, comma 1, lett. d, del Codice;

- concordato preventivo senza continuità aziendale, fallimento o stato di moratoria e conseguenti atti di sequestro e/o pignoramento a carico dell'Impresa; =====
- rifiuto dell'esibizione dei libri matricola e/o paga delle maestranze impiegate; =====
- nel caso di revoca della certificazione sul Sistema di Qualità rilasciato ai sensi della norma UNI-EN ISO 9001:2015, nonché delle certificazioni richieste per la partecipazione alla gara. =====

Nei suddetti casi la S.A., su segnalazione della Direzione Regionale/sede del Lotto, previa contestazione scritta all'Impresa, si riserva il diritto di risolvere il contratto. =====

Al riguardo, l'Impresa entro 15 (*quindici*) giorni dovrà presentare le proprie controdeduzioni. La S.A. decorso inutilmente il suindicato termine o valutate negativamente le controdeduzioni presentate, potrà procedere alla risoluzione del contratto ai sensi dell'art. 122, commi 3 e 4 del Codice. =====

In tutti i casi di risoluzione l'appaltatore ha diritto soltanto al pagamento delle prestazioni regolarmente eseguite fatto salvo il diritto della S.A. di procedere in danno, valendosi della garanzia definitiva nei limiti dell'importo massimo garantito, per l'eventuale maggiore spesa sostenuta per il completamento della fornitura (art.117, comma 5 del Codice) con riserva del risarcimento dei maggiori danni ai sensi dell'art. 122, comma 6 del Codice. =====

Art. 14 - Recesso unilaterale - La S.A. si riserva la facoltà di recedere in ogni momento dal presente contratto mediante una formale comunicazione all'appaltatore da darsi per iscritto con un preavviso non inferiore a 20 (*venti*)

giorni, ai sensi dell'art. 123 del Codice. =====
In tali casi all'Impresa sarà garantito solo il pagamento del servizio eseguito e dei materiali utili eventualmente esistenti in magazzino, oltre al decimo dell'importo del servizio non ancora eseguito, calcolato ai sensi dell'art. 123, comma 1, del Codice. =====

Art. 15 - Clausola risolutiva espressa in caso di attivazione della convenzione CONSIP - La S.A. ha il diritto di recedere in qualunque tempo dal presente contratto, previa formale comunicazione all'Impresa con preavviso non inferiore a 15 (*quindici*) giorni e previo pagamento delle prestazioni eseguite, oltre al decimo delle prestazioni non ancora eseguite, nel caso in cui, tenuto conto anche dell'importo dovuto per le prestazioni non ancora eseguite, i parametri delle convenzioni stipulate da Consip S.p.A. ai sensi dell'art. 26, comma 1, della legge 23 dicembre 1999, n. 488, successivamente alla stipula del contratto, siano migliorativi rispetto a quelli del contratto stipulato e l'appaltatore non acconsenta ad una modifica delle condizioni economiche tale da rispettare il limite citato nella predetta legge. Ogni patto contrario alla presente disposizione è nullo. =====

Art. 16 - Obblighi e oneri dell'Impresa - L'Impresa affidataria deve nominare e comunicare alla Direzione Regionale, entro 15 (*quindici*) giorni dalla sottoscrizione del presente contratto, un proprio responsabile qualificato, più avanti indicato come "*Referente per l'Impresa*", affinché il servizio sia svolto regolarmente ed in conformità agli impegni contrattuali assunti. Tale "*Referente per l'Impresa*" dovrà essere reperibile durante lo svolgimento del servizio. Inoltre, avrà il compito di intervenire, decidere e rispondere direttamente riguardo ad eventuali problemi che dovessero sorgere nell'esecuzione del

presente contratto. =====

L'Impresa provvederà anche a nominare contestualmente un sostituto, che opererà in caso di assenza del responsabile e ne darà comunicazione entro i termini suddetti all'Amministrazione. =====

L'Impresa affidataria ha l'obbligo di attuare in ogni sua parte il programma di monitoraggio sulla qualità del servizio presentato in sede di offerta. Inoltre ha l'obbligo di erogare il servizio nel periodo oggetto del presente contratto tutti i giorni, festivi inclusi, senza alcun onere aggiuntivo, nonché in qualsiasi condizione relativamente a situazioni particolari, quali agitazioni sindacali e/o scioperi. =====

I pasti dovranno essere serviti negli orari concordati con la Direzione Regionale e con le sedi afferenti. =====

La Direzione Regionale si riserva la facoltà di modificare i sopraccitati orari e il numero di turni per proprie esigenze operative e/o di servizio, senza che l'Impresa abbia a sollevare eccezioni o pretese di qualsiasi natura. =====

L'Impresa dovrà conservare in frigorifero per 24 (*ventiquattro*) ore campioni del pasto del giorno, protetti in contenitori idonei per singolo genere alimentare confezionato, al fine di consentire eventuali controlli sulla qualità, tossicità e igiene. =====

Per esigenze di servizio l'Impresa dovrà garantire il confezionamento di un pranzo "al sacco" su disposizione della Direzione Regionale, secondo le modalità indicate per i "viveri da viaggio a secco" nei Parametri nutrizionali del Corpo Nazionale dei Vigili del Fuoco. =====

Per motivi di servizio legati alle emergenze (es.: calamità naturali), il numero e l'orario dei pasti potranno subire modifiche rispetto a quanto previsto nella

situazione ordinaria. Nei suddetti casi, il DEC o un suo collaboratore darà tempestiva comunicazione, come previsto al successivo art. 17 (Obblighi della S.A.) del presente contratto. =====

In caso di interventi di particolare rilevanza e/o durata e di microcalamità provinciali o interprovinciali che impegnino il personale in modo continuativo, l'Impresa affidataria dovrà assicurare, previo accordo con la Direzione Regionale, il *catering* con preparazione dei pasti presso le cucine delle sedi centrali dei Comandi e successiva distribuzione. La consegna dei pasti dovrà avvenire secondo modalità che consentano di mantenere integra la bontà dei prodotti a norma del decreto legislativo 6 novembre 2007, n. 193. =====

In un rapporto trimestrale o, in casi motivati, semestrale, l'Impresa dovrà elencare tipi, quantità dei prodotti alimentari, metodi di produzione e origine dei prodotti acquistati per la commessa, indicando per ciascuna di esse il fornitore e allegando la relativa fattura di acquisto e/o ordine di commessa e/o documento analogo. =====

Inoltre, dovrà comunicare semestralmente al DEC i dati sulle eccedenze alimentari relativi al periodo considerato, le soluzioni poste in atto per prevenirle e le informazioni sulla destinazione di tali eccedenze secondo quanto previsto dal capitolato - CAM ristorazione - paragrafo D lett. b) "*CLAUSOLE CONTRATTUALI*" - punto 3 "*Prevenzione e gestione delle eccedenze alimentari*". =====

A copertura dei rischi di responsabilità civile verso terzi che possano conseguire dall'esecuzione del presente contratto, l'Impresa ha prodotto la polizza assicurativa n. 717174360 del 28.09.2010, con ultimo rinnovo del 27.09.2024, rilasciata da ALLIANZ S.p.A. =====

L'Impresa si impegna a produrre, ad ogni scadenza, copia della polizza assicurativa debitamente rinnovata. Inoltre si assume l'onere di sollevare la S.A. e la Direzione regionale e le relative sedi da ogni azione che possa essere intentata nei suoi confronti e a costituirsi per essa, se richiesto, in ogni controversia giudiziaria a qualsiasi titolo proposta in conseguenza di danni, infortuni o pregiudizi derivanti dall'appalto. =====

Inoltre si obbliga a comunicare tempestivamente ogni eventuale o presunta causa che possa prevedibilmente modificare le modalità e l'entità del presente appalto, al fine di concordare eventuali soluzioni alternative, nonché garantire almeno un servizio di emergenza. =====

Art. 17 - Obblighi e oneri della Stazione Appaltante e compiti affidati alle Direzione Regionale e alle sedi afferenti - La S.A. e la Direzione Regionale si riservano la più ampia facoltà di verificare il rispetto delle modalità di esecuzione del servizio oggetto del presente contratto. =====

Al riguardo, la S.A. tramite la Direzione Regionale comunica all'Impresa i nominativi del Direttore dell'esecuzione e dei suoi collaboratori presso le sedi VVF afferenti, che avranno il compito di verificare il rispetto da parte dell'Impresa delle modalità di esecuzione del servizio, sia ai fini del rilascio del nullaosta necessario per la liquidazione delle fatture mensili, sia per la rilevazione di eventuali inadempienze. =====

La Direzione Regionale ha l'obbligo di prenotare, almeno 24 (*ventiquattro*) ore prima della distribuzione, il numero di pasti da confezionare e degli alimenti integrativi da fornire, che potrà essere confermato o variato entro le 4 (*quattro*) ore precedenti la distribuzione, salvo diversi accordi che potranno successivamente essere raggiunti tra le parti contraenti al fine di migliorare

l'organizzazione del servizio. =====

La Direzione Regionale, attraverso il DEC o uno dei suoi collaboratori, darà comunicazione all'Impresa di ogni eventuale causa che possa prevedibilmente modificare le modalità e l'entità del servizio previsto, per concordare soluzioni alternative. =====

La Direzione Regionale, tramite il DEC o un suo collaboratore, svolgerà un programma di accertamento periodico del livello di gradimento del servizio, i cui risultati verranno formalizzati all'Impresa al fine di individuare ulteriori condizioni e soluzioni migliorative del servizio. =====

I controlli della Direzione Regionale sull'operato dell'Impresa riguarderanno ogni singola fase della prestazione, allo scopo di introdurre elementi migliorativi e/o azioni correttive e saranno effettuati direttamente dal DEC, o da uno dei suoi collaboratori a ciò delegato. =====

Ulteriori controlli potranno, comunque, essere effettuati senza preavviso nei tempi e nelle modalità ritenute opportune. Tali controlli saranno anche tesi alla verifica del perdurare del possesso di tutti i requisiti che hanno determinato la concessione della certificazione UNI EN ISO 9001:2015 all'Impresa, nonché delle certificazioni richieste per la partecipazione alla gara. =====

In particolare gli stessi saranno volti a determinare se le attività svolte per garantire il sistema qualità e i risultati ottenuti siano in accordo con quanto pianificato e indicato nel progetto di gestione presentato in sede di gara e facente parte integrante del presente contratto seppur non materialmente allegato. =====

Tale attività è da considerarsi aggiuntiva e non sostitutiva rispetto alla quotidiana azione di controllo che la Direzione Regionale fruitrice del servizio

deve svolgere, la quale ha come scopo il monitoraggio dei processi operativi *in loco*, per la conseguente accettazione, o meno, del prodotto finale (certificato di regolare esecuzione). =====

Per tutto quanto non meglio specificato nel presente articolo, si rinvia a quanto previsto dai suindicati CAM vigenti in materia, dal capitolato di gara e dall'offerta tecnica presentata in sede di gara. =====

Art. 18 - Obblighi dell'Impresa nei confronti del personale addetto al

servizio - L'Impresa affidataria si impegna ad impiegare personale professionalmente qualificato e adeguatamente formato per l'espletamento del servizio a cui è preposto e nel rispetto di quanto indicato nel progetto di gestione e secondo quanto stabilito dal capitolato di gara e dai C.A.M. Ristorazione, par. D, punto 8 "*Formazione del personale addetto al servizio*".

Il personale addetto all'espletamento del servizio, compresi i soci delle cooperative, dovrà risultare in regola con le norme di igiene e sanità e in particolare l'Impresa dovrà predisporre i controlli sanitari, previsti dalla normativa vigente, al fine di verificare e garantire in ogni momento la sussistenza delle condizioni sanitarie necessarie per l'espletamento del servizio. Ciò nonostante la Direzione Regionale si riserva la facoltà di richiedere all'Impresa di sottoporre i propri addetti ad analisi cliniche, volte ad accertare l'eventuale esistenza di patologie incompatibili con il servizio. =====

Il personale dovrà essere dotato di apposita divisa e di cartellino personale di riconoscimento, indicante anche la denominazione dell'Impresa, nonché di tutti i DPI richiesti dalla normativa vigente. =====

L'Impresa si impegna a rispettare gli obblighi previsti in materia ambientale, sociale e del lavoro, dalla normativa europea e nazionale, dai contratti collettivi

e dalle disposizioni del Codice. In particolare, si impegna ad applicare nei confronti dei lavoratori impiegati per l'esecuzione della commessa formante oggetto del presente contratto le disposizioni normative in materia di tutela della salute e della sicurezza nei luoghi di lavoro (decreto legislativo 9 aprile 2008, n. 81 e ss.mm.ii.), di assicurazioni sociali e di pagamento dei contributi, nonché delle retribuzioni. =====

Ai fini dell'organizzazione l'Impresa farà riferimento a quanto stabilito dal decreto legislativo 6 novembre 2007, n. 193, nonché alla normativa comunitaria vigente in materia. =====

L'impresa si impegna, altresì, ad applicare il Contratto collettivo nazionale di lavoro per i "*Dipendenti da aziende dei settori Pubblici esercizi, Ristorazione Collettiva, Commerciale e Turismo*" - CPV 55512000-2 - codice ATECO 56.29.10. =====

L'Impresa si obbliga, altresì, a continuare ad applicare i suindicati contratti collettivi anche dopo la loro scadenza e fino alla loro sostituzione. =====

L'Impresa è tenuta, inoltre, all'osservanza ed all'applicazione di tutte le norme relative alle assicurazioni obbligatorie e antinfortunistiche, previdenziali e assistenziali, nei confronti del personale dipendente e dei soci lavoratori nel caso di cooperative. =====

In caso di accertate inadempienze contributive, risultanti dal documento unico di regolarità contributiva (DURC), la Direzione Regionale, tratterà l'importo corrispondente provvedendo al versamento diretto agli Enti previdenziali e assicurativi, procedendo ai sensi dell'art. 11, comma 6, del Codice. Qualora si verificasse un ritardo nel pagamento delle retribuzioni dovute al personale impiegato nel servizio, la Direzione Regionale, previa intimazione all'Impresa a

provvedere al pagamento nel termine di 15 (*quindici*) giorni, provvederà, nel perdurare dell'inadempienza, a corrispondere direttamente ai lavoratori le retribuzioni arretrate, detraendo il relativo importo dalle somme dovute all'Impresa. =====

L'Impresa affidataria si impegna al rispetto delle norme vigenti in materia di salvaguardia dell'occupazione, nonché al rispetto degli impegni presi al fine di garantire le pari opportunità generazionali, di genere e di inclusione lavorativa per le persone con disabilità o svantaggiate, anche ai sensi dell'art. 57 del Codice in merito alle clausole sociali. =====

Art. 19 - Osservanza del decreto legislativo 9 aprile 2008, n. 81 e ss.mm.ii. -

L'Impresa affidataria è tenuta all'osservanza delle disposizioni del decreto legislativo 9 aprile 2008, n. 81 e ss.mm.ii, nonché all'adozione delle misure preventive e protettive necessarie ad eliminare o ridurre al minimo i rischi di interferenza. Al riguardo, al presente contratto viene allegato, sotto la lettera "F" un documento di valutazione dei rischi recante una valutazione ricognitiva dei rischi standard relativi alla tipologia della prestazione prevista nel presente contratto, come previsto dall'art. 26 del richiamato decreto legislativo n. 81/2008. =====

Il soggetto presso il quale dovrà essere eseguito il servizio oggetto del presente contratto, prima dell'inizio dell'esecuzione, integrerà il predetto documento riferendolo ai rischi specifici da interferenza presenti nei luoghi in cui verrà espletato l'appalto; l'integrazione, sottoscritta per accettazione dall'esecutore, integra gli atti contrattuali. =====

L'Impresa deve ottemperare alle norme relative alla prevenzione degli infortuni dotando il personale di indumenti appositi e di mezzi di protezione atti a

garantire la massima sicurezza in relazione ai servizi svolti e deve adottare tutti i procedimenti e le cautele atti a garantire l'incolumità delle persone addette e dei terzi. =====

L'Impresa, inoltre, deve comunicare, al momento della stipula del contratto, il nominativo del Responsabile del servizio prevenzione e protezione, ai sensi dell'art. 28 del decreto legislativo sopra richiamato. =====

Art. 20 - Personale dell'Impresa addetto al servizio - Il personale addetto al servizio deve essere a conoscenza delle modalità di espletamento dello stesso e deve essere consapevole dell'ambiente in cui è tenuto ad operare. Inoltre, non dovrà avere, a proprio carico, sentenze di condanna passate in giudicato, o decreti penali di condanna divenuti irrevocabili, oppure sentenze di applicazione della pena su richiesta, ai sensi dell'art. 444 c.p.p., per reati gravi che incidono sulla moralità professionale. =====

Il personale dell'Impresa è tenuto anche a mantenere il segreto d'ufficio su fatti e circostanze di cui sia venuto a conoscenza nell'espletamento dei propri compiti. =====

L'Impresa affidataria deve assicurare che il personale addetto mantenga un contegno decoroso ed irreprensibile, riservato, corretto e disponibile sia nei riguardi dell'utenza che alla collaborazione con gli altri operatori. =====

È facoltà della Direzione Regionale richiedere all'Impresa di allontanare il personale addetto che durante lo svolgimento del servizio abbia dato luogo a motivi di lagnanza o abbia tenuto un comportamento non consono all'ambiente di lavoro. In tal caso, l'Impresa deve provvedere alla sostituzione delle persone non gradite entro il termine indicato nella comunicazione della Direzione Regionale, senza che ciò possa costituire maggior onere. Il nuovo personale

deve avere la stessa qualifica di quello sostituito e deve essere in grado di eseguirne le mansioni. =====

Qualora la Direzione Regionale ritenga che le prestazioni o la condotta di qualsiasi persona facente capo all'Impresa e impegnata ad adempiere alle obbligazioni del presente contratto non siano soddisfacenti o non siano conformi allo stesso, informerà prontamente l'Impresa che dovrà definire con la stessa i necessari rimedi o, su richiesta della Direzione Regionale, sostituirla immediatamente con altra persona, che risponda ai requisiti richiesti al presente articolo. =====

In caso di inadempimento, verranno applicate le disposizioni di cui al precedente art. 11 (Inadempienze e penalità). =====

L'Impresa affidataria, prima dell'inizio dell'esecuzione dell'appalto, dovrà comunicare l'elenco nominativo completo del personale che intende impiegare con le esatte generalità, qualifiche e mansioni, nonché la dichiarazione che, dai controlli effettuati, lo stesso non ha a proprio carico sentenze di condanna di cui sopra. =====

Detto elenco nominativo deve essere, altresì, corredato dalla copia di un valido documento di riconoscimento. =====

Ogni variazione del personale, comprese eventuali sostituzioni anche temporanee, deve essere comunicata alla Direzione Regionale, previa accettazione, prima che il nuovo personale sia avviato all'espletamento del servizio. =====

Le stesse informazioni richieste per il personale impiegato nell'appalto devono essere fornite anche per il personale di riserva o in sostituzione. =====

Ciascun lavoratore deve essere munito di apposita tessera di riconoscimento

corredata di fotografia, contenente le generalità del medesimo e l'indicazione del datore di lavoro (art. 20, comma 3 e art. 26, comma 8, decreto legislativo 9 aprile 2008, n. 81). =====

Art. 21 - Domicilio legale - Per l'esecuzione del presente contratto, le parti eleggono il loro domicilio come di seguito indicato, ove si conviene che gli atti di qualsiasi natura che potessero o dovessero occorrere dovranno essere notificati: =====

- l'Impresa affidataria "Bioristoro Italia S.r.l." sita in Roma, Via Benedetto Stay, 49 elegge a proprio domicilio digitale l'indirizzo PEC di contatto info@pec.bioristoroitalia.it. =====

- la Direzione Regionale sita in Roma, Via San Giovanni Eudes, elegge a proprio domicilio legale l'indirizzo PEC di contatto dir.lazio@cert.vigilfuoco.it.

Art. 22 - Controversie contrattuali - Le controversie che dovessero insorgere in ordine all'interpretazione e all'applicazione del presente contratto, dovranno essere, per quanto possibile, composte mediante accordo bonario tra le parti. ==

Per quanto non previsto dalle condizioni del presente contratto, valgono unicamente le norme stabilite dalla legge italiana, alla quale si fa rinvio.=====

Al fine di prevenire le controversie o consentire la rapida soluzione delle stesse o delle dispute tecniche di ogni natura che possano insorgere nell'esecuzione del presente contratto, trova applicazione la disciplina di cui all'art. 215 del Codice relativamente al collegio consultivo tecnico costituito secondo le modalità di cui all'allegato V.2 del Codice. =====

Ai sensi dell'art. 213 del Codice è esclusa la facoltà della competenza arbitrale. Per ogni controversia derivante dall'esecuzione del presente contratto le parti contraenti pattuiscono che, ai sensi dell'art. 28 c.p.c., il Foro elettivo

competente, in via esclusiva, è il Foro di Roma. =====

Art. 23 - Subappalto - Nell'esecuzione del presente contratto, ai sensi dell'art. 119 del Codice, all'Impresa è vietata ogni forma di subappalto in mancanza di previa ed espressa autorizzazione da parte dell'Amministrazione. =====

Art. 24 - Clausola risolutiva espressa in caso di sussistenza di tentativi di infiltrazione mafiosa - Ai sensi dell'art. 83 bis del decreto legislativo 6 settembre 2011, n. 159 e dell'art. 7 del decreto del Presidente del Consiglio dei Ministri 18 aprile 2013, come modificato dal decreto del Presidente del Consiglio dei Ministri 24 novembre 2016, il presente contratto viene stipulato a seguito di verifica dell'iscrizione dell'Impresa nell'elenco dei fornitori, prestatori di servizi ed esecutori di lavori di cui all'art. 1, comma 52 e seguenti della legge 6 novembre 2012, n. 190 della Prefettura di Roma. =====

Nel caso in cui, successivamente alla stipula del presente contratto, la Prefettura di competenza accerti la sussistenza di una delle cause interdittive previste dal decreto legislativo 6 settembre 2011 n. 159 e ss.mm.ii., l'Amministrazione procederà al recesso del presente contratto, fermo restando quanto previsto dall'art. 94, commi 3 e 4 del citato decreto legislativo e dell'art. 32, comma 10, del decreto legge 24 giugno 2014, n. 90, convertito con modificazioni dalla legge 11 agosto 2014, n. 114 e ss.mm.ii. =====

In caso di recesso, la S.A. tramite la Direzione Regionale/sede del Lotto, ne darà comunicazione all'Impresa affidataria tramite PEC. =====

Art. 25 - Vincolo dell'Impresa al momento della sottoscrizione - Il presente contratto vincola l'Impresa affidataria fin dal momento della sottoscrizione, (consapevole la stessa che, in caso di sussistenza di una causa di divieto, il presente contratto si riterrà immediatamente risolto), mentre diverrà

impegnativo per la S.A. solo dopo essere stato approvato e reso esecutivo nei modi di legge, fermo restando la risoluzione automatica dello stesso al verificarsi di una delle cause previste per legge. =====

Art. 26 - Rappresentanza dell'Impresa - La rappresentanza dell'Impresa affidataria per tutte le operazioni e per tutti gli atti di qualsiasi natura dipendenti dall'appalto resta affidata al Legale Rappresentante (indicare la carica) dell'Impresa. Eventuali sostituzioni in tale incarico dovranno essere tempestivamente comunicate alla S.A. =====

Art. 27 - Osservanza delle disposizioni di legge e regolamenti - Per tutto quanto non riportato espressamente nel presente contratto e nei relativi allegati il servizio sarà eseguito sotto l'osservanza delle norme di seguito riportate, che formano parte integrante del contratto stesso, come se fossero testualmente trascritte o materialmente allegare, senza peraltro allegarle, ai sensi dell'art. 99 del regolamento di contabilità generale dello Stato, che l'Impresa affidataria dichiara di ben accettare: =====

- regio decreto 18 novembre 1923, n. 2440 recante “*Nuove disposizioni sull'amministrazione del patrimonio e sulla contabilità generale dello Stato*” e ss.mm.ii.; =====

- regio decreto 23 maggio 1924, n. 827 recante “*Regolamento per l'amministrazione del patrimonio e per la contabilità dello Stato*” e ss.mm.ii.; =

- legge 4 agosto 2016, n. 163 di riforma della contabilità pubblica e ss.mm.ii.; =

- decreto legislativo 31 marzo 2023, n. 36 recante “*Codice dei contratti pubblici in attuazione dell'art. 1 della Legge 21 giugno 2022, n. 78*” e ss.mm.ii.; =====

- codice civile; =====

- decreto legislativo 6 novembre 2007, n. 193 recante “*Attuazione della*

direttiva 2004/41/CE relativa ai controlli in materia di sicurezza alimentare e applicazione dei regolamenti comunitari nel medesimo settore” e ss.mm.ii.; ==
- decreto legislativo 9 aprile 2008, n. 81 recante “*Attuazione dell’articolo 1 della legge 3 agosto 2007, n. 123, in materia di tutela della salute e della sicurezza nei luoghi di lavoro*” e ss.mm.ii.; =====
- dall’allegato 1 al decreto del Ministro dell’ambiente e della tutela del territorio e del mare 10 marzo 2020, n. 65 recante “*Criteri ambientali minimi per il servizio di ristorazione collettiva e fornitura di derrate alimentari*” e ss.mm.ii.;
- ogni altra disposizione normativa già emanata o che sarà emanata in materia fiscale e di contratti di diritto privato. =====

Art. 28 - Tutela della privacy - Ai sensi e per gli effetti del decreto legislativo 30 giugno 2003, n. 196 recante il “*Codice in materia di protezione dei dati personali*”, ciascuna delle parti contraenti autorizza l’altra al trattamento dei propri dati personali, compresa la comunicazione a terzi per finalità annesse, connesse e conseguenti all’esecuzione del presente contratto. =====

I dati raccolti sono trattati e conservati ai sensi del Regolamento UE n. 2016/679, relativo alla protezione delle persone fisiche con riguardo al trattamento dei dati personali, nonché alla libera circolazione di tali dati, del richiamato decreto legislativo 30 giugno 2003, n. 196, del decreto del Presidente del Consiglio dei Ministri 12 agosto 2021, n. 148 e dei relativi atti di attuazione. =====

Art. 29 - Oneri e spese contrattuali - Sono a carico dell’Impresa affidataria tutte le spese contrattuali e di registrazione, le spese e gli oneri necessari per l’espletamento del servizio nonché i rischi ad esso connessi. =====

Art. 30 - Allegati del contratto - Costituiscono parte integrante e sostanziale

- del presente contratto gli allegati di seguito elencati: =====
- All. “**A**” “*Decisione a contrarre*” n. 15 del 05.06.2024, composta da n. 16 fogli formato A4 compilati a facciata singola; =====
 - All. “**B**” “*Offerta economica*” del 23.07.2024 composta da n. 7 fogli formato A4 compilati a facciata singola; =====
 - All. “**C**” “*Aggiudicazione del servizio*” del 07.11.2024 composto da n. 3 fogli formato A4 compilati a facciata singola; =====
 - All. “**D**” “*Patto di integrità*” del 10.12.2024 composto da n. 11 fogli formato A4 compilati a facciata singola; =====
 - All. “**E**” “*Calcolo dell’offerta*” – documento B del 23.07.2024 composta da n. 23 fogli formato A4 compilati a facciata singola; =====
 - All. “**F**” “*Documento di valutazione dei rischi standard*”, composta da n. 9 fogli formato A4 compilati a facciata singola; =====

Art. 31 - Stipula in modalità elettronica - Il presente contratto viene firmato in modalità informatica, con successiva apposizione della firma digitale sia dalla parte pubblica che da quella privata e infine da me, Ufficiale Rogante supplente, ai sensi dell’art. 6 della legge 17 dicembre 2012, n. 221 e norme collegate. Nello specifico trova applicazione l’art. 52 *bis* della legge 16 febbraio 1913, n. 89 recante “*Ordinamento del notariato e degli archivi notarili*”, che prevede che le parti possano firmare con firma digitale o con firma elettronica. Io, Ufficiale Rogante supplente, inoltre attesto di avere trasmesso per tempo alle parti, mediante posta elettronica, il testo del presente contratto per la necessaria verifica di conformità alla volontà delle parti stesse. =====

Inoltre attesto che il presente contratto è stato sottoscritto in mia presenza, previo accertamento delle identità personali, con firma digitale, e che prima

dell'apposizione delle firme digitali ho verificato che le stesse siano valide, avendo personalmente accertato la validità dei certificati di firma utilizzati. ===

Art. 32 - Clausola finale - Il Legale rappresentante dell'Impresa, ai sensi e per gli effetti dell'art. 1341, comma 2 c.c., dichiara di approvare ed accettare esplicitamente le clausole contenute negli artt: **11** (*Inadempienze e penalità*) **13** (*Risoluzione del contratto*) **14** (*Recesso unilaterale*) **15** (*Clausola risolutiva espressa in caso di attivazione della convenzione Consip*) **16** (*Obblighi e oneri dell'Impresa*) **22** (*Controversie contrattuali*) **29** (*Oneri e spese contrattuali*) del presente contratto, sulle quali, da me Ufficiale Rogante supplente, viene richiamata la sua attenzione, il cui contenuto la parte stessa dichiara di ben conoscere ed accettare integralmente e senza riserva alcuna. =====

SOTTOSCRIZIONE

Il presente contratto, da me personalmente redatto, consta, esclusi gli allegati elencati al precedente art. 31, di numero 47 (*quarasette*) fogli compilati a facciata singola, numerati progressivamente dal n. 1 al n. 47 compreso, e viene da me letto alle parti contraenti che, avendolo riconosciuto in tutto conforme e regolare, lo approvano in ogni sua parte e lo sottoscrivono apponendo, alla mia presenza, le prescritte firme digitali sul contratto stesso formato in modalità digitale, completo degli allegati puntualmente descritti al richiamato art. 31 del presente contratto. =====

Io sottoscritto, Ufficiale Rogante supplente, attesto che le firme digitali delle parti sono state apposte alla mia presenza e previo accertamento della identità personale di ciascuna delle parti di cui sono certo, avendo per legge i requisiti. =

IN RAPPRESENTANZA DELL'AMMINISTRAZIONE

(Dott. Ing. Stefano MARSELLA) Firma digitale

IN RAPPRESENTANZA DELL'IMPRESA

(Maria Teresa PIANESI) Firma digitale

L'UFFICIALE ROGANTE S.

(Dott. Andrea SAVO) Firma digitale

SECONDA SOTTOSCRIZIONE

L'Impresa affidataria, con la seconda sottoscrizione, dichiara, ai sensi e per gli effetti di cui agli artt. 1341 e 1342 del c.c., di accettare tutte le condizioni e patti contenuti nel presente atto e nei suoi allegati e di avere particolarmente considerato quanto stabilito e convenuto con le relative clausole. =====

In particolare, dichiara di approvare specificamente le clausole e condizioni riportate ai precedenti artt: **11** (*Inadempienze e penalità*) **13** (*Risoluzione del contratto*) **14** (*Recesso unilaterale*) **15** (*Clausola risolutiva espressa in caso di attivazione della convenzione Consip*) **16** (*Obblighi e oneri dell'Impresa*) **22** (*Controversie contrattuali*) **29** (*Oneri e spese contrattuali*) del presente contratto. =====

IN RAPPRESENTANZA DELL'IMPRESA

(Maria Teresa PIANESI) Firma digitale

L'UFFICIALE ROGANTE SUPPLENTE

(Dott. Andrea SAVO) Firma digitale



Ministero dell'Interno

DIPARTIMENTO DEI VIGILI DEL FUOCO E DEL SOCCORSO PUBBLICO E DELLA DIFESA CIVILE
DIREZIONE CENTRALE PER L'INNOVAZIONE TECNOLOGICA, LA DIGITALIZZAZIONE E PER I BENI E
LE RISORSE LOGISTICHE E STRUMENTALI

IL DIRETTORE CENTRALE

VISTO il R.D. del 18 novembre 1923, n. 2440 “*Nuove disposizioni sulla amministrazione del patrimonio e sulla contabilità generale dello Stato*”;

VISTO il R.D. del 23 maggio 1924, n. 827 “*Regolamento per l'amministrazione del patrimonio e per la contabilità generale dello Stato*”;

VISTA la legge del 7 agosto 1990, n. 241 “*Nuove norme in materia di procedimento amministrativo e di diritto di accesso ai documenti amministrativi*” e successive modificazioni ed integrazioni;

VISTO il decreto legislativo 30 marzo 2001 n. 165 e successive modificazioni ed integrazioni;

VISTO il decreto legislativo del 13 ottobre 2005, n. 217 “*Ordinamento del personale del Corpo nazionale dei vigili del fuoco*” per come modificato da ultimo anche dal Decreto Legislativo 6 ottobre 2018, n. 127;

VISTO il decreto legislativo del 8 marzo 2006, n. 139 “*Riassetto delle disposizioni relative alle funzioni ed ai compiti del Corpo nazionale dei vigili del fuoco, a norma dell'articolo 11 della legge 29 luglio 2003, n. 229*” per come modificato anche dai Decreti Legislativi 29 maggio 2017, n. 97 e 6 ottobre 2018, n. 127;

VISTO il Decreto del Presidente del Consiglio dei Ministri dell'11 giugno 2019, n. 78 “*Regolamento recante l'organizzazione degli uffici centrali di livello dirigenziale generale del Ministero dell'Interno*” per come modificato anche dal Decreto del Presidente del Consiglio dei Ministri 30 ottobre 2023, n. 179;

VISTO il Piano Integrato di Attività e Organizzazione per il triennio 2024-2026, adottato in data 30 gennaio 2024 ed ammesso alla registrazione dalla Corte dei conti con atto n. 493 del 13 febbraio 2024, che dall'anno 2024 ha assorbito la *Direttiva generale per l'attività amministrativa e la gestione* emanata dal Ministro dell'Interno;

VISTO il decreto legislativo del 31 marzo 2023, n. 36 e s.m.i. “*Codice dei contratti pubblici*” ed i suoi Allegati;

VISTO l'art. 1, comma 1126, della Legge 27 dicembre 2006, n. 296 che prevede la predisposizione da parte del Ministero dell'Ambiente e della Tutela del Territorio e del Mare, di concerto coi Ministeri dell'Economia e delle Finanze e dello Sviluppo Economico e d'intesa con le Regioni e Province Autonome di Trento e Bolzano, del “*Piano di Azione per la sostenibilità ambientale dei consumi della Pubblica Amministrazione*” - PAN GPP;

VISTO il decreto interministeriale dell'11 aprile 2008 del Ministro dell'Ambiente e della Tutela del Territorio e del Mare, di concerto con i Ministri dello Sviluppo Economico e dell'Economia e delle Finanze, che predispone il PAN GPP e all'art. 2 prevede l'emanazione dei “*criteri ambientali minimi*”;

VISTO il decreto del Ministro dell'Ambiente e della Tutela del Territorio e del Mare 10 marzo 2020, pubblicato sulla G.U. del 4 aprile 2020, n. 90 recante i nuovi “*Criteri ambientali minimi per il servizio di ristorazione collettiva e la fornitura di derrate alimentari*”, la cui entrata in vigore è prevista in centoventi giorni a decorrere dalla data di pubblicazione e, quindi, il 3 agosto 2020;

VISTI i programmi e gli obiettivi strategici del Dipartimento dei Vigili del Fuoco, del Soccorso Pubblico e della Difesa Civile;



Ministero dell'Interno

DIPARTIMENTO DEI VIGILI DEL FUOCO E DEL SOCCORSO PUBBLICO E DELLA DIFESA CIVILE
DIREZIONE CENTRALE PER L'INNOVAZIONE TECNOLOGICA, LA DIGITALIZZAZIONE E PER I BENI E
LE RISORSE LOGISTICHE E STRUMENTALI

VISTO l'art. 37 del decreto legislativo n. 36/2023 e s.m.i. che disciplina la *Programmazione dei lavori e degli acquisti di beni e servizi*;

VISTO il Decreto n. 28 del 01/03/2024, recante l'atto di approvazione del programma triennale degli acquisti di beni e servizi (2024/2025/2026) dell'Ufficio IV

– Gestione dei servizi ausiliari e di funzionamento;

VISTO il comma 449 dell'articolo 1 della legge 296/2006, che impone all'Amministrazione di approvvigionarsi facendo ricorso alle Convenzioni stipulate da Consip S.p.A. ai sensi dell'articolo 26 della legge 23 dicembre 1999, n. 488;

VISTA l'assenza di Convenzioni - stipulate da Consip S.p.A. ai sensi dell'articolo 26 della legge 23 dicembre 1999, n. 488 - per i servizi di interesse;

VISTO anche il comma 583 dell'articolo 1 della legge 160/2019, che impone all'Amministrazione di approvvigionarsi facendo ricorso agli accordi quadro stipulati dalla Consip S.p.A. o il sistema dinamico di acquisizione realizzato e gestito dalla Consip S.p.A.;

VISTA l'assenza di accordi quadro o di bandi attivi sul sistema dinamico di acquisizione realizzato e gestito dalla Consip S.p.A. per i servizi di interesse;

VISTA la delibera n. 610 del 19 dicembre 2023 adottata dall'ANAC in attuazione dell'art. 1, commi 65 e 67, della legge 23 dicembre 2005, n. 266, per l'anno 2024, e che ha rideterminato la misura del contributo dovuto all'Autorità, nonché i chiarimenti forniti dall'Autorità;

VISTO l'articolo 9 del d.lgs 36/2023 relativo al "*Principio di conservazione dell'equilibrio contrattuale*" ove si prevede che "*Se sopravvengono circostanze straordinarie e imprevedibili, estranee alla normale alea, all'ordinaria fluttuazione economica e al rischio di mercato e tali da alterare in maniera rilevante l'equilibrio originario del contratto, la parte svantaggiata, che non abbia volontariamente assunto il relativo rischio, ha diritto alla rinegoziazione secondo buona fede delle condizioni contrattuali*" e che spetta alle stazioni appaltanti favorire l'inserimento nel contratto di clausole di rinegoziazione che abbiano l'effetto di ripristinare l'originario equilibrio del contratto oggetto dell'affidamento, quale risultante dal bando e dal provvedimento di aggiudicazione, senza alterarne la sostanza economica;

VISTO l'articolo 11 del d.lgs n. 36/2023 nella parte relativa al *principio di applicazione dei contratti collettivi nazionali di settore* negli appalti pubblici ed individuato come CCNL applicabile quello relativo ai dipendenti delle da aziende dei settori Pubblici esercizi, Ristorazione Collettiva e commerciale e Turismo". (CPV 55512000-2) – Codice ATECO 56.29.10;

VISTI gli articoli 15 (*Responsabile unico del progetto - RUP*) e 45 (*Incentivi alle funzioni tecniche*) del decreto legislativo n. 36/2023 e s.m.i., nonché l'Allegato I.10 avente ad oggetto le "*Attività tecniche a carico degli stanziamenti previsti per le singole procedure*";

VISTI gli articoli 19 "*Principi e diritti digitali*", 24 "*Fascicolo virtuale dell'operatore economico*" e 25 "*Piattaforme di approvvigionamento digitale*" del d.lgs. n. 36 del 2023 e s.m.i.;

VISTO l'articolo 58 "*Suddivisione in lotti*" del d.Lgs n. 36/2023 e s.m.i.;



Ministero dell'Interno

DIPARTIMENTO DEI VIGILI DEL FUOCO E DEL SOCCORSO PUBBLICO E DELLA DIFESA CIVILE
DIREZIONE CENTRALE PER L'INNOVAZIONE TECNOLOGICA, LA DIGITALIZZAZIONE E PER I BENI E
LE RISORSE LOGISTICHE E STRUMENTALI

VISTO anche l'articolo 60 *“Revisione dei prezzi”* del d.lgs n. 36/2023 e s.m.i. ove è previsto che *“Nei documenti di gara iniziali delle procedure di affidamento è obbligatorio l’inserimento delle clausole di revisione prezzi”*;

VISTO l'articolo 71 *“Procedura aperta”* del d.lgs n. 36/2023 e s.m.i.;

VISTO l'articolo 100 *“Requisiti di ordine speciale”* del d.lgs n. 36/2023 e s.m.i. e ritenuto, in ragione della natura, della rilevanza economica nonché della complessità, sotto il profilo organizzativo e territoriale, del servizio da erogare, di dover prevedere adeguati e proporzionati criteri di selezione degli Operatori economici idonei a garantire tanto l'idoneità professionale quanto le capacità economico-finanziarie e tecnico-professionali, con il minor sacrificio possibile del principio di massima partecipazione;

VISTO l'articolo 108 *“Criteri di aggiudicazione degli appalti di lavori, servizi e forniture”* del d.lgs n. 36/2023 e ritenuto di dover procedere a selezionare le offerte in ragione del criterio *“dell’offerta economicamente più vantaggiosa individuata sulla base del miglior rapporto qualità/prezzo”* ai sensi del comma 2;

VISTO l'articolo 108, comma 9, del d.lgs n. 36/2023, ove è previsto che *“Nell’offerta economica l’operatore indica, a pena di esclusione, i costi della manodopera e gli oneri aziendali per l’adempimento delle disposizioni in materia di salute e sicurezza sui luoghi di lavoro eccetto che nelle forniture senza posa in opera e nei servizi di natura intellettuale”*;

VISTO l'articolo 119 *“Subappalto”* del d.lgs n. 36/2023 e ritenuto di non dover individuare *prestazioni o lavorazioni oggetto del contratto da eseguire a cura dell’aggiudicatario in ragione delle specifiche caratteristiche dell’appalto* ai sensi del comma 2;

VISTA la facoltà, ai sensi dell'articolo 120, comma 9, del d.lg 36/2023, di prevedere nei documenti di gara iniziali che, qualora in corso di esecuzione si renda necessario un aumento o una diminuzione delle prestazioni fino a concorrenza del quinto dell'importo del contratto, la stazione appaltante possa imporre all'appaltatore l'esecuzione alle condizioni originariamente previste;

VISTO anche l'articolo 215 *“Collegio consultivo tecnico”* del decreto legislativo n. 36/2023 e s.m.i. che prevede la costituzione obbligatoria di un collegio consultivo tecnico nelle forniture di importo pari o superiore a 1 milione di euro e ritenuto, ai sensi dell'articolo 2 dell'Allegato V.2 sulle *“Modalità di costituzione del Collegio consultivo tecnico”* di poter procedere alla sua costituzione anche in una fase successiva, purché intervenga *prima dell’avvio dell’esecuzione o comunque non oltre dieci giorni da tale data*, ed i cui compensi saranno computati nel quadro economico generale dell'intervento;

RAVVISATA l'esigenza di perseguire tempestivamente, per il triennio 2025 – 2027, la continuità nell'erogazione del servizio di ristorazione presso le Sedi territoriali e presso le Scuole centrali di formazione del Corpo Nazionale dei Vigili del Fuoco;

CONSIDERATE le novità normative introdotte dal d.lgs. n. 36/2023, prima fra tutte la previsione dell'obbligo di qualificazione per le Stazioni appaltanti per tutte le procedure di acquisizione di forniture e servizi di importo superiore alle soglie previste per gli affidamenti diretti – 140.000,00 euro;



Ministero dell'Interno

DIPARTIMENTO DEI VIGILI DEL FUOCO E DEL SOCCORSO PUBBLICO E DELLA DIFESA CIVILE
DIREZIONE CENTRALE PER L'INNOVAZIONE TECNOLOGICA, LA DIGITALIZZAZIONE E PER I BENI E
LE RISORSE LOGISTICHE E STRUMENTALI

CONSIDERATO che la procedura di qualificazione introdotta dall'art. 63 del nuovo codice appalti, definisce una serie di requisiti necessari che le Stazioni appaltanti devono acquisire al fine di svolgere autonomamente procedure di gara sopra i 140.000,00 euro;

TENUTO CONTO, pertanto, che la formalizzazione di tale procedura, volta all'individuazione delle Direzioni Regionali VV.F. impegnate, quali Stazioni appaltanti, nello svolgimento della procedura di gara per l'affidamento del servizio di ristorazione per il Corpo nazionale dei vigili del fuoco, ha inciso notevolmente sulle attività propedeutiche relative all'avvio delle procedure di affidamento medesime, determinandone un rallentamento;

CONSIDERATO, peraltro, che le modifiche normative introdotte con il nuovo codice appalti hanno implicato un aggiornamento delle funzionalità della piattaforma "ASP" disponibile su Acquisti in rete PA, in uso presso il Dipartimento dei Vigili del fuoco per la gestione telematica delle procedure di gara e messa a disposizione da Consip S.p.a. e, conseguentemente, l'aggiornamento delle "Regole del Sistema e-Procurement" e degli atti di gara, e che tale attività ha notevolmente inciso sulle tempistiche relative alla progettazione e alla costruzione della procedura di gara sul Sistema, e che alla data del presente provvedimento, sulla citata piattaforma "ASP" si sono manifestati, anche, significativi inconvenienti di carattere tecnico che hanno, di fatto, determinato un ulteriore rallentamento delle operazioni di gara;

PRESO ATTO che nel corso degli ultimi esercizi contabili, gli straordinari incrementi dei prezzi praticati dai fornitori di energia hanno provocato gravi ripercussioni sulle esigenze finanziarie dei capitoli di spesa corrente interessati dalle procedure di gara, gestiti dalla competente Direzione Centrale;

CONSIDERATO che la situazione economica dei capitoli interessati è risultata sempre più carente e deficitaria in relazione alle esigenze provenienti dalle sedi territoriali VV.F. sulla base delle rispettive programmazioni a cura dei Funzionari Delegati;

TENUTO CONTO, peraltro, che l'Ufficio IV - Gestione dei servizi ausiliari e di funzionamento in sede di pianificazione e programmazione del bilancio di previsione, provvede tempestivamente a segnalare ai competenti Uffici finanziari, all'inizio di ogni periodo contabile, la situazione deficitaria connessa alla gestione finanziaria dei capitoli di bilancio di pertinenza, in relazione alle esigenze rappresentate dalle sedi territoriali VV.F. attraverso la programmazione predisposta dai Funzionari Delegati;

PRESO ATTO che, nonostante i tentativi posti in essere dall'Amministrazione, non è stato possibile reperire, in tempo utile, su altri capitoli di spesa corrente, mediante strumenti di flessibilità di bilancio, le risorse finanziarie necessarie per bandire la gara, anche a causa dei pregiudizievolei fenomeni inflattivi che hanno prodotto ripercussioni negative su altre poste di bilancio;

VISTA la nota prot. n. 7643 inoltrata alla competente Direzione Centrale per le Risorse Finanziarie in data 7 marzo 2024 con la quale è stata evidenziata una significativa criticità sugli stanziamenti pluriennali dei capitoli interessati dalle procedure di gara in argomento;

TENUTO CONTO che il mancato reintegro dei capitoli menzionati ha impedito, di fatto, l'avvio delle procedure di gara;

CONSIDERATO, peraltro, che nella menzionata nota prot. n. 7643, è stata valutata la possibilità di avvalersi delle risorse economiche disponibili su altre voci di bilancio, salvo poi reintegrarle con gli stanziamenti futuri, al fine di acquisire il necessario assenso dell'Ufficio Centrale di Bilancio e consentire l'avvio delle procedure di gara in argomento;



Ministero dell'Interno

DIPARTIMENTO DEI VIGILI DEL FUOCO E DEL SOCCORSO PUBBLICO E DELLA DIFESA CIVILE
DIREZIONE CENTRALE PER L'INNOVAZIONE TECNOLOGICA, LA DIGITALIZZAZIONE E PER I BENI E
LE RISORSE LOGISTICHE E STRUMENTALI

RILEVATO che le risorse necessarie a bandire la gara sono state rese disponibili solo con D.M.C. n. 310 del 05/04/2024;

ACCERTATO che al termine della complessa e articolata fase istruttoria, non tutte le Direzioni Regionali VVF hanno conseguito la qualificazione di cui all'articolo 63 del Codice dei contratti pubblici, motivo per il quale si è reso necessario rimodulare e riprocessare tutte le attività propedeutiche alla procedura di gara non più su base territoriale bensì su base nazionale tramite la Stazione Appaltante qualificata - Direzione centrale per l'innovazione tecnologica, la digitalizzazione e per i beni e le risorse logistiche e strumentali;

RITENUTO opportuno, anche alla luce delle indicazioni ricevute dal territorio, fondate sull'esperienza delle procedure, delle modalità di verifica dell'esecuzione del servizio e della gestione dei contenziosi, bandire una procedura di gara aperta su base nazionale, in 19 lotti, anche a tutela della concorrenza delle piccole e micro Imprese;

CONSIDERATA inoltre la particolare natura del servizio, da erogare presso le sedi VVF, dislocate sull'intero territorio nazionale, che implica la suddivisione del presente appalto in lotti territoriali, al fine di tenere adeguatamente conto delle specificità morfologica e organizzativa di ciascuna struttura;

VALUTATA pertanto la necessità di affidare il servizio di ristorazione a basso impatto ambientale per il periodo dal 01/01/2025 al 31/12/2027, tramite lotti territoriali corrispondenti alle sedi del Corpo Nazionale dei Vigili del Fuoco, e precisamente:

- *Lotto 1: Abruzzo;*
- *Lotto 2: Basilicata;*
- *Lotto 3: Calabria;*
- *Lotto 4: Campania;*
- *Lotto 5: Emilia Romagna;*
- *Lotto 6: Friuli Venezia Giulia;*
- *Lotto 7: Lazio;*
- *Lotto 8: Liguria;*
- *Lotto 9: Lombardia;*
- *Lotto 10: Marche;*
- *Lotto 11: Molise;*
- *Lotto 12: Piemonte;*
- *Lotto 13: Puglia;*
- *Lotto 14: Sardegna;*



Ministero dell'Interno

DIPARTIMENTO DEI VIGILI DEL FUOCO E DEL SOCCORSO PUBBLICO E DELLA DIFESA CIVILE
DIREZIONE CENTRALE PER L'INNOVAZIONE TECNOLOGICA, LA DIGITALIZZAZIONE E PER I BENI E
LE RISORSE LOGISTICHE E STRUMENTALI

- *Lotto 15: Sicilia;*
- *Lotto 16: Toscana;*
- *Lotto 17: Umbria;*
- *Lotto 18: Veneto;*
- *Lotto 19: Scuole Centrali di Formazione;*

CONSIDERATA l'ulteriore opportunità, ai sensi dell'articolo 120, comma 1, lett. a) del d.lgs n. 36/2023, di prevedere nei documenti di gara iniziali apposita clausola di opzione di proroga, funzionale a garantire la continuità del servizio sull'intero territorio nazionale nelle more della conclusione della procedura di individuazione del nuovo contraente;

Tutto ciò premesso,

DECIDE DI CONTRARRE

Si approvano le premesse.

La Direzione Centrale per l'innovazione Tecnologica, la Digitalizzazione e per i Beni e le Risorse Logistiche e Strumentali - Ufficio IV - Gestione dei servizi ausiliari e di funzionamento, è incaricato, in qualità di Stazione Appaltante, di procedere all'espletamento di una gara in procedura aperta telematica ai sensi dell'art. 71 del d.lgs. 36/2023 e s.m.i., in 19 lotti, per l'affidamento servizio di ristorazione a basso impatto ambientale presso le sedi del Corpo Nazionale dei Vigili del Fuoco dal 01/01/2025 al 31/12/2027:

- *Lotto 1: Abruzzo;*
- *Lotto 2: Basilicata;*
- *Lotto 3: Calabria;*
- *Lotto 4: Campania;*
- *Lotto 5: Emilia Romagna;*
- *Lotto 6: Friuli Venezia Giulia;*
- *Lotto 7: Lazio;*
- *Lotto 8: Liguria;*
- *Lotto 9: Lombardia;*
- *Lotto 10: Marche;*
- *Lotto 11: Molise;*
- *Lotto 12: Piemonte;*



Ministero dell'Interno

DIPARTIMENTO DEI VIGILI DEL FUOCO E DEL SOCCORSO PUBBLICO E DELLA DIFESA CIVILE
DIREZIONE CENTRALE PER L'INNOVAZIONE TECNOLOGICA, LA DIGITALIZZAZIONE E PER I BENI E
LE RISORSE LOGISTICHE E STRUMENTALI

- Lotto 13: Puglia;
- Lotto 14: Sardegna;
- Lotto 15: Sicilia;
- Lotto 16: Toscana;
- Lotto 17: Umbria;
- Lotto 18: Veneto;
- Lotto 19: Scuole Centrali di Formazione;

La spesa sarà imputata sul cap.1951/01 e 1957/01 con esigibilità negli anni 2025 e seguenti.

La procedura, che avrà ad oggetto diciannove lotti, verrà gestita, in tutte le sue fasi, attraverso il sistema telematico denominato *ASP* sviluppato da *Consip SpA* e dovrà concludersi entro i termini previsti dall'allegato I.3 del d.lgs n. 36/2023.

Nel contratto sarà prevista un'adeguata *clausola di rinegoziazione* che risulti capace di proteggere il contratto da eventi e circostanze imprevedibili capaci di minarne l'equilibrio, sì da assicurare così il buon andamento dell'amministrazione anche al mutare delle condizioni originarie, nonché apposita *clausola di revisione dei prezzi*, così come previsto dal combinato disposto dato dagli articoli 9, 60 e 120, comma 8, del d.lgs n. 36/2023.

Negli atti di gara sarà espressamente indicata la possibilità di procedere, qualora in corso di esecuzione si renda necessario, ad un aumento o una diminuzione delle prestazioni fino a concorrenza del quinto dell'importo del contratto, con esecuzione alle stesse condizioni originariamente previste, ai sensi dell'articolo 120, comma 9, d.lgs n. 36/2023.

Inoltre, al fine di garantire la continuità del servizio sull'intero territorio nazionale nelle more della conclusione della procedura di individuazione del nuovo contraente, negli atti di gara sarà inserita, ai sensi dell'articolo 120, comma 1, lett. a) del d.lgs n. 36/2023, apposita clausola di opzione di proroga del servizio presumibilmente pari ad 8 mesi.

Il quadro economico stimato per ciascun lotto risulta il seguente:

Lotto 1:

- A) Importo totale dell'appalto posto a base d'asta comprensivo degli oneri della sicurezza e del costo della manodopera non soggetti a ribasso: **€ 3.272.205,00**
- B) IVA nella misura del 4%: **€ 130.888,20**
- C) Accantonamento per eventuali modifiche migliorative, per clausola di revisione dei prezzi, per la "parte variabile" degli oneri di funzionamento del Collegio consultivo tecnico, per eventuale clausola di rinegoziazione, determinato nella misura dell'importo di seguito indicata e comunque entro il più ampio limite fissato dai commi 2 e 3 dell'articolo 120 del d.lgs 36/2023: **€ 327.220,50**



Ministero dell'Interno

DIPARTIMENTO DEI VIGILI DEL FUOCO E DEL SOCCORSO PUBBLICO E DELLA DIFESA CIVILE
DIREZIONE CENTRALE PER L'INNOVAZIONE TECNOLOGICA, LA DIGITALIZZAZIONE E PER I BENI E
LE RISORSE LOGISTICHE E STRUMENTALI

D) Accantonamento specifico "imprevisti" per le spese del Collegio consultivo tecnico previsto dall'articolo 215 del d.lgs 36/2023, determinato nella misura massima dello 0,5% del valore dell'appalto ai sensi dell'Allegato V.2 e dell'articolo 6, comma 7-bis, della legge 120/2020: **€ 16.361,02**

E) Incentivi alle funzioni tecniche ex articolo 45 del d.lgs. 36/2023 e s.m.i. (contenuti entro il limite massimo pari al 2% dell'importo della fornitura): **€ 65.444,10**

Lotto 2:

A) Importo totale dell'appalto posto a base d'asta comprensivo degli oneri della sicurezza e del costo della manodopera non soggetti a ribasso: **€ 1.223.713,00**

B) IVA nella misura del 4%: **€ 48.948,52**

C) Accantonamento per eventuali modifiche migliorative, per clausola di revisione dei prezzi, per la "parte variabile" degli oneri di funzionamento del Collegio consultivo tecnico, per eventuale clausola di rinegoziazione, determinato nella misura dell'importo di seguito indicata e comunque entro il più ampio limite fissato dai commi 2 e 3 dell'articolo 120 del d.lgs 36/2023: **€ 122.371,30**

D) Accantonamento specifico "imprevisti" per le spese del Collegio consultivo tecnico previsto dall'articolo 215 del d.lgs 36/2023, determinato nella misura massima dello 0,5% del valore dell'appalto ai sensi dell'Allegato V.2 e dell'articolo 6, comma 7-bis, della legge 120/2020: **€ 6.118,56**

E) Incentivi alle funzioni tecniche ex articolo 45 del d.lgs 36/2023 e s.m.i. (contenuti entro il limite massimo pari al 2% dell'importo della fornitura): **€ 24.474,26**

Lotto 3:

A) Importo totale dell'appalto posto a base d'asta comprensivo degli oneri della sicurezza e del costo della manodopera non soggetti a ribasso: **€ 2.961.443,00**

B) IVA nella misura del 4%: **€ 118.457,72**

C) Accantonamento per eventuali modifiche migliorative, per clausola di revisione dei prezzi, per la "parte variabile" degli oneri di funzionamento del Collegio consultivo tecnico, per eventuale clausola di rinegoziazione, determinato nella misura dell'importo di seguito indicata e comunque entro il più ampio limite fissato dai commi 2 e 3 dell'articolo 120 del d.lgs 36/2023: **€ 296.144,30**

D) Accantonamento specifico "imprevisti" per le spese del Collegio consultivo tecnico previsto dall'articolo 215 del d.lgs 36/2023, determinato nella misura massima dello 0,5% del valore dell'appalto ai sensi dell'Allegato V.2 e dell'articolo 6, comma 7-bis, della legge 120/2020: **€ 14.807,21**

E) Incentivi alle funzioni tecniche ex articolo 45 del D.Lgs. 36/2023 e s.m.i. (contenuti entro il limite massimo pari al 2% dell'importo della fornitura): **€ 59.228,86**

Lotto 4:



Ministero dell'Interno

DIPARTIMENTO DEI VIGILI DEL FUOCO E DEL SOCCORSO PUBBLICO E DELLA DIFESA CIVILE
DIREZIONE CENTRALE PER L'INNOVAZIONE TECNOLOGICA, LA DIGITALIZZAZIONE E PER I BENI E
LE RISORSE LOGISTICHE E STRUMENTALI

A) Importo totale dell'appalto posto a base d'asta comprensivo degli oneri della sicurezza e del costo della manodopera non soggetti a ribasso: € 2.884.648,30

B) IVA nella misura del 4%: € 115.385,93

C) Accantonamento per eventuali modifiche migliorative, per clausola di revisione dei prezzi, per la "parte variabile" degli oneri di funzionamento del Collegio consultivo tecnico, per eventuale clausola di rinegoziazione, determinato nella misura dell'importo di seguito indicata e comunque entro il più ampio limite fissato dai commi 2 e 3 dell'articolo 120 del d.lgs 36/2023: € 288.464,83

D) Accantonamento specifico "imprevisti" per le spese del Collegio consultivo tecnico previsto dall'articolo 215 del d.lgs 36/2023, determinato nella misura massima dello 0,5% del valore dell'appalto ai sensi dell'Allegato V.2 e dell'articolo 6, comma 7-bis, della legge 120/2020: € 14.423,24

E) Incentivi alle funzioni tecniche ex articolo 45 del d.lgs 36/2023 e s.m.i. (contenuti entro il limite massimo pari al 2% dell'importo della fornitura): € 57.692,96

Lotto 5:

A) Importo totale dell'appalto posto a base d'asta comprensivo degli oneri della sicurezza e del costo della manodopera non soggetti a ribasso: € 6.042.792,60

B) IVA nella misura del 4%: € 241.711,70

C) Accantonamento per eventuali modifiche migliorative, per clausola di revisione dei prezzi, per la "parte variabile" degli oneri di funzionamento del Collegio consultivo tecnico, per eventuale clausola di rinegoziazione, determinato nella misura dell'importo di seguito indicata e comunque entro il più ampio limite fissato dai commi 2 e 3 dell'articolo 120 del d.lgs 36/2023: € 604.279,26

D) Accantonamento specifico "imprevisti" per le spese del Collegio consultivo tecnico previsto dall'articolo 215 del d.lgs 36/2023, determinato nella misura massima dello 0,5% del valore dell'appalto ai sensi dell'Allegato V.2 e dell'articolo 6, comma 7-bis, della legge 120/2020: € 30.213,96

E) Incentivi alle funzioni tecniche ex articolo 45 del d.lgs. 36/2023 e s.m.i. (contenuti entro il limite massimo pari al 2% dell'importo della fornitura): € 120.855,85

Lotto 6:

A) Importo totale dell'appalto posto a base d'asta comprensivo degli oneri della sicurezza e del costo della manodopera non soggetti a ribasso: € 1.721.410,95

B) IVA nella misura del 4%: € 68.856,43

C) Accantonamento per eventuali modifiche migliorative, per clausola di revisione dei prezzi, per la "parte variabile" degli oneri di funzionamento del Collegio consultivo tecnico, per eventuale clausola di rinegoziazione, determinato nella misura dell'importo di seguito indicata e comunque entro il più ampio limite fissato dai commi 2 e 3 dell'articolo 120 del d.lgs 36/2023: € 172.141,09



Ministero dell'Interno

DIPARTIMENTO DEI VIGILI DEL FUOCO E DEL SOCCORSO PUBBLICO E DELLA DIFESA CIVILE
DIREZIONE CENTRALE PER L'INNOVAZIONE TECNOLOGICA, LA DIGITALIZZAZIONE E PER I BENI E
LE RISORSE LOGISTICHE E STRUMENTALI

D) Accantonamento specifico "imprevisti" per le spese del Collegio consultivo tecnico previsto dall'articolo 215 del d.lgs 36/2023, determinato nella misura massima dello 0,5% del valore dell'appalto ai sensi dell'Allegato V.2 e dell'articolo 6, comma 7-bis, della legge 120/2020: **€ 8.607,05**

E) Incentivi alle funzioni tecniche ex articolo 45 del d.lgs. 36/2023 e s.m.i. (contenuti entro il limite massimo pari al 2% dell'importo della fornitura): **€ 34.428,21**

Lotto 7:

A) Importo totale dell'appalto posto a base d'asta comprensivo degli oneri della sicurezza e del costo della manodopera non soggetti a ribasso: **€ 8.372.570,00**

B) IVA nella misura del 4%: **€ 334.902,80**

C) Accantonamento per eventuali modifiche migliorative, per clausola di revisione dei prezzi, per la "parte variabile" degli oneri di funzionamento del Collegio consultivo tecnico, per eventuale clausola di rinegoziazione, determinato nella misura dell'importo di seguito indicata e comunque entro il più ampio limite fissato dai commi 2 e 3 dell'articolo 120 del d.lgs 36/2023: **€ 837.257,00**

D) Accantonamento specifico "imprevisti" per le spese del Collegio consultivo tecnico previsto dall'articolo 215 del d.lgs 36/2023, determinato nella misura massima dello 0,5% del valore dell'appalto ai sensi dell'Allegato V.2 e dell'articolo 6, comma 7-bis, della legge 120/2020: **€ 41.862,85**

E) Incentivi alle funzioni tecniche ex articolo 45 del d.lgs. 36/2023 e s.m.i. (contenuti entro il limite massimo pari al 2% dell'importo della fornitura): **€ 167.451,40**

Lotto 8:

A) Importo totale dell'appalto posto a base d'asta comprensivo degli oneri della sicurezza e del costo della manodopera non soggetti a ribasso: **€ 2.940.487,65**

B) IVA nella misura del 4%: **€ 117.619,50**

C) Accantonamento per eventuali modifiche migliorative, per clausola di revisione dei prezzi, per la "parte variabile" degli oneri di funzionamento del Collegio consultivo tecnico, per eventuale clausola di rinegoziazione, determinato nella misura dell'importo di seguito indicata e comunque entro il più ampio limite fissato dai commi 2 e 3 dell'articolo 120 del d.lgs 36/2023: **€ 294.048,76**

D) Accantonamento specifico "imprevisti" per le spese del Collegio consultivo tecnico previsto dall'articolo 215 del d.lgs 36/2023, determinato nella misura massima dello 0,5% del valore dell'appalto ai sensi dell'Allegato V.2 e dell'articolo 6, comma 7-bis, della legge 120/2020: **€ 14.702,43**

E) Incentivi alle funzioni tecniche ex articolo 45 del d.lgs. 36/2023 e s.m.i. (contenuti entro il limite massimo pari al 2% dell'importo della fornitura): **€ 58.809,75**

Lotto 9:

A) Importo totale dell'appalto posto a base d'asta comprensivo degli oneri della sicurezza e del costo della manodopera non soggetti a ribasso: **€ 6.874.951,61**



Ministero dell'Interno

DIPARTIMENTO DEI VIGILI DEL FUOCO E DEL SOCCORSO PUBBLICO E DELLA DIFESA CIVILE
DIREZIONE CENTRALE PER L'INNOVAZIONE TECNOLOGICA, LA DIGITALIZZAZIONE E PER I BENI E
LE RISORSE LOGISTICHE E STRUMENTALI

B) IVA nella misura del 4%: € 274.998,06

C) Accantonamento per eventuali modifiche migliorative, per clausola di revisione dei prezzi, per la “parte variabile” degli oneri di funzionamento del Collegio consultivo tecnico, per eventuale clausola di rinegoziazione, determinato nella misura dell'importo di seguito indicata e comunque entro il più ampio limite fissato dai commi 2 e 3 dell'articolo 120 del d.lgs 36/2023: € 687.495,16

D) Accantonamento specifico “imprevisti” per le spese del Collegio consultivo tecnico previsto dall'articolo 215 del d.lgs 36/2023, determinato nella misura massima dello 0,5% del valore dell'appalto ai sensi dell'Allegato V.2 e dell'articolo 6, comma 7-bis, della legge 120/2020: € 34.374,75

E) Incentivi alle funzioni tecniche ex articolo 45 del d.lgs. 36/2023 e s.m.i. (contenuti entro il limite massimo pari al 2% dell'importo della fornitura): € 137.499,03

Lotto 10:

A) Importo totale dell'appalto posto a base d'asta comprensivo degli oneri della sicurezza e del costo della manodopera non soggetti a ribasso: € 3.463.705,00

B) IVA nella misura del 4%: € 138.548,20

C) Accantonamento per eventuali modifiche migliorative, per clausola di revisione dei prezzi, per la “parte variabile” degli oneri di funzionamento del Collegio consultivo tecnico, per eventuale clausola di rinegoziazione, determinato nella misura dell'importo di seguito indicata e comunque entro il più ampio limite fissato dai commi 2 e 3 dell'articolo 120 del d.lgs 36/2023: € 346.370,50

D) Accantonamento specifico “imprevisti” per le spese del Collegio consultivo tecnico previsto dall'articolo 215 del d.lgs 36/2023, determinato nella misura massima dello 0,5% del valore dell'appalto ai sensi dell'Allegato V.2 e dell'articolo 6, comma 7-bis, della legge 120/2020: € 17.318,52

E) Incentivi alle funzioni tecniche ex articolo 45 del d.lgs. 36/2023 e s.m.i. (contenuti entro il limite massimo pari al 2% dell'importo della fornitura): € 69.274,10

Lotto 11:

A) Importo totale dell'appalto posto a base d'asta comprensivo degli oneri della sicurezza e del costo della manodopera non soggetti a ribasso: € 899.805,00

B) IVA nella misura del 4%: € 35.992,20

C) Accantonamento per eventuali modifiche migliorative, per clausola di revisione dei prezzi, per la “parte variabile” degli oneri di funzionamento del Collegio consultivo tecnico, per eventuale clausola di rinegoziazione, determinato nella misura dell'importo di seguito indicata e comunque entro il più ampio limite fissato dai commi 2 e 3 dell'articolo 120 del d.lgs 36/2023: € 89.980,50

D) Accantonamento specifico “imprevisti” per le spese del Collegio consultivo tecnico previsto dall'articolo 215 del d.lgs 36/2023, determinato nella misura massima dello 0,5% del valore dell'appalto ai sensi dell'Allegato V.2 e dell'articolo 6, comma 7-bis, della legge 120/2020: € 4.499,02



Ministero dell'Interno

DIPARTIMENTO DEI VIGILI DEL FUOCO E DEL SOCCORSO PUBBLICO E DELLA DIFESA CIVILE
DIREZIONE CENTRALE PER L'INNOVAZIONE TECNOLOGICA, LA DIGITALIZZAZIONE E PER I BENI E
LE RISORSE LOGISTICHE E STRUMENTALI

E) Incentivi alle funzioni tecniche ex articolo 45 del d.lgs. 36/2023 e s.m.i. (contenuti entro il limite massimo pari al 2% dell'importo della fornitura): **€ 17.996,10**

Lotto 12:

A) Importo totale dell'appalto posto a base d'asta comprensivo degli oneri della sicurezza e del costo della manodopera non soggetti a ribasso: **€ 6.407.408,00**

B) IVA nella misura del 4%: **€ 256.296,32**

C) Accantonamento per eventuali modifiche migliorative, per clausola di revisione dei prezzi, per la "parte variabile" degli oneri di funzionamento del Collegio consultivo tecnico, per eventuale clausola di rinegoziazione, determinato nella misura dell'importo di seguito indicata e comunque entro il più ampio limite fissato dai commi 2 e 3 dell'articolo 120 del d.lgs 36/2023: **€ 640.740,80**

D) Accantonamento specifico "imprevisti" per le spese del Collegio consultivo tecnico previsto dall'articolo 215 del d.lgs 36/2023, determinato nella misura massima dello 0,5% del valore dell'appalto ai sensi dell'Allegato V.2 e dell'articolo 6, comma 7-bis, della legge 120/2020: **€ 32.037,04**

E) Incentivi alle funzioni tecniche ex articolo 45 del d.lgs. 36/2023 e s.m.i. (contenuti entro il limite massimo pari al 2% dell'importo della fornitura): **€ 128.148,16**

Lotto 13:

A) Importo totale dell'appalto posto a base d'asta comprensivo degli oneri della sicurezza e del costo della manodopera non soggetti a ribasso: **€ 2.733.639,00**

B) IVA nella misura del 4%: **€ 109.345,56**

C) Accantonamento per eventuali modifiche migliorative, per clausola di revisione dei prezzi, per la "parte variabile" degli oneri di funzionamento del Collegio consultivo tecnico, per eventuale clausola di rinegoziazione, determinato nella misura dell'importo di seguito indicata e comunque entro il più ampio limite fissato dai commi 2 e 3 dell'articolo 120 del d.lgs 36/2023: **€ 273.363,90**

D) Accantonamento specifico "imprevisti" per le spese del Collegio consultivo tecnico previsto dall'articolo 215 del d.lgs 36/2023, determinato nella misura massima dello 0,5% del valore dell'appalto ai sensi dell'Allegato V.2 e dell'articolo 6, comma 7-bis, della legge 120/2020: **€ 13.668,19**

E) Incentivi alle funzioni tecniche ex articolo 45 del d.lgs. 36/2023 e s.m.i. (contenuti entro il limite massimo pari al 2% dell'importo della fornitura): **€ 54.672,78**

Lotto 14:

A) Importo totale dell'appalto posto a base d'asta comprensivo degli oneri della sicurezza e del costo della manodopera non soggetti a ribasso: **€ 5.806.308,48**

B) IVA nella misura del 4%: **€ 232.252,33**



Ministero dell'Interno

DIPARTIMENTO DEI VIGILI DEL FUOCO E DEL SOCCORSO PUBBLICO E DELLA DIFESA CIVILE
DIREZIONE CENTRALE PER L'INNOVAZIONE TECNOLOGICA, LA DIGITALIZZAZIONE E PER I BENI E
LE RISORSE LOGISTICHE E STRUMENTALI

C) Accantonamento per eventuali modifiche migliorative, per clausola di revisione dei prezzi, per la “parte variabile” degli oneri di funzionamento del Collegio consultivo tecnico, per eventuale clausola di rinegoziazione, determinato nella misura dell'importo di seguito indicata e comunque entro il più ampio limite fissato dai commi 2 e 3 dell'articolo 120 del d.lgs 36/2023: **€ 580.630,84**

D) Accantonamento specifico “imprevisti” per le spese del Collegio consultivo tecnico previsto dall'articolo 215 del d.lgs 36/2023, determinato nella misura massima dello 0,5% del valore dell'appalto ai sensi dell'Allegato V.2 e dell'articolo 6, comma 7-bis, della legge 120/2020: **€ 29.031,54**

E) Incentivi alle funzioni tecniche ex articolo 45 del d.lgs. 36/2023 e s.m.i. (contenuti entro il limite massimo pari al 2% dell'importo della fornitura): **€ 116.126,16**

Lotto 15:

A) Importo totale dell'appalto posto a base d'asta comprensivo degli oneri della sicurezza e del costo della manodopera non soggetti a ribasso: **€ 5.150.481,00**

B) IVA nella misura del 4%: **€ 206.019,24**

C) Accantonamento per eventuali modifiche migliorative, per clausola di revisione dei prezzi, per la “parte variabile” degli oneri di funzionamento del Collegio consultivo tecnico, per eventuale clausola di rinegoziazione, determinato nella misura dell'importo di seguito indicata e comunque entro il più ampio limite fissato dai commi 2 e 3 dell'articolo 120 del d.lgs 36/2023: **€ 515.048,10**

D) Accantonamento specifico “imprevisti” per le spese del Collegio consultivo tecnico previsto dall'articolo 215 del d.lgs 36/2023, determinato nella misura massima dello 0,5% del valore dell'appalto ai sensi dell'Allegato V.2 e dell'articolo 6, comma 7-bis, della legge 120/2020: **€ 25.752,40**

E) Incentivi alle funzioni tecniche ex articolo 45 del d.lgs. 36/2023 e s.m.i. (contenuti entro il limite massimo pari al 2% dell'importo della fornitura): **€ 103.009,62**

Lotto 16:

A) Importo totale dell'appalto posto a base d'asta comprensivo degli oneri della sicurezza e del costo della manodopera non soggetti a ribasso: **€ 6.802.039,52**

B) IVA nella misura del 4%: **€ 272.081,58**

C) Accantonamento per eventuali modifiche migliorative, per clausola di revisione dei prezzi, per la “parte variabile” degli oneri di funzionamento del Collegio consultivo tecnico, per eventuale clausola di rinegoziazione, determinato nella misura dell'importo di seguito indicata e comunque entro il più ampio limite fissato dai commi 2 e 3 dell'articolo 120 del d.lgs 36/2023: **€ 680.203,95**

D) Accantonamento specifico “imprevisti” per le spese del Collegio consultivo tecnico previsto dall'articolo 215 del d.lgs 36/2023, determinato nella misura massima dello 0,5% del valore dell'appalto ai sensi dell'Allegato V.2 e dell'articolo 6, comma 7-bis, della legge 120/2020: **€ 34.010,19**

E) Incentivi alle funzioni tecniche ex articolo 45 del d.lgs. 36/2023 e s.m.i. (contenuti entro il limite massimo pari al 2% dell'importo della fornitura): **€ 136.040,79**



Ministero dell'Interno

DIPARTIMENTO DEI VIGILI DEL FUOCO E DEL SOCCORSO PUBBLICO E DELLA DIFESA CIVILE
DIREZIONE CENTRALE PER L'INNOVAZIONE TECNOLOGICA, LA DIGITALIZZAZIONE E PER I BENI E
LE RISORSE LOGISTICHE E STRUMENTALI

Lotto 17:

- A) Importo totale dell'appalto posto a base d'asta comprensivo degli oneri della sicurezza e del costo della manodopera non soggetti a ribasso: **€ 810.963,00**
- B) IVA nella misura del 4%: **€ 32.438,52**
- C) Accantonamento per eventuali modifiche migliorative, per clausola di revisione dei prezzi, per la "parte variabile" degli oneri di funzionamento del Collegio consultivo tecnico, per eventuale clausola di rinegoziazione, determinato nella misura dell'importo di seguito indicata e comunque entro il più ampio limite fissato dai commi 2 e 3 dell'articolo 120 del d.lgs 36/2023: **€ 81.096,30**
- D) Accantonamento specifico "imprevisti" per le spese del Collegio consultivo tecnico previsto dall'articolo 215 del d.lgs 36/2023, determinato nella misura massima dello 0,5% del valore dell'appalto ai sensi dell'Allegato V.2 e dell'articolo 6, comma 7-bis, della legge 120/2020: **€ 4.054,81**
- E) Incentivi alle funzioni tecniche ex articolo 45 del d.lgs. 36/2023 e s.m.i. (contenuti entro il limite massimo pari al 2% dell'importo della fornitura): **€ 16.219,26**

Lotto 18:

- A) Importo totale dell'appalto posto a base d'asta comprensivo degli oneri della sicurezza e del costo della manodopera non soggetti a ribasso: **€ 6.252.931,65**
- B) IVA nella misura del 4%: **€ 250.117,26**
- C) Accantonamento per eventuali modifiche migliorative, per clausola di revisione dei prezzi, per la "parte variabile" degli oneri di funzionamento del Collegio consultivo tecnico, per eventuale clausola di rinegoziazione, determinato nella misura dell'importo di seguito indicata e comunque entro il più ampio limite fissato dai commi 2 e 3 dell'articolo 120 del d.lgs 36/2023: **€ 625.293,16**
- D) Accantonamento specifico "imprevisti" per le spese del Collegio consultivo tecnico previsto dall'articolo 215 del d.lgs 36/2023, determinato nella misura massima dello 0,5% del valore dell'appalto ai sensi dell'Allegato V.2 e dell'articolo 6, comma 7-bis, della legge 120/2020: **€ 31.264,65**
- E) Incentivi alle funzioni tecniche ex articolo 45 del d.lgs. 36/2023 e s.m.i. (contenuti entro il limite massimo pari al 2% dell'importo della fornitura): **€ 125.058,63**

Lotto 19:

- A) Importo totale dell'appalto posto a base d'asta comprensivo degli oneri della sicurezza e del costo della manodopera non soggetti a ribasso: **€ 10.355.367,00**
- B) IVA nella misura del 4%: **€ 414.214,68**
- C) Accantonamento per eventuali modifiche migliorative, per clausola di revisione dei prezzi, per la "parte variabile" degli oneri di funzionamento del Collegio consultivo tecnico, per eventuale clausola di rinegoziazione, determinato nella misura dell'importo di seguito indicata e comunque entro il più ampio limite fissato dai commi 2 e 3 dell'articolo 120 del d.lgs 36/2023: **€ 1.035.536,70**



Ministero dell'Interno

DIPARTIMENTO DEI VIGILI DEL FUOCO E DEL SOCCORSO PUBBLICO E DELLA DIFESA CIVILE
DIREZIONE CENTRALE PER L'INNOVAZIONE TECNOLOGICA, LA DIGITALIZZAZIONE E PER I BENI E
LE RISORSE LOGISTICHE E STRUMENTALI

D) Accantonamento specifico "imprevisti" per le spese del Collegio consultivo tecnico previsto dall'articolo 215 del d.lgs 36/2023, determinato nella misura massima dello 0,5% del valore dell'appalto ai sensi dell'Allegato V.2 e dell'articolo 6, comma 7-bis, della legge 120/2020: **€ 51.776,83**

E) Incentivi alle funzioni tecniche ex articolo 45 del d.lgs. 36/2023 e s.m.i. (contenuti entro il limite massimo pari al 2% dell'importo della fornitura): **€ 207.107,34**

Si riportano sinteticamente gli elementi del **quadro economico complessivo** della gara:

A) Importo totale dell'appalto posto a base d'asta comprensivo degli oneri della sicurezza e del costo della manodopera non soggetti a ribasso **€ 84.976.869,76**

B) IVA nella misura del 4%: **€ 3.399.074,79**

C) Contributo dovuto all'A.N.AC. da parte della Stazione Appaltante (commisurato all'importo massimo stimato, comprensivo cioè delle opzioni e degli aumenti previsti per il contratto): **€ 880,00**

D) Accantonamento per eventuali modifiche migliorative, per clausola di revisione dei prezzi, per la "parte variabile" degli oneri di funzionamento del Collegio consultivo tecnico, per eventuale clausola di rinegoziazione, determinato nella misura dell'importo di seguito indicata e comunque entro il più ampio limite fissato dai commi 2 e 3 dell'articolo 120 del d.lgs 36/2023: **€ 8.497.686,97**

E) Accantonamento specifico "imprevisti" per le spese del Collegio consultivo tecnico previsto dall'articolo 215 del d.lgs 36/2023, determinato nella misura massima dello 0,5% del valore dell'appalto ai sensi dell'Allegato V.2 e dell'articolo 6, comma 7-bis, della legge 120/2020: **€ 424.884,34**

F) Incentivi alle funzioni tecniche ex articolo 45 del d.lgs. 36/2023 e s.m.i. (contenuti entro il limite massimo pari al 2% dell'importo della fornitura): **€ 1.699.537,39**

Sussistendone le condizioni e le esigenze, il quadro economico generale dell'intervento, comprensivo delle somme a disposizione, potrà essere riformulato *post* gara.

Le eventuali economie sugli importi programmati nel quadro economico, derivanti dal prezzo di aggiudicazione e/o minori spese, rientreranno nella disponibilità della Stazione Appaltante per essere utilizzati anche in altri affidamenti.

Il contratto, ai sensi dell'art. 18, comma 1 del d.lgs. 36/2023, sarà stipulato in forma pubblica amministrativa e, ai sensi dell'art. 213, comma 2 del d.lgs. 36/2023, non conterrà la clausola compromissoria.

Il Responsabile Unico del Progetto è il D.V. Arch. Paolo Dolci, come da Decreto n. 26 del 28/05/2024, con il quale è stata anche nominata una struttura stabile di supporto per l'espletamento delle ulteriori funzioni previste dalla richiamata normativa di settore, a sensi del combinato disposto dagli articoli 15 e 45 del d.lgs. 36/2023, nonché dall'allegato I.10 allo stesso decreto.

La struttura a supporto del Rup è integrata dal seguente personale:

- D.C.S.L.G. Emanuela Rotilio – A.I. Francesco Ruggiu - Direzione Centrale per l'Innovazione Tecnologica, la Digitalizzazione e per i Beni e le Risorse Logistiche e Strumentali.;



Ministero dell'Interno

DIPARTIMENTO DEI VIGILI DEL FUOCO E DEL SOCCORSO PUBBLICO E DELLA DIFESA CIVILE
DIREZIONE CENTRALE PER L'INNOVAZIONE TECNOLOGICA, LA DIGITALIZZAZIONE E PER I BENI E
LE RISORSE LOGISTICHE E STRUMENTALI

- Operatore Esperto Roberta Calisti - Direzione Centrale per l'Innovazione Tecnologica, la Digitalizzazione e per i Beni e le Risorse Logistiche e Strumentali – Ufficio IV Gestione dei Servizi Ausiliari e di funzionamento;

Il Responsabile di procedimento per la fase di affidamento è il P.D.L.G. Dott.ssa Sonia Badoni come da citato Decreto n. 26 del 28/05/2024, ai sensi dell'art. 15 comma 4 del d.lgs. 36/2023.

Con apposito provvedimento saranno definiti i dettagli di ripartizione, per tutti i soggetti coinvolti nelle fasi di procedura, dell'importo accantonato in relazione all'art. 45, comma 3, e all'allegato I.10 al d.lgs. 36/2023 e s.m.i.

Con successivo provvedimento saranno conferiti, per ciascun lotto, gli incarichi inerenti la figura dell'Ufficiale Rogante, del Direttore dell'esecuzione del contratto ed eventuali ulteriori figure necessarie per il buon andamento dell'intera procedura.

Sempre con successivo provvedimento, e comunque prima dell'avvio dell'esecuzione o comunque non oltre dieci giorni da tale data, si procederà alla costituzione obbligatoria di un *collegio consultivo tecnico* ai sensi dell'articolo 2 dell'Allegato V.2.

IL DIRETTORE CENTRALE
(Marsella)
MARSELLA
STEFANO
MINISTERO
DELL'INTERNO

Offerta Economica relativa a**DESCRIZIONE GARA**

La Direzione Centrale per le Risorse Logistiche e Strumentali ha deliberato di bandire una gara per l'affidamento di un Contratto avente ad oggetto il servizio di ristorazione.

L'affidamento avverrà mediante procedura aperta e con applicazione del criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa individuata sulla base del miglior rapporto qualità prezzo, ai sensi degli artt. 71 e 108 del d.lgs. 31 marzo 2023, n. 36 – La presente procedura è suddivisa in n. 19 lotti.

NUMERO GARA

4292905

NUMERO LOTTO

7

Amministrazione titolare del procedimento**AMMINISTRAZIONE**

MINISTERO DELL'INTERNO - DIPARTIMENTO VIGILI DEL FUOCO, DEL SOCCORSO PUBBLICO E DELLA

CF AMMINISTRAZIONE

80219290584

Concorrente**FORMA DI PARTECIPAZIONE**

Singolo operatore economico

RAGIONE SOCIALE / DENOMINAZIONE

bioristoro italia s.r.l.

PARTITA IVA

01337360596

TIPOLOGIA SOCIETARIA

Società a responsabilità limitata (SRL)

Scheda di offerta: Direzione Regionale VV.F. Lazio e sedi afferenti

Nome Caratteristica	Valore Offerto
Base di gara soggetta a ribasso	3625588,03
Costo della manodopera	4220743,96
Oneri aziendali	45000

Il Concorrente, nell'accettare tutte le condizioni specificate nella documentazione del procedimento, altresì dichiara:

- che la presente offerta è irrevocabile ed impegnativa sino al termine di conclusione del procedimento, così come previsto nella lex specialis;
- che la presente offerta non vincolerà in alcun modo la Stazione Appaltante/Ente Committente;
- di aver preso visione ed incondizionata accettazione delle clausole e condizioni riportate nel Capitolato Tecnico e nella documentazione di Gara, nonché di quanto contenuto nel Capitolato d'oneri/Disciplinare di gara e, comunque, di aver preso cognizione di tutte le circostanze generali e speciali che possono interessare l'esecuzione di tutte le prestazioni oggetto del Contratto e che di tali circostanze ha tenuto conto nella determinazione dei prezzi richiesti e offerti, ritenuti remunerativi;
- di non eccepire, durante l'esecuzione del Contratto, la mancata conoscenza di condizioni o la sopravvenienza di elementi non valutati o non considerati, salvo che tali elementi si configurino come cause di forza maggiore contemplate dal codice civile e non escluse da altre norme di legge e/o dalla documentazione di gara;
- che i prezzi/sconti offerti sono onnicomprensivi di quanto previsto negli atti di gara;
- che i termini stabiliti nel Contratto e/o nel Capitolato Tecnico relativi ai tempi di esecuzione delle prestazioni sono da considerarsi a tutti gli effetti termini essenziali ai sensi e per gli effetti dell'articolo 1457 cod. civ.;
- che il Capitolato Tecnico, così come gli altri atti di gara, ivi compreso quanto stabilito relativamente alle modalità di esecuzione contrattuali, costituiranno parte integrante e sostanziale del contratto che verrà stipulato con la stazione appaltante/ente committente.

ATTENZIONE: QUESTO DOCUMENTO NON HA VALORE SE PRIVO DELLA SOTTOSCRIZIONE A MEZZO FIRMA DIGITALE

Nome documento OE_NG4292905_L7_NP1075487.pdf.p7m**Data di verifica** 11/12/2024 08:07:07 UTC**Versione verificatore** 8.0.4-RC3

Livello	Tipo	Firmatario	Autorità emittente	Esito	Pagina
1	Firma	 PIANESI MARIA TERESA	InfoCamere Qualified Electronic Signatur...	VALIDA	2
		Appendice A			4

PIANESI MARIA TERESA

Esito verifica firma VALIDA

✓ **Firma integra**

La firma è in formato CADES-BES
La firma è integra

✓ **Il certificato è attendibile**

Verifica alla data di sistema: 11/12/2024 10:07:07 GMT+02:00
Data-ora di firma dichiarata dal firmatario: 23/07/2024 14:43:19 GMT+02:00
Validazione certificato eseguita tramite OCSP

✓ **Il certificato ha validità legale**

Certificato Qualificato conforme al Regolamento UE N. 910/2014 - eIDAS
Periodo di conservazione delle informazioni di certificazione: 20 anni
La chiave privata associata al certificato risiede in un dispositivo sicuro conforme al Regolamento (UE) N. 910/2014 (QSCD - Qualified Signature/Seal Creation Device)
PKI Disclosure Statements (PDS): (en) <https://id.infocamere.it/digital-id/firma-digitale/manuali/pds-servizi-qualificati-certificazione.pdf>
Certificato di firma elettronica conforme al Regolamento (UE) N. 910/2014

Dettagli certificato

Soggetto: PIANESI MARIA TERESA

Seriale: 1c1c48

Nazione: IT

Codice Fiscale: TINIT-PNSMTR60B45H501T

Autorità emittente: CN=InfoCamere Qualified Electronic Signature
CA,OID.2.5.4.97=VATIT-02313821007,OU=Qualified Trust Service
Provider,O=InfoCamere S.C.p.A.,C=IT

Utilizzo chiavi: nonRepudiation

Policies: 0.4.0.194112.1.2,1.3.76.14.1.1.30,CPS URI:

<https://id.infocamere.it/digital-id/firma-digitale/manuali.html>,1.3.76.16.6,displayText: Questo certificato rispetta le raccomandazioni previste dalla Determinazione Agid N. 121/2019,

Validità: da 18/10/2022 07:44:58 UTC a 18/10/2025 00:00:00 UTC

La chiave privata associata al certificato risiede in un dispositivo sicuro conforme al Regolamento (UE) N. 910/2014(QSCD - Qualified Signature/Seal Creation Device)

Periodo di conservazione delle informazioni di certificazione: 20 anni

Certificato di firma elettronica conforme al Regolamento (UE) N. 910/2014

Dichiarazione di Trasparenza:

- (en) <https://id.infocamere.it/digital-id/firma-digitale/manuali/pds-servizi-qualificati-certificazione.pdf>

Appendice A

Certificati delle autorità radice (CA)

InfoCamere Qualified Electronic Signature CA

Seriale: 01

Organizzazione: InfoCamere S.C.p.A.

Nazione: IT

Utilizzo chiavi: keyCertSign | cRLSign

Autorità emittente: CN=InfoCamere Qualified Electronic Signature
CA,OID.2.5.4.97=VATIT-02313821007,OU=Qualified Trust Service
Provider,O=InfoCamere S.C.p.A.,C=IT

Validità: da 04/12/2019 09:49:37 UTC a 04/12/2035 10:49:37 UTC



Ministero dell'Interno

DIPARTIMENTO DEI VIGILI DEL FUOCO E DEL SOCCORSO PUBBLICO E DELLA DIFESA CIVILE
Direzione Centrale per l'Innovazione Tecnologica, la Digitalizzazione e per i Beni e le Risorse Logistiche e Strumentali

Decreto di aggiudicazione lotto 7 Lazio CIG B2181A8326

IL DIRETTORE CENTRALE

Visti i programmi e gli obiettivi del Dipartimento dei Vigili del Fuoco, del Soccorso Pubblico e della Difesa Civile;

Visti gli obiettivi operativi indicati nell'atto di approvazione Decreto n. 28 del 01/03/2024, programmazione dei lavori e degli acquisti di beni e servizi – Atto di approvazione del programma triennale degli acquisti di beni e servizi per il periodo 2025/2027, secondo quanto disposto dall'art. 37 del D.lgs. n. 36/2023;

Vista la decisione di contrarre Decreto n. 15 del 05/06/2024 con la quale il D.V. Arch. Paolo Dolci è stato nominato Responsabile Unico del Progetto ed autorizzato, in ottemperanza all'art. 71 del D.lgs. 36/2023 e s.m.i., a procedere, mediante procedura di gara aperta in 19 lotti, all'affidamento del servizio di ristorazione a basso impatto ambientale presso le sedi del Corpo Nazionale dei Vigili del Fuoco dal 01/01/2025 al 31/12/2027, da aggiudicare con il criterio della offerta economicamente più vantaggiosa ai sensi dell'art. 108, co. 2 del D. lgs. 31 marzo 2023, n. 36 e s.m.i., nonché agli adempimenti conseguenti;

Visto il Decreto n. 26 del 28/05/2024, a firma del Capo del Corpo Nazionale dei Vigili del Fuoco, mediante il quale sono state individuate, nell'ambito dell'Amministrazione, le figure incaricate per l'espletamento delle funzioni previste dalla richiamata normativa di settore, che provvedono, nell'ambito del rispettivo incarico, alla stesura degli atti ed allo svolgimento della procedura di gara;

Visto il Bando di gara pubblicato sulla Gazzetta Ufficiale dell'Unione Europea Supplemento S 115 del 14/06/2024, sulla Piattaforma per la pubblicità a valore legale dell'ANAC, nonché sul sito istituzionale www.vigilfuoco.it nella sezione "Amministrazione Trasparente";

Vista la nota prot. n. 19996 del 24/06/2024 della Direzione centrale per l'innovazione tecnologica, la digitalizzazione e per i beni e le risorse logistiche e strumentali relativa all'attivazione della procedura di gara aperta per l'affidamento del servizio di ristorazione a basso impatto ambientale 2025-2027, nella quale sono state demandate alle Direzioni VF interessate le attività attinenti all'esame ed alla valutazione delle offerte tecniche ed economiche pervenute per ciascun lotto;

Visto che il termine per la presentazione delle offerte, da presentare attraverso l'utilizzo della piattaforma telematica di *e-procurement* www.acquistinretepa.it (di seguito ASP), codice iniziativa 4292905, è stato stabilito per il 24/07/2024 alle ore 12:00;

Visto che, ad eccezione dei lotti 6 Friuli Venezia Giulia e 13 Puglia per i quali non sono state presentate offerte, sono pervenute, nei modi e nei termini prescritti, in modalità elettronica:

- per il lotto 1 Abruzzo n. 4 offerte;
- per il lotto 2 Basilicata n. 2 offerte;
- per il lotto 3 Calabria n. 2 offerte;
- per il lotto 4 Campania n. 6 offerte;
- per il lotto 5 Emilia Romagna n. 2 offerte;
- per il lotto 7 Lazio n. 4 offerte;
- per il lotto 8 Liguria n. 2 offerte;
- per il lotto 9 Lombardia n. 4 offerte;
- per il lotto 10 Marche n. 2 offerte;
- per il lotto 11 Molise n. 4 offerte;
- per il lotto 12 Piemonte n. 1 offerta;
- per il lotto 14 Sardegna n. 1 offerta;
- per il lotto 15 Sicilia n. 4 offerte;
- per il lotto 16 Toscana n. 5 offerte;
- per il lotto 17 Umbria n. 3 offerte;
- per il lotto 18 Veneto n. 1 offerta;



Ministero dell'Interno

DIPARTIMENTO DEI VIGILI DEL FUOCO E DEL SOCCORSO PUBBLICO E DELLA DIFESA CIVILE
Direzione Centrale per l'Innovazione Tecnologica, la Digitalizzazione e per i Beni e le Risorse Logistiche e Strumentali

per il lotto 19 Scuole Centrali di Formazione n. 15 offerte;

Visti gli atti di gara;

Visti gli esiti della verifica dei documenti contenuti nella busta amministrativa per ciascun lotto;

Visto il decreto n. 197 dell'11/09/2024 di nomina della Commissione giudicatrice, per ciascun lotto;

Visti i verbali delle sedute riservate della Commissione giudicatrice, per ciascun lotto;

Viste le offerte delle imprese partecipanti;

Vista l'attivazione della fase di verifica dei requisiti, per ciascun lotto;

Viste, pertanto, le relazioni conclusive di gara predisposte per ciascun lotto, dal Responsabile Unico del Progetto DV Arch. Paolo Dolci e dalla Responsabile del procedimento per la fase di affidamento, PDLG dr.ssa Sonia Badoni, e visto in particolare quella relativa al lotto di interesse, lotto 7 Lazio - CIG B2181A8326;

Visti i verbali delle sedute riservate della Commissione giudicatrice, di valutazione delle offerte e attribuzione dei punteggi, per il presente lotto 7 Lazio;

Vista la nota della Direzione Centrale per l'Innovazione Tecnologica, la Digitalizzazione e per i Beni e le Risorse Logistiche e Strumentali prot. n. 31461 del 16/10/2024, con la quale, ravvisata una non coerente attribuzione automatica del punteggio economico a mezzo della formula caricata sulla piattaforma ASP, è stato chiesto alle Commissioni giudicatrici, nominate per ciascun lotto, di riformulare le graduatorie provvisorie, dandone comunicazione alle imprese ammesse e procedendo ai relativi adempimenti inerenti la proposta di aggiudicazione sul Sistema, tramite l'apposita funzionalità;

Visto, pertanto il verbale del 17/10/2024 nel quale la Commissione giudicatrice, preso atto delle determinazioni della Stazione Appaltante, di cui alla citata nota prot. n. 31461 del 16/10/2024, ha provveduto, per il lotto 7 Lazio, a ridefinire la graduatoria nel modo seguente:

Lotto 7	Punteggio Tecnico	Punteggio Economico	Totale
BIORISTORO ITALIA S.r.l.	72,87	7,58	80,45
S.L.E.M. S.r.l.	49,65	3,29	52,94
INNOVA S.p.A.	42,62	8,81	51,43
DUSSMANN SERVICE S.r.l.	46,44	0,70	47,14

Considerando l'importo unitario offerto relativo al singolo pasto indicato nell'Offerta Economica "Documento B", si riporta l'esito del ricalcolo per ciascuna Impresa partecipante:

Lotto 7

BIORISTORO ITALIA S.r.l.	importo netto complessivo offerto € 7.846.332,00 prima classificata
S.L.E.M. S.r.l.	importo netto complessivo offerto € 8.142.420,00 seconda classificata
INNOVA S.p.A.	importo netto complessivo offerto € 7.744.551,75 terza classificata
DUSSMANN SERVICE S.r.l.	importo netto complessivo offerto € 8.290.464,00 quarta classificata

Tutto ciò visto,

DECRETA

Si approvano le premesse e si aggiudica la gara aperta telematica ai sensi dell'art. 71 del D.lgs. 36/2023 e s.m.i., ASP codice iniziativa 4292905, per il lotto 7 Lazio - CIG B2181A8326 alla Società BIORISTORO ITALIA S.r.l. per un importo netto pari a € 7.846.332,00, di cui € 4.220.743,96 relativi ai costi della manodopera, oltre gli oneri per la sicurezza da interferenze non soggetti a ribasso, pari a € 45.095,00.

Il suddetto importo è ritenuto congruo con riferimento al prezzo stimato a base d'asta ed agli elementi dell'offerta tecnica proposta.



Ministero dell'Interno

DIPARTIMENTO DEI VIGILI DEL FUOCO E DEL SOCCORSO PUBBLICO E DELLA DIFESA CIVILE
Direzione Centrale per l'Innovazione Tecnologica, la Digitalizzazione e per i Beni e le Risorse Logistiche e Strumentali

Esigibilità prevista, per lotto 7, negli anni finanziari 2025, 2026 e 2027, in funzione a quanto sarà concordato con l'impresa aggiudicataria e prescritto nel contratto, a valere sul pertinente capitolo di bilancio.

L'Ufficio per gli appalti pubblici in materia di servizi ausiliari e di funzionamento, in relazione a quanto previsto all'art. 45 (Incentivi alle funzioni tecniche) del D.lgs. 36/2023 e s.m.i., provvederà all'impegno dell'importo stimato, già definito in sede di decisione di contrarre, Decreto n. 15 del 05/06/2024, con esigibilità 2025 e annualità successive:

- Lotto 7 € 167.451,40.

Con apposito provvedimento saranno definiti i dettagli di ripartizione, per tutti i soggetti coinvolti nelle fasi di procedura, dell'importo accantonato in relazione all'art. 45 del D.lgs. 36/2023 (compreso oneri contributivi al lordo), così come definito dal regolamento, D.M. n. 73 del 17/04/2023 del Ministero dell'Interno.

Potrà essere prevista la revisione del prezzo ai sensi delle vigenti norme, con particolare riferimento all'art. 60 e 120 del D. Lgs. 36/2023, eventualmente da definire con la Stazione appaltante, come previsto negli atti di gara.

Il dettaglio del quadro economico è quello riportato ed approvato nella determina a contrarre Decreto n. 15 del 05/06/2024.

Il contratto sarà stipulato in forma pubblica amministrativa mediante l'Ufficiale rogante, sottoscritto in modalità digitale e non conterrà la clausola compromissoria.

Con successivo atto verranno nominate le figure incaricate della fase di esecuzione del contratto.



BADONI
SONIA
MINISTERO
DELL'INTERNO
07.11.2024
14:17:06
GMT+01:00



DOLCI PAOLO
MINISTERO
DELL'INTERNO
07.11.2024 14:21:50
GMT+01:00

IL DIRETTORE CENTRALE
STEFANO
(Marsella)
MARSELLA

***PATTO DI INTEGRITÀ PER I CONTRATTI PUBBLICI STIPULATI DAL
DIPARTIMENTO DEI VIGILI DEL FUOCO DEL SOCCORSO PUBBLICO
E DELLA DIFESA CIVILE***

PROCEDURA APERTA, IN N. 19 LOTTI, PER L’AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE A BASSO IMPATTO AMBIENTALE PRESSO LE SEDI DEL CORPO NAZIONALE DEI VIGILI DEL FUOCO DAL 01/01/2025 AL 31/12/2027, DA AGGIUDICARE CON IL CRITERIO DELL’OFFERTA ECONOMICAMENTE PIÙ VANTAGGIOSA AI SENSI DELL’ART. 108, CO. 2 DEL D. LGS. 31 MARZO 2023, N. 36 E S.M.I.

LOTTO n. 7 - LAZIO – CIG B2181A8326

T R A

- il Ministero dell’Interno – Dipartimento dei Vigili del Fuoco, del Soccorso Pubblico e della Difesa Civile – Direzione Centrale per l’Innovazione tecnologica, la Digitalizzazione e per i Beni e le Risorse Logistiche e Strumentali – Ufficio per gli appalti pubblici in materia di servizi ausiliari e di funzionamento - C.F. 80219290584 con sede in via Cavour, 5 - 00184 Roma (di seguito denominata AMMINISTRAZIONE) – punto di contatto: indirizzo di Posta elettronica certificata ril.serviziimobiliari@cert.vigilfuoco.it - rappresentata dal Direttore Centrale pro tempore della Direzione Centrale per l’Innovazione tecnologica, la Digitalizzazione e per i Beni e le Risorse Logistiche e Strumentali per la procedura di gara. Lotto n. 7- LAZIO - CIG B2181A8326.

E

- L’Impresa BIORISTORO ITALIA SRL (di seguito denominata IMPRESA), con sede legale in ROMA – Via BENEDETTO STAY, 49; Codice Fiscale/Partita IVA n. 01337360596 iscritta alla C.C.I.A.A. di ROMA al n. 01337360596; iscritta al REA di ROMA al n. 1144975; telefono:065030933; fax:0651530272; e-mail: posta@bioristoroitalia.it; Posta elettronica certificata: info@pec.bioristoroitalia.it ; rappresentata dalla Sig.ra MARIA TERESA PIANESI, nato a ROMA il 05/02/1960, CF: PNSMTR60B45H501T,

in qualità di Legale Rappresentante /Titolare dell’IMPRESA.

VISTI

- l’art.1, comma 17, della legge 6 novembre 2012, n. 190, recante “*Disposizioni per la prevenzione e la repressione della corruzione e dell’illegalità nella pubblica Amministrazione*”;

- il “Piano Nazionale Anticorruzione 2022” approvato dall’Autorità Nazionale Anticorruzione con delibera n. 7 del 17 gennaio 2023, aggiornato con delibera n. 605 del 19 dicembre 2023;
- il decreto legislativo 31 marzo 2023, n. 36, recante: “*Codice dei contratti pubblici in attuazione dell’articolo 1 della legge 21 giugno 2022, n. 78, recante delega al Governo in materia di contratti pubblici*”;
- l’allegato 2 “*rischi corruttivi e trasparenza*” del “Piano integrato di attività e organizzazione (PIAO)” previsto dall’art. 6, comma 1, del decreto legge del 9 giugno 2021, n. 80, convertito con modificazioni dalla legge 6 agosto 2021, n. 113, adottato con decreto del Ministro dell’Interno in data 30 gennaio 2024;
- il decreto del Presidente della Repubblica 16 aprile 2013, n. 62, con il quale è stato emanato il “*Regolamento recante codice di comportamento dei dipendenti pubblici, a norma dell’art.54 del decreto legislativo 30 marzo 2001, n. 165*” e il successivo decreto del Presidente della Repubblica 13 giugno 2023, n. 81, recante “*Regolamento concernente modifiche al decreto del Presidente della Repubblica 16 aprile 2013, n. 62*»”;
- il codice di comportamento dei dipendenti del Ministero dell’Interno, adottato con decreto del Ministro in data 8 agosto 2016.
- il Decreto n. 26 del 28.05.2024 con il quale è stata predisposta la nomina del Rup, Ing. Paolo Dolci

L’AMMINISTRAZIONE E L’IMPRESA CONVENGONO QUANTO SEGUE

Art. 1

(Ambito di applicazione e finalità)

1. Il presente Patto va applicato in tutte le procedure di gara sopra e sotto soglia comunitaria, salvo che per l’affidamento specifico sussista già un apposito Patto di integrità predisposto da altro soggetto giuridico (Consip). Nelle procedure sotto soglia vanno ricompresi anche gli affidamenti diretti effettuati sotto il limite di 140.000,00 (centoquarantamila) euro per servizi e forniture e di 150.000 (centocinquantamila) euro per lavori.
2. Il presente Patto rappresenta una misura di prevenzione nei confronti di pratiche corruttive, concussive o comunque tendenti a inficiare il corretto svolgimento dell’azione amministrativa nell’ambito dei pubblici appalti banditi dall’Amministrazione.
3. Il Patto disciplina e regola i comportamenti degli operatori economici che prendono parte alle procedure di affidamento e gestione degli appalti di lavori, servizi e forniture, nonché del personale appartenente all’Amministrazione.
4. Nel Patto sono stabilite reciproche e formali obbligazioni tra l’Amministrazione e l’Impresa partecipante alla procedura di gara ed eventualmente aggiudicataria della gara medesima, affinché i propri comportamenti siano improntati all’osservanza dei principi di lealtà, trasparenza e correttezza in tutte le fasi dell’appalto, dalla partecipazione alla esecuzione contrattuale.
5. Il Patto, sottoscritto per accettazione dal legale rappresentante dell’Impresa e dall’eventuale direttore/i tecnico/i, è presentato dalla Impresa medesima allegato alla documentazione relativa alla procedura di gara oppure, nel caso di affidamenti diretti unitamente alla propria offerta, per formarne, in entrambi i casi, parte integrante e sostanziale. Inoltre:

- a. nel caso di consorzi o raggruppamenti temporanei di imprese, il Patto va sottoscritto dal legale rappresentante del Consorzio nonché di ciascuna delle Imprese consorziate o raggruppate e dall'eventuale loro Direttore/i Tecnico/i;
 - b. nel caso di ricorso all'avvalimento, il Patto va sottoscritto anche dal legale rappresentante della Impresa e/o Imprese ausiliaria/e e dall'eventuale/I Direttore/i Tecnico/i;
 - c. nel caso di subappalto - laddove consentito - il Patto va sottoscritto anche dal legale rappresentante del soggetto affidatario del subappalto medesimo, e dall'eventuale/i direttore/i tecnico/i.
6. In caso di aggiudicazione della gara, il presente Patto va allegato al contratto, da cui sarà espressamente richiamato, così da formarne parte integrante e sostanziale.
 7. La presentazione del Patto, sottoscritto per accettazione incondizionata delle relative prescrizioni, costituisce per l'Impresa concorrente condizione essenziale per l'ammissione alla procedura di gara sopra indicata, pena l'esclusione dalla medesima. La carenza della dichiarazione di accettazione del Patto di integrità o la mancata produzione dello stesso debitamente sottoscritto dal concorrente sono regolarizzabili attraverso la procedura di soccorso istruttorio di cui all'art. 101, comma 1, del decreto legislativo n. 36/2023. Qualora l'Impresa non ottemperi a quanto richiesto e nei tempi previsti con la procedura di soccorso istruttorio, viene esclusa dalla relativa procedura di affidamento.

Art. 2

(Obblighi dell'Impresa)

1. L'Impresa conforma la propria condotta ai principi di lealtà, trasparenza e correttezza.
2. L'Impresa si impegna a non offrire somme di denaro, utilità, vantaggi, benefici o qualsiasi altra ricompensa, sia direttamente che indirettamente tramite intermediari, al personale dell'Amministrazione oppure a terzi, ai fini dell'aggiudicazione della gara o di distorcerne il corretto svolgimento.
3. L'Impresa si impegna a non offrire somme di denaro, utilità, vantaggi, benefici o qualsiasi altra ricompensa, sia direttamente che indirettamente tramite intermediari, al personale dell'Amministrazione, oppure a terzi, ai fini dell'assegnazione del contratto o di distorcerne la corretta e regolare esecuzione.
4. L'Impresa, salvi e impregiudicati gli obblighi legali di denuncia alla competente Autorità Giudiziaria, segnala tempestivamente all'Amministrazione qualsiasi fatto o circostanza di cui sia a conoscenza, anomalo, corruttivo o costituente altra fattispecie di illecito oppure suscettibile di generare turbativa, irregolarità o distorsione nelle fasi di svolgimento del procedimento di gara. Agli stessi obblighi, è tenuta anche l'Impresa aggiudicataria della gara nella fase dell'esecuzione del contratto.
5. Il legale rappresentante dell'Impresa informa prontamente e puntualmente tutto il personale di cui si avvale, circa il presente Patto di integrità e gli obblighi in esso contenuti e vigila scrupolosamente sulla loro osservanza.
6. Il legale rappresentante dell'Impresa segnala eventuali situazioni di conflitto di interesse reale e potenziale, di cui sia a conoscenza, rispetto al personale dell'Amministrazione.
7. Il legale rappresentante dell'Impresa dichiara di:

- a. non avere in alcun modo influenzato il procedimento amministrativo diretto a stabilire il contenuto del bando di gara e della documentazione tecnica e normativa a esso allegata, al fine di condizionare la determinazione del prezzo posto a base d'asta e i criteri di scelta del contraente, ivi compresi i requisiti di ordine generale, tecnici, professionali, finanziari richiesti per la partecipazione e requisiti tecnici del bene, servizio o opera oggetto dell'appalto;
- b. non trovarsi in situazioni di controllo o di collegamento (formale e/o sostanziale) con altri concorrenti e che non si è accordato e non si accorderà con altri partecipanti alla gara per limitare la libera concorrenza e, comunque, di non trovarsi in altre situazioni ritenute incompatibili con la partecipazione alle gare dal codice degli appalti, dal codice civile oppure dalle altre disposizioni normative vigenti;
- c. non aver conferito incarichi ai soggetti di cui all'art. 53, comma 16-ter, del decreto legislativo 30 marzo 2001, n. 165, come integrato dall'art. 21 del decreto legislativo 8 aprile 2013, n. 39, e di non aver stipulato contratti con i medesimi soggetti;
- d. essere consapevole che, qualora venga accertata la violazione del suddetto divieto di cui all'art. 53, comma 16-ter, del decreto legislativo 30 marzo 2001, n. 165 così come integrato dall'art. 21 del decreto legislativo 8 aprile 2013, n.39 (divieto di "pantouflage"), verrà disposta l'immediata esclusione dell'Impresa dalla partecipazione alla procedura d'affidamento (art. 1, comma 17, legge 6 novembre 2012, n. 190);
- e. impegnarsi a rendere noti, su richiesta dell'Amministrazione, tutti i pagamenti eseguiti e riguardanti il contratto eventualmente aggiudicatole a seguito della procedura di affidamento.

Art. 3

(Obblighi dell'Amministrazione)

1. L'Amministrazione conforma la propria condotta ai principi di lealtà, trasparenza e correttezza.
2. L'Amministrazione informa il proprio personale e tutti i soggetti in essa operanti, a qualsiasi titolo coinvolti nella procedura di gara sopra indicata e nelle fasi di vigilanza, controllo e gestione dell'esecuzione del relativo contratto qualora assegnato, circa il presente Patto di integrità e gli obblighi in esso contenuti, vigilando sulla loro osservanza.
3. L'Amministrazione attiva le procedure di legge nei confronti del personale che non conformi il proprio operato ai principi richiamati al comma 1 e alle disposizioni contenute nel codice di comportamento dei dipendenti pubblici di cui al decreto del Presidente della Repubblica 16 aprile 2013, n. 62 oppure nel codice di comportamento dei dipendenti del Ministero dell'Interno.
4. L'Amministrazione apre un procedimento istruttorio per la verifica di ogni eventuale segnalazione ricevuta in merito a condotte anomale, poste in essere dal proprio personale in relazione al procedimento di gara e alle fasi di esecuzione del contratto.
5. L'Amministrazione formalizza l'accertamento delle violazioni del presente Patto di integrità, nel rispetto del principio del contraddittorio.

Art. 4
(Sanzioni)

1. L'accertamento del mancato rispetto da parte dell'Impresa anche di una sola delle prescrizioni indicate all'art. 2 può comportare oltre alla segnalazione agli organi competenti, l'applicazione, previa contestazione scritta, delle seguenti sanzioni:
 - a. esclusione dalla procedura di affidamento ed escussione della cauzione provvisoria a garanzia della serietà dell'offerta, se la violazione è accertata nella fase precedente all'aggiudicazione dell'appalto;
 - b. revoca dell'aggiudicazione ed escussione della cauzione se la violazione è accertata nella fase successiva all'aggiudicazione dell'appalto ma precedente alla stipula del contratto;
 - c. risoluzione del contratto ed escussione della cauzione definitiva a garanzia dell'adempimento del contratto, se la violazione è accertata nella fase di esecuzione dell'appalto. A tal proposito, la Società accetta sin d'ora la previsione nel contratto di apposita clausola risolutiva espressa ai sensi dell'art.1456 codice civile, per i casi in cui emerge il mancato rispetto del presente Patto di integrità da parte della Società medesima. Resta ferma la facoltà dell'Amministrazione di non avvalersi della risoluzione del contratto, qualora lo ritenga pregiudizievole per gli interessi pubblici sottesi al contratto. Sono fatti salvi, in ogni caso, l'eventuale diritto al risarcimento del danno e l'applicazione di eventuali penali.
2. In ogni caso, l'accertamento di una violazione degli obblighi assunti con il presente Patto di integrità costituisce legittima causa di esclusione dell'Impresa dalla partecipazione alle procedure di affidamento degli appalti di lavori, forniture e servizi bandite dall'Amministrazione dell'Interno per i successivi tre anni.

Art. 5
(Controversie)

1. La risoluzione di ogni eventuale controversia relativa all'interpretazione e alla esecuzione del presente Patto di integrità è demandata all'Autorità Giudiziaria competente.

Art. 6
(Durata)

1. Il presente Patto di integrità e le relative sanzioni si applicano dall'inizio della procedura volta all'affidamento e fino alla regolare e integrale esecuzione del contratto stipulato a seguito della procedura medesima.

Luogo e Data, 28/11/2024

L'AMMINISTRAZIONE
Il Direttore Centrale

(firmato digitalmente ai sensi del D.Lgs. 82/2005 s.m.i.)

L'IMPRESA
Il legale rappresentante

PIANESI
MARIA
TERESA

(firmato



28.11.2024
14:56:18
ai sensi del D.Lgs. 82/2005 s.m.i.)
GMT+01:00

Nome documento da firmare Nuovo Patto di integrita - Lazio_signed.pdf.p7m**Data di verifica** 11/12/2024 08:12:18 UTC**Versione verificatore** 8.0.4-RC3

Livello	Tipo	Firmatario	Autorità emittente	Esito	Pagina
1	Firma	 STEFANO MARSELLA	ArubaPEC EU Qualified Certificates CA G1	VALIDA	2
2	Firma	 PIANESI MARIA TERESA	InfoCamere Qualified Electronic Signatur...	VALIDA	4
Appendice A					6

STEFANO MARSELLA

Esito verifica firma VALIDA

✓ **Firma integra**

La firma è in formato CADES-BES
La firma è integra

✓ **Il certificato è attendibile**

Verifica alla data di sistema: 11/12/2024 10:12:18 GMT+02:00
Data-ora di firma dichiarata dal firmatario: 10/12/2024 11:36:11 GMT+02:00
Validazione certificato eseguita tramite OCSP

✓ **Il certificato ha validità legale**

Certificato Qualificato conforme al Regolamento UE N. 910/2014 - eIDAS
Periodo di conservazione delle informazioni di certificazione: 20 anni
La chiave privata associata al certificato risiede in un dispositivo sicuro conforme al Regolamento (UE) N. 910/2014 (QSCD - Qualified Signature/Seal Creation Device)
PKI Disclosure Statements (PDS): (it) <https://www.pec.it/repository/arubapec-qualif-pds-it.pdf>
PKI Disclosure Statements (PDS): (en) <https://www.pec.it/repository/arubapec-qualif-pds-en.pdf>

Dettagli certificato

Soggetto: STEFANO MARSELLA

Seriale: Oda7075a291fcece

Nazione: IT

Codice Fiscale: TINIT-MRSSFN60T06H501Z

Autorità emittente: CN=ArubaPEC EU Qualified Certificates CA G1,OU=Qualified Trust Service
Provider,OID.2.5.4.97=VATIT-01879020517,O=ArubaPEC S.p.A.,L=Arezzo,C=IT

Utilizzo chiavi: nonRepudiation

Policies: 0.4.0.194112.1.2,1.3.6.1.4.1.29741.1.7.1,CPS URI: <https://www.pec.it/repository/arubapec-qualif-cps.pdf>,1.3.76.16.6,

Validità: da 17/03/2023 11:54:04 UTC a 17/03/2026 11:54:04 UTC

La chiave privata associata al certificato risiede in un dispositivo sicuro conforme al Regolamento (UE) N. 910/2014(QSCD - Qualified Signature/Seal Creation Device)

Periodo di conservazione delle informazioni di certificazione: 20 anni

Dichiarazione di Trasparenza:

- (it) <https://www.pec.it/repository/arubapec-qualif-pds-it.pdf>
- (en) <https://www.pec.it/repository/arubapec-qualif-pds-en.pdf>

PIANESI MARIA TERESA

Esito verifica firma VALIDA

✓ **Firma integra**

La firma è in formato PADES-BES
La firma è integra

✓ **Il certificato è attendibile**

Verifica alla data di sistema: 11/12/2024 10:12:19 GMT+02:00
Data-ora di firma dichiarata dal firmatario: 28/11/2024 15:56:13 GMT+02:00
Validazione certificato eseguita tramite OCSP

✓ **Il certificato ha validità legale**

Certificato Qualificato conforme al Regolamento UE N. 910/2014 - eIDAS
Periodo di conservazione delle informazioni di certificazione: 20 anni
La chiave privata associata al certificato risiede in un dispositivo sicuro conforme al Regolamento (UE) N. 910/2014 (QSCD - Qualified Signature/Seal Creation Device)
PKI Disclosure Statements (PDS): (en) <https://id.infocamere.it/digital-id/firma-digitale/manuali/pds-servizi-qualificati-certificazione.pdf>
Certificato di firma elettronica conforme al Regolamento (UE) N. 910/2014

Dettagli certificato

Soggetto: PIANESI MARIA TERESA

Seriale: 1c1c48

Nazione: IT

Codice Fiscale: TINIT-PNSMTR60B45H501T

Autorità emittente: CN=InfoCamere Qualified Electronic Signature
CA,OID.2.5.4.97=VATIT-02313821007,OU=Qualified Trust Service
Provider,O=InfoCamere S.C.p.A.,C=IT

Utilizzo chiavi: nonRepudiation

Policies: 0.4.0.194112.1.2,1.3.76.14.1.1.30,CPS URI:

<https://id.infocamere.it/digital-id/firma-digitale/manuali.html>,1.3.76.16.6,displayText: Questo certificato rispetta le raccomandazioni previste dalla Determinazione Agid N. 121/2019,

Validità: da 18/10/2022 07:44:58 UTC a 18/10/2025 00:00:00 UTC

La chiave privata associata al certificato risiede in un dispositivo sicuro conforme al Regolamento (UE) N. 910/2014(QSCD - Qualified Signature/Seal Creation Device)

Periodo di conservazione delle informazioni di certificazione: 20 anni

Certificato di firma elettronica conforme al Regolamento (UE) N. 910/2014

Dichiarazione di Trasparenza:

- (en) <https://id.infocamere.it/digital-id/firma-digitale/manuali/pds-servizi-qualificati-certificazione.pdf>

Appendice A

Certificati delle autorità radice (CA)

InfoCamere Qualified Electronic Signature CA

Seriale: 01

Organizzazione: InfoCamere S.C.p.A.

Nazione: IT

Utilizzo chiavi: keyCertSign | cRLSign

Autorità emittente: CN=InfoCamere Qualified Electronic Signature
CA,OID.2.5.4.97=VATIT-02313821007,OU=Qualified Trust Service
Provider,O=InfoCamere S.C.p.A.,C=IT

Validità: da 04/12/2019 09:49:37 UTC a 04/12/2035 10:49:37 UTC

ArubaPEC EU Qualified Certificates CA G1

Seriale: 4d4afd13e8ae2789

Organizzazione: ArubaPEC S.p.A.

Nazione: IT

Utilizzo chiavi: keyCertSign | cRLSign

Autorità emittente: CN=ArubaPEC EU Qualified Certificates CA G1,OU=Qualified Trust Service
Provider,OID.2.5.4.97=VATIT-01879020517,O=ArubaPEC S.p.A.,L=Arezzo,C=IT

Validità: da 26/04/2017 06:28:06 UTC a 21/04/2037 06:28:06 UTC

CALCOLO BASE D'ASTA
(allegato alla lettera d'invito)
LAZIO

DOCUMENTO A

Comando Provinciale VV.F.	IMPORTO
FROSINONE	€ 630.720,00
LATINA	€ 404.055,00
RIETI	€ 344.925,00
ROMA	€ 5.804.595,00
VITERBO	€ 748.980,00
DIREZIONE REGIONALE	€ 394.200,00
Totale Imponibile Base d'Asta dell'Appalto	€ 8.327.475,00

Il Responsabile del Procedimento

Il Direttore Regionale

CALCOLO OFFERTA ECONOMICA
(allegato all'offerta)
LAZIO

DOCUMENTO B

Comando Provinciale VV.F.	IMPORTO
FROSINONE	€ 594.278,40
LATINA	€ 380.709,60
RIETI	€ 324.996,00
ROMA	€ 5.469.218,40
VITERBO	€ 705.705,60
DIREZIONE REGIONALE	€ 371.424,00
Totale Imponibile dell'Appalto	€ 7.846.332,00

Totale imponibile offerto servizio di ristorazione pari a Euro:

€ 7.846.332,00

che espresso in lettere è pari a: settemilioni-ottocentoquarantaseimila-trecentotrentadue/00

IVA 4% pari a Euro:

313.853,28

che espresso in lettere è pari a: trecentotredicimila-ottocentocinquantatre/28

Totale importo IVA compresa servizio di ristorazione pari a Euro:

8.160.185,28

che espresso in lettere è pari a: ottomilioni-centosessantamila-centoottantacinque/28

BIORISTORO ITALIA SRL
L'AMMINISTRATORE UNICO
MARIA TERESA PIANESI
(firmato digitalmente)

DIREZIONE REGIONALE

Sede	Modello Gestionale	Presenze Medie Giornaliere Presunte		
		Colazione	Pranzo	Cena
Centrale	Catering Completo	0	40	0
	TOTALE	0	40	0

BIORISTORO ITALIA SRL
L'AMMINISTRATORE UNICO
MARIA TERESA PIANESI
(firmato digitalmente)

Allegato "A"

Sede	DIREZIONE REGIONALE				
	Presenze Presunte			Prezzo Unitario Base d'Asta	IMPORTO
	medie giornaliere	Periodo			
COLAZIONE	0	01/01/25	31/12/27	€ 9,00	€ -
PRANZO	40			€ 9,00	€ 394.200,00
CENA	0			€ 9,00	€ -
Totale Imponibile Servizio di Ristorazione					€ 394.200,00
Totale Imponibile (A + B) Base d'Asta dell'Appalto					€ 394.200,00
IVA 4%					€ 15.768,00
Importo Complessivo					€ 409.968,00

BIORISTORO ITALIA SRL
 L'AMMINISTRATORE UNICO
 MARIA TERESA PIANESI
 (firmato digitalmente)

CALCOLO OFFERTA ECONOMICA
(allegato all'offerta)
DIREZIONE REGIONALE

DOCUMENTO B

	Presenze Presunte		Prezzo Unitario Offerto	IMPORTO
	medie giornaliere	Periodo		
COLAZIONE	0	01/01/2025 31/12/2027		
PRANZO	40		€ 8,48	€ 371.424,00
CENA	0			
Totale Imponibile dell'Appalto				€ 371.424,00
				IVA 4% 14.856,96
TOTALE				€ 386.280,96

Colazione: prezzo unitario offerto espresso in lettere: _____

Pranzo: prezzo unitario Catering Completo/Catering offerto espresso in lettere: otto-virgola-quarantaotto

Cena: prezzo unitario Catering Completo/Catering offerto espresso in lettere: _____

Totale imponibile offerto servizio di ristorazione pari a Euro:

€	371.424,00
---	------------

che espresso in lettere è pari a: trecentosettantaunomila-quattrocentoventiquattro/00

IVA 4% pari a Euro:

14.856,96

che espresso in lettere è pari a: quattordicimila-ottocentocinquantasei/96

Totale importo IVA compresa servizio di ristorazione pari a Euro:

€	386.280,96
---	------------

che espresso in lettere è pari a: trecentoottantaseimila-duecentoottanta/96

BIORISTORO ITALIA SRL
L'AMMINISTRATORE UNICO
MARIA TERESA PIANESI
(firmato digitalmente)

CALCOLO OFFERTA ECONOMICA
(allegato all'offerta)
DIREZIONE REGIONALE

DOCUMENTO B

		Prezzo stimato dalla stazione appaltante	Prezzo Unitario Offerto espresso
Alimenti Integrativi previsti nei Parametri Nutrizionali	PARTICOLARI CONDIZIONI DI LAVORO	€ 1,29	
	IN CASO DI CALAMITA' PUBBLICHE	€ 1,65	
	SPECIALISTI (Piloti, Elicotteristi, Motoristi e personale di bordo unita navali)	€ 1,55	
	SPECIALISTI (NBCR, SOMMOZZATORI, SAF 2B)	€ 3,55	
	ALLIEVI ISTRUTTORI limitatamente alle gare e al periodo di allenamento	€ 3,36	
	PERSONALE AEROPORTI E PORTI	€ 0,77	
	DONATORI DI SANGUE limitatamente alla giornata in cui viene effettuata la donazione	€ 1,18	

N.B. Non sono ammesse offerte economiche al rialzo rispetto all'importo posto a base d'asta.

istruzioni:

Per la presentazione dei singoli prezzi si deve fare riferimento a quelli risultanti nel "DOCUMENTO A – CALCOLO BASE D'ASTA". Le colazioni dovranno essere quotate anche nel caso in cui il riferimento delle presenze medie giornaliere sia uguale a 0. Qualora l'Impresa non proceda alla loro quotazione si procederà, in caso di necessità, ad ordinarle al costo di riferimento prodotto nel "DOCUMENTO A – CALCOLO BASE D'ASTA".

Gli alimenti integrativi previsti nei "Parametri nutrizionali del C.N.VV.F.", non facenti parte del calcolo della base d'asta, dovranno essere quotati in sede di offerta da parte dell'Impresa. Ciò, all'occorrenza, consentirà di procedere alla prenotazione dei generi alimentari con le modalità previste nel contratto.

Qualora l'Impresa non proceda alla loro quotazione si procederà, in caso di necessità, ad ordinarli al costo di riferimento prodotto nel "DOCUMENTO A – CALCOLO BASE D'ASTA".

BIORISTORO ITALIA SRL
L'AMMINISTRATORE UNICO
MARIA TERESA PIANESI
(firmato digitalmente)

FROSINONE

Sede	Modello Gestionale	Presenze Medie Giornaliere Presunte		
		Colazione	Pranzo	Cena
Centrale	Catering Completo	0	29	15
Fiuggi	Catering Completo	0	5	5
Sora	Catering Completo	0	5	5
	TOTALE	0	39	25

BIORISTORO ITALIA SRL
L'AMMINISTRATORE UNICO
MARIA TERESA PIANESI
(firmato digitalmente)

Allegato "A"

Sede	Frosinone
-------------	------------------

	Presenze Presunte		Prezzo Unitario Base d'Asta	IMPORTO
	medie giornaliere	Periodo		
COLAZIONE	0	01/01/25 31/12/27		€ -
PRANZO	39		€ 9,00	€ 384.345,00
CENA	25		€ 9,00	€ 246.375,00
Totale Imponibile Servizio di Ristorazione				€ 630.720,00

Totale Imponibile Base d'Asta dell'Appalto	€ 630.720,00
IVA 4%	€ 25.228,80
Importo Complessivo	€ 655.948,80

BIORISTORO ITALIA SRL
 L'AMMINISTRATORE UNICO
 MARIA TERESA PIANESI
 (firmato digitalmente)

CALCOLO OFFERTA ECONOMICA
(allegato all'offerta)
FROSINONE

DOCUMENTO B

	Presenze Presunte		Prezzo Unitario Offerto	IMPORTO
	medie giornaliere	Periodo		
COLAZIONE	0	01/01/2025 31/12/2027		
PRANZO	39		€ 8,48	€ 362.138,40
CENA	25		€ 8,48	€ 232.140,00
Totale Imponibile dell'Appalto				€ 594.278,40
IVA 4%				23.771,14
TOTALE				€ 618.049,54

Colazione: prezzo unitario offerto espresso in lettere: _____

Pranzo: prezzo unitario Catering Completo/Catering offerto espresso in lettere: otto-virgola-quarantaotto

Cena: prezzo unitario Catering Completo/Catering offerto espresso in lettere: otto-virgola-quarantotto

Totale imponibile offerto servizio di ristorazione pari a Euro: € 594.278,40

che espresso in lettere è pari a: cinquecentonovantaquattromila-duecentosettantaotto/40

IVA 4% pari a Euro: 23.771,14

che espresso in lettere è pari a: ventitremila-settecentosettantauno/14

Totale importo IVA compresa servizio di ristorazione pari a Euro: € 618.049,54

che espresso in lettere è pari a: seicentodiciottomila-quarantanove/54

BIORISTORO ITALIA SRL
L'AMMINISTRATORE UNICO
MARIA TERESA PIANESI
(firmato digitalmente)

CALCOLO OFFERTA ECONOMICA
(allegato all'offerta)
FROSINONE

DOCUMENTO B

		Prezzo stimato dalla stazione appaltante	Prezzo Unitario Offerito espresso
Alimenti Integrativi previsti nei Parametri Nutrizionali	PARTICOLARI CONDIZIONI DI LAVORO	€ 1,29	
	IN CASO DI CALAMITA' PUBBLICHE	€ 1,65	
	SPECIALISTI (Piloti, Elicotteristi, Motoristi e personale di bordo unita navali)	€ 1,55	
	SPECIALISTI (NBCR, SOMMOZZATORI, SAF 2B)	€ 3,55	
	ALLIEVI ISTRUTTORI limitatamente alle gare e al periodo di allenamento	€ 3,36	
	PERSONALE AEROPORTI E PORTI	€ 0,77	
	DONATORI DI SANGUE limitatamente alla giornata in cui viene effettuata la donazione	€ 1,18	

N.B. Non sono ammesse offerte economiche al rialzo rispetto all'importo posto a base d'asta.

istruzioni:

Per la presentazione dei singoli prezzi si deve fare riferimento a quelli risultanti nel "DOCUMENTO A – CALCOLO BASE D'ASTA". Le colazioni dovranno essere quotate anche nel caso in cui il riferimento delle presenze medie giornaliere sia uguale a 0. Qualora l'Impresa non proceda alla loro quotazione si procederà, in caso di necessità, ad ordinarle al costo di riferimento prodotto nel "DOCUMENTO A – CALCOLO BASE D'ASTA". Gli alimenti integrativi previsti nei "Parametri nutrizionali del C.N.VV.F.", non facenti parte del calcolo della base d'asta, dovranno essere quotati in sede di offerta da parte dell'Impresa. Ciò, all'occorrenza, consentirà di procedere alla prenotazione dei generi alimentari con le modalità previste nel contratto. Qualora l'Impresa non proceda alla loro quotazione si procederà, in caso di necessità, ad ordinarli al costo di riferimento prodotto nel "DOCUMENTO A – CALCOLO BASE D'ASTA".

BIORISTORO ITALIA SRL
L'AMMINISTRATORE UNICO
MARIA TERESA PIANESI
(firmato digitalmente)

LATINA

Sede	Modello Gestionale	Presenze Medie Giornaliere Presunte		
		Colazione	Pranzo	Cena
Centrale	Catering Completo	0	28	13
	TOTALE	0	28	13

BIORISTORO ITALIA SRL
L'AMMINISTRATORE UNICO
MARIA TERESA PIANESI
(firmato digitalmente)

Allegato "A"

Sede	Latina			
	Presenze Presunte		Prezzo Unitario Base d'Asta	IMPORTO
	medie giornaliere	Periodo		
COLAZIONE	0	01/01/25	31/12/27	€ -
PRANZO	28			€ 9,00
CENA	13			€ 9,00
Totale Imponibile Servizio di Ristorazione				€ 404.055,00
Totale Imponibile Base d'Asta dell'Appalto				€ 404.055,00
IVA 4%				€ 16.162,20
Importo Complessivo				€ 420.217,20

BIORISTORO ITALIA SRL
L'AMMINISTRATORE UNICO
MARIA TERESA PIANESI
(firmato digitalmente)

CALCOLO OFFERTA ECONOMICA
(allegato all'offerta)
LATINA

DOCUMENTO B

	Presenze Presunte		Prezzo Unitario Offerto	IMPORTO
	medie giornaliere	Periodo		
COLAZIONE	0	01/01/2025 31/12/2027		
PRANZO	28		€ 8,48	€ 259.996,80
CENA	13		€ 8,48	€ 120.712,80
Totale Imponibile dell'Appalto				€ 380.709,60
IVA 4%				15.228,38
TOTALE				€ 395.937,98

Colazione: prezzo unitario offerto espresso in lettere: _____

Pranzo: prezzo unitario Catering Completo/Catering offerto espresso in lettere: otto-virgola-quarantaotto

Cena: prezzo unitario Catering Completo/Catering offerto espresso in lettere: otto-virgola-quarantaotto

Totale imponibile offerto servizio di ristorazione pari a Euro:

€ 380.709,60

che espresso in lettere è pari a: trecentoottantamila-settecentonove/60

IVA 4% pari a Euro:

15.228,38

che espresso in lettere è pari a: quindicimila-duecentoventotto/38

Totale importo IVA compresa servizio di ristorazione pari a Euro:

€ 395.937,98

che espresso in lettere è pari a: trecentonovantacinquemila-novecentotrentasette/98

BIORISTORO ITALIA SRL
L'AMMINISTRATORE UNICO
MARIA TERESA PIANESI
(firmato digitalmente)

CALCOLO OFFERTA ECONOMICA
(allegato all'offerta)
LATINA

DOCUMENTO B

		Prezzo stimato dalla stazione appaltante	Prezzo Unitario Offerto espresso
Alimenti Integrativi previsti nei Parametri Nutrizionali	PARTICOLARI CONDIZIONI DI LAVORO	€ 1,29	
	IN CASO DI CALAMITA' PUBBLICHE	€ 1,65	
	SPECIALISTI (Piloti, Elicotteristi, Motoristi e personale di bordo unita navali)	€ 1,55	
	SPECIALISTI (NBCR, SOMMOZZATORI, SAF 2B)	€ 3,55	
	ALLIEVI ISTRUTTORI limitatamente alle gare e al periodo di allenamento	€ 3,36	
	PERSONALE AEROPORTI E PORTI	€ 0,77	
	DONATORI DI SANGUE limitatamente alla giornata in cui viene effettuata la donazione	€ 1,18	

N.B. Non sono ammesse offerte economiche al rialzo rispetto all'importo posto a base d'asta.

istruzioni:

Per la presentazione dei singoli prezzi si deve fare riferimento a quelli risultanti nel "DOCUMENTO A – CALCOLO BASE D'ASTA". Le colazioni dovranno essere quotate anche nel caso in cui il riferimento delle presenze medie giornaliere sia uguale a 0. Qualora l'Impresa non proceda alla loro quotazione si procederà, in caso di necessità, ad ordinarle al costo di riferimento prodotto nel "DOCUMENTO A – CALCOLO BASE D'ASTA".

Gli alimenti integrativi previsti nei "Parametri nutrizionali del C.N.VV.F.", non facenti parte del calcolo della base d'asta, dovranno essere quotati in sede di offerta da parte dell'Impresa. Ciò, all'occorrenza, consentirà di procedere alla prenotazione dei generi alimentari con le modalità previste nel contratto.

Qualora l'Impresa non proceda alla loro quotazione si procederà, in caso di necessità, ad ordinarli al costo di riferimento prodotto nel "DOCUMENTO A – CALCOLO BASE D'ASTA".

BIORISTORO ITALIA SRL
L'AMMINISTRATORE UNICO
MARIA TERESA PIANESI
(firmato digitalmente)

RIETI

Sede	Modello Gestionale	Presenze Medie Giornaliere Presunte		
		Colazione	Pranzo	Cena
Centrale	Catering Completo	0	23	12
	TOTALE	0	23	12

BIORISTORO ITALIA SRL
L'AMMINISTRATORE UNICO
MARIA TERESA PIANESI
(firmato digitalmente)

Allegato "A"

Sede	Rieti				
	Presenze Presunte			Prezzo Unitario Base d'Asta	IMPORTO
	medie giornaliere	Periodo			
COLAZIONE	0	01/01/25	31/12/27	€ 9,00	€ -
PRANZO	23			€ 9,00	€ 226.665,00
CENA	12			€ 9,00	€ 118.260,00
Totale Imponibile Servizio di Ristorazione					€ 344.925,00
Totale Imponibile Base d'Asta dell'Appalto					€ 344.925,00
IVA 4%					€ 13.797,00
Importo Complessivo					€ 358.722,00

BIORISTORO ITALIA SRL
 L'AMMINISTRATORE UNICO
 MARIA TERESA PIANESI
 (firmato digitalmente)

CALCOLO OFFERTA ECONOMICA
(allegato all'offerta)
RIETI

DOCUMENTO B

	Presenze Presunte		Prezzo Unitario Offerto	IMPORTO
	medie giornaliere	Periodo		
COLAZIONE	0	01/01/2025 - 31/12/2027		
PRANZO	23		€ 8,48	€ 213.568,80
CENA	12		€ 8,48	€ 111.427,20
Totale Imponibile dell'Appalto				€ 324.996,00
IVA 4%				12.999,84
TOTALE				€ 337.995,84

Colazione: prezzo unitario offerto espresso in lettere: _____

Pranzo: prezzo unitario Catering Completo/Catering offerto espresso in lettere: otto-virgola-quarantaotto

Cena: prezzo unitario Catering Completo/Catering offerto espresso in lettere: otto-virgola-quarantaotto

Totale imponibile offerto servizio di ristorazione pari a Euro:

	€ 324.996,00
--	--------------

che espresso in lettere è pari a: trecentoventiquattromila-novecentonovantasei/00

IVA 4% pari a Euro:

	12.999,84
--	-----------

che espresso in lettere è pari a: dodicimila-novecentonovantanove/84

Totale importo IVA compresa servizio di ristorazione pari a Euro:

	€ 337.995,84
--	--------------

che espresso in lettere è pari a: trecentotrentasettemila-novecentonovantacinque/84

BIORISTORO ITALIA SRL
L'AMMINISTRATORE UNICO
MARIA TERESA PIANESI
(firmato digitalmente)

CALCOLO OFFERTA ECONOMICA
(allegato all'offerta)
RIETI

DOCUMENTO B

		Prezzo stimato dalla stazione appaltante	Prezzo Unitario Offerto espresso
Alimenti Integrativi previsti nei Parametri Nutrizionali	PARTICOLARI CONDIZIONI DI LAVORO	€ 1,29	
	IN CASO DI CALAMITA' PUBBLICHE	€ 1,65	
	SPECIALISTI (Piloti, Elicotteristi, Motoristi e personale di bordo unita navali)	€ 1,55	
	SPECIALISTI (NBCR, SOMMOZZATORI, SAF 2B)	€ 3,55	
	ALLIEVI ISTRUTTORI limitatamente alle gare e al periodo di allenamento	€ 3,36	
	PERSONALE AEROPORTI E PORTI	€ 0,77	
	DONATORI DI SANGUE limitatamente alla giornata in cui viene effettuata la donazione	€ 1,18	

N.B. Non sono ammesse offerte economiche al rialzo rispetto all'importo posto a base d'asta.

istruzioni:

Per la presentazione dei singoli prezzi si deve fare riferimento a quelli risultanti nel "DOCUMENTO A – CALCOLO BASE D'ASTA". Le colazioni dovranno essere quotate anche nel caso in cui il riferimento delle presenze medie giornaliere sia uguale a 0. Qualora l'Impresa non proceda alla loro quotazione si procederà, in caso di necessità, ad ordinarle al costo di riferimento prodotto nel "DOCUMENTO A – CALCOLO BASE D'ASTA".

Gli alimenti integrativi previsti nei "Parametri nutrizionali del C.N.VV.F.", non facenti parte del calcolo della base d'asta, dovranno essere quotati in sede di offerta da parte dell'Impresa. Ciò, all'occorrenza, consentirà di procedere alla prenotazione dei generi alimentari con le modalità previste nel contratto.

Qualora l'Impresa non proceda alla loro quotazione si procederà, in caso di necessità, ad ordinarli al costo di riferimento prodotto nel "DOCUMENTO A – CALCOLO BASE D'ASTA".

BIORISTORO ITALIA SRL
L'AMMINISTRATORE UNICO
MARIA TERESA PIANESI
(firmato digitalmente)

Nome documento Documento A e B - Lazio_lotto 7.pdf.p7m**Data di verifica** 11/12/2024 08:06:24 UTC**Versione verificatore** 8.0.4-RC3

Livello	Tipo	Firmatario	Autorità emittente	Esito	Pagina
1	Firma	 PIANESI MARIA TERESA	InfoCamere Qualified Electronic Signatur...	VALIDA	2
		Appendice A			4

PIANESI MARIA TERESA

Esito verifica firma VALIDA

✓ **Firma integra**

La firma è in formato CADES-BES
La firma è integra

✓ **Il certificato è attendibile**

Verifica alla data di sistema: 11/12/2024 10:06:24 GMT+02:00
Data-ora di firma dichiarata dal firmatario: 23/07/2024 14:43:20 GMT+02:00
Validazione certificato eseguita tramite OCSP

✓ **Il certificato ha validità legale**

Certificato Qualificato conforme al Regolamento UE N. 910/2014 - eIDAS
Periodo di conservazione delle informazioni di certificazione: 20 anni
La chiave privata associata al certificato risiede in un dispositivo sicuro conforme al Regolamento (UE) N. 910/2014 (QSCD - Qualified Signature/Seal Creation Device)
PKI Disclosure Statements (PDS): (en) <https://id.infocamere.it/digital-id/firma-digitale/manuali/pds-servizi-qualificati-certificazione.pdf>
Certificato di firma elettronica conforme al Regolamento (UE) N. 910/2014

Dettagli certificato

Soggetto: PIANESI MARIA TERESA

Seriale: 1c1c48

Nazione: IT

Codice Fiscale: TINIT-PNSMTR60B45H501T

Autorità emittente: CN=InfoCamere Qualified Electronic Signature
CA,OID.2.5.4.97=VATIT-02313821007,OU=Qualified Trust Service
Provider,O=InfoCamere S.C.p.A.,C=IT

Utilizzo chiavi: nonRepudiation

Policies: 0.4.0.194112.1.2,1.3.76.14.1.1.30,CPS URI:

<https://id.infocamere.it/digital-id/firma-digitale/manuali.html>,1.3.76.16.6,displayText: Questo certificato rispetta le raccomandazioni previste dalla Determinazione Agid N. 121/2019,

Validità: da 18/10/2022 07:44:58 UTC a 18/10/2025 00:00:00 UTC

La chiave privata associata al certificato risiede in un dispositivo sicuro conforme al Regolamento (UE) N. 910/2014(QSCD - Qualified Signature/Seal Creation Device)

Periodo di conservazione delle informazioni di certificazione: 20 anni

Certificato di firma elettronica conforme al Regolamento (UE) N. 910/2014

Dichiarazione di Trasparenza:

- (en) <https://id.infocamere.it/digital-id/firma-digitale/manuali/pds-servizi-qualificati-certificazione.pdf>

Appendice A

Certificati delle autorità radice (CA)

InfoCamere Qualified Electronic Signature CA

Seriale: 01

Organizzazione: InfoCamere S.C.p.A.

Nazione: IT

Utilizzo chiavi: keyCertSign | cRLSign

Autorità emittente: CN=InfoCamere Qualified Electronic Signature
CA,OID.2.5.4.97=VATIT-02313821007,OU=Qualified Trust Service
Provider,O=InfoCamere S.C.p.A.,C=IT

Validità: da 04/12/2019 09:49:37 UTC a 04/12/2035 10:49:37 UTC



Ministero dell'Interno

DIPARTIMENTO DEI VIGILI DEL FUOCO, DEL SOCCORSO PUBBLICO E DELLA DIFESA CIVILE
DIREZIONE CENTRALE PER L'INNOVAZIONE TECNOLOGICA, LA DIGITALIZZAZIONE
E PER I BENI E LE RISORSE LOGISTICHE E STRUMENTALI

DOCUMENTO DI VALUTAZIONE DEI RISCHI

relativo al servizio di ristorazione

locali **CUCINA e MENSA**

N.B: Tale versione del DVR (locali Cucina e Mensa) è redatto in forma generale e dovrà poi essere definito in base alla realtà dei luoghi per ogni singolo Comando/Distaccamento VVF.

01. INTRODUZIONE

-PREMESSA

Il presente documento è parte integrante del DVR generale del Comando/Distaccamento VVF e costituisce uno strumento immediato e di facile consultazione / applicazione fornito alle parti.

Per il dettaglio dei criteri e delle modalità di valutazione e compilazione si rimanda all'introduzione del DVR generale così come per la specifica dell'organigramma della sicurezza.

-ORGANICO

Per il servizio CUCINA e MENSA svolgono il proprio lavoro n. **xx** operatori, dal lunedì alla domenica, con le seguenti mansioni:

Indicare, suddivisi per mansione, il personale che opera nei locali dedicati al servizio di ristorazione

Gli operatori prestano servizio con il seguente orario:

Cucina, dal lunedì alla domenica:

Indicare, suddivisi per mansione, l'orario che viene svolto dal personale all'interno del locale cucina, suddiviso tra colazione, pranzo e cena

Mensa, dal lunedì alla domenica:

Indicare, suddivisi per mansione, l'orario che viene svolto dal personale all'interno del locale mensa, suddiviso tra colazione, pranzo e cena

In particolare, la presenza del personale di reparto viene così organizzato nelle tre fasce di lavoro della giornata:

Reparto	Presenza operatori turno colazione (se da svolgere) dalle ore xx:xx alle ore xx:xx	Presenza operatori turno pranzo dalle ore xx:xx alle ore xx:xx	Presenza operatori turno cena dalle ore xx:xx alle ore xx:xx
CUCINA			

Reparto	Presenza operatori turno colazione (se da svolgere) dalle ore xx:xx alle ore xx:xx	Presenza operatori turno pranzo dalle ore xx:xx alle ore xx:xx	Presenza operatori turno cena dalle ore xx:xx alle ore xx:xx
MENSA			

- SCHEDE DI DESTINAZIONE LAVORATIVA

Nella presente sezione viene fornita la descrizione delle attività svolte dagli operatori del servizio, suddivisi per mansioni, completa della scomposizione in compiti elementari e indicazione di frequenza e durata di ciascuno, mediante la compilazione di una tabella, la cui riga dei titoli viene di seguito indicata:

Giorno	fascia oraria	attività	compiti elementari	durata	frequenza	modalità di esecuzione	RISCHI di ESPOSIZIONE
--------	---------------	----------	--------------------	--------	-----------	------------------------	-----------------------

Note:

giorno: indicare in quale/i giorno/i o periodo della settimana si svolge quella determinata attività;

fascia oraria: indicare in quale fascia oraria svolge quella determinata attività (es. *dalle ore 10:00 alle ore 12:00*);

attività: descrizione dell'attività da svolgere (es. *attività gestionali ed organizzative, attività di preparazione dei cibi*);

compiti elementari: descrizione nel dettaglio delle operazioni da svolgere in base all'attività (es. *prelievo degli ingredienti da celle, frigoriferi, carrelli della dispensa: carico sui carrelli e trasporto fino alle zone di cottura*);

durata: tempo espresso in ore e minuti per lo svolgimento dell'attività;

frequenza: indicare ogni quanto viene svolta quel determinato compito elementare (es. *giornaliera, settimanale, ecc...*);

modalità di esecuzione: specificare se il compito elementare viene svolto singolarmente o a coppia;

RISCHI di ESPOSIZIONE: specificare a quali rischi di esposizione è soggetto l'operatore nello svolgimento del singolo compito elementare (es. *sollevamento carichi, traino-spinta, microclima, postazione di lavoro, attrezzature*);

02. VALUTAZIONE DEI RISCHI RELATIVI AGLI AMBIENTI

- PREMESSA

In questa fase dedicata agli **Ambienti di lavoro** si è proceduto all'individuazione e valutazione dei rischi di infortunio / incidente propri dei luoghi di lavoro del presente reparto/servizio a cui sono, quindi, potenzialmente esposti tutte le persone che vi accedono (lavoratori interni, lavoratori esterni, fornitori, ecc.).

La valutazione dei rischi relativi agli ambienti di questo reparto / servizio viene condotta secondo la normativa, i criteri di valutazione e le impostazioni del DVR generale del Comando/distaccamento VVF.

- SCHEDE DI VALUTAZIONE

Cucina

Descrizione:

La cucina è ubicata (*indicare il piano*), nei locali individuati nella planimetria (*da allegare*).

Viene generalmente chiamata "cucina" tutta la porzione di reparto in cui vengono svolte le attività di organizzazione del lavoro e gestione di richieste e ordini, ricezione e controllo della merce, carico e scarico, preparazione e cottura degli alimenti, preparazione dei carrelli destinati ai reparti, lavaggio dei carrelli e delle stoviglie, ricovero di carrelli e attrezzature:

- area di carica dei carrelli termici scaldavivande,
- area di ricevimento della merce dalla dispensa e carico / scarico dei carrelli,
- area di preparazione degli alimenti (lavaggio e taglio),
- area di cottura dei cibi e porzionatura,
- area di conservazione dei cibi (unità refrigeranti e frigorifere),
- area ufficio

Impianti presenti:

- impianti refrigeranti (celle e unità frigorifere),
- impianto trattamento dell'aria (ventilazione estiva e invernale),
- impianto elettrico,
- impianto di illuminazione,
- impianto antincendio.

Attrezzature, macchine:

tavoli scaldavivande, pela-lava-patate, abbattitore, centrifuga, mixer, cuoci-pasta, cuoci-sugo, forni a convezione, brassière, pentole a vapore, banco frigorifero, piani di cottura misti a gas, cappe di aspirazione, friggitrice, piastre elettriche, affettatrici, sterilizzatrice per coltelli, tritacarne, lava pentole, lavastoviglie (a tunnel e a nastro), dissipatore, cutter, taglia verdure, forma ghiaccio, idropulitrice, lavapavimenti, taglia costate, macchina per il caffè, carrelli termici scaldavivande, carrelli di servizio, scaffalature metalliche, scale portatili, VDT ad uso del Capo Cuoco.

Mensa

Descrizione:

Il locale mensa è ubicato (*indicare il piano*), nei locali individuati nella planimetria (*da allegare*).

I compiti svolti dagli operatori riguardano la distribuzione al personale VVF, dei pasti provenienti dalla cucina e le operazioni strumentali all'attività in questione. Vengono svolte attività di igiene ambientale per i locali di pertinenza e attività di igienizzazione delle attrezzature da lavoro.

Lo svolgimento di tale attività comporta:

- movimentazione delle teglie dal carrello, proveniente dalla cucina, al banco scaldavivande (banco della distribuzione agli utenti)
- movimentazione di piatti e posate
- svuotamento dei vassoi dal carrello di raccolta (depositati dagli utenti)
- prelavaggio a mano, nel lavandino, di stoviglie e teglie
- lavaggio di stoviglie e teglie con lavastoviglie e loro movimentazione

Impianti presenti:

- impianti refrigeranti (celle e unità frigorifere),
- impianto trattamento dell'aria (ventilazione estiva e invernale),
- impianto elettrico,
- impianto di illuminazione,
- impianto antincendio.

Attrezzature, macchine:

banchi scaldavivande, banco frigorifero, scaldapiatti, cappe di aspirazione, lavastoviglie a nastro, lavapavimenti, fontanelle elettriche, scaffalature metalliche, carrelli.

Celle frigo

Descrizione:

Nel locale CUCINA potrebbero essere presenti unità refrigeranti (celle) per la conservazione degli alimenti crudi o cotti e suddivise a seconda della tipologia di merce depositata.

Impianti presenti:

- impianto refrigerante (celle e unità frigorifere),
- impianto trattamento dell'aria (ventilazione estiva e invernale),
- impianto elettrico,
- impianto di illuminazione.

Attrezzature, macchine:

nelle celle sono stabilmente presenti solo le attrezzature destinate alla sistemazione, carico e scarico della merce: scaffalatura metallica e carrelli per la movimentazione dei carichi. Altre attrezzature manuali (cutter, coltelli e simili) possono essere introdotte nelle celle ma solo per la durata dell'intervento e quale ausilio all'attività specifica dell'operatore.

Valutazione dei rischi per AMBIENTE: CUCINA – MENSA – CELLE FRIGO				
FONTI DI RISCHIO	RISCHI	SISTEMA DI PREVENZIONE E PROTEZIONE IN ATTO	R	MISURE di PREVENZIONE e PROTEZIONE

Tra le fonti di rischio, nei locali indicati, si possono classificare:

- LUOGHI E AMBIENTI DI LAVORO
- IMPIANTO D'ILLUMINAZIONE
- IMPIANTO ELETTRICO
- MICROCLIMA
- MACCHINE, IMPIANTI e ATTREZZATURE
- RUMORE
- INCENDIO/EMERGENZA

Tra i rischi possibili per ogni singola fonte, si possono avere:

- Scivolamenti, cadute, urti;
- Esposizione a cattive condizioni igienico-sanitarie;
- Grado di illuminazione insufficiente;
- Difficoltà di orientamento o di individuazione dei percorsi di esodo e degli elementi strutturali / organizzativi in caso di emergenza;
- Elettrocuzione per malfunzionamento dell'impianto elettrico;
- Inadeguato comfort termico legato alle specifiche condizioni di lavoro o malfunzionamento degli impianti;
- Impatti con macchine, impianti e attrezzature;
- Elettrocuzione con attrezzature e macchine elettro-alimentate;
- Ferite, lesioni, tagli, abrasioni in genere da contatto con attrezzature e macchine manuali presenti in loco;
- Scoppio, esplosione di compressori a servizio degli impianti refrigeranti;
- Esposizione a rumore di fondo proprio delle lavorazioni / funzionamenti in corso;
- Incendi.

Per i sistemi di prevenzione e protezione da mettere in atto per prevenire i possibili rischi sopra indicati, si

possono elencare:

- Pavimentazione mantenuta in buone condizioni strutturali senza sconessioni;
- Percorsi pedonali e spazi di larghezza sufficiente, mantenuti liberi da ostacoli;
- Servizio di riordino e pulizia degli ambienti affidato al personale della ditta esterna;
- Pareti piastrellate per i 2/3 (ingresso alle celle) e mantenute in buone condizioni igieniche;
- Presenza di adeguata illuminazione naturale e artificiale;
- Presenza di illuminazione di emergenza;
- Sistema di manutenzione ordinaria e straordinaria affidata a ditte esterne specializzate;
- Impianto certificato e conforme;
- Regolari verifiche come da normativa vigente;
- Manutenzione ordinaria e straordinaria dell'impianto;
- Manutenzione ordinaria e straordinaria degli impianti refrigeranti e di trattamento dell'aria affidata al personale della ditta esterna incaricata;
- Regolare cambio / pulizia dei filtri del sistema di trattamento dell'aria affidato al personale della ditta esterna incaricata;
- Idonea progettazione/ adeguamento dell'impianto elettrico di alimentazione in base alla tipologia di attrezzature e/o macchine inserite nel reparto;
- Conformità di macchine e attrezzature per la salvaguardia dei presenti dai rischi infortunistici;
- Mantenimento delle caratteristiche di sicurezza di attrezzature, macchine e impianti;
- Manutenzione degli impianti refrigeranti affidata a ditta esterna incaricata;
- Valutazione di rumore entro i limiti prescritti dalla normativa vigente;
- Mantenimento delle caratteristiche di sicurezza di impianti, macchine e attrezzature e relativa manutenzione ordinaria e straordinaria;
- Manutenzione periodica e regolare dei presidi di gestione delle emergenze.

IL GRADO DI RISCHIO (R) PUO' VARIARE DA 1 A 4

Tra le misure di Prevenzione e Protezione da adottare si possono elencare le seguenti, che tengono in considerazione i sistemi già in atto:

- Mantenere le attuali condizioni strutturali e manutentive di pavimenti e pareti;
- Mantenere la pulizia e il riordino degli ambienti;
- Tempestiva sostituzione dei corpi illuminanti in caso di guasto o malfunzionamento;
- Verifica e regolare manutenzione delle luci di emergenza;
- Manutenzione ordinaria e straordinaria dell'impianto elettrico;
- Manutenzione ordinaria e straordinaria degli impianti refrigeranti e di trattamento aria affidata al personale esterno;
- Mantenimento delle attuali condizioni di pulizia dei sistemi di aerazione;
- Mantenimento delle attuali condizioni di sicurezza delle macchine e del servizio di manutenzione interno ed esterno;
- Verifica ed eventuale adeguamento dell'impianto elettrico in caso di inserimento di nuova apparecchiatura;
- Mantenimento della manutenzione degli impianti refrigeranti;
- Manutenzione ordinaria e straordinaria di impianti, macchine e attrezzature;
- Mantenimento delle attuali procedure di gestione delle emergenze;

03. VALUTAZIONE DEI RISCHI RELATIVI ALLE MANSIONI

- PREMESSA

In questa fase dedicata alle **MANSIONI** si è proceduto all'individuazione e valutazione dei rischi per la salute e/o infortunio/incidente cui sono potenzialmente esposti i lavoratori che svolgono ciascuna mansione all'interno dei singoli locali

La valutazione dei rischi relativi alle mansioni di questo reparto / servizio viene condotta secondo la normativa, i criteri di valutazione e le impostazioni del DVR generale del Comando/Distaccamento VVF.

Per ogni singola mansione devono essere descritte le attività svolte, le attrezzature, impianti e macchinari utilizzati, gli eventuali prodotti di pulizia utilizzati, i DPI e la formazione e informazione avuta.

Valutazione dei rischi per MANSIONE:				
FORTE DI RISCHIO	RISCHI	SISTEMA DI PREVENZIONE E PROTEZIONE IN ATTO	R	MISURE di PREVENZIONE e PROTEZIONE

Tra le fonti di rischio, in relazione alle mansioni, si possono classificare:

- POSTAZIONI DI LAVORO
- AGENTI BIOLOGICI
- MACCHINE, IMPIANTI ed ATTREZZATURE
- MOVIMENTAZIONE MANUALE DEI CARICHI
- AGENTI CHIMICI
- VIDEO TERMINALI
- MICROCLIMA
- RUMORE

Tra i rischi possibili per ogni singola fonte, si possono avere:

- Ergonomia durante le lavorazioni:
 - stazionamenti in posizione eretta o in posizioni poco confortevoli
 - spazi di manovra limitati e disagiati
- Condizioni igienico-sanitarie legate alla postazione di lavoro;
- Cadute e scivolamenti su pavimento bagnato o da scale portatili;
- Urti e lesioni;
- Colpi, tagli, abrasioni;
- Elettrocuzione durante l'uso di attrezzature elettro-alimentate;
- Scottature da contatto con attrezzature, macchine, impianti o parti di essi ad alta temperatura;
- Impigliamento e trascinarsi;
- Peso, dimensioni e ingombro;
- Posizione e/o movimenti scorretti durante la movimentazione;
- Caduta o urto del materiale movimentato;
- Esposizione ad agenti chimici pericolosi;
- Esposizione ad agenti biologici (in particolare tetano);
- Esposizione a condizioni microclimatiche sfavorevoli: alte (ovvero basse) temperature ed elevato grado di umidità;
- Sbalzi di temperatura tra la postazione specifica e gli ambienti di lavoro circostanti.

Per i sistemi di prevenzione e protezione da mettere in atto per prevenire i possibili rischi sopra indicati, si possono elencare:

- Organizzazione degli spazi e della collocazione di attrezzature / impianti;
- Limitazione dell'ingombro degli spazi liberi specie per quanto riguarda i percorsi di emergenza;
- Servizio di riordino e pulizia degli ambienti;
- Conformità delle attrezzature;
- Mantenimento delle caratteristiche di sicurezza delle attrezzature;
- Formazione del personale sull'uso in sicurezza delle attrezzature di lavoro;
- Manutenzione ordinaria e straordinaria delle attrezzature affidata a personale esterno;
- Mantenimento delle idonee condizioni dell'impianto elettrico di alimentazione;
- DPI ad uso del personale;
- Valutazione specifica del rischio;
- Formazione del personale circa la movimentazione manuale dei carichi;
- Regolamentazione degli spazi di manovra, delle attività svolte, dei percorsi e dei carichi trasportati
- Manutenzione predittiva del materiale rotabile;
- Sorveglianza sanitaria secondo Piano sanitario vigente;
- Valutazione specifica di esposizione ad agenti chimici;
- Valutazione specifica di esposizione a rischio da agenti biologici;
- Formazione del personale circa il rischio da esposizione ad agenti biologici
- Sistemi di controllo della temperatura e dell'umidità negli ambienti di lavoro della cucina;
- Sistemi di aerazione / ventilazione dell'ambiente.

IL GRADO DI RISCHIO (R) PUO' VARIARE DA 1 A 4

Tra le misure di Prevenzione e Protezione da adottare si possono elencare le seguenti, che tengano in considerazione i sistemi già in atto;

- Mantenimento delle attuali condizioni di sicurezza;
- Mantenere la Formazione / Informazione circa la sicurezza da osservare nelle postazioni di lavoro e l'uso in sicurezza, di eventuali scale portatili;
- Mantenimento gli spazi liberi sgombri da ostacoli;
- Limitatamente alle specifiche condizioni di lavoro, mantenere un adeguato grado di ordine e pulizia;
- Mantenimento delle attuali condizioni di sicurezza di attrezzature e impianto elettrico;
- Mantenimento della manutenzione ordinaria e straordinaria delle attrezzature e dell'impianto elettrico;
- Mantenere la Formazione / Informazione dei lavoratori circa sull'uso in sicurezza delle attrezzature;
- Mantenimento delle procedure di fornitura, uso e manutenzione dei DPI;
- Rispettare le procedure di traino-spinta;
- Mantenere la Formazione / Informazione dei lavoratori circa la movimentazione dei carichi;
- Mantenimento della manutenzione predittiva del materiale rotabile;
- Rispettare le specifiche procedure di movimentazione dei carichi (apertura delle confezioni, movimentazione con due operatori, limitazione dei pesi);
- Mantenimento delle attuali condizioni di utilizzo e stoccaggio dei prodotti chimici;
- Mantenere la Formazione / Informazione dei lavoratori circa l'esposizione ad agenti biologici;
- Mantenimento del sistema di aerazione dell'ambiente di lavoro;

04. PROCEDURE OPERATIVE DI SICUREZZA

- PREMESSA

Il presente documento di Valutazione dei Rischi specifico del servizio CUCINA e MENSA, si compone di una serie di procedure operative di sicurezza che vengono richiamate nelle sezioni di interesse e raccolte nel DVR generale.

Esse vengono recepite mediante approvazione del presente documento che le richiama e consentono l'informazione (ovvero supportano la formazione) del personale.

In generale, gli elaborati sono finalizzati alla informazione del personale per la corretta realizzazione di:

- relazioni e ruoli delle figure del sistema di prevenzione e protezione;
- manovre, gesti, comportamenti per l'esecuzione in sicurezza delle attività lavorative;
- utilizzo in sicurezza di macchine, attrezzature, impianti;
- impiego in sicurezza di sostanze e prodotti chimici;
- interazioni tra operatori, con gli ambienti e le attrezzature di lavoro,
- uso, conservazione e manutenzione dei Dispositivi di Protezione (collettivi e Individuali);
- gestione delle emergenze (sistema organizzativo, rilancio degli allarmi, divulgazione delle informazioni, procedure di comportamento, ecc.);
- comportamenti e dispositivi necessari alla gestione in sicurezza di particolari fasi lavorative e relativi rischi specifici.

Unitamente al DVR, le procedure vengono custodite presso i locali a cui la valutazione dei rischi è dedicata nonché presso il servizio prevenzione e protezione del Comando VVF.

- PROCEDURE

- Procedura per le attività organizzative del Capo Cuoco;
- Procedura per la segnalazione di problematiche sulla sicurezza dei luoghi di lavoro;
- Procedura per le attività di Movimentazione Manuale dei Carichi (MMC);
- Procedura per la manutenzione di attrezzature ed ausili per la movimentazione
- Procedura per il monitoraggio dell'applicazione delle procedure operative di sicurezza;
- Procedure generali per la corretta movimentazione dei carichi;
- Procedure generali per la protezione degli operatori dal rischio biologico;
- Procedure generali per l'uso in sicurezza delle attrezzature di lavoro;
- Procedure generali per l'utilizzo in sicurezza di prodotti chimici;
- Procedure per l'uso in sicurezza delle scale portatili;
- Procedure generali per la corretta postura al VDT e suo utilizzo;
- Procedure di gestione delle emergenze;
- Procedure di corretta movimentazione del materiale rotabile (traino / spinta).

Il presente DVR di settore, dovrà essere letto, confermato e sottoscritto dal DATORE DI LAVORO, dal RSPP, dal MEDICO COMPETENTE e dal RLS e sarà parte integrante del DVR generale del Comando/distaccamento VVF.