



A G E N Z I A D E L D E M A N I O

Direzione Centrale Manutenzione, Contratti e Beni Confiscati

– Acquisti –

**PROCEDURA APERTA PER L’AFFIDAMENTO DELLA CONCESSIONE
DEL SERVIZIO DI GESTIONE DEL BAR-GASTRONOMIA FREDDA
DELLA SEDE DELLA DIREZIONE GENERALE DELL’AGENZIA DEL
DEMANIO**

CAPITOLATO TECNICO



Via Barberini, 38 – 00187 Roma – Tel. 06/36427301 – Fax. 06/50516029

e-mail: dq.acquisti@agenziademanio.it

Acquisti@pce.agenziademanio.it



SOMMARIO

ART. 1 OGGETTO.....	3
ART. 2 UTENTI DEL SERVIZIO.....	3
ART. 3 EROGAZIONE DEL SERVIZIO	3
ART. 4 DURATA.....	3
ART. 5 PREZZI DEI PRODOTTI IN VENDITA E CANONE.....	3
ART. 6 QUALITA' DEI PRODOTTI IN VENDITA	4
ART. 7 SISTEMA DI AUTOCONTROLLO.....	5
ART. 8 LOCALI, ARREDI, ATTREZZATURE E MACCHINARI.....	5
ART. 9 DIVIETO DI CESSIONE DEL CONTRATTO	6
ART. 10 CAUZIONE.....	6
ART. 11 RESPONSABILITA' PER DANNI.....	7
ART. 12 COPERTURE ASSICURATIVE	7
ART. 13 PERSONALE ADDETTO AL SERVIZIO	7
ART. 14 AUTORIZZAZIONI AMMINISTRATIVE.....	8
ART. 15 PENALE.....	8
ART. 16 COMMISSIONE DI CONTROLLO.....	9
ART. 17 CONDIZIONI DI CARATTERE GENERALE.....	9
ART. 18 TRACCIABILITA' DEI FLUSSI FINANZIARI	10
ART. 19 RISOLUZIONE DEL CONTRATTO.....	10
ART. 20 SPESE.....	11
ART. 21 CONTROVERISIE E FORO COMPETENTE.....	11



A G E N Z I A D E L D E M A N I O

Art. 1 Oggetto

L'affidamento ha come oggetto la concessione del servizio di gestione del bar-gastronomia fredda posto all'interno della sede della Direzione Generale dell'Agenzia del Demanio sita in Roma via Barberini, 38.

Art. 2 Utenti del servizio

Sono considerati utenti del servizio i dipendenti della Direzione Generale e delle Direzioni Regionali dell'Agenzia in trasferta e, in via eccezionale, agli eventuali visitatori.

Art. 3 Erogazione del servizio

Il concessionario sarà tenuto ad assicurare il servizio dal lunedì al venerdì non festivi con il seguente orario: 7,30/16,30.

Nel mese di agosto il servizio potrà essere sospeso per ferie per un massimo di tre settimane.

Art. 4 Durata del servizio

L'affidamento della concessione del servizio avrà la durata di anni 3 (tre) a decorrere dalla stipula del contratto. Alla scadenza, l'Agenzia valuterà l'opportunità di rinnovare il contratto per ulteriori 3 (tre) anni.

L'Agenzia, ai sensi dell'art. 1373 del Codice Civile e dell'art. 21-sexies della Legge n. 241/90 e ss.mm.ii, con gli effetti dell'art. 1373, comma 2, del Codice Civile, si riserva la facoltà insindacabile di recedere anticipatamente dal contratto, con un preavviso di 30 giorni rispetto alla data in cui deve avere esecuzione senza che il gestore possa avanzare alcuna pretesa di natura risarcitoria.

Art. 5 Prezzi dei prodotti in vendita e canone

I prezzi dei principali prodotti in vendita saranno quelli stabiliti in sede di aggiudicazione. Essi saranno determinati tenendo conto dello sconto che il concessionario offrirà sui prezzi riportati nell'allegato A, per singola categoria di prodotti (caffetteria/pasticceria, bibite e frullati, gastronomia e panini assortiti).



AGENZIA DEL DEMANIO

I prezzi offerti verranno arrotondati per difetto, ai 10 o ai 5 centesimi.

Il gestore potrà vendere anche cibi e bevande non rientranti nell'allegato A.

I prezzi di vendita di ogni singolo articolo dovranno essere riportati su apposito listino che dovrà essere esposto in luogo ben visibile a tutti gli utenti.

Il concessionario si impegna a accettare in pagamento i buoni pasto distribuiti ai dipendenti dell'Agenzia.

A titolo di rimborso forfettario per l'uso del locale, dell'utilizzo degli arredi e delle attrezzature messi a disposizione del gestore, delle utenze (luce, gas e telefono) sarà dovuto un canone mensile minimo di € 800 + IVA, che sarà oggetto di offerta al rialzo.

Il canone proposto dal concessionario dovrà essere pagato in rate trimestrali entro il giorno cinque del primo mese di ogni trimestre e sarà aggiornato dell'indice ISTAT, a partire dal secondo anno di vigenza contrattuale.

Art. 6 Qualità dei prodotti in vendita

Il bar dovrà essere convenientemente dotato di prodotti di abituale consumo e delle migliori qualità commerciali, con particolare riguardo al caffè espresso, alle bevande ed ai prodotti di gastronomia che dovranno essere posti in vendita tenendo conto delle grammature minime stabilite nel richiamato allegato A.

Un'adeguata documentazione dovrà riguardare, qualora posti in vendita, anche i prodotti a "chilometro zero" e acquistati da "mercato equo solidale" (luoghi di produzione e provenienza), i prodotti biologici (marchio attestante tale caratteristica, indicazione/dichiarazione del produttore, ecc.), i prodotti IGP e DOP.

I cibi caldi precotti e quelli confezionati dovranno essere conservati in custodie adatte alla loro migliore protezione e conservazione e rispondenti alle prescrizioni di legge.

Tutti gli acquisti dei prodotti necessari per lo svolgimento del servizio dovranno essere fatti dal gestore a proprio nome e spese, con esonero espresso dell'Agenzia da qualsiasi responsabilità per eventuali inadempimenti nei pagamenti.



AGENZIA DEL DEMANIO

Nello svolgimento del servizio il concessionario sarà obbligato a seguire la più scrupolosa osservanza delle norme igienico-sanitarie. Resta, pertanto, inteso che esso, con la sottoscrizione del contratto, si impegna a tenere indenne l'Agenzia dall'accollo di qualsivoglia sanzione o multa derivante dall'inosservanza delle prescrizioni igienico-sanitarie.

I controlli periodici, volti a verificare l'osservanza di quanto sopra rappresentato, nonché la bontà dei prodotti venduti, sono demandati alla Commissione di controllo di cui al successivo art. 16.

Art. 7 Sistema di autocontrollo

Il gestore è tenuto in tutte le fasi di lavorazione e di distribuzione ad applicare il sistema di autocontrollo (HACCP), volto a garantire la sicurezza igienica del pasto e delle fasi di somministrazione.

A tal fine il concessionario dovrà possedere un proprio manuale di autocontrollo redatto a norma del D.Lgs. n. 155/97 e s.m.i., copia del quale dovrà essere consegnata all'Agenzia.

Art. 8 Locali, arredi, attrezzature e macchinari

Per tutta la durata del contratto, il gestore dovrà provvedere alla pulizia dei locali siti al piano terra della Sede dove si svolge il servizio nonché alla relativa manutenzione ordinaria e alla conservazione degli arredi, attrezzature e macchinari dati in uso dall'Agenzia.

E' vietato effettuare trattamenti di pulizia nei locali durante le operazioni di preparazione e distribuzione degli alimenti.

Qualora il gestore non provveda puntualmente a quanto sopra, l'Agenzia si riserva la facoltà di provvedere direttamente agli interventi necessari con successivo addebito delle spese al gestore stesso.

Al fine di migliorare il servizio, il concessionario, previo assenso dell'Agenzia, potrà incrementare, assumendone l'onere economico, i beni in dotazione con altri mobili, attrezzature e/o macchinari.



AGENZIA DEL DEMANIO

L'Agenzia si riserva la facoltà di verificare la rispondenza dei requisiti di detti beni e la loro posa in opera alle prescrizioni di legge.

Nel caso si rendesse necessario lo sgombero e/o la sospensione dell'esercizio allo scopo di poter eseguire lavori di manutenzione straordinaria da parte dell'Agenzia, il gestore non potrà pretendere alcun tipo di rimborso o indennità per la sospensione del servizio.

Alla scadenza del contratto o in caso di risoluzione dello stesso, il gestore dovrà riconsegnare i locali, gli arredi, le attrezzature ed i macchinari nel medesimo stato risultante dal verbale di consegna, salvo il naturale deterioramento dovuto all'uso dei beni stessi.

All'atto della riconsegna i locali dovranno essere liberi da arredi, attrezzature e/o macchinari eventualmente aggiunti dal gestore.

Il concessionario è tenuto a risarcire l'Agenzia per il deterioramento che va oltre quello derivante dal corretto utilizzo dei beni in dotazione e per le eventuali perdite degli stessi.

Eventuali lavori di adattamento o di abbellimento, eseguiti con il benestare dell'Agenzia, non costituiranno valido motivo per il gestore per vantare diritti o indennità. Le opere eseguite saranno, pertanto, automaticamente incamerate dall'Agenzia senza alcun esborso finanziario.

E' fatto divieto di apporre targhe, insegne, iscrizioni e/o avvisi al di fuori del locale bar-gastronomia nonché di installare qualsiasi tipo di gioco all'interno del locale stesso.

Art. 9 Divieto di cessione del contratto

E' fatto assoluto divieto al gestore di cedere, a qualunque titolo, il contratto a pena di nullità della stessa.

Art. 10 Cauzione

Il gestore all'atto della stipula del contratto dovrà produrre, a titolo di cauzione, una fideiussione bancaria ovvero una polizza fidejussoria pari al 10% del canone triennale rialzato a garanzia degli impegni contrattuali, dell'eventuale applicazione delle penali previste dal successivo art. 15 e del buon uso del locale, degli arredi, delle attrezzature e



A G E N Z I A D E L D E M A N I O

dei macchinari messi a disposizione dall'Agenzia. Detta cauzione sarà vincolata a favore dell'Agenzia del Demanio per tutta la vigenza del contratto.

La fideiussione bancaria ovvero la polizza fidejussoria dovrà prevedere espressamente la rinuncia al beneficio della preventiva escussione del debitore principale di cui all'art. 1944, la rinuncia all'eccezione di cui all'art. 1957, comma 2, del codice civile, nonché l'operatività della garanzia medesima entro quindici giorni, a semplice richiesta scritta dell'Agenzia.

Il concessionario si obbligherà a reintegrare immediatamente (e comunque nel termine di 15 gg dalla data di ricevimento della comunicazione) la cauzione di cui l'Agenzia abbia dovuto valersi in tutto o in parte, durante la vigenza contrattuale.

Art. 11 Responsabilità per danni

L'Agenzia non si costituisce depositaria degli oggetti, delle attrezzature, degli arredi ecc. che il gestore detiene nei locali in uso, rimanendo la custodia e la conservazione a totale carico, rischio e pericolo del medesimo gestore, senza responsabilità per l'Agenzia, per eventuali furti o distruzioni degli stessi dovuti a qualsiasi causa.

Art. 12 Coperture assicurative

Il gestore è tenuto a stipulare una polizza assicurativa contro i rischi da R.C., nonché contro i rischi da furto e incendio di tutti gli arredi, apparecchiature e macchinari presenti nel locale bar-gastronomia, di durata almeno pari alla concessione.

Art. 13 Personale addetto al servizio

Il concessionario dovrà fornire all'Agenzia i nominativi del personale addetto al servizio stesso. Eventuali sostituzioni dovranno essere prontamente comunicate.

Il personale, numericamente adeguato, dovrà essere regolarmente assunto, secondo la normativa vigente in materia.

Le retribuzioni, gli oneri previdenziali, assicurativi ed assistenziali e ogni altro adempimento, prestazione ed obbligazione inerente il rapporto di lavoro sono a totale carico del gestore, restando esclusa ogni responsabilità da parte dell'Agenzia.

Il concessionario si obbliga all'osservanza delle norme in materia di prevenzione infortuni e di igiene sul lavoro, impartendo ai propri dipendenti precise istruzioni sui rischi specifici



AGENZIA DEL DEMANIO

esistenti nell'ambiente di lavoro in cui prestano la loro attività. Tale inosservanza costituisce motivo di risoluzione del contratto.

Il personale dovrà indossare idonea tenuta da lavoro fornita a cura e a spese del gestore e mantenere un adeguato contegno.

Il personale dovrà, inoltre, svolgere il servizio con cortesia e, se richiesto, fornire indicazioni in merito alle modalità di preparazione/confezionamento dei beni in vendita nonché assicurarsi che le stoviglie siano esattamente pulite.

Art. 14 Autorizzazioni amministrative

La gestione del servizio presuppone, da parte del concessionario, il possesso delle relative autorizzazioni e dei requisiti previsti dalle norme vigenti in materia, con particolare riferimento alle autorizzazioni sanitarie. Sono a carico del gestore sia la richiesta di autorizzazione che eventuali oneri derivanti da adeguamenti necessari per l'ottenimento delle citate autorizzazioni. Prima dell'inizio della gestione del servizio, il concessionario avrà cura di presentare al Comune di Roma idonea Segnalazione Certificata di Inizio di Attività di somministrazione di alimenti e bevande.

Art. 15 Penale

Al ricorrere di una delle seguenti fattispecie, l'Agenzia, decorsi 15 gg. dalla contestazione del fatto, procederà all'applicazione di una penale pari a € 200 (duecento) valendosi sulla cauzione, così come previsto dall'art. 10:

- grammature inferiori a quelle minime stabilite nel richiamato listino "Assobar;
- somministrazione o detenzione di sostanze alimentari in evidente stato di alterazione o deterioramento o ammuffite o in confezioni sprovviste delle indicazioni previste dalla legge o scadute;
- mancata adozione delle necessarie precauzioni igieniche;
- pulizia insoddisfacente del locale, e/o delle attrezzature e/o delle stoviglie;
- vendita di generi non rispondenti a quanto stabilito dagli articoli 6 e 7;
- mancato rispetto dell'orario di apertura;
- ritardata presentazione delle polizze stipulate ai fini delle coperture previste dall'art. 12 (€ 200 per ogni giorno di ritardo).



Per reiterate inosservanze, si fa rinvio a quanto disposto dal successivo art. 19.

Resta salvo il risarcimento per il danno ulteriore.

Art. 16 Commissione di controllo

L'Agenzia nominerà una Commissione di controllo, composta da almeno tre persone, con il precipuo compito di verificare:

- la puntuale esecuzione di quanto prescritto dal presente contratto;
- la qualità e la genuinità dei prodotti confezionati e non confezionati posti in vendita, nonché le condizioni igieniche dei locali;
- la grammatura dei beni somministrati;
- i generi messi in vendita ed il loro prezzo al pubblico;
- che venga effettuato il versamento dei contributi previdenziali ed assicurativi obbligatori per gli infortuni sul lavoro e le malattie professionali dei dipendenti, ferma restando l'esclusiva responsabilità del gestore in caso di inadempimento.

Art. 17 Condizioni di carattere generale

La sottoscrizione del contratto vale anche quale dichiarazione, ai sensi degli artt. 46 e 47 del DPR 445/2000 e s.m.i., di conoscenza delle disposizioni di cui al D.Lgs 231/2001 e s.m.i. e del Modello di organizzazione, gestione e controllo conseguentemente adottato dall'Agenzia nonché quale impegno ad osservarlo.

Nell'espletamento dell'incarico, il gestore si impegna, altresì:

- ad adottare comportamenti in linea con i principi indicati nel Codice Etico di questa Agenzia – acquisibile presso l'U.O. Acquisti o direttamente dal sito aziendale – i cui contenuti si danno per conosciuti ed accettati, manlevando l'Agenzia da eventuali sanzioni o danni che dovessero derivare alla stessa dalla violazione dei suddetti impegni. A questo proposito, si evidenzia che l'inosservanza di detti principi costituirà grave inadempimento contrattuale tale da comportare la risoluzione del contratto, ai sensi e per gli effetti di cui all'art. 1456 c.c., fermo restando il risarcimento dei danni;



AGENZIA DEL DEMANIO

- a rispettare le norme in materia di salute e sicurezza nei luoghi di lavoro di cui al D.Lgs. 81/2008 s.m.i. ed, in particolare, a collaborare con l'Agenzia per garantire l'ottemperanza degli obblighi di cui al relativo art. 26;
- ad uniformarsi alle indicazioni contenute nel DUVRI (allegato B) in ordine alle misure da adottare per eliminare o ridurre i rischi interferenziali connessi all'attività esercitata.

Con la sottoscrizione del contratto, il gestore autorizza, inoltre, ai sensi e per gli effetti del D.Lgs. n. 196/2003 e s.m.i., il trattamento dei propri dati personali, che saranno utilizzati - ai fini connessi all'espletamento del servizio affidato - con sistemi elettronici e manuali e, comunque, in modo da garantirne la sicurezza e la riservatezza.

Art. 18 Tracciabilità dei flussi finanziari

Nel caso in cui il gestore sarà tenuto ad emettere fattura per eventuali prestazioni rese all'Agenzia, lo stesso, per effetto della Legge n. 136/10 in materia di normativa antimafia, ed in particolare ai sensi e per gli effetti di cui all'art. 3 (Tracciabilità dei flussi finanziari), si impegna:

- ad utilizzare uno o più conti correnti bancari o postali dedicati alle commesse pubbliche e a comunicare entro 7 giorni dalla loro accensione – che dovrà in ogni caso avvenire prima dell'emissione della fattura - i relativi estremi identificativi, nonché le generalità ed il codice fiscale delle persone delegate ad operare sugli stessi;
- a comunicare all'Agenzia del Demanio, entro 7 giorni, ogni eventuale variazione relativa al predetto conto ed ai soggetti autorizzati ad operare su di esso.

La fattura, intestata ad Agenzia del Demanio, c.f. 06340981007, Via Barberini, 38, 00187 – Roma, verrà pagata, entro trenta giorni dal suo ricevimento, previa verifica della regolarità contributiva.

Art. 19 Risoluzione del contratto

La mancata osservanza di tutti gli impegni, clausole e condizioni previsti dal contratto dà diritto all'Agenzia di risolvere il contratto stesso, mediante lettera raccomandata A.R.



AGENZIA DEL DEMANIO

L'Agenzia si riserva, comunque, la facoltà di risolvere espressamente il contratto al ricorrere di una delle seguenti condizioni:

- sub concessione anche parziale della gestione del servizio;
- vendita di sostanze avariate, adulterate o contenenti sostanze nocive o non rispondenti alla normativa in materia igienico-sanitaria, anche se eventualmente accertata dagli organi competenti;
- omessa presentazione delle garanzie richieste;
- mancata esibizione dei documenti relativi agli obblighi previdenziali, assicurativi del personale;
- omesso rispetto degli obblighi tributari.

Art. 20 Spese

Le imposte di bollo e di registro del contratto sono a carico del gestore.

Art. 21 Controversie e Foro competente

Nel caso di controversie di qualsiasi natura che dovessero insorgere tra le parti in ordine alla interpretazione o alla applicazione del contratto, ciascuna parte comunicherà all'altra per iscritto l'oggetto ed i motivi della contestazione.

Al fine di comporre amichevolmente la controversia, le parti si impegnano ad esaminare congiuntamente la questione entro il termine massimo di 5 (cinque) giorni dalla data di ricezione della contestazione ed a pervenire ad una composizione entro il successivo termine di 5 (cinque) giorni.

In caso di esito negativo del suddetto tentativo di composizione, il Foro competente a decidere sulla controversia sarà, in via esclusiva, quello di Roma.

ALLEGATO A

	CATEGORIE DI PRODOTTI	€	QUANTITA'	FORMATO	PESO MAX	SCONTO %	
						CIFRE	LETTERE
C P A A F S F T E I T C T C E E R R I I A A	CAFFÈ ESPRESSO	0,95*	7 GR		10		
	CAFFÈ DECAFFEINATO E CAFFÈ ORZO	1,10*	7 GR				
	CAPPUCCINO	1,15*	10 CL				
	CAFFÈ-LATTE	1,40*	10 CL				
	CAFFÈ FREDDO	1,10*	10 CL				
	CIOCCOLATO IN TAZZA	1,75*					
	TE' ED INFUSI	1,35*					
	LATTE IN BICCHIERE	0,95*	20 CL	IN BICCHIERE			
	TE' FREDDO	1,40*	20 CL	IN BICCHIERE			
	BRIOCHE E LIEVITI	0,95*					
	PASTE ASSORTITE NORMALI	0,95*					
	BEVANDE GASSATE IN BOTTIGLIA	1,70*	25 CL	BOTTIGLIETTA			
	ACQUA MINERALE BICCHIERE	0,35*					
	SUCCHI DI FRUTTA	2,10*		BARATTOLO			
F B R I U I B L I L T A E T I	SUCCHI DI FRUTTA	1,70*		BOTTIGLIETTA	5		
	BIBITE	2,10*	33 CL	BARATTOLO			
	SPREMUTE DI FRUTTA	2,20***	20 CL				
	BIRRA NAZIONALE 1/3	2,10*	33 CL	BOTTIGLIA			
	BIRRA NAZIONALE 1/5	1,75*	66 CL	BOTTIGLIA			
	BIRRA ESTERA O SPECIALE	3,15*	33 CL	BOTTIGLIA			
	SCIROPPI VARI	1,75*	5 CL	IN BICCHIERE			
	FRAPPE' ASSORTITI	2,85*					
	FRULLATI DI FRUTTA	2,85*					
	APERITIVI ANALCOLICI	2,20*	10 CL				
	TOAST	1,80***					
	TRAMEZZINI	1,10***					
	PIZZETTE MEDIE	1,70***					
	PRIMI PIATTI	3,50***					
G A S T R O N O M I A	COUS COUS	3,50***			10		
	PIATTO VERDURE MISTE	3,50***					
	MOZZARELLA E CONTORNO	3,50***					
	PROSCIUTTO CRUDO E MOZZARELLA	3,90***					
	PROSCIUTTO CRUDO E MOZZARELLA DI BUFALA	4,10***					
	PROSCIUTTO E MELONE	3,90***					
	BRESAOLA E RUCOLA	3,90***					
	INSALATA PICCOLA	3,50***					
	INSALATA GRANDE	5,00***					
	SECONDI PIATTI CARNE/PESCE	4,00***					
	SECONDI PIATTI CARNE/PESCE CON CONTORNO	5,00***					
	MACEDONIA	1,70***					

* PREZZI RELATIVI ALLA CATEGORIA 3/4 DEL LISTINO ASSOBAR ROMA E PROVINCIA

** PREZZI MINIMI RIPORTATI NEL LISTINO ASSOBAR ROMA E PROVINCIA

*** PREZZI VALORIZZATI DALLA STAZIONE APPALTANTE

ALLEGATO A

	ROSETTE O PANINI DA 70g FARCITI CON:	GRAMMATURA	PREZZO	PESO MAX	SCONTO %	
					CIFRE	LETTERE
A S S A O N R I T I N I T I	PROSCIUTTO COTTO	30 gr	2,20**	5		
	PROSCIUTTO CRUDO	25g	2,20**			
	SALAME	30g	2,20**			
	MORTADELLA	30g	2,20**			
	FORMAGGIO	40g	2,20**			
	MISTO: PROSCIUTTO COTTO 20g E FORMAGGIO 20g	40g	2,80**			
	ROSETTE O PANINI DA 100g FARCITI CON:	GRAMMATURA	PREZZO			
	PROSCIUTTO COTTO	35g	2,40**			
	PROSCIUTTO CRUDO	30g	2,40**			
	SALAME	40g	2,40**			
	MORTADELLA	40g	2,40**			
	FORMAGGIO	40g	2,40**			
	MISTO: PROSCIUTTO COTTO 18g E FORMAGGIO 40g	58g	2,90**			

* PREZZI RELATIVI ALLA CATEGORIA 3/4 DEL LISTINO ASSOBAR ROMA E PROVINCIA
** PREZZI MINIMI RIPORTATI NEL LISTINO ASSOBAR ROMA E PROVINCIA
*** PREZZI VALORIZZATI DALLA STAZIONE APPALTANTE



AGENZIA DEL DEMANIO

Direzione Centrale Pianificazione, Sistemi, Risorse e Organizzazione
Servizio di Prevenzione e Protezione della Sicurezza sui luoghi di lavoro

Allegato B

DOCUMENTO DI VALUTAZIONE DEI RISCHI INTERFERENZIALI (art.26 c.3 D. Lgs 81/2008)

Il presente Documento Unico di Valutazione dei Rischi da Interferenze (DUVRI), predisposto dal Committente, costituisce adempimento agli obblighi di cui all'art. 26 del D. Lgs. 81/2008 e s.m.i.

Il DUVRI contiene l'individuazione dei pericoli, l'analisi e la valutazione dei rischi derivanti dalle interferenze fra le attività lavorative svolte da imprese terze, da lavoratori autonomi e da personale del Committente nell'ambito dei contratti di appalto, d'opera o di somministrazione presso le sedi di lavoro del Committente e le relative misure di cooperazione e coordinamento per la salute e sicurezza dei lavoratori.

Il DUVRI non contiene la valutazione dei rischi specifici propri dell'attività delle imprese affidatarie dei lavori e dei servizi e, quindi, i costi relativi alle misure di sicurezza generali e ai dispositivi di protezione individuali connessi alla normale attività degli appaltatori o dei fornitori sono da intendersi già inclusi nei prezzi del contratto e non sono oggetto di ribasso d'asta.

1 - Ditta esecutrice delle attività

- Ragione sociale: *****
- Sede/indirizzo: *****
- Datore di lavoro: *****
- Responsabile del SPP: *****
- Dichiarazione di avvenuta redazione del Documento di valutazione dei rischi SI NO
- Dichiarazione di avvenuta informazione e formazione del personale SI NO

2 - Oggetto del contratto/tipologia del servizio

- Estremi del contratto: Prot. n. ____/____/____ in data ____/____/____
- Attività: *****

3 - Struttura e luoghi interessati dai lavori

Effettuando un'analisi più dettagliata dei percorsi e delle attività da svolgere dal personale della Ditta concessionaria si evidenzia che:

Il personale della Ditta concessionaria attraversa gli spazi (ingresso, corridoi, scale di accesso all'edificio) della sede di via di Via Barberini, 38 della direzione Generale dell'Agenzia del demanio per raggiungere i locali adibiti al servizio di ristorazione.

Una volta raggiunti tali ambienti il personale prende in consegna spazi ed attrezzature ed effettua la propria attività in autonomia (senza interferenze gestionali di personale dell'Agenzia del demanio).

Tali ambienti sono dotati di spogliatoi mentre per i servizi igienici si potranno utilizzare quelli a piano terra prospicienti l'ingresso al locale Bar.



A G E N Z I A D E L D E M A N I O

Direzione Centrale Pianificazione, Sistemi, Risorse e Organizzazione
Servizio di Prevenzione e Protezione della Sicurezza sui luoghi di lavoro

Terminata l'attività lavorativa il personale procede al ripristino dell'ordine dei locali ed attrezzature e lascia la sede della Direzione Generale dell'Agenzia del demanio.

E' assolutamente vietato l'ingresso al piano seminterrato ai piani di copertura dell'edificio e nei locali tecnici di piano.

Eventuali attività straordinarie e/o casi eccezionali che prevedano l'intervento durante orari diversi da quelli indicati nel capitolato, verranno comunicate preventivamente per consentire il necessario coordinamento.

4 - Durata e modalità temporali di svolgimento delle attività

- Durata dell'attività: giorni dalla data del verbale di consegna.

5 - Attività svolte dal committente

- Attività di ufficio
- Gestione archivio pratiche
- Uso di apparecchiature con videoterminali, stampanti e fotocopiatrici

6 - Attività lavorative dell'esecutore

- L'attività svolta dall'impresa ***** è illustrata nel relativo contratto succitato, nel pieno rispetto di tutte le norme di settore e disposizioni di legge.

7 - Rischi derivanti dalle interferenze

La Determinazione n. 3 del 05 marzo 2008 (G.U. del 15.marzo 2008), emanata dall'Autorità per la Vigilanza sui Contratti Pubblici di Lavori, Servizi e Forniture esplicita l'ambito di applicazione dell'art. 7 del D.lgs 626/1994 relativo alla cooperazione e al coordinamento tra datore di lavoro committente e appaltatore. Tale articolo è stato poi integrato e riformulato nell'art. 26 del D.lgs 81/2008 e successive modifiche e integrazioni "Obblighi connessi ai contratti d'appalto o d'opera o di somministrazione". Nella citata deliberazione si afferma che per "interferenza", si intende "la circostanza in cui si verifica un «contatto rischioso» tra il personale del committente e quello dell'appaltatore o tra il personale di imprese diverse che operano nella stessa sede aziendale con contratti differenti."

Appare opportuno ricordare che **tale documento non contempla in alcun modo la valutazione dei rischi propri dell'assuntore e della attività prestata.**

Infatti, a mero titolo esemplificativo, vengono individuati come interferenti i seguenti rischi:

- di ordine generale;
- incendi, esplosioni ed altre situazioni di emergenza;
- incidenti e infortuni;
- rischio elettrico dovuto alla presenza di impianti ed apparecchiature;



AGENZIA DEL DEMANIO

Direzione Centrale Pianificazione, Sistemi, Risorse e Organizzazione
Servizio di Prevenzione e Protezione della Sicurezza sui luoghi di lavoro

- esalazioni e/o contatto con agenti chimici (ditta che esegue la pulizia negli ambienti limitrofi al bar; le schede di sicurezza dei prodotti utilizzati per la pulizia sono a disposizione presso il servizio di Prevenzione e Protezione);
- scivolamento, inciampo, caduta, urti, contusioni, schiacciamento;
- presenza di soglie per mitigare il dislivello dei pavimenti;
- presenza di impianto di estinzione a gas inerte nei locali archivi;
- presenza di attività legate ad impresa di pulizia con rischio di scivolamento in caso di pavimentazione bagnata per la quale la ditta è obbligata ad apporre i relativi cartelli di pericolo;
- Presenza di una rampa in discesa per l'accesso al locale bar con rischio di scivolamento se si indossano calzature con tacchi alti e stretti;
- presenza di altre attività legate alla manutenzione dell'edificio per le quali non sussistono rischi specifici;
- presenza di locale cabina di trasformazione al piano interrato accessibile al solo personale esperto (PES);
- presenza di locale gruppo elettrogeno e locale quadri elettrici al piano interrato;
- presenza di centrale termica con condutture di gas.

8 - Misure di prevenzione e protezione

a) Di ordine generale

- Nell'ambito dello svolgimento delle attività, il personale dell'impresa ***** deve essere munito di apposita tessera di riconoscimento conforme alle disposizioni di legge;
- L'approvvigionamento del materiale e delle attrezzature da lavoro dovrà avvenire fuori dall'orario di lavoro del Committente;
- In alcun caso è ammesso creare ostacoli o intralci, anche temporanei di qualsiasi tipo, alle vie di esodo ed alle uscite di emergenza;
- Le movimentazioni di attrezzature, mezzi d'opera o parti di impianti con caratteristiche e/o dimensioni non usuali, deve avvenire secondo le modalità concordate e con il controllo del Committente;
- I materiali, le attrezzature ed i prodotti di qualunque natura utilizzati dall'impresa concessionaria devono essere conformi alle disposizioni di legge;
- Nell'utilizzo di arnesi da lavoro o quant'altro necessita all'esecuzione delle opere ci si dovrà assicurare che gli stessi siano assicurati in modo da evitare la caduta accidentale;
- L'impresa ***** non deve lasciare attrezzature, materiali e prodotti, nonché imballaggi vari e contenitori, anche se vuoti, incustoditi;
- Imballaggi e contenitori, esaurite le quantità contenute, dovranno essere smaltiti secondo le norme vigenti;
- Non dovranno essere abbandonati negli edifici rifiuti provenienti dalla lavorazione effettuata al termine del lavoro o servizio;



AGENZIA DEL DEMANIO

Direzione Centrale Pianificazione, Sistemi, Risorse e Organizzazione
Servizio di Prevenzione e Protezione della Sicurezza sui luoghi di lavoro

- Rischio derivante dall'utilizzo di impianti e attrezzature: l'impresa ***** deve provvedere a controllare regolarmente, a mantenere e a tenere in sicurezza le attrezzature che intenda utilizzare per l'espletamento del servizio;
- E' inoltre obbligatorio indossare i dispositivi di Protezione Individuale, ove prescritti;
- L'impresa ***** è inoltre tenuta a lasciare in ordine e mantenere puliti i locali in cui ha eseguito le lavorazioni;
- Caduta dall'alto: l'altezza dei soffitti che variano a seconda dei piani, da un minimo di 3 m. fino ad un'altezza massima di 4,50 m., può comportare il rischio di caduta dall'alto. Si raccomanda pertanto l'utilizzo di idonee scale.
Il datore di lavoro della ditta ha l'obbligo di valutare ciascun intervento per adottare le relative misure di prevenzione relative alle caratteristiche di lavorazione che sono proprie dell'attività;
- Stocarre correttamente i viveri negli appositi scaffali;
- Divieto di apportare modifiche, di qualsiasi genere, a macchine ed impianti senza preventiva autorizzazione; divieto di rimuovere, modificare manomettere i dispositivi di sicurezza e/o protezione installati su macchine e impianti;
- Non rimuovere dalle attrezzature (marchiate tutte CE) le protezioni previste dal costruttore; utilizzare le attrezzature secondo le modalità previste dal manuale uso e manutenzione consegnate in copia al concessionario;
- Mantenere in buone condizioni gli impianti a disposizione. In caso di malfunzionamento chiamare la ditta committente nel rispetto delle specifiche di contratto per l'esecuzione delle attività di manutenzione;
- Supervisionare che nessuna persona non a conoscenza del rischio legato a superfici a temperatura elevata, possa venire a contatto con pietanze e fornelli (eventuale visita per verifica locali);
- disporre che siano attuate le misure di sicurezza relative all'igiene dell'ambiente di lavoro in modo che siano assicurati i requisiti richiesti dalle vigenti legislazioni e dalle più aggiornate norme tecniche;
- Esporre la certificazione HCCP.

b) Incendi e altre situazioni di emergenza

- Il Committente dà informazione sulle norme di sicurezza e sui contenuti del piano di evacuazione e di emergenza del Committente stesso e sulle vie di esodo ed uscite di emergenza;
- Il Committente dà informazione delle specifiche disposizioni in caso di emergenza (modalità di comportamento, segnalazione, etc.);
- Il Committente dà indicazione degli impianti speciali di sicurezza e le modalità di funzionamento (rilevazione e allarme incendi, spegnimento automatico incendi, antintrusione, etc.);
- L'impresa ***** prende visione del lay-out di evacuazione e dei contenuti del piano di emergenza, nonché della collocazione delle attrezzature



antincendio; prende altresì atto della presenza di vani tecnici ove sono localizzati gli impianti generali e specifici del Committente, impegnandosi a non accedervi con proprio personale, se non nei soli locali interessati da macchine e impianti oggetto dell'appalto;

- L'impresa ***** prende conoscenza dei divieti di fumo in tutti i locali e di uso di fiamme libere nei locali archivi e ad uso speciali, etc.
- In alcun caso è ammesso creare ostacoli o intralci di qualsiasi tipo, anche temporanei, alle vie di esodo ed alle uscite di emergenza;

c) Incidenti e infortuni

- L'utilizzo di attrezzature, apparecchiature e mezzi d'opera da parte dell'impresa ***** deve essere preceduta dalla verifica da parte di questa ultima, della compatibilità con l'ambiente in cui si opera, e con le strutture edilizie e gli altri impianti presenti;
- L'impresa ***** è tenuta ad effettuare, insieme al Preposto e all'Addetto al Servizio di Prevenzione e Protezione del Committente, appositi sopralluoghi nei locali oggetto del servizio, al fine di prendere atto degli eventuali ulteriori rischi specifici esistenti e quindi adottare le opportune precauzioni;
- L'impresa ***** è tenuta a segnalare tempestivamente alla Committenza tutti i problemi relativi alla sicurezza riscontrati nell'attività lavorativa, con particolare riferimento alle situazioni di rischio per il personale e alle disfunzioni /situazioni di pericolo degli impianti idrico sanitari in manutenzione;
- L'impresa ***** è tenuta ad uniformarsi alle procedure di emergenza e di pronto soccorso in vigore presso la sede ove si svolgeranno le attività contrattuali;
- L'impresa ***** è tenuta a predisporre le procedure di segnalazione atte a perimetrare le aree oggetto delle lavorazioni previste in contratto ove di pericolo o intralcio ai lavoratori del Committente, ed a segnalare l'eventuale impraticabilità di tali spazi. Le attività lavorative dell'impresa concessionaria nei locali di normale frequentazione dovranno essere svolte senza la presenza di personale dipendente del Committente; gli ambienti dovranno quindi risultare non occupati da persone e gli spazi interdetti al passaggio o all'accesso;
- Prima di riconsegnare i luoghi alle normali attività l'impresa ***** è tenuta a verificare che tutti i materiali e attrezzature ad uso del concessionario siano state rimosse;
- E' fatto divieto al personale impiegato dall'impresa ***** di ingombrare le vie di fuga, nonché di occultare i presidi e la segnaletica di sicurezza con materiali e attrezzature;
- In caso di approvvigionamento utilizzando il parcheggio interno, le operazioni di scarico e carico merci dovranno avvenire entro le ore 7,30 del mattino, preventivamente autorizzate e concordate con la Stazione Appaltante;



AGENZIA DEL DEMANIO

Direzione Centrale Pianificazione, Sistemi, Risorse e Organizzazione
Servizio di Prevenzione e Protezione della Sicurezza sui luoghi di lavoro

d) Rischio elettrico, elettrocuzione trasmessa a terzi

- Al fine di evitare il rischio di elettrocuzione è necessario, qualora l'impresa ritenga opportuno l'utilizzo di apparecchiature alimentate elettricamente, evitare di sovraccaricare le prese multiple, di staccare le spine dalla presa tirando il cavo, di lasciare cavi sul pavimento in zone di passaggio. L'utilizzo di apparecchiature elettriche da parte dell'esecutore dovrà essere preceduto dalla verifica, da parte di questo ultimo, che la potenza di assorbimento delle stesse sia compatibile con quella del quadro di allacciamento, nonché dalla verifica dell'idoneità dei cavi, delle spine, delle prese, e della conformità e marcatura delle apparecchiature ed attrezzature utilizzate. Il modo d'uso deve essere adeguato alle finalità ed ai criteri stabiliti dal fabbricante e conforme alle norme di sicurezza;
- Mantenere i luoghi di lavoro e gli impianti in buone condizioni. Evitare di stendere cavi volanti e/o utilizzare in modo non conforme alle norme vigenti i macchinari utilizzati e messi a disposizione (frigoriferi, scaldavivande, ecc..). Azionare gli interruttori per le parti di impianto "interrompibili" al termine dell'attività lavorativa;

Si segnala come l'impianto elettrico sia stato realizzato a regola d'arte, rispondente alla normativa vigente in materia e dotato delle relative certificazioni.

In caso di malfunzionamento dell'impianto di illuminazione la Ditta esecutrice dovrà provvedere a segnalare alla Stazione Appaltante il malfunzionamento stesso.

e) Esalazioni e/o contatto con agenti chimici

- Le attività che prevedono l'uso di prodotti contenenti sostanze chimiche potenzialmente pericolosi per contatto o inalazione, dovranno essere eseguite in completa assenza dei dipendenti del Committente, al di fuori del normale orario di lavoro della stessa. Tali prodotti non possono, per nessun motivo, risultare accessibili al personale dipendente del Committente e ai visitatori. Le aree ove verranno eventualmente svolte tali lavorazioni dovranno comunque essere adeguatamente delimitate onde evitare l'accesso accidentale a personale non autorizzato e ripristinate alla fine delle stesse, oltre che ad essere debitamente areate;
- Fornire le schede di sicurezza degli agenti chimici utilizzati per disinfettare, pulire la cucina ed il bancone del bar. Se del caso far indossare guanti protettivi e/o mascherina facciale a persone che entrano nella cucina, ignare di questo pericolo;



A G E N Z I A D E L D E M A N I O

Direzione Centrale Pianificazione, Sistemi, Risorse e Organizzazione
Servizio di Prevenzione e Protezione della Sicurezza sui luoghi di lavoro

- Seguire un protocollo di derattizzazione / disinfezione e sanificazione degli ambienti assegnati per lo svolgimento del servizio utilizzando idonei D.P.I. e apponendo idonea cartellonistica. Tale operazione dovrà essere effettuata in assenza totale di personale e derrate alimentari, evitando in questo modo il contatto e/o la contaminazione di persone e cibo. Delimitare pertanto le zone non accessibili e predisporre tempi di sicurezza idonei al rientro degli utenti del punto di ristoro – bar senza pregiudizio per il servizio da svolgere.

f) Scivolamento, inciampo, caduta, urti, contusioni

- Le attività nei locali ove è vietato l'accesso al personale dipendente dell'Agenzia (cucina, magazzino) dovranno essere svolte senza la presenza di personale dipendente del Committente; dovranno quindi risultare non occupati da persone e interdetto l'accesso mediante l'apposizione di idonea segnaletica. L'impresa ***** è tenuta comunque a predisporre le procedure di segnalazione atte a perimetrare le aree oggetto delle lavorazioni previste in contratto ed a segnalare l'eventuale impraticabilità di tali spazi;
- Prima di riconsegnare i luoghi alle normali attività la ditta concessionaria dovrà verificare che tutte le superfici risultino perfettamente asciutte e libere da ogni intralcio di attrezzature, materiali, etc., ad uso del concessionario;
- L'impresa ***** è tenuta ad evitare di lasciare strumenti ed apparecchiature di qualunque natura lungo le vie di passaggio, e a mantenere pulite le superfici orizzontali anche da qualunque fuoriuscita di materiale in genere, oltre che a rimuovere ogni residuo di lavorazione;
- È possibile nella normale attività lavorativa, che ci siano spandimenti di cibarie (liquide o solide) o condensa dovuta ai vapori del locale riscaldamento pasti; provvedere alla pulizia delle stesse onde evitare scivolamenti. Eseguire le pulizie dopo i pasti, delimitando le zone, ed in orari a limitata incidenza di interferenza, provvedere inoltre all'esposizione della relativa segnaletica del tipo "*Pavimento bagnato, scivoloso!*"
- Non lasciare mai parti sporgenti che potrebbero causare ferite, lacerazioni o contusioni a persone che entrano nella cucina, ignare di questo pericolo (eventuale visita per verifica locali).

g) Attività delle riunioni di coordinamento

- riunioni di coordinamento prima dell'inizio delle attività da parte dell'Aggiudicatario dell'appalto;
- ulteriori riunioni periodiche di coordinamento: puntualizzazione dello svolgimento delle attività da parte dell'aggiudicatario, anche al fine di evitare le interferenze derivanti da compresenza occasionale con altro personale;
- programmazione delle eventuali attività di consegna/ritiro e carico/scarico degli alimenti;
- esame dei rischi derivanti da modalità di esecuzione particolari richieste da situazioni contingenti non previste nel capitolato speciale d'appalto o proposte dall'aggiudicatario.



AGENZIA DEL DEMANIO

Direzione Centrale Pianificazione, Sistemi, Risorse e Organizzazione
Servizio di Prevenzione e Protezione della Sicurezza sui luoghi di lavoro

9 – Costi

ONERI PER LA SICUREZZA DIRETTI

N.	Art.	Descrizione	q.tà	n	importo	Tot
1	S.03.20.10.a	Cassetta di primo soccorso	cad	12 mesi	€ 3,06	€ 36,72
2	S.04.10.10.a	Cartelli di divieto	cad	5	€ 4,40	€ 22,00
3	S.04.10.20.a	Cartelli di pericolo	cad	5	€ 3,48	€ 17,40
Sommano oneri diretti per la sicurezza a carico del concessionario						€ 76,12
4	Formazione/informazione e addestramento del personale in tema di: presentazione dei Piani delle Emergenze e di Evacuazione della sede di lavoro; presentazione della sede di lavoro ed informazione sui rischi ad essa connessa e sulle misure di prevenzione da adottare:					€ 160,00
TOTALE ONERI PER LA SICUREZZA a carico del concessionario						€ 236,12

10 - Note ed osservazioni

Si dà atto dell'avvenuta informazione sui rischi presenti dovuti alla fruizione dell'immobile e della presa visione della distribuzione planimetrica di tutti i piani, delle vie di esodo, delle uscite di emergenza e della localizzazione dei presidi e degli impianti di sicurezza, che l'esecutore si impegna a non modificare o limitare nella funzionalità, anche temporanea, per l'esecuzione delle attività di sua competenza.

L'impresa ***** , ditta esecutrice del servizio di che trattasi, nel sottoscrivere il presente documento dichiara di aver avuto cognizione del piano di sicurezza e di emergenza del Committente , che ha valutato e condiviso, e che dallo stesso ha individuato tutti i rischi presenti ed è in grado di mettere in atto ogni e più completa misura di prevenzione e protezione collettiva ed individuale volta ad eliminare i rischi presenti. La stessa ditta con la sottoscrizione del presente atto manleva il Committente da ogni responsabilità in merito alla preventiva informazione sui rischi presenti nel sito oggetto dei lavori e delle modalità di cooperazione, di reciproca informazione e coordinamento.

Sono esclusi dal presente documento i rischi propri dovuti alla specifica attività dell' impresa ***** i quali si rimanda al DVR e al piano operativo per la sicurezza della stessa.

Si provvederà alla immediata comunicazione di rischi non previsti nel presente documento dovuti a situazioni e modificazioni successivamente intervenute o non previste.



A G E N Z I A D E L D E M A N I O

Direzione Centrale Pianificazione, Sistemi, Risorse e Organizzazione
Servizio di Prevenzione e Protezione della Sicurezza sui luoghi di lavoro

11 - Disposizioni conclusive

Prima della stipula del contratto si provvederà ad elaborare, in caso di varianti proposte dall'impresa aggiudicataria e accettate dalla Stazione appaltante, il Documento Unico di Valutazione dei Rischi Interferenze definitivo, che sarà costituito dal presente documento preventivo, eventualmente modificato ed integrato con le specifiche informazioni relative alle interferenze sulle lavorazioni che l'Impresa Aggiudicataria dovrà esplicitare in sede di gara e che possono essere legate a particolari modalità di esecuzione del servizio che saranno valutati nella medesima sede. Il documento definitivo dovrà essere allegato al contratto.

Dopo la stipula del contratto l'impresa aggiudicataria deve redigere il Verbale di riunione cooperazione coordinamento / sopralluogo congiunto da sottoscrivere ai sensi del D.Lgs.81/2008 e s.m.i. tra il Rappresentante Legale del Committente e il Direttore Tecnico del servizio o altra persona avente titolo a rappresentare a tutti gli effetti l'Impresa.

Entro 7 (sette) giorni prima dell'inizio delle attività l'Impresa Aggiudicataria dovrà produrre un proprio Piano Operativo sui rischi connessi alle attività specifiche ed il relativo DVR, che dovrà essere Coordinato con il Documento Unico Valutazione Rischi Interferenze (DUVRI) definitivo.

Si allega il Piano di Emergenza della sede della Direzione Generale dell'Agenzia del Demanio.

Roma lì **/**/2013

Il Committente
Direzione Centrale Manutenzione
Contratti e Beni Confiscati
Il Direttore
Bruno Fimmanò

Il Datore di Lavoro
dell'Impresa *****

Il Dirigente Responsabile della Sicurezza
dell'Agenzia del Demanio – Direzione Generale
Marcello Bosica

