



**ISTITUZIONE AI SERVIZI SOCIALI**

**"DAVIDE DRUDI"**

**Comune di Meldola**

**(Prov. di Forlì - Cesena)**

-----**SCRITTURA PRIVATA**-----

**OGGETTO: CONCESSIONE DEL SERVIZIO BAR PRESSO LA  
SEDE DELL'ISTITUZIONE AI SERVIZI SOCIALI DEL COMUNE  
DI MELDOLA "DAVIDE DRUDI" PER IL PERIODO DI ANNI  
CINQUE DAL 15/10/2018 AL 14/10/2023 - A SEGUITO DI  
ESPERIMENTO DI PROCEDURA NEGOZIATA AI SENSI  
DELL'ART. 36, CO. 2 LETT. b) DEL D.LGS. N. 50/2016 - NUMERO  
CIG 7487368389-----**

L'anno 2018 (DUEMILADICIOTTO) il giorno 15 (QUINDICI) del mese  
di ottobre, ai sensi dell'Art. 32, co. 14 del D.Lgs. n. 50/2016 (Codice  
Appalti)-----

-----**TRA**-----

- Dott.ssa Anna Di Tella, nata a   
domiciliata per la carica a Meldola (FC) CAP. 47014, Strada Meldola  
San Colombano n. 1, presso la sede dell'Istituzione ai Servizi Sociali  
del Comune di Meldola "Davide Drudi", che interviene nel presente  
atto in rappresentanza e per conto della Istituzione medesima, (Partita  
I.V.A. 00617540406 - C.F. 80007150404), nella sua qualità di  
Responsabile Amministrativa, in esecuzione della determinazione del  
Responsabile Sostituto dell'Unione dei Comuni della Romagna

Folivese - Unione montana, n. 816 del 08/08/2018-----

-----E-----

la Sig.ra Mescolini Maria, nata a [redacted] il  
[redacted], residente in [redacted], la  
quale interviene nel presente atto in qualità di Rappresentante Legale  
dell'impresa BAR M.R. di Mescolini Maria & C SNC con sede in 47014  
Meldola (FC), Strada Meldola San Colombano n. 1, C.F. e P.IVA  
04383480409-----; -----

-----P R E M E S S O-----

che con delibere del C.d.A. dell'Istituzione ai Servizi Sociali del  
Comune di Meldola "Davide Drudi" n. 05 del 15/01/2018 e n. 06 del  
29/01/2018, esecutive, si approvava il Capitolato disciplinante la  
concessione del Servizio BAR interno alla sede dell'Istituzione, dando  
mandato al competente Ufficio per la predisposizione dei  
provvedimenti attuativi; -----

- che con Determinazione del Direttore n. 24 del 25/01/2018, si  
disponeva l'appalto della concessione in oggetto e si nominava la  
Responsabile Amministrativa Dott.ssa Anna Di Tella RUP ai sensi  
dell'art. 31 del D.Lgs. n. 50/2016;-----

- che con Determina "a contrarre" della predetta Responsabile  
Amministrativa n. 31 del 06/02/2018 si procedeva: -----

a) all'indizione di una procedura negoziata ai sensi dell'art. 36, co. 2  
lett. b) del D.Lgs. n. 50/2016 per l'affidamento della concessione di cui  
trattasi, da affidare in base alle disposizioni degli articoli 164 e  
seguenti del succitato Decreto legislativo, per un periodo di anni 5,

decorrenti dalla data di avvio del servizio, con opzione di rinnovo per ulteriori anni 4 e con possibilità di proroga per mesi 6, dando mandato alla Centrale Unica di Committenza dell'Unione dei Comuni della Romagna Forlivese - Unione Montana di procedere all'esperimento della gara in parola; -----

b) si stabiliva che la procedura negoziata fosse preceduta dalla pubblicazione di un Avviso di manifestazione di interesse per l'individuazione degli operatori economici interessati a partecipare alla procedura negoziata, da pubblicarsi sul sito informatico della stazione appaltante: [www.comune.meldola.fc.it](http://www.comune.meldola.fc.it), nella sezione "AMMINISTRAZIONE TRASPARENTE/Bandi di gara e contratti/Avvisi e Bandi" nonché nella sezione "Bandi di gara" e all'Albo pretorio dell'Istituzione/Avvisi vari";-----

c) si determinava in € 475.000,00 IVA esclusa, comprensivi di € 75,00 IVA esclusa per rischi da interferenza non soggetti a ribasso, il valore complessivo dell'appalto, di cui € 250.000,00 oltre IVA per il primo affidamento, € 200.000,00 per l'opzione rinnovo per ulteriori anni 4 ed € 25.000,00 per l'eventuale proroga di mesi 6; -----

d) si stabiliva che l'aggiudicazione fosse disposta, ai sensi dell'Art. 173 del D.lgs. n. 50/2016, in favore del miglior offerente individuato sulla base dell'attribuzione dei punteggi indicati nel succitato atto; -----

e) si approvava l'Avviso di manifestazione di interesse e il modulo di istanza e di dichiarazione dei prescritti requisiti, da rendere dai soggetti interessati;-----

- che il predetto avviso veniva pubblicato, dal giorno 07/02/2018 con

le modalità previste; -----

- che successivamente, con determinazione della Responsabile Amministrativa dell'Istituzione n. 44 del 22/02/2018 si sospendeva la procedura di avviso di manifestazione di interesse con riserva di revoca ovvero di rettifica dell'Avviso medesimo e di riapertura dei termini del procedimento;-----

- che con determinazione della Responsabile Amministrativa dell'Istituzione n. 56 del 14/03/2018 si riapprovava l'art. 6 dell'avviso pubblico di indagine di mercato e il modulo di istanza ad esso allegato e si stabiliva in giorni 20 dalla data di pubblicazione dell'Avviso così modificato il termine ultimo per la ricezione delle istanze da parte delle imprese interessate a partecipare alla procedura di gara per l'affidamento della concessione di cui trattasi; -----

- che l'avviso modificato veniva pubblicato con le previste modalità in data 15/03/2018 e che entro le ore 12:00 del giorno 04/04/2018, termine ultimo per la presentazione della manifestazione di interesse, pervenivano n. 2 istanze di operatori economici interessati ad essere invitati alla procedura in argomento;-----

- che, formulato l'elenco delle istanze risultate ammissibili, con determinazione della Responsabile Amministrativa dell'Istituzione n. 78 del 16/04/2018 si procedeva ad approvare l'elenco, degli operatori economici da inviare alla successiva procedura negoziata;-----

- che, trasmesse le manifestazioni di interesse **alla Centrale Unica di Committenza** dell'Unione dei Comuni della Romagna Forlivese - Unione Montana, quest'ultima con atto del Segretario e Direttore della

predetta Unione n. 452 del 11/05/2018 approvava la lettera di invito e gli altri atti di gara; -----

- che, a seguito della diramazione degli inviti, entro il prescritto termine, pervenivano le offerte di n. 2 operatori economici;-----

- che la gara veniva esperita nelle date del 19 e 27 giugno 2018 e che dalla graduatoria di gara risultava miglior offerente l'operatore economico BAR M.R. di Mescolini Maria & C SNC con sede in 47014 Meldola (FC), Strada Meldola San Colombano n. 1, C.F. e P.IVA 04383480409;-----

- che, essendosi conclusa con esito favorevole la verifica in ordine al possesso dei requisiti generali e speciali dichiarati da suddetto operatore in sede di gara, con Determinazione del Responsabile Sostituto dell'Unione dei Comuni della Romagna Folivese - Unione montana, n. 816 del 08/08/2018 si approvavano i verbali di gara e si disponeva l'aggiudicazione definitiva dell'appalto in favore della predetta Ditta BAR M.R. di Mescolini Maria & C SNC e si dava atto che con provvedimento del Comune di Meldola si sarebbe provveduto a riformulare il quadro economico del servizio conseguente al ribasso di aggiudicazione;-----

- che con determinazione della Responsabile Amministrativa dell'Istituzione n. 188 del 07/09/2018 si prendeva atto dell'intervenuta aggiudicazione definitiva ed efficace e si ridefiniva il valore della concessione relativa al presente contratto in € 200.000,00 IVA esclusa, a seguito del ribasso offerto; -----

- che è stata acquisita la certificazione antimafia di cui al D.Lgs. 6

settembre 2011 n. 159 che non contiene annotazione negative; -----

- che l'impresa aggiudicataria: -----

- in relazione alla propria situazione occupazionale, non è soggetta alla Legge n. 68/1999 "Norme per il diritto al lavoro dei disabili", -----

- al momento è esente dal DURC come risultante dalla richiesta di regolarità on-line numero protocollo INAIL 13380782 del 08/10/2018.

-----**TUTTO CIO' PREMESSO E CONSIDERATO**-----

----- **SI STIPULA QUANTO SEGUE**-----

**1)** La Dott.ssa Anna Di Tella nella sua predetta qualità di Responsabile Amministrativa dell'Istituzione ai Servizi Sociali "Davide Drudi" del Comune di Meldola, ed in esecuzione della determinazione del Responsabile Sostituto dell'Unione dei Comuni della Romagna Forlivese - Unione montana n. 816 del 08/08/2018, **affida** a BAR M.R. di Mescolini Maria & C SNC con sede legale in 47014 Meldola (FC) Cap. 47014, Strada Meldola San Colombano n. 1 (C.F. e P.IVA 04383480409) e per essa al suo Legale Rappresentante Sig.ra Maria Mescolini **che accetta**, la concessione del servizio di BAR interno alla sede dell'Istituzione per il periodo dal 15/10/2018 al 14/10/2023, con possibilità di rinnovo per ulteriori anni 4 e di proroga per mesi 6, alle condizioni tutte di cui al Capitolato Tecnico approvato con deliberazioni del CDA n. 05 del 15/01/2018 e n. 06 del 29/01/2018 ed allegato al presente contratto sub lettera "A", alla lettera di invito e all'offerta tecnica/economica presentata, allegata al presente contratto sub lettera "B", per un valore presunto di € 200.000,00 oltre IVA (Euro duecentomila/00), comprensivo degli oneri della sicurezza pari ad €

75,00 oltre IVA, derivanti dal DUVRI redatto dall'Istituzione ai sensi dell'art. 26, comma 3 del D.Lgs. n. 81/2008 c.m., allegato sub lettera "C".-----

2) Il servizio dovrà essere eseguito alle condizioni tutte di cui al Capitolato Tecnico, alla lettera di invito e all'offerta presentata. -----

Ai sensi dell'Art. 18 del capitolato Tecnico, sui beni di seguito indicati dovrà essere applicata la riduzione offerta in gara, pari al 20%, rispetto a quelli mediamente praticati su piazza così come indicati nella lettera di invito; il risultato ottenuto sarà arrotondato per eccesso. I prezzi unitari, al momento, risultano i seguenti salva la loro periodica rideterminazione, a domanda del Concessionario, in caso di aumento dei prezzi mediamente praticati su piazza:-----

*caffè/decaffeinato*... ..€ 0,80

*cappuccino*... ..€ 1,10

*thè/camomilla*... ..€ 1,00

*paste e brioches*... ..€ 0,80

*pizzetta al pomodoro*... ..€ 1,10

*pizzetta farcita* ... ..€ 1,20

*panini al prosciutto/panini al formaggio* .....€ 2,00

*bottiglia d'acqua da 0,5 L* ... ..€ 0,70

*bibita in barattolo*... ..€ 1,90

Tutti gli altri prodotti dovranno essere venduti ai prezzi mediamente praticati su piazza.-----

3) Il valore della presente concessione, stimato in € 200.000,00 (Euro duecentomila/00) oltre IVA, ha carattere puramente indicativo, non

impegna in alcun modo l'Amministrazione e non costituisce alcuna garanzia di corrispondenti introiti per il Concessionario, che assume interamente a proprio carico il rischio d'impresa inerente la gestione del servizio.-----

4) Il presente contratto ha durata dal 15/10/2018 al 14/10/2023. Su richiesta dell'ente appaltante, il concessionario avrà comunque l'obbligo di continuare il servizio, alle condizioni convenute, per ulteriori mesi sei decorrenti dalla data di scadenza del presente contratto. -----

Alla data di scadenza del presente contratto l'Istituzione ha altresì la facoltà di rinnovarlo per un periodo di ulteriori anni 4.-----

5) Il Concessionario è tenuto all'osservanza di tutte le norme in tema di sicurezza sul lavoro nel rispetto dell'art. 21 del Capitolato Tecnico; si obbliga pertanto a rispettare tutte le prescrizioni in materia di sicurezza e salute contenute nel D. Lgs. n. 81/2008 ed in particolare si obbliga a rispettare il Documento Unico di Valutazione dei Rischi per l'eliminazione delle interferenza (D.U.V.R.I.) redatto dall'Istituzione ai sensi dell'art. 26, comma 3, del citato D. Lgs. n. 81/2008 ed allegato al presente contratto sub lettera "C".-----

In relazione ai rischi propri dell'attività del Concessionario, il medesimo ha redatto e presentato il proprio documento di valutazione dei rischi e si impegna a provvedere all'attuazione delle misure di sicurezza necessarie per ridurre al minimo o eliminare i rischi specifici propri dell'attività svolta.-----

Le parti danno atto che il Concessionario non ha presentato proposte

integrative al DUVRI allegato al presente contratto alla lettera sub  
"C".-----

Gli oneri per l'attuazione delle misure di sicurezza di cui al DUVRI  
allegato al presente contratto alla lettera sub "C" ammontano ad €  
75,00 (Euro settantacinque/00).-----

**6) Il Concessionario garantisce e si obbliga ad osservare le disposizioni  
di cui all'art. 3 della legge 13.08.2010, n. 136 c.m., relative alla  
tracciabilità dei flussi finanziari. A tal fine si obbliga ad utilizzare, per  
tutti i movimenti finanziari indicati dalla norma citata, relativi al  
presente contratto, uno o più conti correnti, accesi presso banche o  
presso la società Poste Italiane S.p.A., a ciò espressamente dedicati,  
anche non in via esclusiva.-----**

Sempre al fine di cui al comma 1 del presente articolo, tutti i  
movimenti finanziari direttamente o indirettamente relativi  
all'esecuzione del presente contratto di appalto pubblico, devono  
essere registrati sui conti correnti dedicati e, salvo quanto previsto ai  
commi 2 e 3 del medesimo art. 3 della legge 136/2010 c.m., il  
Concessionario si obbliga ad effettuarli esclusivamente tramite lo  
strumento del bonifico bancario o postale, ovvero con altri strumenti  
di pagamento idonei a consentire la piena tracciabilità delle  
operazioni.-----

Ai fini della tracciabilità dei flussi finanziari, il bonifico bancario, o  
postale, o gli altri strumenti di pagamento, dovranno riportare, in  
relazione a ciascuna transazione effettuata, il codice identificativo di  
gara (CIG), attribuito dall'Autorità di vigilanza sui contratti pubblici di

lavori, servizi e forniture su richiesta della stazione appaltante e, ove obbligatorio ai sensi dell'art. 11 della legge 16 gennaio 2003 n. 3, il codice unico di progetto (CUP).-----

Il Codice Identificativo Gara (CIG) da indicare in ogni movimento finanziario relativo al presente contratto è: **7487368389**.-----

Sempre ai fini di cui al presente articolo, l'appaltatore si obbliga altresì a comunicare alla Stazione Appaltante, ove non abbia già provveduto, gli estremi identificativi dei conti correnti dedicati entro sette giorni dalla loro accensione, o, nel caso di conti correnti già esistenti, dalla loro prima utilizzazione in operazioni finanziarie relative a una commessa pubblica, nonché, nello stesso termine, le generalità e il codice fiscale delle persone delegate ad operare su di essi; l'appaltatore si obbliga, altresì, a comunicare ogni modifica relativa ai dati trasmessi.-----

L'Istituzione ai Servizi Sociali "D. Drudi" del Comune di Meldola effettuerà i pagamenti relativi al presente contratto a mezzo bonifico bancario sul conto corrente bancario o postale indicato dall'assuntore come conto dedicato alla presente commessa pubblica ai sensi dell'art. 3 comma 1 della L. 136/2010 c.m.-----

Ai medesimi fini l'appaltatore si obbliga affinché, in tutti i contratti che saranno da esso sottoscritti con i subappaltatori e i subcontraenti della filiera delle imprese, a qualsiasi titolo interessate al presente appalto pubblico, nonché ai servizi, lavori e forniture ad esso funzionali, sia inserita, a **pena di nullità assoluta**, un'apposita clausola con la quale ciascuno di essi assume gli obblighi di tracciabilità dei flussi finanziari

di cui alla legge 13.08.2010, n. 136 c.m.. L'adempimento del relativo obbligo è soggetto a verifica da parte della Stazione Appaltante, la quale potrà in qualsiasi tempo fare valere la nullità del relativo contratto in ipotesi di inadempimento. -----

L'appaltatore, in caso abbia notizia dell'inadempimento della propria controparte (subappaltatore/subcontraente) agli obblighi di tracciabilità finanziaria di cui al presente articolo si obbliga a darne immediata comunicazione alla stazione appaltante e alla Prefettura-Ufficio Territoriale del Governo di Forlì. -----

Il mancato utilizzo del bonifico bancario o postale ovvero degli altri strumenti idonei a consentire la piena tracciabilità delle operazioni determina la risoluzione di diritto del contratto a norma dell'art. 9-bis della citata legge n. 136/2010, introdotto con D.L. 12/11/2010 n. 187, convertito in legge, con modificazioni, dall'art. 1 della Legge 17/12/2010 n. 217, con obbligo di darne contestuale informativa alla Prefettura-Ufficio Territoriale del Governo territorialmente competente, fatte salve le sanzioni di legge.-----

7) E' vietata la cessione del presente contratto che vincola sin d'ora le parti contraenti. -----

8) A garanzia dell'esatto e puntuale adempimento degli obblighi derivanti dal presente contratto, il Concessionario, ai sensi dell'Art. 33 del Capitolato Tecnico, ha prestato a titolo di cauzione definitiva a mezzo polizza fideiussoria n. 380497626 in data 27/08/2018, emessa da GENERALI ITALIA S.p.A. - Agenzia Generale di Forlì, dell'importo di € 40.000,00 (Euro quarantamila/00), pari al 20% del

valore del presente contratto in virtù dell'entità del ribasso offerto. ----

Sulla cauzione l'Istituzione potrà rivalersi per penali e danni relativi ad inadempienze contrattuali. In caso di prelevamenti l'assuntore è obbligato a reintegrare l'originario valore della cauzione. -----

**9) -** Le parti danno atto che il Concessionario, a norma dell'art. 23 del Capitolato Speciale di Appalto, è in possesso, a beneficio dell'Istituzione e dei terzi, e per l'intera durata del presente contratto, della polizza assicurativa n. 380497726 rilasciata da GENERALI ITALIA S.p.A. - Agenzia Generale di Forlì, emessa in data 11/09/2018. La polizza garantisce per la responsabilità civile verso terzi (RCT) e per la responsabilità civile verso prestatori di lavoro (RCO).-----

L'assicurazione è prestata sino alla concorrenza di massimali pari ad Euro 3.000.000,00 (euro tremilioni/00) per sinistro, per danni a persone e per danni a cose.-----

**10)** Qualsiasi controversia di natura tecnica, amministrativa o giuridica dovesse insorgere in ordine all'interpretazione, esecuzione o risoluzione del presente contratto, sarà preliminarmente esaminata in via amministrativa. Qualora la controversia non trovi bonaria composizione in sede amministrativa, verrà devoluta all'autorità giudiziaria competente; sarà competente esclusivamente il Foro di Forlì. -----

**11)** Ai sensi dell'art. 13 del regolamento EU 2016/679, le parti dichiarano vicendevolmente di aver predisposto un'adeguata privacy policy ed informativa per la tutela dei dati personali nel rispetto della richiamata normativa. I dati personali che dovessero eventualmente

essere scambiati per l'esecuzione del presente contratto, verranno conservati mediante supporti cartacei e magnetici fino a non oltre anni dieci dalla esecuzione delle prestazioni dedotte, fermi restando i diritti tutti riconosciuti dagli artt. 15 e ss. del richiamato Regolamento UE. Le parti concordano nel ritenere lecito il trattamento poiché necessario all'esecuzione di un contratto di cui l'interessato è parte (art. 6, co. 1 lett. b) nonché per adempiere un obbligo legale al quale è soggetto il titolare del trattamento (art. 6, co. 1 lett. c).-----

**12)** Il Concessionario, in relazione alle prestazioni di cui al presente contratto, dovrà attenersi, personalmente e tramite il personale preposto, agli obblighi di condotta, per quanto compatibili, previsti dal **"Codice di comportamento integrativo"** applicabile anche all'Istituzione ai Servizi Sociali "Davide Drudi". La violazione degli obblighi derivanti dal codice comporterà la risoluzione del contratto. Pertanto in caso di inottemperanza agli obblighi comportamentali, l'Istituzione ai Servizi Sociali "Davide Drudi" provvederà alla contestazione, assegnando un termine di 15 (quindici) giorni per la presentazione di giustificazioni. Decorso infruttuosamente il termine predetto, ovvero nel caso di giustificazioni non congrue, il responsabile interessato disporrà, con provvedimento motivato, la risoluzione del rapporto, fatto salvo per l'Istituzione il diritto al risarcimento dei danni. Il Concessionario, ai fini del rispetto di quanto previsto dalla presente norma di comportamento, dà atto, ad ogni e qualunque effetto, di essere a perfetta conoscenza e di accettare le disposizioni, per quanto compatibili, del codice di comportamento

approvato dal Comune di Meldola con atto deliberativo n. 12/2014 e successive modifiche, reso disponibile mediante pubblicazione sul sito WEB del Comune di Meldola, all'indirizzo [www.comune.meldola.fc.it](http://www.comune.meldola.fc.it), - Sezione Amministrazione Trasparente - Atti Generali.-----

**13)** A norma dell'art. 14, comma 3, del D.P.R. n. 62/2013, le parti danno atto che nel biennio antecedente alla data odierna non hanno concluso fra loro contratti di appalto, fornitura, servizio, finanziamento, assicurazione a titolo privato o scambiato fra loro altre utilità. -----

**14)** In relazione all'inesistenza della situazione di cui all'art. 53, comma 16-ter, del D.Lgs. n. 165/2001 introdotto dall'art. 1, comma 42, della Legge n. 190/2012 "Disposizioni per la prevenzione e la repressione della corruzione e dell'illegalità nella pubblica amministrazione", il Concessionario dichiara di non aver concluso contratti o conferito incarichi di attività lavorativa o professionale a ex dipendenti dell'Istituzione ai Servizi Sociali "Davide Drudi" del Comune di Meldola, cessati dal rapporto di pubblico impiego che negli ultimi tre anni di servizio hanno esercitato poteri autoritativi o negoziali per conto dell'Istituzione medesima nel triennio successivo alla cessazione del rapporto di pubblico impiego (a tali soggetti sono equiparati anche i titolari di incarichi di cui al D.Lgs. n. 39/2013 ivi compresi i soggetti esterni con i quali l'Amministrazione stabilisce un rapporto di lavoro, subordinato od autonomo). -----

**15)** Il presente contratto sarà registrato solo in caso d'uso ai sensi dell'art. 5 del DPR 26/04/86 n. 131 e s.m.i. Tutte le spese inerenti al

presente contratto, nessuna esclusa, sono a carico del Concessionario che per lo scopo, ha effettuato il versamento, di Euro 170,00 (Euro centosettanta/00) per bolli, mediante F23 in data 12/10/2018 - Azienda 02008 - CAB/Sportello 67790. -----

**16)** Per quanto non previsto nel presente contratto si fa rinvio a quanto previsto in materia dalla vigente legislazione nazionale e comunitaria, alle prassi e consuetudini locali e agli accordi che, in spirito di reciproca collaborazione, potranno essere raggiunti di volta in volta dalle parti.-----

Si allegano al presente contratto:-----

- sub lettera "A" il Capitolato Tecnico;-----

- sub lettera "B" l'offerta del Concessionario;-----

- sub lettera "C" il DUVRI redatto dall'Istituzione ai sensi dell'art. 26, comma 3 del D.Lgs. n. 81/2008 c.m.-----

Letto, confermato e sottoscritto. -----

PER IL CONCESSIONARIO

BAR M.R. DI MESCOLINI MARIA & C SNC

IL LEGALE RAPPRESENTANTE

**Sig.ra Mescolini Maria**

PER L'ISTITUZIONE AI SERVIZI SOCIALI "D. DRUDI"

DEL COMUNE DI MELDOLA

LA RESPONSABILE AMMINISTRATIVA

**Dott.ssa Anna Di Tella**

*DOCUMENTO PRODOTTO IN ORIGINALE INFORMATICO FIRMATO*

*DIGITALMENTE DALLE PARTI AI SENSI DEL CODICE*

*DELL'AMMINISTRAZIONE DIGITALE D.Lgs. 82/2005 e s.m.i..*



**Istituzione ai Servizi Sociali**  
**'Davide Drudi'**  
Comune di Meldola  
Provincia di Forlì-Cesena



**CAPITOLATO TECNICO**

*(Approvato con Delibere CdA n. 05 del 15/01/2018 e n. 06 del 29/01/2018)*

**AFFIDAMENTO IN CONCESSIONE  
AI SENSI DEGLI ARTT. 164 E SEGG. DEL D.LGS. N. 50/2016  
DEL SERVIZIO BAR  
PRESSO LA SEDE DELL'ISTITUZIONE "D. DRUDI"  
DEL COMUNE DI MELDOLA  
PER IL PERIODO DI ANNI CINQUE CON OPZIONE DI RINNOVO.**

***ALLEGATI:***

- N. 1 PLANIMETRIA: i locali oggetto della concessione sono quelli tratteggiati e indicati con frecce.**

**ART 1 – OGGETTO DELLA CONCESSIONE**

1. La concessione ha per oggetto il servizio BAR interno all'Istituzione ai Servizi Sociali del Comune di Meldola.
2. La gestione consiste pertanto nell'esercizio di bar e di commercio al minuto di alcuni prodotti (bevande e prodotti alimentari) e si rivolge agli ospiti dei servizi gestiti dall'Istituzione, ai familiari, al personale operante in struttura e a quanti abbiano un giusto motivo per trovarsi all'interno dell'Istituzione.

**ART. 2 – NORMATIVA DI RIFERIMENTO**

1. La concessione ed i rapporti derivanti dall'aggiudicazione della stessa sono regolati:
  - a) delle norme in materia di concessione di servizi, in particolare dalle specifiche norme contenute nel D. Lgs. 50/2016 e s.m.i.;
  - b) delle norme in materia di Contabilità di Stato contenute nel R.D. n. 2440/23 e nel R.D. n. 827/24, in quanto applicabili alla presente concessione;
  - c) da eventuali normative di settore in quanto applicabili;
  - d) dalle condizioni generali e particolari della concessione del servizio riportate nel presente capitolato, nella restante documentazione di gara e nelle prescrizioni delle leggi e dei regolamenti generali in materia, attualmente in vigore o che verranno emanati durante l'esecuzione del servizio anche per quanto riguarda eventuali aspetti non trattati nel presente documento;
  - e) dalle norme del codice civile e dalle norme comunitarie e nazionali vigenti in materia per quanto non espressamente disciplinato dalle fonti suindicate.

**ART. 3 – NATURA DELLE PRESTAZIONI**

1. Le prestazioni oggetto della presente contratto devono essere rese dal Concessionario con propria organizzazione.

2. Data la peculiare caratteristica di questo tipo di esercizio, che non è aperto su piazza o su strada pubblica e non è aperto incondizionatamente al pubblico, ma funziona in locali ai quali possono accedere soltanto coloro che abbiano giusto motivo di trovarsi all'interno dell'Istituto, l'assuntore riconosce e dà atto, senza riserva alcuna, che non ricorrono gli estremi che in altri casi possono dar luogo ai diritti connessi al cosiddetto avviamento commerciale.
3. Il Concessionario non potrà avanzare mai alcuna pretesa al riguardo e dichiara che le condizioni riportate nel presente atto sono tali che in ogni e qualsiasi ipotesi egli si dichiara fin da ora soddisfatto e tacitato di ogni suo eventuale diritto che egli potesse far valere in sede o a seguito della decadenza o della risoluzione anticipata, per qualsiasi ragione, del contratto.
4. Le parti danno atto che il presente contratto non configura in alcun modo un contratto di affitto di azienda.

#### **ART. 4 – AUTORIZZAZIONI E LICENZE**

1. Il Concessionario alla data di inizio della gestione del servizio dovrà essere in possesso di tutte le autorizzazioni rilasciate dalle Autorità competenti per esercitare l'attività commerciale di cui al presente affidamento, in tutte le sue componenti.
2. È a carico del Concessionario l'ottenimento di tutte le predette autorizzazioni con particolare riferimento a quelle sanitarie
3. L'avvio del servizio sarà subordinato al rilascio delle suddette autorizzazioni.
4. Il Concessionario sarà intestatario di tutte le autorizzazioni e licenze richieste dalle leggi e regolamenti vigenti per la gestione del bar e per lo svolgimento delle attività in esso consentite dall'Istituzione. Per la somministrazione di alimenti e bevande nello svolgimento del pubblico esercizio si farà riferimento alle tabelle merceologiche e alle loro categorie di prodotti esplicitamente identificate nelle autorizzazioni amministrative e nelle licenze intestate al Concessionario.
5. Il Concessionario, inoltre, all'avvio del servizio dovrà produrre all'Istituzione, in copie conformi agli originali, le suddette autorizzazioni e licenze.
6. Le suddette autorizzazioni non potranno essere trasferite, né alienate o cedute.

#### **ART. 5 – DURATA**

1. La durata della concessione è fissata in **anni 5** decorrenti dalla data di avvio del servizio, con facoltà per l'Istituzione di rinnovo per un periodo di anni 4.
2. La concessione, al termine della durata (naturale o rinnovata), potrà altresì essere prorogata per il tempo necessario alla conclusione delle procedure per l'individuazione di un nuovo contraente. In tal caso il concessionario è tenuto all'esecuzione delle prestazioni previste nel presente contratto agli stessi prezzi, patti e condizioni o più favorevoli per la stazione appaltante.
3. L'opzione di proroga è stabilita in mesi 6.
4. In caso di mancato rinnovo o mancata proroga il contratto cesserà di avere efficacia tra le parti senza necessità di disdetta.
5. L'esercizio dell'opzioni di rinnovo non è impegnativo per l'Istituzione che deciderà tenendo conto della regolarità del servizio reso e della sua qualità.

#### **ART. 6 – VALORE DELLA CONCESSIONE**

1. Il valore complessivo presunto stimato della concessione per l'intera durata, comprensivo delle opzioni del rinnovo e della proroga, è di **€ 475.000,00=Iva esclusa**, come di seguito dettagliato, comprensivi di eventuali costi della sicurezza per rischi di natura interferenziale (D.U.V.R.I.):
  - valore primo affidamento: 250.000,00=Iva esclusa
  - valore del rinnovo: 200.000,00=Iva esclusa
  - valore della proroga: 25.000,00=Iva esclusa.
2. Tale stima, redatta ai sensi dell'art. 167 del D.Lgs. 50/2016 e s.m.i., sulla base di fattori che incidono sui flussi di cassa (fatturato realizzato dal gestore cessante, ubicazione della struttura,

potenziale bacino di utenza, abitudini dell'utenza, accesso di potenziali utenti esterni, presenza di distributori automatici all'interno della struttura) ha carattere puramente indicativo, non impegna in alcun modo l'Amministrazione e non costituisce alcuna garanzia di corrispondenti introiti per il Concessionario, che assume interamente a proprio carico il rischio d'impresa inerente la gestione del servizio.

#### **ART. 7 – ALLESTIMENTO LOCALE E AVVIO SERVIZIO**

1. Il Concessionario dovrà allestire ed avviare il bar entro 10 gg. lavorativi dalla data del verbale di consegna dei locali, fatti salvi ritardi connessi all'ottenimento di autorizzazioni da parte delle autorità competenti o ad altre cause comunque giustificabili.
2. Nel caso invece di subentro nell'organizzazione e disposizione delle attrezzature e degli arredi del gestore uscente, il servizio deve essere proseguito senza soluzione di continuità, salvo il tempo necessario all'imbiancatura degli ambienti e ad altri piccoli eventuali ammodernamenti, previsto in gg. 1.
3. L'Istituzione ha facoltà di ordinare l'inizio del servizio anche in pendenza della stipulazione del contratto.

#### **ART. 8 – ORARI DI APERTURA**

1. Il bar dovrà restare aperto nei seguenti orari:
  - dal lunedì al venerdì dalle ore 06:30 alle ore 17,30
  - il sabato dalle ore 06:30 alle ore 12:00 e dalle 15:00 alle 17:30.
2. Il predetto orario deve intendersi quale orario minimo di apertura e l'eventuale ampliamento delle suddette fasce orarie, indicato nella proposta tecnica del Concessionario, rappresentano un preciso impegno contrattuale il cui mancato rispetto anche nei termini è causa di risoluzione immediata del contratto di Concessione.
3. In occasione di feste e spettacoli, anche serali, tenuti in struttura, il bar dovrà rimanere aperto ed al termine degli stessi l'assuntore dovrà coadiuvare il personale inserviente nella raccolta degli eventuali rifiuti del bar (lattine, bottiglie, ecc.). In tali occasioni, qualora le attività si svolgano nell'area parco, il servizio dovrà essere svolto anche in tale area con l'utilizzo della piccola costruzione in legno a ciò destinata e che il Concessionario sarà tenuto ad ordinare ed allestire prima dell'avvio delle attività ed a ripulire e riordinare al loro termine.
4. Il Concessionario potrà altresì svolgere la propria attività nell'area parco, nelle ore serali, per tutto il periodo estivo, con l'utilizzo della predetta piccola costruzione in legno, con l'obbligo di provvedere alla pulizia e al riordino della piccola struttura e dell'area ad essa adiacente.
5. In caso di festività infrasettimanale il Bar resterà aperto, salvo diversi accordi presi con la Direzione dell'Istituzione.
6. In ogni caso il Concessionario è tenuto a garantire l'apertura in almeno 10 festività (infrasettimanali o in occasione delle domeniche) su richiesta della Direzione dell'Istituzione
7. Il Concessionario si obbliga a porre bene in vista all'esterno del locale bar gli orari di erogazione al pubblico del servizio.

#### **ART. 9 – INTERRUZIONE/SOSPENSIONE DEL SERVIZIO**

1. Poiché il servizio deve essere reso principalmente in favore degli ospiti stabili dell'Istituzione, il Concessionario non può interrompere né sospendere il servizio in seguito a decisione unilaterale, nemmeno nel caso in cui siano in atto controversie con l'Istituzione.
2. L'eventuale interruzione/sospensione del servizio per decisione unilaterale del Concessionario costituisce inadempimento contrattuale per la quale l'Istituzione si riserva di assumere le determinazioni del caso non esclusa la risoluzione del contratto.
3. In caso di risoluzione contrattuale, l'Istituzione procederà all'incameramento della cauzione definitiva, fatta comunque salva la facoltà di procedere nei confronti del Concessionario per tutti gli oneri conseguenti e derivanti dalla risoluzione contrattuale, compresi i maggiori oneri

eventualmente sostenuti dall'Istituzione e conseguenti a quelli derivanti dal nuovo rapporto contrattuale.

4. E' fatta salva la facoltà dell'Amministrazione di prevedere sospensioni temporanee per motivi di pubblico interesse o per motivate esigenze che saranno comunicate al concessionario con preavviso di almeno 10 (dieci) giorni. In quest'ultima previsione rientrano, a titolo esemplificativo:
  - l'eventuale necessità di eseguire lavori di adeguamento o di straordinaria manutenzione dei locali e/o impianti,
  - l'eventuale esigenza di disinfestazione, derattizzazione degli ambienti e/o per ogni altro motivo di igiene pubblica.

Nei predetti casi il Concessionario non potrà pretendere indennizzi o risarcimenti di sorta.

5. Le interruzioni del servizio per causa di forza maggiore (intendendosi per forza maggiore ogni situazione o evento imprevedibile ed eccezionale, indipendente dalla volontà delle parti e non attribuibile ad una loro colpa o negligenza, che impedisca ad una delle parti di adempiere a uno degli obblighi derivanti dal contratto, senza possibilità di ovviare a tale impedimento nonostante tutta la diligenza dispiegata) non danno luogo a responsabilità alcuna per entrambe le parti.
6. Nei casi di cui ai precedenti commi 4 e 5 il Concessionario si impegna a comunicare all'utenza la sospensione del servizio con appositi cartelli esposti con sufficiente anticipo.

#### **ART 10 – LOCALI SEDE DELL'ATTIVITA' – USO E MANUTENZIONE**

1. Il servizio oggetto del presente contratto deve essere esercitato esclusivamente nei locali appositamente individuati dall'Istituzione, indicati nell'allegata planimetria che forma parte integrante dell'atto.
2. Tali locali, con eventuali pertinenze e relativi impianti fissi, saranno messi a disposizione dall'Amministrazione nello stato d'uso in cui si trovano e potranno essere utilizzati dall'Impresa per il tempo strettamente necessario per l'erogazione del servizio.
3. La consegna dei locali e relativi impianti dati in uso e custodia al concessionario verrà fatta con apposito verbale in contraddittorio.
4. Il Concessionario dovrà provvedere all'imbiancatura dei locali prima dell'avvio del servizio.
5. Eventuali adattamenti della struttura concessa, necessari alla collocazione degli arredi dell'esercizio, dovranno essere oggetto di apposita preventiva autorizzazione dell'Istituzione ed eseguiti a cura e spese del Concessionario.
6. La messa a disposizione del locale non configurerà in alcun modo locazione di unità immobiliari destinate ad attività commerciali e pertanto non sarà sottoposta alla disciplina delle locazioni urbane.
7. E' vietata la concessione a terzi, sia privati che enti o organizzazioni di qualsiasi natura, dell'uso anche saltuario dei locali messi a disposizione o di parti di essi.
8. I locali e impianti concessi possono essere adibiti al solo servizio di bar. Il Concessionario in alcun modo potrà modificarne la destinazione e le condizioni di esercizio. E' vietato l'utilizzo dei locali a fini ludici. E' vietata l'installazione di giochi, videogiochi, giochi d'azzardo e simili. La riproduzione musicale è ammessa solo se non reca disturbo agli utenti e alle attività svolte nella sede dell'Istituzione. Il mancato rispetto di tali prescrizioni è causa di risoluzione immediata del contratto di Concessione.
9. L'Istituzione può, per comprovate proprie esigenze di servizio pubblico, apportare modificazioni ai locali in tutto o in parte o assegnare altri locali sostitutivi. Poiché l'Istituzione conserva la piena disponibilità degli immobili, temporaneamente affidati al Concessionario al solo scopo di consentire la gestione del servizio ivi localizzato, le modifiche o il trasferimento non daranno titolo al Concessionario ad alcun risarcimento od indennizzo, salvo le spese che fossero da questi sostenute nell'occasione per rimozione di attrezzature o arredi.
10. L'Istituzione non risponde di danni derivanti da difetti di manutenzione straordinaria, qualora il Concessionario non abbia segnalato tempestivamente gli interventi manutentivi necessari.

11. Si fa presente che l'Istituzione non metterà a disposizione alcun tipo di collegamento a Internet, né su rete cablata né in modalità wireless. Se il gestore intenderà offrire un servizio di connettività wi-fi sia per uso locale che per accesso ad Internet, dovrà farlo in accordo con l'Istituzione e in modo tale che detto servizio non interferisca con il servizio wi-fi di struttura o con altri impianti wireless presenti nei locali dell'Istituzione. L'Istituzione non potrà comunque essere considerata responsabile a nessun titolo e per nessuna ragione per la eventuale indisponibilità degli strumenti informatici e dei collegamenti telematici interni ed esterni all'Istituzione per cause non imputabili all'Istituzione stessa (ad esempio attacchi informatici o danneggiamento impianti).
12. Gli impianti dei quali i locali concessi sono dotati, sono a norma delle vigenti disposizioni legislative. Egualmente a norma dovranno essere, sotto la completa responsabilità dell'assuntore, tutti i mezzi di prelievo dagli impianti, nonché eventuali derivazioni che fosse necessario realizzare nell'organizzazione del bar.
13. La manutenzione ordinaria dei suddetti impianti così come quella ordinaria dei locali concessi (che comprende l'imbiancatura) e quella ordinaria e straordinaria delle attrezzature, è ad esclusivo carico del Concessionario.
14. Sono, invece, a carico dell'Amministrazione:
  - le manutenzioni e riparazioni straordinarie dei locali e degli impianti, escluse le opere presso i locali e gli impianti eseguiti dal Concessionario per l'insediamento dell'attività;
  - le spese relative allo smaltimento dei rifiuti solidi urbani e delle acque reflue
15. Gli interventi di manutenzione ordinaria che modifichino l'aspetto estetico dei locali potranno essere eseguiti solo previo nulla osta dell'Istituzione. La richiesta di nulla osta dovrà essere fatta secondo le modalità indicate dall'Istituzione durante il periodo di concessione. Decorso 30 gg dall'inoltro della richiesta di nulla osta, il nulla osta si intende rilasciato.
16. Tutti gli interventi sui locali eseguiti dal Concessionario dovranno essere rispondenti alle normative vigenti al momento di esecuzione. Il Concessionario dovrà provvedere a far pervenire all'Istituzione copia di tutta la documentazione prevista dalle norme per lo specifico intervento (autorizzazioni, nulla osta, certificati, ecc.), nonché copia dei relativi eventuali manuali di uso e manutenzione.
17. In qualsiasi momento il Concessionario dovrà assicurare il perfetto stato dei locali e degli impianti, in particolare dovrà preoccuparsi di mantenere in stato di efficienza le linee di scarico idrico.
18. Il Concessionario non potrà rivendicare danni derivanti dal mancato funzionamento dovuto a sospensioni dell'erogazione di energia elettrica o di acqua, interrotte per necessità tecniche o per altro motivo, comunque non imputabili all'Amministrazione.

#### **ART. 11 – INAGIBILITA' DEL LOCALE**

1. Nel caso in cui il locale, a seguito di incendio o di qualunque causa, divenga non agibile e l'Istituzione non avrà nella sua disponibilità spazi sostitutivi, il contratto si intende risolto senza alcun obbligo da parte dell'Istituzione la quale avrà diritto al risarcimento del caso se l'evento risulterà a responsabilità dell'assuntore.

#### **ART. 12 - ARREDI**

1. Il Concessionario dovrà provvedere a propria cura e spese all'arredamento del bar ed all'installazione delle attrezzature necessarie al servizio.
2. Il Concessionario potrà acquistare gli arredi e le attrezzature già in uso, di proprietà del concessionario uscente, qualora venga raggiunto un accordo che soddisfi entrambe le parti. Diversamente dovrà arredare ex novo il bar.
3. Gli arredi e le attrezzature dovranno essere conformi alle vigenti norme di sicurezza e di igiene, sollevando espressamente l'Istituzione da ogni relativa responsabilità amministrativa e penale.
4. Gli arredi dovranno in ogni caso risultare di gradimento della Direzione dell'Istituzione.
5. L'Istituzione concede all'assuntore esclusivamente l'uso degli arredi sottoelencati:
  - N. 7 tavolini, struttura in ferro, con piano rotondo di colore grigio,

- N. 16 sedie, struttura in ferro, colore nero,
  - N. 3 Fioriere.
6. Tali attrezzature e arredi sono consegnati nello stato di fatto in cui si trovano al termine della concessione in corso.
  7. Tutti gli oneri inerenti la dotazione di arredi e attrezzature compresi gli oneri di sostituzione, completamento, ammodernamento, manutenzione ordinaria e straordinaria e di adeguamento sono carico del Concessionario. Gli interventi su arredi e attrezzature che impattano sull'aspetto estetico dei locali potranno essere eseguiti solo previo nulla osta dell'Istituzione. La richiesta di nulla osta dovrà essere fatta secondo le modalità indicate dall'Istituzione durante il periodo di concessione. Decorso 30 gg dall'inoltro della richiesta di nulla osta, si intende rilasciato..
  8. Il Concessionario non potrà chiedere all'Istituzione di accollarsi alcun tipo di spesa che riguardi la dotazione fornita o la modifica della dotazione di arredi e attrezzature.
  9. Tutti gli arredi e le attrezzature installati presso i locali dell'Istituzione dovranno rispettare i requisiti essenziali di sicurezza fissati dalle disposizioni vigenti, dalle norme tecniche di prodotto applicabili e dalle regole in materia di prevenzione incendi, sollevando espressamente l'Istituzione da ogni relativa responsabilità amministrativa e penale. In particolare, eventuali arredi imbottiti dovranno essere in classe di reazione al fuoco non superiore alla IIM.
  10. Il Concessionario dovrà consegnare all'Istituzione copia di tutta la documentazione, nonché copia dei relativi manuali di uso e manutenzione.
  11. Il Concessionario ha la responsabilità della conservazione di tutti i beni concessi per tutta la durata del contratto.
  12. Il Concessionario ha altresì la responsabilità di effettuare gli interventi di controllo, verifica e manutenzione periodica degli arredi e delle attrezzature in uso, previsti dalle vigenti disposizioni e/o dai manuali di uso e manutenzione assicurando il perfetto stato degli arredi e attrezzature.
  13. Il rischio di eventuali furti o sottrazioni, perdite o danneggiamenti resta a totale carico del Concessionario.
  14. Il Concessionario potrà collocare, a sua cura, spesa e rischio, apparecchi per la vendita automatica di bevande o generi alimentari nei diversi reparti della struttura, in luoghi previamente concordati con l'ente stesso.
  15. Gli arredi e le attrezzature installate dall'assuntore resteranno di sua esclusiva proprietà. In caso di cessazione del presente contratto l'Istituzione si impegna a interporre i suoi buoni uffici affinché dette attrezzature vengano acquistate dagli eventuali subentranti alla conduzione del servizio oggetto del presente contratto.

#### **ART. 13 – USO DEI LOCALI E DEGLI ARREDI**

1. L'assuntore si impegna ad usare i locali e gli arredi messi a disposizione dall'Istituzione con la migliore diligenza possibile, sicché esso è tenuto a riconsegnare il tutto alla scadenza o risoluzione del contratto, in perfette condizioni di funzionamento, salvi, soltanto, i normali deterioramenti che naturalmente possono seguire all'uso diligente sopra accennato. Gli eventuali danni ai locali e a quanto altro sopra indicato, che venissero rilevati in corso di contratto o alla sua scadenza o risoluzione, dovranno essere immediatamente risarciti da parte del Concessionario.

#### **ART. 14 – OPERAZIONI DI PULIZIA E RIASSETTO DEI LOCALI**

1. Il servizio di pulizia nei locali adibiti a bar deve essere eseguito a regola d'arte.
2. Le operazioni di pulizia devono essere svolte al di fuori dell'orario di apertura del servizio bar al fine di differenziarle dalle operazioni di somministrazione di alimenti e bevande.
3. Tutti i prodotti di pulizia, che il Concessionario intende utilizzare, devono essere supportati da schede tecniche di sicurezza e devono essere utilizzati dal personale secondo indicazioni fornite dalle case produttrici, con particolare attenzione per quanto concerne le concentrazioni e le temperature indicate sulle confezioni.

4. Durante le operazioni di preparazione, somministrazione degli alimenti e bevande è assolutamente vietato accantonare detersivi, scope e strofinacci di qualsiasi genere nelle zone di preparazione e somministrazione.
5. I detersivi e gli altri prodotti di sanificazione, devono essere sempre conservati in locali preposti o in specifici armadi chiusi ed essere contenuti nelle confezioni originali con relativa etichetta.
6. Le operazioni di lavaggio e pulizia non devono essere eseguite dal personale che contemporaneamente effettua preparazioni e somministrazioni alimentari.

#### **ART. 15 – QUALITA’ DEGLI ALIMENTI**

1. I beni oggetto della vendita sono quelli normalmente rientranti nelle categorie riferite all'esercizio commerciale di un bar. I prodotti minimi da erogare sono riportati nella tabella sottostante:

<b>PRODOTTI MINIMI DA EROGARE</b>			
<b>Caffetteria</b>	<b>Aperitivi</b>	<b>Bibite e Bevande</b>	<b>Snack</b>
Caffè espresso	Aperitivi nazionali	Bevande gassate in	Toast
Caffè decaffeinato	Aperitivi della casa	bottiglia	Tramezzini
Caffè freddo	non alcolici	Bevande gassate in lattina	Piadina
Caffè al ghiaccio	Amari	The freddo	Sfilatini
Espressino	Porto	Succhi al naturale in	Sandwich
Melange	Liquori.	lattina	Focaccia farcita
Cappuccino		Succhi di frutta	Panfocaccia
Caffè latte		Frullati	Pane
Cioccolato		Spremute	Pizzette
Latte macchiato		Birra nazionale media 1/3	Medaglioni
Latte bicchiere		Birra speciale	Prodotti per
The – camomilla		Birra estera	persone affette da
Frappè		Acqua minerale bicchiere.	intolleranze
Yogur			alimentari
Cornetti			(almeno 1 dolce e
Brioche			1 salato).
Fagottini.			
Paste dolci e similari,			
Cornetti piccoli e			
similari			

2. I prodotti venduti devono essere di prima qualità e sempre freschi.
3. I prodotti confezionati dovranno riportare, sull'involucro, l'indicazione del contenuto, degli ingredienti, inclusi gli additivi previsti dalla legge e la scadenza.
4. L'etichettatura deve essere conforme alle leggi vigenti in materia di etichettatura dei prodotti alimentari (D. Lgs. 206/2005; D. Lgs. 77/1993; D. Lgs. 109/1992 e successive modifiche e integrazioni). Non sono ammesse etichettature incomplete e in lingua diversa dall'italiana;
5. La scadenza dei prodotti dovrà essere controllata e rispettata dal gestore anche per i prodotti sfusi e/o aperti.
6. I residui alimentari e gli scarti della produzione e somministrazione degli alimenti dovranno sostare negli ambienti oggetto della concessione non oltre il tempo necessario alla lavorazione, preparazione e somministrazione quotidiana degli alimenti.
7. Il gestore dovrà attenersi scrupolosamente alla normativa in vigore in merito alle procedure di conservazione degli alimenti con un proprio Piano di autocontrollo (D.Lgs. 193/07 HACCP).
8. Il gestore dovrà escludere l'utilizzo di prodotti dei quali sia accertata la provenienza da OGM e la vendita di generi avariati, adulterati e contenenti sostanze nocive e comunque non corrispondenti alle disposizioni in materia di igiene e sanità pubblica.

9. L'acquisto dei generi alimentari e bevande dovrà essere documentato con apposite fatture.
10. Il Concessionario dovrà tenere conto delle eventuali preferenze espresse dall'utenza o rilevate dai consumi giornalieri.
11. Tutti i prodotti alimentari devono essere conservati, conformemente alle loro caratteristiche merceologiche-commerciali, nel rispetto delle norme igienico-sanitarie vigenti. La protezione delle derrate deve avvenire solo mediante impiego di pellicola di alluminio o film plastico idonei al contatto diretto con gli alimenti o con altro materiale comunque conforme alle normative vigenti. Il personale non deve effettuare più operazioni contemporaneamente al fine di evitare rischi o operazioni incrociate e le operazioni di manipolazione ed eventuale cottura degli alimenti devono essere mirate ad ottenere standard elevati di qualità igienica e gastronomica. La conservazione degli alimenti, la manipolazione e la somministrazione devono rispettare gli standard igienici previsti dalle leggi vigenti da qualsiasi Autorità emanate.
12. Il latte dovrà essere di tipo "fresco", di prima qualità e dovrà essere sempre conservato in frigorifero alla temperatura di +4°C.
13. Il caffè, il thè e l'orzo devono essere di ottima qualità e con gusti assortiti. Le tartine, i toast, i panini, le pizzette, le paste, i dolci, le brioches, ecc. devono essere confezionati con ingredienti di prima qualità, preparati in giornata e nel rispetto delle norme igieniche. I frullati, le spremute, ecc. devono essere preparati con prodotti freschi di prima qualità. Il scongelamento dei prodotti congelati e/o surgelati deve avvenire a temperatura compresa tra 0°C e 4°C; tutti i piatti devono essere preparati in giornata e somministrati il più rapidamente possibile.
14. L'attività deve essere svolta nel rispetto dei Criteri Ambientali di base per i SERVIZI DI RISTORAZIONE COLLETTIVA stabiliti con DM 25/07/2011 (CAM).
15. In ogni caso le conseguenze di legge derivanti dal mancato rispetto delle disposizioni contenute nei precedenti commi restano imputabili esclusivamente al concessionario.

#### **ART. 16 – ULTERIORI ONERI DEL CONCESSIONARIO**

1. Oltre a quanto già specificatamente previsto nei precedenti articoli il Concessionario deve:
  - a. condurre l'attività nella perfetta osservanza di tutte le disposizioni di sicurezza, sanitarie, fiscali ed amministrative vigenti in materia,
  - b. provvedere alla raccolta giornaliera e l'allontanamento di tutte le materie di rifiuto e delle immondizie negli appositi cassonetti posti all'esterno e nelle vicinanze dell'immobile, garantendo la gestione di tutti i rifiuti secondo il D. Lgs. 152/2006 "Norme in materia ambientale", la loro differenziazione ed il conferimento secondo le disposizioni stabilite dal Comune e dall'Istituzione,
  - c. far rispettare il divieto di fumare in tutti i locali concessi,
  - d. tenere la massima pulizia del locale e degli arredi, apparecchi e suppellettili. In particolare deve curare che le stoviglie, i bicchieri e le posate vengano lavati e puliti accuratamente e con prodotti idonei ed assolutamente privi di tossicità,
  - e. utilizzare posate, stoviglie e bicchieri riutilizzabili (es. ceramica, vetro, metallo, ecc.). Solo su espressa richiesta dall'utente potrà utilizzare bicchieri e stoviglie in plastica o altro materiale biodegradabile al 100%,
  - f. non costituire depositi nemmeno temporanei di recipienti, imballaggi e quant'altro fuori dei locali,
  - g. non tenere nei locali sostanze infiammabili od esplosive,
  - h. non vendere, e di ciò l'assuntore se ne assume la completa responsabilità, prodotti non previsti dalle licenze e autorizzazioni all'uso rilasciate dal Comune di Meldola,
  - i. svolgere la propria attività con particolare attenzione ad evitare lo scarico in fognatura, sul suolo e nel sottosuolo di prodotti potenzialmente inquinanti,
  - j. impedire che si facciano schiamazzi e rumori in quanto l'esercizio deve essere condotto con ogni cura ed eleganza perché non ne derivi alcun nocimento alla quiete ed al decoro della struttura,
  - k. rispettare l'orario di apertura e chiusura del bar,
  - l. mantenere pulita l'area antistante il bar, le sedie ed i tavoli,

m. adeguare le somministrazioni agli ospiti dell'Istituzione al loro stato di salute, tenendo conto delle indicazioni e raccomandazioni dei rispettivi familiari o del personale sanitario;

n. osservare ogni altra disposizione che l'Istituzione dovesse impartire per il buon andamento del servizio.

2. Sempre a carico del Concessionario saranno anche:

- l'acquisto dei materiali di consumo, macchine e attrezzature per la pulizia e la sanificazione dei locali e delle stoviglie e per l'ordinaria manutenzione delle attrezzature, degli impianti, degli arredi e dei locali, e loro impiego,
- le spese per il corredo necessario al personale utilizzato per l'espletamento del servizio,
- le spese per servizi di derattizzazione e di disinfestazione dei locali di pertinenza,
- le spese per l'acquisto di attrezzatura e dotazioni necessarie al buon funzionamento del servizio, lavastoviglie, macchina per il caffè, posateria, tazzine, tazze bicchieri, tovagliato, scaldavivande, vasellame vario, ecc. per quanto possibile non inferiore e almeno omogenea a quelle eventualmente già in uso, nonché compatibili agli standard del servizio e adeguate all'uso ed al decoro degli ambienti,
- altri servizi complementari non previsti,
- oneri derivanti dalle richieste di coperture assicurative da consegnare all'Amministrazione,
- imposte fiscali derivanti dall'aggiudicazione della concessione,
- tutte le spese relative alla concessione per l'affidamento dei servizi di cui trattasi,
- la formazione e aggiornamento del personale,
- gli abbellimenti dei locali.
- il pagamento delle imposte, delle tasse governative e comunali in genere.

#### **ART. 17 – ONERI A CARICO DELL'ISTITUZIONE**

1. Tenuto conto della natura e delle dimensioni del servizio oggetto della concessione e nello spirito delle disposizioni di cui all'Art. 165 del Codice degli Appalti ed al fine di consentire che il Concessionario realizzi nella gestione del servizio in concessione un sostenibile equilibrio economico-finanziario, l'Istituzione fornirà gratuitamente i locali ed eventuali loro pertinenze sedi del servizio ed assumerà a proprio carico il pagamento delle spese di acqua, luce, gas e riscaldamento dei locali stessi, nonché i costi di smaltimento dei rifiuti e oneri di depurazione fognatura ed eventuale pulizia della fossa condensa grassi.

#### **ART. 18 – PREZZI**

1. I prezzi praticati per la vendita dei vari prodotti dovranno essere affissi nel locale.
2. Sui beni di seguito indicati dovrà essere applicata la riduzione offerta in gara rispetto a quelli mediamente praticati su piazza:
  - caffè, decaffeinato, cappuccino, thè, camomilla, paste e brioches, pizzetta al pomodoro, pizzetta farcita, panini al prosciutto, panini al formaggio, bottiglia d'acqua da 0,5 L, bibita in barattolo.
3. Il risultato ottenuto sarà arrotondato per eccesso.
4. Tutti gli altri prodotti dovranno essere venduti ai prezzi mediamente praticati su piazza.
5. Il Concessionario espletterà il servizio "direttamente" a favore degli utenti mediante l'emissione del documento fiscale per ogni genere/prodotto fornito ed incasserà il corrispettivo determinato sulla base dei prezzi come sopra determinati.
6. L'aggiudicatario è obbligato a ritirare giornalmente l'incasso derivante dall'esecuzione del servizio in trattazione ed a non lasciarlo incustodito al termine della giornata lavorativa, onde evitare qualsiasi responsabilità a carico dell'Amministrazione.
7. I documenti fiscali saranno emessi direttamente nei confronti degli utenti del servizio bar.

#### **ART. 19 – PUBBLICITA'**

1. Come unica forma di pubblicità è consentita l'esposizione di tabelle decorose affisse all'ingresso del locale e all'interno dell'area parco dell'Istituzione recanti l'indicazione "BAR".

2. L'Istituzione si riserva di stabilire ogni altra disposizione che risulti necessaria per il buon andamento del servizio.

#### **ART. 20 – PERSONALE ADDETTO ALLO SVOLGIMENTO DEL SERVIZIO**

1. Il Concessionario si obbliga all'osservanza di tutte le leggi e le norme previste dalla Contrattazione Collettiva vigente per il settore oggetto della concessione in materia di trattamento del personale, nonché a rispettare gli adempimenti di legge previsti nei confronti di lavoratori e soci.
2. In numero degli addetti deve essere sufficiente a garantire la continuità e la rapidità del servizio.
3. Il Concessionario, con congruo anticipo rispetto all'inizio del servizio, dovrà comunicare l'elenco nominativo del personale che intende impiegare, con specificazione dei dati anagrafici, delle qualifiche e delle mansioni.
4. Le stesse informazioni devono essere fornite per il personale "di riserva", per eventuali sostituzioni o variazioni d'orario.
5. Se per sciopero o altra causa di forza maggiore il servizio non potrà essere effettuato da parte del predetto personale, dovrà comunque esserne assicurata l'esecuzione.
6. Il Concessionario dovrà assicurare che gli addetti al servizio mantengano un comportamento professionale, cortese e attento alle esigenze dell'utenza.
7. Il personale dovrà essere adeguatamente formato e aggiornato su sicurezza, igiene e qualità del servizio.
8. È compito del Concessionario fornire a tutto il personale indumenti e strumenti di lavoro da indossare e utilizzare durante le ore di servizio come prescritto dalle norme vigenti in materia di igiene, abbigliamento e pulizia del personale oltre agli eventuali dispositivi di protezione individuale necessari a tutelare l'incolumità e salute come previsto dal D.Lgs. 81/2008. Tali indumenti dovranno essere idonei al contesto dell'Istituzione. Il personale addetto al servizio dovrà essere provvisto di cartellino di identificazione riportante il nome del Concessionario, e l'identificazione del dipendente (es. nome e iniziale del cognome).
9. Gli addetti al servizio devono evitare di intrattenersi e/o aggirarsi nell'Istituzione e al termine del servizio hanno l'obbligo di lasciare i locali della struttura.
10. Il personale è altresì tenuto a mantenere il segreto d'ufficio su tutti i fatti o circostanze dei quali sia venuto a conoscenza inerenti la sfera personale degli utenti o istituzionale dell'Istituzione. Allo stesso è fatto divieto, per imprescindibili esigenze di riservatezza, di usare, all'interno delle infrastrutture oggetto del servizio, apparecchi fotografici, telecamere, registratori e/o quant'altro idoneo ad agevolare violazioni alla riservatezza.
11. Tutto il personale impiegato deve essere in possesso delle certificazioni sanitarie previste dalla vigente legislazione e l'Amministrazione si riserva, comunque, la facoltà di richiedere, a spese dell'Impresa, di sottoporre i propri addetti ad accertamenti sanitari per motivate necessità o per patologie incompatibili con il servizio.
12. Il Concessionario è l'esclusivo responsabile del rispetto di tutte le disposizioni relative alla tutela infortunistica e sociale degli addetti ai servizi di cui al presente capitolato.
13. Il mancato rispetto degli obblighi previsti dal presente articolo costituisce causa di risoluzione del contratto.

#### **ART. 21 – GESTIONE DELLA SICUREZZA E SALUTE SUL LAVORO**

1. Il Concessionario è tenuto all'osservanza di tutte le norme in tema di sicurezza sul lavoro, ad adottare tutte le precauzioni atte a prevenire infortuni e salvaguardare l'incolumità sia del proprio personale che dei clienti sollevando l'Istituzione da qualsiasi responsabilità;
2. Si obbliga pertanto a rispettare tutte le prescrizioni in materia di sicurezza e salute contenute nel D. Lgs. n. 81/2008 ed in particolare si obbliga a rispettare il **Documento Unico di Valutazione dei Rischi per l'eliminazione delle interferenze (D.U.V.R.I.)** redatto dall'Istituzione ai sensi dell'art. 26, comma 3, del citato D. Lgs. n. 81/2008.

3. In relazione ai rischi propri dell'attività dell'assuntore, il medesimo ha redatto e presentato il proprio documento di valutazione dei rischi e si impegna a provvedere all'attuazione delle misure di sicurezza necessarie per ridurre al minimo o eliminare i rischi specifici propri dell'attività svolta.
4. Essendo il DUVRI un documento "dinamico", la valutazione dei rischi effettuata prima dell'affidamento del servizio potrà essere aggiornata su proposta delle parti.
5. L'aggiornamento della valutazione dei rischi deve essere inoltre effettuata in caso di modifiche di carattere tecnico, logistico o organizzativo che si rendessero necessarie in fase di esecuzione del contratto (quali ad esempio l'eventuale intervento di subappalti o di forniture e posa in opera).
6. Gli oneri per l'attuazione delle misure di sicurezza indicate nel DUVRI, ai sensi della vigente normativa, non sono soggetti a ribasso d'asta.
7. Il Concessionario deve altresì garantire che tutti i mezzi e le attrezzature fornite e/o utilizzate siano conformi alle prescrizioni in materia di prevenzione infortuni e che si trovino nelle necessarie condizioni di efficienza ai fini della sicurezza dell'operatore e degli utenti del servizio.
8. Il Concessionario si impegna a rispettare i Regolamenti e le disposizioni in vigore presso l'Istituzione oltre che quanto stabilito dalle procedure interne di gestione della sicurezza ed emergenza in vigore nella struttura. Il Concessionario si impegna a comunicare tempestivamente all'Istituzione ogni eventuale infortunio e/o incidente capitato al proprio personale durante lo svolgimento del servizio.
9. Il mancato rispetto degli obblighi previsti dal presente articolo costituisce causa di risoluzione del contratto.

#### **ART. 22 – CONTROLLI**

1. La direzione della Istituzione si riserva la facoltà di eseguire verifiche sulla corretta e regolare conduzione del servizio, sull'andamento igienico sanitario dell'esercizio del bar, sulla rispondenza alle prescrizioni contenute nel presente documento e negli altri atti di gara nonché di controllare che i prezzi praticati siano rispondenti a quelli pattuiti e di controllare la qualità merceologica dei generi e degli articoli in vendita nell'esercizio.
2. L'accesso ai locali in concessione da parte dei soggetti incaricati dall'Istituzione alle valutazioni, ispezioni e controlli non potrà essere posticipato, limitato o interdetto dal Concessionario per nessun motivo.
3. Qualora dal controllo qualitativo e/o quantitativo, il servizio dovesse risultare non conforme al presente Capitolato, il Concessionario dovrà provvedere tempestivamente ad eliminare le disfunzioni rilevate.
4. Le risultanze dei controlli e delle verifiche non liberano il Concessionario dagli obblighi e dalle responsabilità inerenti al contratto.
5. I rilievi di ogni genere, le definizioni e le irregolarità contestate relativamente al servizio saranno comunicati dalla Direzione dell'Istituzione al Concessionario con lettera raccomandata a/r o con consegna a mano.

#### **ART. 23 – RESPONSABILITÀ ED ASSICURAZIONI**

1. L'Assuntore assume incondizionatamente tutte le responsabilità civili, penali, amministrative e di qualsiasi altra natura, derivanti dalla gestione dell'esercizio.
2. Egli è responsabile anche degli eventuali coadiutori sia per quanto attiene il possesso dei requisiti richiesti dalle vigenti norme, sia per quanto attiene gli aspetti retributivi, previdenziali, di assistenza e assicurativi, sia per il comportamento tenuto durante il servizio.
3. Il Concessionario rimane esclusivo ed unico responsabile della custodia e della conservazione dei mobili, degli oggetti, degli attrezzi e dei materiali ubicati nel locale del Bar per sottrazioni, furti, distruzioni e danneggiamenti di qualsiasi genere.
4. L'Istituzione è esonerata da ogni responsabilità per danni ed infortuni che possano in ogni caso e per qualsiasi motivo derivare a persone e a cose che siano presenti nei locali.
5. Il Concessionario assumerà in proprio ogni responsabilità, direttamente o indirettamente connessa

all'espletamento della concessione, in caso di infortuni ed in caso di danni arrecati alle persone e/o alle cose, tanto dell'Istituzione che dei terzi, qualunque ne sia la natura o la causa. L'assunzione di tale responsabilità sarà documentata da idonee polizze assicurative con massimali adeguati:

- a) RCT (Responsabilità civile verso terzi) con massimali non inferiori a Euro 3.000.000,00 (euro tremilioni/00) per sinistro e per persona;
  - b) RCO (Responsabilità civile verso prestatori di lavoro) con massimali non inferiori a Euro 3.000.000,00 (euro tremilioni/00) per sinistro e per persona;
6. Il Concessionario dovrà consegnare copia di tali polizze all'Istituzione e, per ogni annualità, il rinnovo delle predette polizze.
  7. Verificandosi ritardo nel pagamento dei premi l'Istituzione può rescindere il presente contratto, salvi i danni.
  8. L'Istituzione non risponderà in alcun modo di eventuali inadempienze assicurative, previdenziali e fiscali.
  9. L'Istituzione è altresì sarà esonerata da ogni responsabilità per la mancata osservanza, da parte del legale rappresentante dell'impresa, delle disposizioni vigenti in materia tributaria e di disciplina del lavoro, nonché delle disposizioni concernenti la tenuta dei registri obbligatori.
  10. Eventuali inadempienze che dovessero recare danno all'Amministrazione a fronte di obblighi derivanti dalla stipula della successiva concessione, costituiranno oggetto di rivalsa nei confronti del Concessionario.

#### **ART. 24 – CLAUSOLA DI RISERVATEZZA**

1. Nell'esecuzione del presente contratto il Concessionario, in osservanza delle disposizioni del D.Lgs. 193/2006, si obbliga a mantenere riservate le informazioni, tra cui eventuali dati personali sensibili ai sensi della citata legge, relative alle attività dell'Istituzione di cui potrebbe venire a conoscenza nell'adempimento dei servizi richiesti.
2. In caso d'inadempimento l'Amministrazione avrà la facoltà di dichiarare risolto il contratto, nonché adottare gli opportuni provvedimenti a propria tutela.

#### **ART. 25 – CONSENSO AL TRATTAMENTO DEI DATI**

1. Ai sensi dell'art. 13 della Legge 196/2003 e successive modificazioni, i dati personali forniti in vista della formalizzazione della concessione o conosciuti successivamente nella fase dell'adempimento, potranno essere trattati per finalità di gestione del rapporto, adempimenti di legge, tenuta di registri e scritture varie, elenchi e indirizzari, compilazione di anagrafiche.
2. Il trattamento dei dati potrà essere eseguito sia manualmente sia mediante l'uso di sistemi automatizzati con logiche strettamente correlate alle finalità di cui sopra e, comunque, nel rispetto delle misure di sicurezza e riservatezza necessarie, facendo uso di mezzi che ne prevengano il rischio di perdita o di distruzione, di accesso non autorizzato o trattamento non consentito.
3. L'interessato può far valere, nei confronti dell'Istituzione, i diritti di cui all'art. 7 del D.Lgs. 196/2003.

#### **ART. 26 – SUBAPPALTO**

1. Per la disciplina del subappalto si fa espresso rinvio all'art. 174 del D.Lgs. n. 50/2016 e s.m.i.
2. Si evidenzia che non si potrà dar corso ad alcun subappalto qualora il Concessionario in sede di offerta non abbia espresso la propria volontà di subappaltare.

#### **ART. 27 – DIVIETI**

1. E' vietato cedere in tutto o in parte il servizio, sotto pena dell'immediata rescissione del contratto.

## **ART. 28 – TRACCIABILITÀ DEI FLUSSI FINANZIARI**

1. Il presente contratto é soggetto alle disposizioni di cui alla Legge n. 136/2010 e successive modifiche “Tracciabilità dei flussi finanziari”. Pertanto codesta Ditta assume tutti gli obblighi di tracciabilità dei flussi finanziari di cui all’art. 3 delle predetta Legge, così come modificato dal DL n. 187/2010.
2. A tal fine il Concessionario si obbliga ad utilizzare, per tutti i movimenti finanziari indicati dalla norma citata, relativi al presente contratto, uno o più conti correnti, accesi presso banche o presso la società Poste Italiane S.p.A., a ciò espressamente dedicati, anche non in via esclusiva.
3. Tutti i movimenti finanziari direttamente o indirettamente relativi all’ esecuzione del presente contratto, devono essere registrati sui conti correnti dedicati e, salvo quanto previsto ai commi 2 e 3 del medesimo art. 3 legge n. 136/2010 c.m., l’appaltatore si obbliga ad effettuarli esclusivamente tramite lo strumento del bonifico bancario o postale ovvero con altri strumenti di pagamento idonei a consentire la piena tracciabilità delle operazioni. Ai fini della tracciabilità dei flussi finanziari il bonifico bancario o postale o gli altri strumenti di pagamento dovranno riportare, in relazione a ciascuna transazione effettuata, il codice identificativo gara (CIG) attribuito dall’Autorità di vigilanza sui contratti pubblici di lavori servizi e forniture su richiesta della Stazione Appaltante e, ove obbligatorio ai sensi dell’art. 11 della L. 16/01/2003 n. 3, il codice unico di progetto (CUP).
4. L’Istituzione effettuerà i pagamenti relativi al presente contratto a mezzo bonifico bancario sui conti correnti espressamente indicati dall’assuntore come conti dedicati alle commesse pubbliche ai sensi dell’art. 3, comma 1 della Legge 136/2010 c.m.. Sempre ai fini della predetta legge, l’appaltatore si obbliga a comunicare alla Stazione Appaltante gli estremi identificativi dei conti correnti dedicati di cui al precedente comma 2 entro sette giorni dalla loro accensione o, nel caso di conti correnti già esistenti, dalla loro prima utilizzazione in operazioni finanziarie relative ad una commessa pubblica, nonché, nello stesso termine, le generalità e il codice fiscale delle persone delegate ad operare su di essi. Provvede altresì a comunicare ogni modifica relativa ai dati trasmessi. Ai medesimi fini l’appaltatore si obbliga ad inserire in tutti i contratti che saranno da esso sottoscritti con i subappaltatori e i subcontraenti della filiera delle imprese a qualsiasi titolo interessate al presente appalto pubblico, nonché ai servizi, lavori e forniture ad esso funzionali, a pena di nullità assoluta, un’apposita clausola con la quale ciascuno di essi assume gli obblighi di tracciabilità dei flussi finanziari di cui alla legge 13.08.2010, n. 136 c.m.. L’adempimento del relativo obbligo è soggetto a verifica da parte della Stazione Appaltante, la quale potrà in qualsiasi tempo fare valere la nullità del relativo contratto in ipotesi di inadempimento. L’appaltatore, in caso abbia notizia dell’inadempimento della propria controparte (subappaltatore/subcontraente) agli obblighi di tracciabilità finanziaria di cui al presente punto 2), si obbliga a darne immediata comunicazione alla stazione appaltante ed alla Prefettura-Ufficio Territoriale del Governo di Forlì. Il mancato utilizzo del bonifico bancario o postale ovvero degli altri strumenti idonei a consentire la piena tracciabilità delle operazioni determina la risoluzione di diritto del presente contratto, con obbligo di darne contestuale informativa alla Prefettura-Ufficio Territoriale del Governo territorialmente competente, fatte salve le sanzioni di legge.

## **ART. 29 – CODICE DI COMPORTAMENTO**

1. Il Concessionario, in relazione alle prestazioni di cui al presente contratto, dovrà attenersi, personalmente e tramite il personale preposto, agli obblighi di condotta, per quanto compatibili, previsti dal codice di comportamento approvato dal Comune di Meldola, applicabile anche all’Istituzione ai Servizi Sociali “Davide Drudi”. La violazione degli obblighi derivanti dal codice comporterà la risoluzione del contratto. Pertanto in caso di inottemperanza agli obblighi comportamentali, l’Istituzione ai Servizi Sociali “Davide Drudi” provvederà alla contestazione, assegnando un termine di 15 (quindici) giorni per la presentazione di giustificazioni. Decorso infruttuosamente il termine predetto, ovvero nel caso di giustificazioni non congrue, il responsabile interessato disporrà, con provvedimento motivato, la risoluzione del rapporto, fatto salvo per l’Istituzione il diritto al risarcimento dei

danni. Il Concessionario, ai fini del rispetto di quanto previsto dalla presente norma di comportamento, dà atto, ad ogni e qualunque effetto, di essere a perfetta conoscenza e di accettare le disposizioni, per quanto compatibili, del codice di comportamento approvato dal Comune di Meldola con atto deliberativo n. 12/2014 e successive modifiche, reso disponibile mediante pubblicazione sul sito WEB del Comune di Meldola, all'indirizzo [www.comune.meldola.fc.it](http://www.comune.meldola.fc.it), - Sezione Amministrazione Trasparente – Atti Generali.

#### **ART. 30 – RISPETTO DELL'ART. 14 DEL DPR N. 62/2013**

1. A norma dell'art. 14, comma 3, del D.P.R. n. 62/2013, le parti, nella stesura del contratto, daranno atto che nel biennio antecedente non hanno concluso fra loro contratti di appalto, fornitura, servizio, finanziamento, assicurazione a titolo privato o scambiato fra loro altre utilità.

#### **ART. 31 – CAMBIO DENOMINAZIONE SOCIALE - TRASFORMAZIONE**

1. Qualora il Concessionario, nel corso dell'esecuzione del contratto, cambiasse denominazione sociale ovvero fosse soggetto a trasformazione, fusione o incorporazione, dovrà documentare il cambiamento della ragione sociale della ditta, la trasformazione di tipo societario, la fusione o l'incorporazione.
2. L'Istituzione potrà proseguire il rapporto con il successore del concessionario, purché rispetti i requisiti richiesti.

#### **ART. 32 – CONTROVERSIE**

1. Qualsiasi controversia di natura tecnica, amministrativa o giuridica dovesse insorgere in ordine all'interpretazione, esecuzione o risoluzione del contratto sarà preliminarmente esaminata in via amministrativa. Qualora la controversia non trovi bonaria composizione in sede amministrativa, verrà devoluta all'autorità giudiziaria competente; sarà competente esclusivamente il Foro di Forlì.

#### **ART. 33 – CAUZIONE**

1. A garanzia dell'esecuzione del contratto il Concessionario deve costituire, una garanzia definitiva pari al 10% del valore del contratto in conformità a quanto previsto nell'art. 103 del D.Lgs. n. 50/2016 e s.m.i.. Sono fatte salve le riduzioni previste dall'art. 93, comma 7 del medesimo D.Lgs. 50/2016.
2. In caso di costituzione della garanzia in forma di fideiussione, questa deve prevedere espressamente la rinuncia al beneficio della preventiva escussione del debitore principale, la rinuncia all'eccezione di cui all'articolo 1957, secondo comma, del codice civile, nonché l'operatività della garanzia medesima entro quindici giorni, a semplice richiesta scritta della stazione appaltante.
3. Per tutto quanto non disciplinato si fa espresso rinvio al D.Lgs 50/2016.
4. La predetta cauzione è costituita a garanzia dell'esatto e corretto adempimento, da parte del Concessionario, di tutte le obbligazioni del contratto e del risarcimento dei danni derivanti dall'eventuale inadempimento delle obbligazioni stesse.
5. La stazione appaltante può richiedere al Concessionario la reintegrazione della garanzia ove questa sia venuta meno in tutto o in parte. Essa, pertanto, va reintegrata entro il termine di 15 gg dall'escussione da parte dell'Istituzione. Decorso infruttuosamente tale termine, l'Istituzione ha facoltà di risolvere il contratto.

#### **ART. 34 – PENALI**

1. La violazione, senza giusto motivo, degli obblighi assunti con il presente contratto da parte del Concessionario, potrà dar luogo all'applicazione di sanzioni.
2. Qualora la violazione riscontrata risulti di lieve entità e non abbia provocato alcuna conseguenza rilevante, potrà essere comminata una semplice ammonizione.

3. Per infrazioni invece di particolare gravità o a seguito del ripetersi di violazioni al concessionario potranno essere applicate le seguenti penali:
  - a) sospensione del servizio fino a 3 giorni: € 50,00 al giorno fino al 3° giorno;
  - b) mancata esposizione del listino nei locali e/o mancata esposizione dei prezzi sulle singole tipologie di prodotti esposti in vendita all'interno del locale: € 100,00 al giorno fino all'adempimento;
  - c) prezziario non conforme ai prezzi offerti in gara: Euro 250,00/per ogni infrazione;
  - d) mancato avvio del servizio oltre i n° 10 giorni lavorativi dalla data del "verbale di consegna" dei locali: € 100,00 per ogni giorno di ritardo;
  - e) vendita di prodotti dei quali sia accertata la provenienza da OGM o di generi avariati, adulterati e contenenti sostanze nocive e comunque non corrispondenti alle disposizioni in materia di igiene e sanità pubblica: € 250,00 al giorno;
4. Qualora nella esecuzione del contratto siano rilevate ulteriori inadempienze gravi, il Concessionario corrisponderà una penale da € 100,00= ad € 400,00= per ogni manchevolezza che gli verrà contestata per iscritto e per la quale, entro 5 giorni dal ricevimento della comunicazione, non fosse in grado di produrre giustificazioni pertinenti e valide (tale procedura di contestazione verrà utilizzata prima di comminare le penali sopra tassativamente menzionate). L'entità della penale sarà valutata dal Direttore dell'Esecuzione del Contratto in rapporto alla gravità dell'inadempimento.
5. Per ottenere la rifusione dei danni, il rimborso di spese ed il pagamento di penalità, l'Istituzione potrà rivalersi mediante trattenute sul deposito cauzionale.

#### **ART. 35 – CESSAZIONE – REVOCA – RISOLUZIONE PER INADEMPIMENTO**

1. Si applica, per quanto compatibile, l'art. 176 del D.Lgs. n. 50/2016 e s.m.i.,
2. Oltre a quanto previsto dal suddetto articolo, per i casi di inadempimento alle obbligazioni contrattuali, l'Istituzione ha la facoltà di risolvere il contratto ai sensi dell'art. 1456 del C.C., nei seguenti casi:
  - nei casi specificatamente previsti nei precedenti articoli;
  - frode nell'esecuzione del servizio,
  - casi di grave intossicazione alimentare
  - stato di inosservanza del Concessionario riguardo a tutti i debiti contratti per lo svolgimento contrattuale,
  - esecuzione del servizio con personale non regolarmente-assunto o contrattualizzato,
  - inadempienza accertata alle norme di legge sulla prevenzione degli infortuni, della sicurezza sul lavoro e delle assicurazioni obbligatorie, nonché del Contratto Collettivo Nazionale di Lavoro e relativi accordi locali integrativi,
  - ingiustificata sospensione del servizio,
  - violazione del dovere di riservatezza,
  - subappalto o cessione del contratto al di fuori dei casi consentiti dalla legge,
  - perdita dei requisiti generali richiesti ai fini dell'affidamento del servizio,
  - in caso di esecuzione di transazioni senza avvalersi di bonifici bancari o postali, ovvero degli altri strumenti idonei a consentire la piena tracciabilità delle operazioni, ai sensi della Legge 136/2010 e ss.mm.ii.
3. I casi elencati saranno contestati all'Appaltatore per iscritto dal Responsabile dell'esecuzione del contratto e comunicati con raccomandata A.R.
4. In tutti questi casi l'Istituzione ha la facoltà di considerare il contratto risolto di diritto per colpa dell'Appaltatore salva l'azione per il risarcimento del maggior danno subito e salva ogni altra azione che l'Istituzione intenda intraprendere a tutela dei propri interessi.
5. In tutte le ipotesi di risoluzione sopra elencate l'Istituzione potrà incamerare la cauzione.

6. Nel caso di risoluzione del contratto, il Concessionario sarà tenuto a sgomberare i locali nel termine, non inferiore a 10 giorni, fissato dall'Istituzione.
7. In tutti i casi di risoluzione del contratto nulla e dovuto al Concessionario a qualsiasi titolo.
8. In caso di risoluzione l'Istituzione potrà interpellare progressivamente i soggetti che hanno partecipato all'originaria procedura di gara, risultanti dalla relativa graduatoria, al fine di stipulare un nuovo contratto di concessione alle medesime condizioni di quello originario.

#### **ART. 36 – VARIANTI**

1. Eventuali variazioni al presente contratto saranno apportate ai sensi e nei limiti dell'art. 175 del D.Lgs. n. 50/2016.
2. L'assuntore non potrà introdurre varianti al servizio, salvo previa autorizzazione della Stazione Appaltante. La contravvenzione a questa disposizione sarà causa di risoluzione contrattuale.

#### **ART. 37 – SPESE CONTRATTUALI**

1. Il contratto verrà stipulato mediante scrittura privata e le relative spese sono a esclusivo carico del Concessionario.

#### **ART. 38 – RINVIO**

1. Per tutto quanto non contemplato dal presente documento ed a completamento del medesimo, si fa espresso riferimento a quanto previsto in materia dalla vigente legislazione nazionale e comunitaria, alle prassi e consuetudini locali ed agli accordi che, in spirito di reciproca collaborazione, potranno essere raggiunti di volta in volta dalle parti.





PROCEDURA NEGOZIATA EX ART. 36 COMMA 2 LETT. B) DEL D.LGS. 50/2016 E S.M.I.  
PER L'AFFIDAMENTO IN CONCESSIONE DEL SERVIZIO BAR PRESSO L'ISTITUZIONE  
"DAVIDE DRUDI" DI MELDOLA

CIG. 7487368389

## OFFERTA TECNICA QUALITATIVA

In aggiunta a quello espressamente accettato e sottoscritto nel capitolato speciale dagli artt. 1 a 38, si propone la seguente Offerta Tecnica Qualitativa.

**MIGLIORIE ORARIO MINIMO DI APERTURA GIORNALIERA E SETTIMANALE**

**ORARI DI APERTURA DELLA STRUTTURA.**

Il bar resterà aperto:

1. dal lunedì al venerdì dalle 4,30 alle 18,30.
2. Il sabato dalle 4,30 alle 12 e dalle 15 alle 18,30.

In occasione di festività o spettacoli organizzati dal Concessionario o dalla struttura stessa il BAR osserverà regolare apertura per assicurare il servizio pubblico agli ospiti della struttura e ai loro familiari nonché ai lavoratori dell'Istituzione.

3. Giorno di chiusura settimanale domenica. Saranno comunque assicurate n.10 domeniche di apertura straordinaria.
4. Durante il periodo estivo (da Giugno a Settembre) verranno organizzate dal Concessionario nel parco adiacente la Struttura: Cocomerata, Festa della Fragola, Serata Prosciutto e Melone.

Durante il periodo Autunnale (da Ottobre a Dicembre) verranno organizzate le seguenti iniziative nella sala ottagonale: Festa dei Nonni, Castagnata con gli Alpini, Tombola di Natale e Gara di Dolci con accompagnamento Musicale.

Da Gennaio a Marzo :Tombola dell'Epifania per gli ospiti e i loro familiari.

Festa di San Valentino, Tombola per dipendenti, con accompagnamento Musicale.

Martedì Grasso festa di Carnevale, con spettacolo di Magia e Musica dal vivo per gli ospiti e i loro familiari.

Festa della donna, distribuzione delle Mimose.

Festa del Papà piccolo spettacolo in collaborazione dei Figli degli ospiti.

Aprile: torneo di Briscola con premio finale e Festa di Primavera con Accompagnamento Musicale.

Maggio: Festa della mamma con Musica e Merenda.

Tali feste/spettacoli potranno eventualmente essere svolti nella fascia serale allungando il periodo di apertura.

L'organizzazione delle feste indicate in precedenza rappresenta un momento di convivialità per consentire agli ospiti di trascorrere qualche ora insieme alla propria famiglia.

- 5 In occasione delle feste e spettacoli sopra menzionati, al termine degli stessi, verrà svolto il servizio di pulizia. Nel caso dette feste o spettacoli si svolgano nell'area parco, il servizio verrà svolto con l'utilizzo della costruzione in legno messa a disposizione dall'Istituzione che verrà ordinata e allestita prima dell'evento e ripulita al termine.
- 6 La società Bar M.R. di Mescolini Maria & C. snc è composta da due socie, la sig.ra Mescolini Maria e la sig.ra Deplano Roberta, questa composizione sociale permetterà di alternarsi negli orari settimanali sopra esposti senza problematiche di gestione delle ferie (come invece potrebbero sorgere in caso di dipendenti), offrendo quindi un servizio privo di interruzioni e garantendo sempre la corretta e continua gestione dell'attività.

#### PRECEDENTI ESPERIENZE NEL SETTORE

La rappresentante legale della società, sig.ra Mescolini Maria, risulta ad oggi essere la persona che sta gestendo il servizio bar all'interno dell'Istituzione Drudi da ben otto anni, con anche alle spalle una attività da dipendente nel settore della somministrazione di alimenti e bevande di oltre 8 anni.

Nell'arco di questi otto anni di gestione non sono mai sorti problemi tra la stessa e i clienti del bar e l'amministrazione della struttura.

In questi anni si è sviluppata un'attenta conoscenza sulle abitudini degli utenti che ha comportato nel tempo delle migliorie del servizio. Per ogni utente che si presenta al bancone sono conosciute le abitudini e le eventuali limitazioni nell'assumere alimenti e bevande. Un piccolo esempio: conoscendo le difficoltà di alcuni utenti per impedimenti motori spesso accade che sia la stessa gestrice del bar ad aiutare a mescolare lo zucchero nel caffè oppure dare una cannuccia a chi ha difficoltà nel bere liquidi dal bicchiere. Sono tutti piccoli accorgimenti che hanno aiutato a migliorare e far apprezzare il servizio agli utenti della struttura e che solo chi svolge da molti anni

il servizio di bar all'interno della casa di riposo è in grado di conoscere e soddisfare. Avere esperienza dell'attività di gestione di un bar significa conoscere le richieste della clientela, saperla accontentare e capire le esigenze della stessa, la gestione pluriennale del bar all'interno dell'Istituzione ha permesso di acquisire, maturare e soddisfare le necessità dei clienti anche con problematiche particolari. Il servizio richiesto all'interno di questo tipo particolare di struttura non si limita alla sola somministrazione di alimenti e bevande, infatti accade spesso che nei momenti di calma anche una chiacchierata con l'utente possa essere utile a saldare il rapporto di fiducia e portare un momento gioioso per rallegrare la giornata.

Vista la ultrannuale esperienza nel settore ed in particolare nella struttura stessa, la Concessionaria ha già una attenta organizzazione alle spalle che le permetterà di preparare e programmare le colazioni ed a ricevere eventuali ordinativi prima dell'orario che risulta essere di punta per garantire un miglior servizio e la riduzione dei tempi di attesa. Inoltre potrà offrire una vasta gamma di prodotti sempre disponibili e con tempistiche di preparazione ridotte.

Questa esperienza all'interno del bar della struttura permetterà alla Concessionaria di essere già a conoscenza della quantità dei prodotti che serviranno ogni giorno a soddisfare la clientela senza incappare nell'errore o nel rischio di ordinare e/o preparare quantitativi di prodotti insufficienti.

La lunga esperienza nel settore della somministrazione di alimenti e bevande ha reso possibile l'organizzazione delle tempistiche di pulizia giornaliera sia degli strumenti utilizzati per l'erogazione del servizio (es. macchina per il caffè, forno a microonde) sia quella di tavoli per la consumazione che del bancone e dei piani di lavoro. Tali pulizie verranno eseguite quando le esigenze lo richiederanno ed in ogni caso al termine di ogni consumazione mentre la pulizia dei pavimenti almeno una volta al giorno.

Per la pulizia verranno utilizzati prodotti chimici, quali detersivi e altri prodotti atti alla sanificazione, conservati nei contenitori originale e utilizzati con gli appositi sistemi di dosaggio secondo quanto disposto dal produttore. Tali prodotti saranno tenuti lontano dalla zona di preparazione e distribuzione dei cibi.

Non verranno utilizzati prodotti nocivi alle persone o che possano arrecare danno ad arredi, immobile o attrezzature, come dimostrato in questi anni.

La Concessionaria eseguirà il servizio sulla base dei principi che regolano la normativa HACCP.

Relativamente ai controlli sul servizio erogato, si procederà a verifiche sulla modalità e tempi di conservazione degli alimenti, in particolare i prodotti verranno conservati in appositi spazi nei



frigoriferi (o frizer se si tratterà di prodotti surgelati) in modo da evitare il facile deperimento. Verranno controllate inoltre le date di scadenza, in particolare per i latticini, la periodicità sarà giornaliera.

Per pane e paste fresche verrà garantito l'acquisto giornaliero.

Per la verdura e la frutta offerta sarà garantita la freschezza e si eviterà di offrire prodotti con difetti o con tracce di appassimento.

Gli affettati saranno conservati in appositi involucri atti ad evitare il deperimento e tenuti in appositi frigoriferi verificando giornalmente se il prodotto presenta patine, odori sgradevoli o altre alterazioni.

Per ogni prodotto venduto non confezionato sarà esposto un cartellino con la composizione ed il prezzo per mettere a conoscenza il cliente delle materie prime che lo compongono evitando il rischio potenziale di eventuali intolleranze.

Gli alimenti verranno conservati in appositi contenitori ed etichettati in modo da rendere più veloce e snello il servizio grazie alla facile reperibilità.

Gli impianti saranno utilizzati in maniera da evitare danni agli stessi, saranno soggetti a manutenzione e pulizie periodiche a carico della Concessionaria.

Il servizio sarà erogato sempre con cortesia nei confronti dei clienti e in caso di lamentele si cercherà sempre la soluzione migliorativa più appagante per il cliente.

Nei momenti in cui il bar reterà chiuso, per mantenere attivo il servizio, sono presenti due macchine per il vendig per caffè e snack, che verranno accese al momento della chiusura del bar e spente al momento dell'apertura dello stesso. Queste macchine del vending vengono gestite direttamente dal Concessionario che si attiverà per i rifornimenti e manutenzioni.

Gli accorgimenti indicati in precedenza derivano sempre dall'esperienza maturata nel settore, il tutto per permettere un servizio veloce, efficiente, adeguato e personalizzato alle esigenze di ogni utente.

**PROPOSTE MIGLIORATIVE DEL SRVIZIO E DELLE INFRASTRUTTURE A BENEFICIO DEGLI UTENTI, LORO FAMILIARI E DIPENDENTI DELLA STRUTTURA**

- Si procederà ad un rinnovamento e abbellimento degli arredi del punto ristoro, già di proprietà del Concessionario, già conformi alle vigenti norme di sicurezza ed igiene. Si precisa che le attrezzature all'interno del bar (fornetto elettrico, frigorifero, freezer, affettatrice) e l'arredamento sono già di proprietà del Concessionario, questo consentirà la possibilità di fornire il servizio senza interruzioni per lavori o per sostituzione dell'attrezzatura necessaria all'espletamento dello stesso.
- Altresì il Concessionario si impegna a fornire le seguenti migliorie all'utenza:
  1. Richiedendolo il giorno prima, possibilità di prenotare il giornale per gli ospiti.
  2. Disponibilità di gelati, omogeneizzati di frutta, estratti vitaminici a base di frutta e verdura fresca che possono essere facilmente ingeriti da ospiti con difficoltà di deglutizione e masticazione.
  3. Preparazione di cibi a basso contenuto di grassi e basso contenuto glicemico per permettere agli ospiti con esami di laboratorio alterati, di effettuare degli snack.
  4. Possibilità di richiedere il servizio in camera per chi ha problematiche motorie per cui risulta essere difficoltoso arrivare al bar.

Il legale rappresentante

Mescolini Maria

OFFERTA ECONOMICA



*Handwritten signature*

SPETT.  
UNIONE DI COMUNI DELLA ROMAGNA  
FORLIVESE.  
Centrale Unica di Committenza  
Piazza Tassinari, 15  
47017 ROCCA SAN CASCIANO (FC)

APPALTO N. 1/2018 – CUC Predappio

PROCEDURA NEGOZIATA EX ART. 36 COMMA 2 LETT. B)  
DEL D.LGS. 50/2016 E S.M.I. PER L'AFFIDAMENTO IN  
CONCESSIONE DEL SERVIZIO BAR PRESSO L'ISTITUZIONE  
"DAVIDE DRUDI" DI MELDOLA.

OGGETTO:

Il/La sottoscritt M. SCOLINI MARIA nata  
a CUTICIA DI ROMAGNA (Prov. FC) il 09/08/1961  
residente in MELDOLA (Prov. FC) Via  
DEL PARTIGIANO n. 19

in qualità di (barrare l'ipotesi che interessa)

legale rappresentante

procuratore (tale qualifica dovrà risultare dalla Documentazione Amministrativa presentata)

della Ditta BAR M.R. DI MELCOUN MARIA & C. SNE con sede in  
MELDOLA (Prov. FC) Via  
STRADA MELDOLA SAN COLOMBANO n. 1 C.F. n.  
04383480409 P.Iva n. 04383480409 Tel. n.  
3343285915 Fax n. \_\_\_\_\_ E-mail

MELCOUNIMARIA@GMAIL.COM PEC PARTITIZIONECDRUDI@PEC.IT

consapevole che non sono ammesse offerte economiche pari o superiori alle basi d'asta indicate, sia per il lotto nel suo complesso sia per i singoli enti, a pena di esclusione delle offerte stesse,

OFFRE

Un RIBASSO PERCENTUALE UNICO da applicarsi sui prezzi medi praticati su piazza dei prodotti elencati nella tabella facente parte dei documenti di gara:

RIBASSO (%) 20 (in cifre) VENTI (in lettere)

#### E DICHIARA

- che la presente offerta è irrevocabile e impegnativa sino al centottantesimo giorno successivo al termine ultimo per la presentazione della stessa;
- di avere preso atto che i valori offerti devono essere espressi con un numero di cifre decimali non superiore a 2 (due) e che, diversamente, saranno considerate esclusivamente le prime 2 (due) cifre decimali dopo la virgola, senza procedere ad arrotondamento;
- di avere preso atto che in caso di discordanza tra i valori economici indicati in cifre e quelli indicati in lettere, si intenderanno validi i valori economici più favorevoli per la Stazione Appaltante.

#### INOLTRE INDICA

(ex comma 10 dell'art. 95 del D.Lgs. n. 50/ 2016 e s.m.i.)

- I propri costi della manodopera
- cifre 32390 / 00
- lettere TRENTADUEMILTATREGENSOQUARTA / 00
- gli oneri aziendali concernenti l'adempimento delle disposizioni in materia di salute e sicurezza sui luoghi di lavoro (ad esclusione delle forniture senza posa in opera)
- cifre 710 / 00
- lettere SETTECENTO DIECI / 00

inclusi nel prezzo offerto

RELOOLA, li 11/06/2018

FIRMA

(leggibile e per esteso)

Mesolim Marie

Sottoscrizione non autenticata, ma corredata da copia fotostatica del documento di identità del firmatario (art. 38, c. 3, del D.P.R. n. 445/2000)

A pena di esclusione l'istanza deve essere firmata dal Legale Rappresentante o suo Procuratore (nel caso con allegato atto notarile in originale o copia conforme con allegata la fotocopia di un documento di identità personale valido).

Allegato sub "C"  
al contratto CIG. 7487368389 in data 15/10/2018  
la Responsabile Amministrativa  
Dott.ssa Anna Di Tella



Istituzione ai Servizi Sociali  
**'Davide Drudi'**  
Comune di Meldola  
Provincia di Forlì-Cesena  
Strada Meldola San Colombano n. 1 - 47014 Meldola  
Tel 0543/499911 – Fax 0543/499912  
e-mail: [issddrudi@libero.it](mailto:issddrudi@libero.it)  
P.IVA 00617540406 - CF 80007150404



# **D.U.V.R.I.**

## **Documento Unico di Valutazione dei Rischi da Interferenze**

Art. 26 del DLgs. n. 81 del 9 aprile 2008

**AFFIDAMENTO IN CONCESSIONE  
AI SENSI DEGLI ARTT. 164 E SEGG. DEL D.LGS. N. 50/2016  
DEL SERVIZIO BAR PRESSO LA SEDE DELL'ISTITUZIONE  
"D. DRUDI" DEL COMUNE DI MELDOLA  
PER IL PERIODO DI ANNI CINQUE CON OPZIONE DI RINNOVO**

Data: 18 gennaio 2018  
Versione: 3.0

## SOMMARIO

1. Premessa .....	3
2. Scopo .....	3
3. Quadro normativo .....	3
4. Definizioni .....	3
5. Descrizione dell'attività appaltata e del servizio .....	4
6. Sedi di fornitura del servizio .....	4
7. Locali, attrezzature e mezzi in dotazione .....	4
9. Stima dei costi relativi alla sicurezza .....	19
10. Integrazioni ed aggiornamento del DUVRI .....	19
11. Ulteriori misure di prevenzione applicabili all'appalto .....	20

<p>Istituzione ai Servizi Sociali  <b>'Davide Drudi'</b>          Strada Meldola San Colombano n. 1          47014 Meldola FC</p>	<p><b>Documento Unico di Valutazione          dei Rischi da Interferenze</b></p>	<p>18 gennaio 2018          Versione: 3.0</p>
---	--	---

## 1. Premessa

Il presente Documento di Valutazione dei Rischi da Interferenze è redatto ai sensi dell'art. 26 del D.Lgs. 81 del 9 aprile 2008 e contiene la stima dei costi per la sicurezza derivanti da interferenze che è parte integrante del capitolato predisposto per il presente appalto.

## 2. Scopo

Scopo della presente documentazione è di :

- promuovere la cooperazione ed il coordinamento tra Committente e Società Appaltatrice attraverso l'elaborazione del Documento Unico di Valutazione dei Rischi da Interferenze (DUVRI) indicando le misure necessarie per gestire i relativi rischi;
- valutare la presenza di rischi derivanti da interferenze.
- fornire all'impresa appaltatrice dettagliate informazioni sui rischi da interferenze esistenti negli ambiente in cui sono destinati ad operare e sulle misure di prevenzione da adottare in relazione attività oggetto del presente appalto.
- indicare i costi relativi alla sicurezza al fine di riportarli sui documenti contrattuali così come stabilito dalla legge.

## 3. Quadro normativo

Principali riferimenti normativi per la compilazione della presente valutazione sono:

D.Lgs. Governo n° 81 del 09/04/2008

Attuazione dell'articolo 1 della legge 3 agosto 2007, n. 123, in materia di tutela della salute e della sicurezza nei luoghi di lavoro.

D.Lgs. 12 aprile 2006, n. 163 “Codice dei contratti pubblici relativi a lavori, servizi e forniture in attuazione delle direttive 2004/17/CE e 2004/18/CE”;

Linee guida per la stima dei costi della sicurezza nei contratti pubblici di forniture e servizi  
 Conferenza delle regioni e delle province autonome, 20 marzo 2008

## 4. Definizioni

**DUVRI**

Documento Unico di Valutazione dei Rischi Interferenti, da allegare al contratto d'appalto, che indica le misure adottate per eliminare o ridurre i rischi da interferenze, di cui all'art. 26 c. 3 del D.Lgs. 81/2008.

**DATORE DI LAVORO:**

il soggetto titolare del rapporto di lavoro con il lavoratore o, comunque, il soggetto che, secondo il tipo e l'assetto dell'organizzazione nel cui ambito il lavoratore presta la propria attività, ha la responsabilità dell'organizzazione stessa o dell'unità produttiva in quanto esercita i poteri decisionali e di spesa. Nelle pubbliche amministrazioni di cui all'articolo 1, comma 2, del decreto legislativo 30 marzo 2001, n. 165, per datore di lavoro si intende il dirigente al quale spettano i poteri di gestione, ovvero il funzionario non avente qualifica dirigenziale, nei soli casi in cui quest'ultimo sia preposto ad un ufficio avente autonomia gestionale, individuato dall'organo di vertice delle singole amministrazioni tenendo conto dell'ubicazione e dell'ambito funzionale degli uffici nei quali viene svolta l'attività, e dotato di autonomi poteri decisionali e di spesa. In caso di omessa individuazione, o di individuazione non conforme ai criteri sopra indicati, il datore di lavoro coincide con l'organo di vertice medesimo;

**RISCHI INTERFERENTI**

tutti i rischi correlati all'affidamento di appalti o concessioni all'interno dell'Azienda o dell'unità produttiva, evidenziati nel DUVRI. Non sono rischi interferenti quelli specifici propri dell'attività del datore di lavoro committente, delle imprese appaltatrici o dei singoli lavoratori autonomi;

**LUOGHI DI LAVORO**

Istituzione ai Servizi Sociali <b>'Davide Drudi'</b> Strada Meldola San Colombano n. 1 47014 Meldola FC	<b>Documento Unico di Valutazione          dei Rischi da Interferenze</b>	18 gennaio 2018 Versione: 3.0
--	---	----------------------------------

i luoghi destinati a ospitare posti di lavoro, ubicati all'interno dell'azienda o dell'unità produttiva, nonché ogni altro luogo di pertinenza dell'azienda o dell'unità produttiva accessibile al lavoratore nell'ambito del proprio lavoro (art. 62 D.Lgs. 81/2008)

#### ATTREZZATURA DI LAVORO

qualsiasi macchina, apparecchio, utensile o impianto destinato ad essere usato durante il lavoro (art. 69 D.Lgs 81/2008).

#### USO DI UNA ATTREZZATURA DI LAVORO

qualsiasi operazione lavorativa connessa ad una attrezzatura di lavoro, quale la messa in servizio o fuori servizio, l'impiego, il trasporto, la riparazione, la trasformazione, la manutenzione, la pulizia, il montaggio, lo smontaggio (art. 69 D.Lgs 81/2008).

#### DPI

Dispositivi di protezione individuale. Si intende per dispositivo di protezione individuale, qualsiasi attrezzatura destinata ad essere indossata e tenuta dal lavoratore allo scopo di proteggerlo contro uno o più rischi suscettibili di minacciarne la sicurezza o la salute durante il lavoro, nonché ogni complemento o accessorio destinato a tale scopo.

## 5. Descrizione dell'attività appaltata e del servizio

Il servizio consiste nelle seguenti prestazioni:

La concessione ha per oggetto il servizio BAR interno all'Istituzione ai Servizi Sociali del Comune di Meldola.

La gestione consiste pertanto nell'esercizio di bar e di commercio al minuto di alcuni prodotti (bevande e prodotti alimentari) e si rivolge agli ospiti dei servizi gestiti dall'Istituzione, ai familiari, al personale operante in struttura e a quanti abbiano un giusto motivo per trovarsi all'interno dell'Istituzione

## 6. Sedi di fornitura del servizio

Lo svolgimento delle attività in appalto dovrà essere effettuato presso i locali della sede della

Istituzione ai Servizi Sociali  
 'Davide Drudi'  
 Comune di Meldola  
 Provincia di Forli-Cesena  
 Strada Meldola San Colombano n. 1 - 47014 Meldola

d'ora in poi denominata "Istituzione".

## 7. Locali, attrezzature e mezzi in dotazione

I locali in cui si svolgono le attività legate alla gestione del bar oggetto dell'appalto si trovano all'interno della sede della Istituzione e sono chiaramente indicati nella planimetria allegata al capitolato.

Tali locali sono di proprietà del Comune di Meldola, così come i locali messi a disposizione per l'immagazzinaggio e la conservazione delle attrezzature.

L'Istituzione mette a disposizione dell'appaltatore parte degli arredi da bar presenti nei locali assegnati (tavoli, sedie ecc.)

Le attrezzature tecniche per la conduzione dell'esercizio sono invece di proprietà dell'appaltatore.

L'azienda appaltatrice potrà introdurre a sua cura e spese ogni ulteriore attrezzatura inerente l'attività del Bar che sia necessaria alla conduzione della stessa, nonché distributori automatici di bevande e alimenti all'interno dei locali dell'Istituzione in luoghi preventivamente concordati con l'ente stesso.

L'appaltatore si obbliga in ogni caso a:

<p>Istituzione ai Servizi Sociali  <b>'Davide Drudi'</b>          Strada Meldola San Colombano n. 1          47014 Meldola FC</p>	<p align="center"><b>Documento Unico di Valutazione          dei Rischi da Interferenze</b></p>	<p align="right">18 gennaio 2018          Versione: 3.0</p>
---	---	---

- utilizzare unicamente attrezzature tecniche rispondenti alle vigenti norme di sicurezza che saranno installate unicamente dopo averne controllato la compatibilità con gli impianti elettrici esistenti.
- ogni attrezzatura utilizzata dovrà essere dotata di certificazioni di conformità e manuale di uso e manutenzione, disponibili in loco.
- utilizzare arredi pienamente rispondenti alle vigenti norme sull'igiene e sulla sicurezza sul lavoro e compatibili con gli impianti presenti all'interno dell'Istituzione
- provvedere alla conservazione e manutenzione ordinaria dei locali
- ottemperare in modo tempestivo alle eventuali richieste, segnalazioni o disposizioni formulate dagli ispettori dell'AUSL competente per territorio ovvero di altri organi ispettivi;

Tutte le attrezzature di proprietà della ditta appaltatrice che necessitino di corrente elettrica per il loro utilizzo o per le operazioni di carica batterie dovranno essere conformi alle vigenti norme di sicurezza, dotate delle necessarie certificazioni, manuali d'uso e manutenzione e soggette a regolare manutenzione da parte della ditta stessa, lo stesso dicasi per i cavi di alimentazione e le eventuali prolunghe.

Eventuali modifiche agli impianti esistenti dovranno preventivamente essere autorizzate per iscritto dalla Istituzione e dovranno essere a fine lavori soggette alle previste certificazioni a carico dell'appaltatore, copie di tutte le eventuali certificazioni dovranno essere consegnate al committente.

Per la eventuale carica delle batterie potranno essere utilizzate solamente i locali e le prese di corrente messe a disposizione appositamente per tali scopi dalla Istituzione.

La manutenzione ordinaria e straordinaria delle attrezzature tecniche per la conduzione del bar saranno a carico dell'appaltatore così come la manutenzione ordinaria degli ambienti e degli arredi dati in uso all'appaltatore.

Sarà invece a carico dell'Istituzione la manutenzione straordinaria di ambienti e arredi dati in concessione all'appaltatore.

<p>Istituzione ai Servizi Sociali  <b>'Davide Drudi'</b>          Strada Meldola San Colombano n. 1          47014 Meldola FC</p>	<p><b>Documento Unico di Valutazione          dei Rischi da Interferenze</b></p>	<p>18 gennaio 2018          Versione: 3.0</p>
---	--	---

#### 8. Valutazione dei rischi da interferenze e misure di prevenzione

Nel DUVRI, non vengono riportate le misure per eliminare i rischi propri derivanti dall'attività delle singole imprese appaltatrici o dei singoli lavoratori autonomi, ma solo i rischi derivanti dalle interferenze presenti nell'effettuazione della prestazione.

Sono rischi derivanti da interferenze:

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

In questo caso:

Le varie attività connesse al servizio BAR avverranno all'interno della sede dell'Istituzione e in occasione delle feste all'aperto nel chiosco del parco così come indicato nel capitolato, alla possibile presenza e al servizio di :

- ospiti della casa protetta
- personale dipendente dell'Istituzione.
- personale dipendente di altre società appaltatrici di servizi per l'Istituzione e il comune di Meldola
- personale esterno (parenti e visitatori, medici ecc.)

L'appaltatore dovrà adeguare i propri addetti alle misure di emergenza adottate dall'Istituzione e partecipare ad eventuali esercitazioni di emergenza – evacuazione.

Istituzione ai Servizi Sociali <b>'Davide Drudi'</b> Strada Meldola San Colombano n. 1 47014 Meldola FC	<b>Documento Unico di Valutazione          dei Rischi da Interferenze</b>	18 gennaio 2018 Versione: 3.0
--	---	----------------------------------

Valutazione preliminare dei fattori di interferenza:

**Tipo di appalto:**

lavori	<input type="checkbox"/>
servizi	<input checked="" type="checkbox"/>
forniture	<input type="checkbox"/>

**Caratteristiche generali dell'appalto**

num	caratteristiche dell'appalto	presente	caratteristiche	misure preventive e di tutela
1	esecuzione all'interno del luogo di lavoro	si	I servizi oggetto dell'appalto verranno forniti all'interno dei locali dell'Istituzione nella zona riservata alle attività proprie del BAR e nei locali a disposizione per il magazzino.	L'appaltatore dovrà prendere atto ed adeguarsi agli orari, alle procedure operative e all'organizzazione dell'Istituzione ed eventualmente segnalare anomalie e suggerimenti per migliorarne l'efficacia per la sicurezza degli operatori e degli ospiti. A seguito della assegnazione dell'appalto, l'assegnatario dovrà provvedere alla valutazione dei rischi propri della propria azienda ed eventualmente avanzare proposta di aggiornamento del DUVRI qualora risultassero necessarie integrazioni.

Istituzione ai Servizi Sociali <b>'Davide Drudi'</b> Strada Meldola San Colombano n. 1 47014 Meldola FC	<b>Documento Unico di Valutazione          dei Rischi da Interferenze</b>	18 gennaio 2018 Versione: 3.0
--	---	----------------------------------

num	caratteristiche dell'appalto	presente	caratteristiche	misure preventive e di tutela
2	esecuzione all'esterno del luogo di lavoro	si	L'attività del Bar, durante le feste all'aperto, saranno svolte presso il chiosco che si trova all'interno del parco	L'appaltatore dovrà prendere visione del locale del chiosco all'aperto adibito a bar ed utilizzarlo secondo gli accordi provvedendo poi a fine lavori alla rimessa in ordine e in sicurezza dei locali utilizzati. In occasione delle manifestazioni nel parco sarà cura dell'appaltatore provvedere ad impedire l'ingresso di personale non addetto ai lavori nelle aree occupate dagli addetti al bar.
3	utilizzo di impianti del committente	si	La proprietà dei locali e degli impianti è del Comune di Meldola gestita dall'Istituzione	Il Comune di Meldola e l'Istituzione forniranno impianti a norma di legge e corredati dell'apposita certificazione ex D.M. 37/2008
4	utilizzo di attrezzature del committente	si	Le attrezzature necessarie alla conduzione del BAR sono fornite dall'appaltatore.	Le attrezzature utilizzate saranno fornite a norma di legge secondo quanto previsto dal D.Lgs. 81/2008 e conformi alla direttiva macchine nonché dotate delle necessarie certificazioni di conformità. L'appaltatore si farà carico della regolare manutenzione ordinaria e straordinaria delle attrezzature nonché della formazione dei propri dipendenti al loro corretto utilizzo.
5	presenza di personale del committente durante le lavorazioni	si	Essendo l'attività del BAR interna ai locali dell'Istituzione la clientela sarà costituita principalmente da personale dipendente dell'Istituzione, di altre ditte appaltatrici, dagli ospiti dell'Istituzione e da accompagnatori e visitatori esterni.	Il datore di lavoro appaltatore dovrà valutare i rischi connessi alla propria attività e redigere apposito documento di valutazione del rischio da sottoporre all'attenzione del committente.

Istituzione ai Servizi Sociali <b>'Davide Drudi'</b> Strada Meldola San Colombano n. 1 47014 Meldola FC	<b>Documento Unico di Valutazione          dei Rischi da Interferenze</b>	18 gennaio 2018 Versione: 3.0
--	---	----------------------------------

num	caratteristiche dell'appalto	presente	caratteristiche	misure preventive e di tutela
6	presenza di altro personale lavoratore all'interno della sede di svolgimento dell'attività	si	Essendo l'attività del BAR interna ai locali dell'Istituzione la clientela sarà costituita principalmente da personale dipendente dell'Istituzione, di altre ditte appaltatrici, dagli ospiti dell'Istituzione e da accompagnatori e visitatori esterni.	Il datore di lavoro appaltatore dovrà valutare i rischi connessi alla propria attività e redigere apposito documento di valutazione del rischio da sottoporre all'attenzione del committente. In caso di lavori di manutenzione e strutturali da parte del comune di Meldola, l'appaltatore verrà informato degli eventuali rischi presenti che saranno oggetto di apposito coordinamento fra i datori di lavoro coinvolti.
7	presenza di altri utenti o pubblico	si	Nella sede di lavoro saranno presenti gli ospiti della casa protetta ed eventualmente i loro parenti ed accompagnatori o altri esterni in visita all'Istituzione.	Il datore di lavoro appaltatore dovrà valutare i rischi connessi alla propria attività e redigere apposito documento di valutazione del rischio da sottoporre all'attenzione del committente. Eventuali misure di tutela e di sicurezza relative alla presenza di utenti e ospiti esterni, che accedono al servizio Bar, potranno essere resi noti da parte dell'Istituzione anche tramite appositi avvisi e cartelli.
8	utilizzo di mezzi di trasporto	no		

Istituzione ai Servizi Sociali <b>'Davide Drudi'</b> Strada Meldola San Colombano n. 1 47014 Meldola FC	<b>Documento Unico di Valutazione          dei Rischi da Interferenze</b>	18 gennaio 2018 Versione: 3.0
--	---	----------------------------------

#### CRITERI DI VALUTAZIONE DEI RISCHI

TABELLA 1: Probabilità di accadimento (P)

Scala dei livelli delle PROBABILITÀ di accadimento fa riferimento all'esistenza di una correlazione fra la carenza riscontrata e il verificarsi di conseguenze dannose per i lavoratori

Valore	Livello	Definizione
4	Altamente probabile	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Esiste una correlazione diretta tra la mancanza rilevata ed il verificarsi del danno ipotizzato per i lavoratori.</li> <li>- Si sono già verificati danni per la stessa mancanza rilevata nello stesso cantiere o in cantieri simili (consultare le fonti di dati su infortuni e malattie professionali, dell'Azienda, dell'ASL, e dell'ex ISPESL ora INAIL, ecc.)</li> <li>- Il verificarsi del danno conseguente la mancanza rilevata non susciterebbe alcuno stupore in cantiere.</li> </ul>
3	Probabile	<ul style="list-style-type: none"> <li>- La mancanza rilevata può provocare un danno, anche se non in modo automatico o diretto.</li> <li>- È noto qualche episodio in cui alla mancanza ha fatto seguito il danno.</li> <li>- Il verificarsi del danno ipotizzato, susciterebbe una moderata sorpresa in Azienda.</li> </ul>
2	Poco probabile	<ul style="list-style-type: none"> <li>- La mancanza rilevata può provocare un danno solo in circostanze sfortunate di eventi.</li> <li>- Sono noti solo rarissimi episodi già verificatisi.</li> <li>- Il verificarsi del danno ipotizzato susciterebbe grande sorpresa.</li> </ul>
1	Improbabile	<ul style="list-style-type: none"> <li>- La mancanza rilevata può provocare un danno per la concomitanza di più eventi poco probabili indipendenti.</li> <li>- Non sono noti episodi già verificatisi.</li> <li>- Il verificarsi del danno susciterebbe incredulità.</li> </ul>

TABELLA 2: GRAVITÀ (G)

Scala dei livelli di GRAVITÀ degli effetti fa riferimento al livello di gravità in termini di danni alla salute o di incolumità dei lavoratori, in conseguenza del verificarsi dell'evento

Valore	Livello	Definizione
4	Gravissimo	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Infortunio o episodio di esposizione acuta con effetti letali o di invalidità totale.</li> <li>- Esposizione cronica con effetti letali e/o totalmente invalidanti.</li> </ul>
3	Grave	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Infortunio o episodio di esposizione acuta con effetti di invalidità parziale</li> <li>- Esposizione cronica con effetti irreversibili e/o parzialmente invalidanti.</li> </ul>
2	Medio	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Infortunio o episodio di esposizione acuta con inabilità reversibile.</li> <li>- Esposizione cronica con effetti reversibili.</li> </ul>
1	Lieve	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Infortunio o episodio di esposizione acuta con inabilità rapidamente reversibile.</li> <li>- Esposizione cronica con effetti rapidamente reversibili.</li> </ul>

Istituzione ai Servizi Sociali <b>'Davide Drudi'</b> Strada Meldola San Colombano n. 1 47014 Meldola FC	<b>Documento Unico di Valutazione          dei Rischi da Interferenze</b>	18 gennaio 2018 Versione: 3.0
--	---	----------------------------------

Scala dei livelli di potenzialità del RISCHIO RESIDUO					Gravità (G)
Probabilità (P)					
4	4	8	12	16	
3	3	6	9	12	
2	2	4	6	8	
1	1	2	3	4	
	1	2	3	4	

In funzione del valore ricavato del RISCHIO RESIDUO, il datore di lavoro dovrà definire la <i>priorità</i> nella programmazione degli interventi da adottare, in funzione del seguente schema valutativo:		
R>9	Rischio elevato	Azioni correttive indilazionabili Adozione di misure preventive e/o protettive con predisposizione di procedure operative, addestramento, formazione e monitoraggio con frequenza elevata.
4<R≤9	Rischio medio	Azioni correttive da programmare nel breve periodo Adozione di misure preventive e/o protettive con predisposizione di procedure operative, formazione, informazione e monitoraggio con frequenza media
3≤R≤4	Rischio basso	Adozione di misure preventive e/o protettive, formazione, informazione e monitoraggio ordinario
1≤R<3	Rischio minimo	Non sono individuate misure preventive e/o protettive. Solo attività di informazione. Non soggetto a monitoraggio ordinario

Per ogni elemento preso in considerazione ai fini dell'analisi e valutazione dei rischi si procede applicando il seguente metodo:

- a) identificazione del rischio;
- b) presente o assente
- c) costituisce un rischio da interferenza ed esposti
- c) la stima del rischio da interferenza  $R = P \times G$
- d) caratteristiche del rischio
- e) misure di prevenzione applicabili

Istituzione ai Servizi Sociali <b>'Davide Drudi'</b> Strada Meldola San Colombano n. 1 47014 Meldola FC	<b>Documento Unico di Valutazione          dei Rischi da Interferenze</b>	18 gennaio 2018 Versione: 3.0
--	---	----------------------------------

**A. Rischi da sovrapposizione di attività**

num.	rischio	presente	esistono prevedibili rischi per la sicurezza da interferenze	P	G	R	caratteristiche	misure preventive e di tutela	esistono costi prevedibili per la sicurezza da interferenze (*)
9	uso di sostanze chimiche per le pulizie degli ambienti e il lavaggio delle stoviglie.	si	si	2	2	4	L'acquisto e l'utilizzo dei detersivi, detergenti, disinfettanti e altri prodotti necessari all'espletamento dell'appalto è compito specifico dell'appaltatore	I responsabili della ditta appaltatrice provvederanno a fornire al committente le schede di sicurezza dei prodotti chimici per le pulizie e il lavaggio degli ambienti e delle stoviglie. Il datore di lavoro della ditta appaltatrice dovrà provvedere alla valutazione del rischio chimico specifico per le proprie attività di pulizia. L'appaltatore dovrà evitare, mediante opportuno stoccaggio negli ambienti assegnati in modo esclusivo, l'organizzazione del lavoro, possibili conseguenze negative per i terzi derivanti dall'utilizzo delle sostanze. I prodotti per le pulizie dei locali dovranno essere stoccati in modo adeguato e chiaramente segnalati. Tutti i contenitori di prodotti chimici per le pulizie o altro dovranno essere chiaramente etichettati. A tale scopo potranno essere utilizzati anche appositi avvisi per il personale o per le altre figure frequentanti i locali.	si
10	scivolamento	si	si	2	2	4	Rischio dovuto alla possibile presenza di superfici bagnate a seguito di pulizia dei locali o di sversamento di liquidi	I responsabili della Istituzione e il datore di lavoro dell'appaltatore avranno cura di organizzare le lavorazioni in modo da evitare per quanto possibile sovrapposizioni e interferenze fra la pulizia dei locali e la presenza di pubblico o altri dipendenti. L'area del bar può essere chiusa da apposita inferriata. All'occorrenza verranno utilizzati appositi cartelli di attenzione per il rischio da scivolamento nelle zone comuni e adiacenti il bar.	si

Istituzione ai Servizi Sociali <b>'Davide Drudi'</b> Strada Meldola San Colombano n. 1 47014 Meldola FC	<b>Documento Unico di Valutazione          dei Rischi da Interferenze</b>	18 gennaio 2018 Versione: 3.0
--	---	----------------------------------

11	colpi abrasioni tagli e schiacciamenti	si	no				Il rischio è legato all'attività specifica oggetto di appalto	Il datore di lavoro della ditta appaltatrice dovrà valutare i rischi connessi alla propria attività specifica di conduzione del BAR provvedendo fra l'altro ad informare e formare i propri dipendenti sui rischi presenti ed adottando idonee misure preventive. L'area di lavoro dietro il banco e le zone di stoccaggio materiali devono rimanere interdette al pubblico. La sorveglianza di tali aree durante il lavoro e la messa in sicurezza delle stesse a fine lavori è a carico dell'appaltatore. Qualsiasi attrezzatura o arredo utilizzata dovrà risultare stabile e se necessario, fissata a parete al fine di evitarne il ribaltamento. Qualsiasi anomalia riscontrata dovrà essere immediatamente riferita ai responsabili dell'Istituzione.	no
12	uso di sostanze biologiche dei gruppi 2,3,4 ai sensi del D.Lgs. 81/2008	no	no				Non è previsto l'utilizzo di sostanze biologiche appartenenti ai gruppi di rischio indicati.		no
13	rischio rumore	no	no				Negli ambienti di lavoro non sono presenti fonti significative di rumore	Eventuali operazioni a rischio rumore nella conduzione del Bar dovranno essere stimati come rischio specifico dall'appaltatore che, nel caso di superamento dei livelli di attenzione dovrà darne immediata comunicazione al committente	no
14	rischio vibrazioni	si	no				Il rischio dovuto ad eventuali vibrazioni legate all'uso di attrezzature elettriche portatili per le pulizie è da considerarsi specifico della lavorazione appaltata.	La valutazione della eventuale presenza del rischio da vibrazioni per gli operatori e la conseguente adozione delle adeguate misure preventive è compito specifico dell'appaltatore e oggetto di valutazione del rischio da parte dell'appaltatore.	no
15	rischio di caduta dall'alto	si	no				Non sono previsti lavori in altezza.	Eventuali necessità legate alla pulizia dei locali bar o dello stoccaggio dei materiali, risultano di esclusiva pertinenza dell'appaltatore e saranno soddisfatte con attrezzature proprie.	no

Istituzione ai Servizi Sociali <b>'Davide Drudi'</b> Strada Meldola San Colombano n. 1 47014 Meldola FC	<b>Documento Unico di Valutazione          dei Rischi da Interferenze</b>	18 gennaio 2018 Versione: 3.0
--	---	----------------------------------

16	rischio di caduta di oggetti dall'alto	si	no					Lo stoccaggio dei prodotti utilizzati deve avvenire in modo da evitarne la caduta accidentale	I locali messi a disposizione dell'appaltatore per lo stoccaggio di merci necessarie alla conduzione del BAR saranno a disposizione dei soli dipendenti dell'appaltatore e ne sarà vietato l'accesso ai non addetti.	no
----	--	----	----	--	--	--	--	---	--	----

Istituzione ai Servizi Sociali <b>'Davide Drudi'</b> Strada Meldola San Colombano n. 1 47014 Meldola FC	<b>Documento Unico di Valutazione          dei Rischi da Interferenze</b>	18 gennaio 2018 Versione: 3.0
--	---	----------------------------------

**B. Rischi immessi nell'ambiente di lavoro dall'attività della ditta appaltatrice  
(ulteriori rispetto a quelli già citati al punto A)**

num.	rischio	presente	esistono prevedibili rischi per la sicurezza da interferenze	P	G	R	caratteristiche	misure preventive e di tutela	esistono costi prevedibili per la sicurezza da interferenze (*)
17	movimentazione manuale dei carichi	si	no				La movimentazione dei carichi è un rischio specifico della mansione appaltata	La valutazione del rischio da movimentazione manuale dei carichi e l'adozione delle eventuali misure di prevenzione e tutela è compito specifico dell'appaltatore e oggetto di valutazione del rischio da parte dello stesso appaltatore.	no
18	Rischi di taglio, ustione e/o schiacciamento dovute ad eventuali rotture di stoviglie e attrezzature durante l'espletamento del servizio BAR	si	si	1	2	2	Rottura di stoviglie, altro materiale fragile o attrezzature durante l'espletamento del servizio BAR	Eventuali rotture di piatti o bicchieri durante l'espletamento del servizio BAR dovrà essere affrontata dalla ditta appaltatrice in modo da non creare danni al personale o agli ospiti. Le procedure di pulizia dei locali del bar da eventuali cocci e frammenti residui è compito specifico dell'appaltatore che dovrà quindi valutarne le modalità di rimozione e pulizia compatibilmente con la situazione, il personale e gli ospiti presenti. Ogni eventuale anomalia in tal senso dovrà essere immediatamente segnalata ai responsabili della struttura. La manutenzione delle attrezzature in uso al bar spetta all'appaltatore.	si

I rischi di scivolamento e quelli derivanti dall'uso di sostanze chimiche, sono già stati considerati nella sezione precedente (A) come derivanti dalla sovrapposizione delle attività

Istituzione ai Servizi Sociali <b>'Davide Drudi'</b> Strada Meldola San Colombano n. 1 47014 Meldola FC	<b>Documento Unico di Valutazione          dei Rischi da Interferenze</b>	18 gennaio 2018 Versione: 3.0
--	---	----------------------------------

### C. Rischi specifici dei luoghi di lavoro e per l'uso di attrezzature

num.	rischio	presente	esistono prevedibili rischi per la sicurezza da interferenze	P	G	R	caratteristiche	misure preventive e di tutela	esistono costi prevedibili per la sicurezza da interferenze (*)
19	rischio incendio ed emergenze	si	si	1	4	4	Le attività di lavoro si svolgeranno all'interno degli ambienti dell'Istituzione	L'appaltatore dovrà prendere conoscenza dei nominativi degli addetti all'antincendio ed emergenza e adeguarsi al piano di emergenza del committente nonché partecipare ad eventuali esercitazioni di emergenza coordinandosi con il committente.	si
20	emergenze pronto soccorso	si	si	1	3	3	Le attività di lavoro si svolgeranno all'interno degli ambienti dell'Istituzione	L'appaltatore dovrà prendere conoscenza dei nominativi degli addetti al pronto soccorso dell'Istituzione e dei presidi presenti sul luogo di lavoro (cassetta di pronto soccorso) e infermeria.	si
21	dispositivi di protezione individuale	si	no				La individuazione e la fornitura di idonei DPI è compito specifico dell'appaltatore	L'appaltatore dovrà valutare i rischi della propria attività e provvedere a fornire i DPI necessari a fronteggiare eventuali rischi residui e idonei a svolgere l'attività lavorativa individuale in sicurezza	no
22	rischio scivolamenti e cadute in piano per gli operatori dell'appaltatore	si	no				Gli ambienti di lavoro presentano varie tipologie di pavimentazioni e di ostacoli	L'appaltatore a seguito della propria valutazione dei rischi si preoccuperà di fornire calzature adeguate ai propri lavoratori e di segnalare ai responsabili dell'Istituzione eventuali anomalie e problemi che possano rappresentare causa di cadute e scivolamenti del proprio personale durante lo svolgimento delle proprie mansioni.	no

Istituzione ai Servizi Sociali <b>'Davide Drudi'</b> Strada Meldola San Colombano n. 1 47014 Meldola FC	<b>Documento Unico di Valutazione          dei Rischi da Interferenze</b>	18 gennaio 2018 Versione: 3.0
--	---	----------------------------------

23	elettrocuzione	si	si	2	3	6	Tutti gli impianti sono di proprietà del comune di Meldola	Tutti gli impianti dovranno risultare idonei rispetto alle norme di sicurezza che ne regolamentano l'installazione e l'utilizzo, comprese le certificazioni previste dal DM 37/2008. L'appaltatore si preoccuperà di formare e informare i propri lavoratori sui rischi connessi all' utilizzo delle apparecchiature e degli impianti presenti sui luoghi di lavoro. Eventuali anomalie o malfunzionamenti saranno immediatamente segnalati alla committenza	si
24	uso di attrezzature di lavoro	si	si	2	2	4	Tutte le attrezzature utilizzate per la conduzione del bar sono di proprietà dell'appaltatore.	L'appaltatore dovrà valutare i rischi connessi all'uso delle attrezzature e delle macchine e si impegnerà a formare e informare tutti i propri dipendenti sulle modalità di utilizzo in sicurezza di tutte le attrezzature e i macchinari messi a disposizione e a fornire alla committenza i relativi verbali. La manutenzione ordinaria e straordinaria delle attrezzature da Bar è a carico dell'appaltatore L'uso straordinario di ulteriori attrezzature di proprietà dell'Istituzione dovrà essere esplicitamente autorizzato dai responsabili del committente dopo aver verificato l'adeguatezza delle stesse attrezzature al lavoro da svolgere e la formazione e informazione specifica da parte dell'appaltatore e dei suoi operatori.	si
25	rischio biologico (non vengono utilizzati agenti biologici dei gruppi 2,3,4 ai sensi del D.Lgs. 81/2008)	si	no				Le lavorazioni si svolgeranno nelle aree interne all'Istituzione adibite all'attività di BAR interno alla struttura di assistenza e ricovero per anziani. Non esistono a tale proposito modalità di esecuzione particolari richieste esplicitamente dal committente.	Il rischio biologico nell'espletamento del servizio BAR è legato alla eventuale presenza di agenti patogeni, potenzialmente presenti nelle case di riposo, così come in altre situazioni comunitarie. Date le specifiche dell'appalto, non sono comunque richieste ulteriori precauzioni oltre a quelle normalmente presenti nelle situazioni similari di conduzione BAR che dovranno essere quindi valutate dall'appaltatore.	no

Istituzione ai Servizi Sociali <b>'Davide Drudi'</b> Strada Meldola San Colombano n. 1 47014 Meldola FC	<b>Documento Unico di Valutazione dei Rischi da Interferenze</b>	18 gennaio 2018 Versione: 3.0
--	--	----------------------------------

**D. Rischi derivanti da modalità di esecuzioni particolari richieste esplicitamente dal committente**

Non ci sono rischi derivanti da modalità particolari di esecuzione della conduzione del BAR richieste esplicitamente dal committente.

(\*) I costi della sicurezza di cui all'art. 86 c. 3 bis del D.Lgs. 163/2006 si riferiscono ai costi relativi alle misure preventive e protettive necessarie ad eliminare o ridurre al minimo i rischi di interferenza.

Istituzione ai Servizi Sociali <b>'Davide Drudi'</b> Strada Meldola San Colombano n. 1 47014 Meldola FC	<b>Documento Unico di Valutazione          dei Rischi da Interferenze</b>	18 gennaio 2018 Versione: 3.0
--	---	----------------------------------

## 9. Stima dei costi relativi alla sicurezza

Al fine di eliminare o comunque ridurre al minimo i rischi derivanti dalle interferenze sopra descritte ed applicare le misure preventive e protettive previste, sono stati stimati i seguenti costi prevedibili per la sicurezza. Tali costi non sono soggetti a ribasso d'asta.

**Costi per la sicurezza da interferenze relativi alla affidamento in concessione ai sensi degli artt. 164 e segg. del D.Lgs n. 50/2016 del servizio bar presso la sede dell'Istituzione "D. Drudi" del Comune di Meldola per il periodo di anni cinque con opzione di rinnovo**

rif. num.	categoria di intervento	descrizione	quantità	unità di misura	costo unitario (Euro)	costo totale 5 anni (Euro)
9,10,18,19,20,23,24	Coordinamento e scambio informazioni	Incontro di coordinamento fra i responsabili del committente e dell'appaltatore sui possibili rischi da interferenze indicati nei vari punti	1	unitario	50,00	50,00
10	Scivolamento	Acquisto di appositi cartelli per la segnalazione di zone umide a rischio scivolamento per gli utenti e i lavoratori presenti.	1	unitario	25,00	25,00

<b>totale costi sicurezza da interferenze</b>	<b>Euro</b>	<b>75,00</b>
---	-------------	--------------

La stima dei costi congrua, analitica per singole voci, è basata sull'elenco prezzi delle misure di sicurezza del committente e su prezziari vigenti nell'area interessata, la stima è comunque stata effettuata con riferimento ad una analisi dei costi desunta da informazioni di mercato.

## 10. Integrazioni ed aggiornamento del DUVRI

### Integrazioni al DUVRI

L'impresa aggiudicataria, nella comunicazione dei rischi specifici connessi alla propria attività, può presentare proposte di integrazione al DUVRI, ove ritenga di poter meglio garantire la sicurezza del lavoro, sulla base della propria esperienza. In nessun caso le eventuali integrazioni possono giustificare modifiche o adeguamento dei costi della sicurezza.

### Aggiornamento del DUVRI

Nel caso in cui, durante lo svolgimento del servizio o della fornitura, si renda necessario apportare varianti al contratto, così come indicato nella circolare del ministero del lavoro n. 24 del 14 novembre 2007, la stazione appaltante procede all'aggiornamento del DUVRI ed eventualmente dei relativi costi della sicurezza.

Istituzione ai Servizi Sociali <b>'Davide Drudi'</b> Strada Meldola San Colombano n. 1 47014 Meldola FC	<b>Documento Unico di Valutazione          dei Rischi da Interferenze</b>	18 gennaio 2018 Versione: 3.0
--	---	----------------------------------

## 11. Ulteriori misure di prevenzione applicabili all'appalto.

Ai sensi dell'art. 26 D.Lgs. 81/2008, il personale occupato dall'impresa appaltatrice o subappaltatrice deve essere munito di apposita **tessera di riconoscimento corredata di fotografia**, contenente le generalità del lavoratore e l'indicazione del datore di lavoro.

Nei luoghi di lavoro oggetto dell'appalto vige il divieto di fumo.

La elaborazione e l'adozione del presente DUVRI non esenta la Ditta assuntrice dagli obblighi previsti dal D.Lgs 81/2008 per quanto riguarda le proprie lavorazioni.

In particolare per tutti gli altri rischi non riferibili alle interferenze resta immutato l'obbligo della ditta appaltatrice di procedere alla valutazione dei propri rischi specifici per le lavorazioni oggetto dell'appalto e di provvedere all'attuazione delle misure di sicurezza necessarie per eliminare o comunque ridurre al minimo i rischi specifici propri dell'attività svolta.

L'appaltatore è comunque tenuto a redigere il documento di valutazione dei rischi previsto dall'art. 26 dello stesso D.Lgs. 81/2008, per i rischi specifici oggetto di appalto, che consegnerà in copia al committente.

A seguito dell'assegnazione dell'appalto si terrà apposita riunione coordinamento, promossa dal committente, fra tutte le parti coinvolte al fine di promuovere la cooperazione all'attuazione delle misure di prevenzione e protezione dai rischi sul luogo di lavoro incidenti sull'attività lavorativa oggetto dell'appalto.

Copia del presente DUVRI rimane a disposizione del Rappresentante dei lavoratori per la sicurezza presso gli uffici amministrativi dell'Istituzione ai Servizi Sociali Davide Drudi di Meldola come previsto dall'art. 50 comma 5 del D.Lgs 81/2008.

Per l'Istituzione ai Servizi Sociali Davide Drudi  
 Strada Meldola San Colombano n. 1 - 47014 Meldola

Meldola, li .....

Il Datore di lavoro

.....

Per accettazione

il Datore di lavoro della ditta appaltatrice:

.....