

APPALTO SPECIFICO INDETTO DA ACI INFORMATICA S.P.A. IN NOME E PER CONTO DELL'AUTODROMO NAZIONALE MONZA SOCIETÀ INCREMENTO AUTOMOBILISMO E SPORT S.I.A.S. S.P.A., (DI SEGUITO ANCHE SOLO "S.I.A.S") PER L'AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE PRESSO L'AUTODROMO NAZIONALE MONZA IN OCCASIONE DEL GRAN PREMIO DI FORMULA 1 E DELLA STAGIONE SPORTIVA NELL'AMBITO DEL SISTEMA DINAMICO DI ACQUISIZIONE DELLA PUBBLICA AMMINISTRAZIONE PER IL SERVIZIO DI "ALIMENTI E RISTORAZIONE" – ID SIGEF 2673

PROGETTO DEL SERVIZIO

(ex art. 41, d.lgs. 36/2023)

Allegati:

- PRO01_Relazione Tecnica generale;
 - o PRO01.1_Prospetto Generale dei Fabbisogni;
- PRO02_Quadro Economico dell'Appalto Specifico ed Elenco Prezzi Unitari;
- PRO03_Capitolato Tecnico di Appalto Specifico;
- PRO04_Schema di contratto Normativo di Lotto;
 - a. PRO04.1_Schema di Contratto Esecutivo;
- PRO05_Schema di DUVRI.

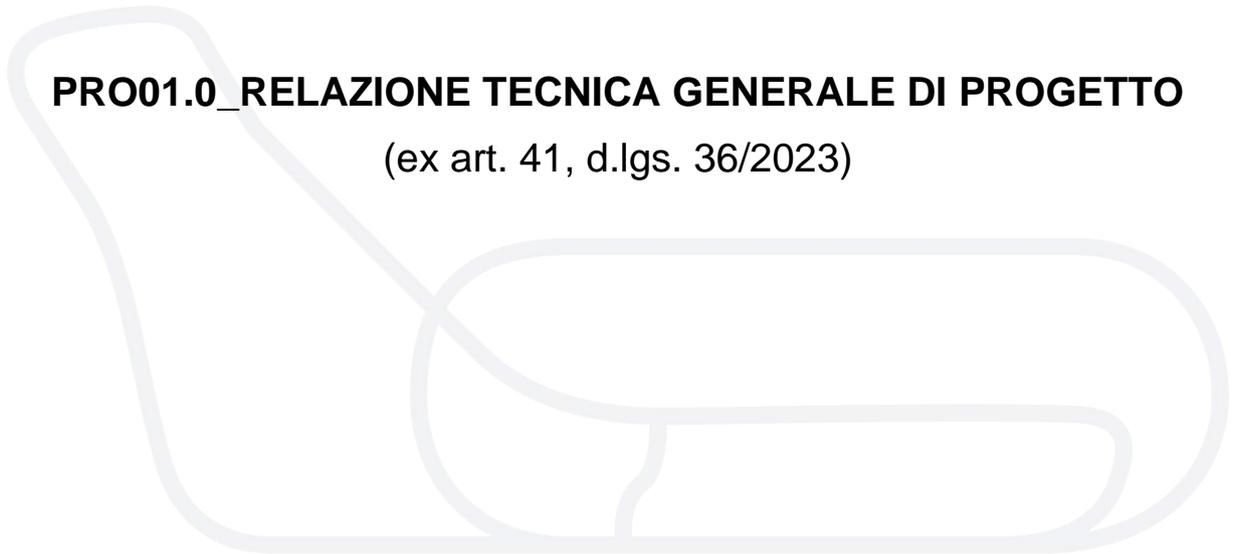
Il Responsabile Unico del Progetto
Ing. Giovanni Leone



APPALTO SPECIFICO INDETTO DA ACI INFORMATICA S.P.A. IN NOME E PER CONTO DELL'AUTODROMO NAZIONALE MONZA S.I.A.S. S.P.A. PER L'AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE PRESSO L'AUTODROMO NAZIONALE MONZA IN OCCASIONE DEL GRAN PREMIO DI FORMULA 1 E DELLA STAGIONE SPORTIVA NELL'AMBITO DEL SISTEMA DINAMICO DI ACQUISIZIONE DELLA PUBBLICA AMMINISTRAZIONE PER IL SERVIZIO DI "ALIMENTI E RISTORAZIONE" – ID SIGEF 2673

PRO01.0_RELAZIONE TECNICA GENERALE DI PROGETTO

(ex art. 41, d.lgs. 36/2023)



Sommario

PREMESSE	3
1. QUADRO DEGLI STRUMENTI CONSIP ATTIVI	4
2. OBIETTIVI DEI SERVIZI IN AFFIDAMENTO	5
3. DESCRIZIONE DEI SERVIZI IN AFFIDAMENTO	6
4. SUDDIVISIONE IN LOTTI.....	7
5. LOTTO N.1: SERVIZIO DI RISTORAZIONE PER IL GRAN PREMIO DI FORMULA 1.....	8
5.1 AREE HOSPITALITY.....	8
5.2 TIPOLOGIE DI SERVIZI E MENU	8
5.3 PERSONALE E RISORSE NECESSARIE.....	15
5.3.1 <i>Responsabile di Commessa</i>	17
5.3.2 <i>Event Planner</i>	17
5.3.3 <i>Food and Beverage Manager</i>	17
5.3.4 <i>Personale di sala</i>	18
5.3.5 <i>Personale di cucina</i>	18
5.4 UTILIZZO DEI LOCALI CUCINA.....	19
6. LOTTO N.2: SERVIZIO DI RISTORAZIONE PER LA STAGIONE SPORTIVA	20
6.1 SERVIZIO RISTORAZIONE PER EVENTI SPORTIVI E NON	21
6.2 SERVIZIO DI GESTIONE BAR, CAFFETTERIA E TAVOLA FREDDA – AREA “MONZA CIRCUIT CAFÈ”.....	26
6.3 PERSONALE E RISORSE NECESSARIE.....	29
6.4 UTILIZZO DEI LOCALI CUCINA.....	31
7. PREVENZIONE E GESTIONE DELLE ECCEDENZE ALIMENTARI	32
8. CRITERI AMBIENTALI MINIMI	33
9. REQUISITI DEI MATERIALI E OGGETTI AL CONTATTO CON GLI ALIMENTI (MOCA)	35
10. CARATTERISTICHE DEI PRODOTTI DETERGENTI E SANIFICANTI	36
11. RIFIUTI E MATERIALI DI RISULTA	37
12. CONTROLLI A CURA DEL GESTORE.....	38
13. ONERI A CARICO DEL FORNITORE DEL SERVIZIO	39
14. LIVELLI DI SERVIZIO	41
15. ATTIVITA’ DI CONTROLLO	42
16. UTILIZZO DEL MARCHIO DELL’AUTODROMO	43
17. NORME DI SICUREZZA GENERALI.....	44
18. DETERMINAZIONE DELL’IMPORTO A BASE DI GARA	45
18.1. LOTTO N.1 - GP	46
18.2. LOTTO N.2 – Stagione Sportiva e servizio bar	47
19. CONTO ECONOMICO DELL’APPALTO.....	49
20. DURATA DELL’APPALTO	52
21. CONTRATTO NORMATIVO E CONTRATTI ESECUTIVI	53
22. POLIZZA ASSICURATIVA	54
23. SOGGETTI AMMESSI E CRITERI DI SELEZIONE DEGLI OPERATORI	55
24. CLAUSOLA SOCIALE.....	56
25. CRITERI DI VALUTAZIONE DELLE OFFERTE E CRITERI PREMIALI	57
26. SEGGIO DI GARA E COMMISSIONE GIUDICATRICE	58

PREMESSE

L'Autodromo Nazionale Monza – Società Incremento Automobilismo e Sport S.I.A.S. S.p.A. (di seguito anche solo S.I.A.S.) ospita numerosi eventi di interesse mondiale tra cui eventi sportivi motoristici, ogni altro tipo di evento ed è sede del Gran Premio d'Italia Formula 1.

A tal fine, S.I.A.S. intende affidare il servizio di ristorazione presso le strutture di proprietà dell'Autodromo di Monza da rendere per:

- clienti istituzionali, aziende, pubblico e spettatori in occasione del Gran Premio d'Italia di Formula 1;
- aziende e altri clienti professionali (team, ospiti, promoter di eventi sportivi motoristici e altri eventi), agli operatori che prestano il loro servizio in occasione degli eventi, nonché al pubblico e agli spettatori degli eventi che si tengono in Autodromo.

L'art. 59, comma 1 del d.lgs. 36/2023 definisce l'accordo quadro quale strumento contrattuale concluso tra una o più Stazioni Appaltanti e uno o più operatori economici, il cui scopo è stabilire le clausole relative agli appalti da aggiudicare durante un dato periodo, in particolare per quanto riguarda i prezzi e, se del caso, le quantità previste. La stazione appaltante individua un importo massimo dell'Accordo Quadro al raggiungimento del quale lo stesso si intende concluso, ma non garantisce all'aggiudicatario l'affidamento delle prestazioni né per un valore minimo né per un valore massimo. In generale, l'Amministrazione che intenda stipulare un accordo quadro ne trae, quindi, benefici in termini di flessibilità gestionale ma anche di risparmio di tempo e costi amministrativi, in quanto essa non assume nell'immediato un obbligo specifico di acquistare una determinata prestazione, ma ha la facoltà di acquisirla al momento del bisogno effettivo senza procedere a avviare un procedimento amministrativo per ciascun singolo fabbisogno. Evitare lo svolgimento ripetitivo di piccoli affidamenti separati aventi ad oggetto prestazioni analoghe consente anche di ovviare, in maniera certa, agli eventuali frazionamenti di spesa oltre che contribuire al rispetto del più generale principio della rotazione.

Si perverrà, pertanto, alla stipula di più contratti quadro (uno per Lotto di gara) della durata massima di 4 anni.

L'acquisizione in oggetto, stante i valori stimati, è afferente alla programmazione pluriennale dei beni e dei servizi della S.I.A.S., in ossequio alle previsioni di cui all'art. 37 del D.lgs. n. 36/2023. La procedura trova la copertura economica relativa alla sua prima annualità nell'ambito del Budget 2024 della società richiedente l'acquisto.

Il presente documento illustra l'analisi economica e le ulteriori clausole disciplinanti le prestazioni da fornire nell'ambito dell'Accordo Quadro avente ad oggetto lo svolgimento dei servizi di ristorazione per eventi che si terranno presso le strutture in sub-concessione alla S.I.A.S.



1. QUADRO DEGLI STRUMENTI CONSIP ATTIVI

L'art. 1, comma 449, della L. n. 296/2006, così come modificato dall'art. 1, comma 495, lett. a) della L. n. 208/2015 (c.d. legge di stabilità per il 2016) ha ulteriormente esteso per le amministrazioni pubbliche di cui all'art. 1, d.lgs. 165/2001 la facoltà di aderire alle convenzioni Consip, ove vigenti *rationae materiae*.

Allo stato attuale, non ci sono Convenzioni Consip attive per i servizi di ristorazione.

Ai fini dell'affidamento dei servizi di ristorazione, ACI Informatica procederà con autonoma procedura di Gara tramite indizione di Appalto Specifico a valersi sul Sistema Dinamico di Acquisizione della Pubblica Amministrazione (SDAPA) messo a disposizione di Consip S.p.A. ai sensi delle previsioni di cui all'art. 32 del d.lgs. 36/2023.

È attivo, presso il soggetto aggregatore nazionale, il SDA di cui all' ID SIGEF 2673 che include, in generale, la seguente prestazione/categoria merceologica:

- Ristorazione – CPV 55300000-3.

L'Appalto Specifico (in seguito AS) sarà aggiudicato in forza del criterio di scelta del contraente relativo all'offerta economicamente più vantaggiosa.



2. OBIETTIVI DEI SERVIZI IN AFFIDAMENTO

I servizi in affidamento hanno lo scopo di garantire un servizio di ristorazione e ospitalità non solo durante un evento di portata mondiale quale il Gran Premio di Formula 1, ma anche garantire un servizio di bar, tavola fredda e ristorazione per la restante stagione sportiva e per ogni altro evento che dovesse svolgersi nelle location dell'Autodromo di Monza.

3. DESCRIZIONE DEI SERVIZI IN AFFIDAMENTO

I servizi saranno articolati in due macrocategorie:

1. Servizio di ristorazione *hospitality* durante il Gran Premio d'Italia Formula 1;
2. Servizio di ristorazione per la stagione sportiva, unitamente al servizio di gestione bar/tavola fredda.

Il servizio richiesto dovrà essere ispirato alla valorizzazione dell'eccellenza identitaria ed enogastronomica italiana, rispetto per i principi di sostenibilità ambientale e sociale delle produzioni, attenzione per i diversi regimi alimentari. I menù dovranno essere elaborati dall'impresa aggiudicataria sia in lingua italiana che in lingua inglese.

In particolare, l'Impresa aggiudicataria è tenuta a garantire che gli ingredienti usati nella produzione dei pasti siano di prima qualità e conformi a quanto dichiarato nelle specifiche qualitative desumibili dal corredo documentale costituente l'offerta tecnica dell'operatore.

Inoltre, l'impresa aggiudicataria dovrà indicare scelte alternative di pasti dedicati ai portatori delle più comuni intolleranze o allergie (celiachia, allergia a frutti oleosi, ecc.) così come alcuni cibi preparati secondo le più diffuse tradizioni alimentari (vegetariano, vegano, kosher, ecc.) e l'identificazione di un menù dedicato. Nel caso di richiesta da parte dei clienti di cibi per intolleranti al glutine, la scelta dei prodotti da somministrare dovrà essere effettuata utilizzando il Prontuario dell'Associazione Italiana di Celiachia. Per la preparazione dei pasti per i celiaci si devono utilizzare flussi produttivi e attrezzature separate (per conservazione, preparazione e distribuzione dei pasti).

I cibi rimanenti al termine del servizio quotidiano non potranno essere riutilizzati ma dovranno essere prioritariamente recuperati e destinati ad organizzazioni non lucrative di utilità sociale che effettuano, a fini di beneficenza, distribuzione gratuita agli indigenti di prodotti alimentari, in linea con la ratio della Legge 25 giugno 2003 n. 155 recante "Disciplina della distribuzione dei prodotti alimentari a fini di solidarietà sociale". Solo in via subordinata sarà ammesso lo smaltimento marginale dei cibi non altrimenti destinabili al recupero.

Inoltre, l'impresa aggiudicataria dovrà essere fornita di un'ampia gamma e di un adeguato livello di posateria, piatti, suppellettili e vari accessori per ogni tipologia di servizio richiesto (*clusters*), oltre ad essere in grado di soddisfare ogni esigenza del cliente (materiale a perdere biodegradabile, piatti in porcellana, bicchieri in vetro e posateria in acciaio). Dovrà inoltre disporre di un'ampia scelta di tovagliato, sia in termini di colore che di materiale, più o meno prestigioso.

Infine, si fa presente che in ogni locale cucina del circuito è vietato l'utilizzo di qualsiasi attrezzatura a gas, nonché l'uso di fiamme libere.

4. SUDDIVISIONE IN LOTTI

L'appalto è suddiviso in 2 (due) Lotti: tale suddivisione risponde all'esigenza di consentire un servizio di ristorazione non solo centrato sull'evento del Gran Premio di Formula 1 ma anche durante l'intera stagione sportiva.

N. LOTTO	OGGETTO
LOTTO 1	Erogazione del servizio di ristorazione presso l'Autodromo Nazionale di Monza per l'evento specifico "Gran Premio d'Italia di Formula 1"
LOTTO 2	Erogazione del servizio di ristorazione presso l'Autodromo Nazionale di Monza per tutti i restanti eventi propri della Stagione Sportiva dell'Autodromo

Con gli aggiudicatari di ciascun Lotto, ACI sottoscriverà un unico Contratto Quadro di tipo normativo, in ragione del quale potranno essere emessi singoli Contratti esecutivi entro il limite dell'importo complessivo del Contratto Quadro medesimo e per tutta la sua durata.

Ciascun Operatore Economico potrà presentare offerta per uno o più Lotti, **ma al medesimo Operatore potrà essere aggiudicato massimo un solo Lotto tra quelli complessivamente ed eventualmente aggiudicati**, da scegliersi sulla base del criterio di rilevanza economica, in ordine decrescente, dei Lotti stessi. Tuttavia, nel caso in cui un concorrente, già risultato aggiudicatario di un Lotto, dovesse risultare unico aggiudicatario anche nell'ulteriore Lotto altrimenti deserto, detto Operatore potrà aggiudicarsi anche il secondo Lotto, fatto salvo il proporzionale possesso cumulativo dei requisiti richiesti per tutti i Lotti aggiudicati.

Per effetto dei Contratti normativi di Lotto, l'aggiudicatario sarà obbligato ad eseguire le prestazioni richieste mediante appositi e successivi Contratti esecutivi emessi nei limiti del rispettivo importo complessivo massimo riservato a ciascun Lotto. In sede di sottoscrizione di ciascun Contratto esecutivo sarà individuato il relativo *Responsabile del Progetto in fase di esecuzione* ed eventualmente i *direttori operativi di supporto e ausilio al Direttore dell'Esecuzione del Contratto*, individuato in sede di sottoscrizione del Contratto normativo di Lotto.

Il monitoraggio sulla corretta esecuzione delle prestazioni, il conseguente pagamento del corrispettivo e l'eventuale contenzioso, afferente all'esecuzione dei contratti, saranno gestiti direttamente dalla struttura che beneficia delle relative prestazioni contrattuali, ferma restando l'unicità del RUP e le restanti previsioni di cui al d.lgs. 36/2023 e s.m.i. con riguardo ai compiti ed alle responsabilità a questi affidati.

5. LOTTO N.1: SERVIZIO DI RISTORAZIONE PER IL GRAN PREMIO DI FORMULA 1

5.1 AREE HOSPITALITY

Sono state individuate le aree di pertinenza dell'Autodromo Nazionale Monza presso le quali viene svolto il servizio richiesto e per ogni area è stata specificata la capienza massima prevista, così come descritto nello schema qui di seguito.

AREE HOSPITALITY				
Codice area	Denominazione Area	Posizione	Superficie complessiva in mq	Capienza massima [pax]
A1	Fans Club	Piano terra <i>Hospitality Building</i>	700	250
A2	Salette Race Club	Primo e secondo piano <i>Hospitality Building</i>	1.320	600
A3.1	Terrazza <i>Hospitality ACI</i>	Terzo piano <i>Hospitality Building</i>	1.500	1000
A3.2	Terrazza <i>Hospitality ACI PARTNERS</i>	Terzo piano <i>Hospitality Building</i>	250	200
A4	Garden Area	Box rappresentanza sul rettilineo (aree con giardino)	1.550	800
A5	Torre Nord	Torre <i>hospitality</i> verso prima variante	60 (torre) + 570 (esterno)	50
A6	Torre Sud	Torre <i>hospitality</i> uscita parabolica	60 (torre) + 195 (esterno)	50
A7	Monza Village	Area ex Museo sul viale centrale	700 (area coperta) + 700 giardino	450
A8	ACI Parabolica Village	Locali e giardino presso la Tribuna Parabolica	500 sale interne + 1.200 area esterna	600
A9	Speed Monza Club	Terrazza sopra ex uffici direzione	100	60
PRESS1	SALA STAMPA	SALA STAMPA CIRCUITO	500	100
PRESS2	SALA STAMPA	SALA STAMPA CIRCUITO	500	350
COMM1	Terrazza <i>Hospitality ACI</i>	Terzo piano <i>Hospitality Building</i>	1.500	200
STAFF	Uffici building	Uffici building	60	40

È, inoltre, previsto che, in base all'andamento delle vendite di *hospitality* commerciali da parte di S.I.A.S. ai propri clienti, si potranno aggiungere e/o modificare i pacchetti *hospitality* a disposizione delle aziende clienti e conseguentemente, il numero di presenze e/o l'estensione delle aree potrebbe variare.

5.2 TIPOLOGIE DI SERVIZI E MENU

Per analizzare la tipologia di servizio, in primo luogo è stata suddivisa la clientela in 9 Cluster di riferimento ripartiti per le diverse aree *hospitality*.

S.I.A.S. potrà richiedere delle modifiche ai menù proposti e comunicherà all'Impresa aggiudicataria un numero orientativo di ospiti circa un mese prima del Gran Premio. I numeri definitivi saranno comunicati dieci giorni prima dell'inizio dell'evento e potranno variare di qualche unità fino ai giorni stessi dell'evento.

S.I.A.S. provvederà al pagamento del corrispettivo sulla base dei dati delle effettive presenze all'evento rilevate tramite appositi strumenti elettronici di ingresso (tornelli).

Per ogni tipologia di menù proposta, l'impresa aggiudicataria sarà tenuta ad effettuare una degustazione di prova con S.I.A.S. per circa 20 partecipanti presso la sede S.I.A.S. o altra sede da concordare con l'appaltatore da tenersi indicativamente 40 giorni solari prima dell'evento nel corso della quale verranno testate tutte le tipologie di pasto proposte per le giornate dell'evento. Tale degustazione sarà senza oneri aggiuntivi a carico di S.I.A.S..

A seguito di tale degustazione, S.I.A.S. si riserva di richiedere, entro i tre giorni solari successivi, la sostituzione di una o più portate con altre di suo gradimento tra le alternative proposte dall'impresa aggiudicataria.

Nella tabella seguente si riportano i Cluster previsti per ogni area *Hospitality*, oltre alla specifica dei punti bar e punti buffet con riferimento alla settimana in cui si tiene l'evento GP Formula 1:

AREE HOSPITALITY	TIPOLOGIE SERVIZIO								
	Denominazione Area	CLUSTER						PUNTI BUFFET	PUNTI BAR
		MARTEDì	MERCOLEDì	GIOVEDì	VENERDì	SABATO	DOMENICA		
Fans Club	-	-	-	-	C	C	2	1	
Salette Race Club	-	-	-	D	C	C	11	11	
Terrazza Hospitality ACI	-	-	-	D	B	B	6	6	
Terrazza Hospitality ACI PARTNERS	-	-	-	-	A	A	1	1	
Garden Area	-	-	-	D	C	C	8	8	
Torre Nord	-	-	-	D	C	C	1	1	
Torre Sud	-	-	-	D	C	C	1	1	
Monza Village	-	-	-	D	C	C	3	3	
ACI Parabolica Village	-	-	-	-	E	E	3	3	
Speed Monza Club	-	-	-	D	C	C	1	1	
SALA STAMPA	F	-	-	-	-	-	3	3	
SALA STAMPA	-	-	G	G	G	G	3	0	
Terrazza Hospitality ACI	-	-	-	-	-	H	2	0	
Uffici building	-	I	I	I	I	I	1	0	

In fase di esecuzione del servizio, i menù dovranno essere elaborati dall'aggiudicatario sia in lingua italiana che in lingua inglese e forniti a S.I.A.S. per la stampa.

Indipendentemente dal Cluster di riferimento, il servizio di *open bar* ove previsto è sempre garantito dalle ore 9:00 alle ore 18:00. Si rinvia all'Elenco Prezzi allegato per la declaratoria delle prestazioni ricomprese.

▪ **CLUSTER A**

Gli ospiti che usufruiranno del menù e del servizio appartenenti al Cluster A, sono ospiti istituzionali, prevalentemente italiani.

Per il lunch è previsto il servizio al tavolo.

Tipologia del servizio e giornate	Per le giornate di sabato e domenica: open bar e lunch a buffet con antipasto impiattato e servito al tavolo.
Tipologia di open bar	<i>Open bar base + integrazione al momento dell'aperitivo con appetizers in finger food.</i>
Arredi forniti da S.I.A.S.	Banchi bar o tavoli rotondi diametro 160 (quanto non specificato ma necessario per lo svolgimento del servizio, sarà fornito dall'aggiudicatario e compreso nella quotazione dell'offerta economica).
Personale di sala	1 caposervizio dedicato esclusivamente all'area - 2 addetti per il punto bar - 2 camerieri <i>fronte desk</i> per il punto <i>buffet</i> – 1 cameriere tra i tavoli ogni 10 ospiti – tutto il personale dovrà indossare giacca nera o grigio scuro – camicia bianca o sottocollo bianco – pantalone nero – scarpe nere. È richiesto che almeno il 50% del personale addetto abbia una buona padronanza della lingua inglese
Attrezzature Fornite dall'appaltatore	Tazzine e piattini in porcellana bianca – Posateria in acciaio – Materiale necessario per il buon funzionamento del bar – Bicchieri in cristallo – Caraffe in vetro - Vassoi in plexi trasparenti o di colore bianco.
Composizione del menù	<i>Entrée</i> impiattato, primo piatto, secondo piatto con contorno, dessert.
Vini	Prosecco per l'open bar. Vino bianco, vino rosso e champagne per il lunch.
Mise en place fornita dall'appaltatore	Tavoli apparecchiati per tutti gli ospiti – Tovagliato in lino o in canapone o in raso di cotone nei colori bianco, blu, grigio perla (per tovagliato si intende tovaglia, tovagliolo e coprimalta se necessario).

▪ **CLUSTER B**

Per gli ospiti appartenenti al Cluster B è previsto un servizio a buffet con tavoli d'appoggio che consenta un numero di ospiti seduti contemporaneamente pari a circa il 50% dell'effettiva capienza dell'area.

Tipologia del servizio e giornate	Per le giornate di sabato e domenica: open bar e lunch a buffet.
Tipologia di open bar	<i>Open bar base.</i>
Arredi forniti da S.I.A.S.	Sedie, banchi bar e tavoli diametro 160 (quanto non specificato ma necessario per lo svolgimento del servizio, sarà fornito dall'aggiudicatario e compreso nella quotazione).
Personale di sala	1 caposervizio dedicato esclusivamente ad ognuna delle tre aree della Terrazza - 2 addetti per ogni punto bar (i bar saranno 6) - 2 camerieri <i>fronte desk</i> per ogni punto buffet (i punti buffet saranno 6 + 4 punti sbarazzo) – 1 cameriere addetto allo sbarazzo e al ripristino dei tavoli ogni 20 ospiti – il capo servizio indosserà giacca nera o grigio scuro – camicia bianca o sottocollo bianco – pantalone nero – scarpe nere – i camerieri indosseranno camicia nera con cravatta – pantalone nero – scarpe nere – è richiesto che almeno il 20% del personale addetto ai punti bar e ai punti buffet abbia una buona padronanza della lingua inglese.
Attrezzature Fornite dall'appaltatore	Tazzine e piattini in porcellana bianca – Posateria in acciaio – Materiale necessario per il buon funzionamento del bar – Bicchieri in cristallo – Caraffe in vetro - Vassoi in plexi trasparenti o di colore bianco.
Composizione del menù	Buffet con tre scelte di primi piatti (di cui almeno uno vegetariano), due secondi piatti di carne, un secondo piatto di pesce, due contorni, corner di insalate e verdure, quattro scelte di dessert.
Vini	Prosecco per l'open bar e per il lunch. Vino bianco e vino rosso per il lunch.

Mise en place fornita dall'appaltatore	Tavoli rotondi apparecchiati per tutti i posti a sedere (10 persone per i tavoli da 160 e 12 persone per i tavoli da 180) - Tovagliato in fiandra di cotone o in raso di cotone nei colori bianco, blu, ecrù (per tovagliato si intende tovaglia, tovagliolo e coprimacchia se necessario).
---	---

▪ CLUSTER C

La clientela appartenente al Cluster C è molto eterogenea: aziende multinazionali con ospiti italiani e non, aziende locali, privati di diverse nazionalità. Seppur con un'attenzione alle abitudini culinarie internazionali, in particolare verso l'uso delle bevande (come, ad esempio, la birra), si prediligono i piatti tipici della cucina Italiana.

Tipologia del servizio e giornate	Per le giornate di sabato e domenica: open bar e lunch a buffet.
Tipologia di open bar	<i>Open bar</i> base + aperitivo rinforzato.
Arredi forniti da S.I.A.S.	Banchi bar - sedie e tavoli diametro 160 per le aree Fans Club e Salette Race Club - (quanto non specificato ma necessario per lo svolgimento del servizio, sarà fornito dall'aggiudicatario e compreso nella quotazione).
Personale di sala	1 caposervizio dedicato esclusivamente ad ognuna delle aree ed 1 caposervizio per ogni sala vendita ad uso esclusivo - 2 addetti per ogni punto bar - 2 camerieri fronte desk per ogni punto buffet – 1 cameriere addetto allo sbarazzo e al ripristino dei tavoli ogni 50 ospiti – il capo servizio indosserà giacca nera o grigio scuro – camicia bianca o sottocollo bianco – pantalone nero – scarpe nere – i camerieri indosseranno camicia nera con cravatta – pantalone nero – scarpe nere – è richiesto che almeno il 50% del personale addetto ai punti bar e ai punti buffet abbia una buona padronanza della lingua inglese.
Attrezzature Fornite dall'appaltatore	Tazzine e piattini in porcellana bianca – Posateria in acciaio – Materiale necessario per il buon funzionamento del bar – Bicchieri in cristallo – Caraffe in vetro - Vassoi in plexi trasparenti o di colore bianco.
Composizione del menù	Buffet con tre scelte di primi piatti (di cui almeno uno vegetariano), due secondi piatti di carne, un secondo piatto di pesce, due contorni, corner di insalate e verdure, quattro scelte di dessert.
Vini	Prosecco per l'open bar e per il lunch. Vino bianco e vino rosso per il lunch.
Mise en place fornita dall'appaltatore	Tavoli rotondi apparecchiati per tutti i posti a sedere (10 persone per i tavoli da 160 e 12 persone per i tavoli da 180) - Tovagliato in fiandra di cotone o in raso di cotone nei colori bianco, blu, ecrù (per tovagliato si intende tovaglia, tovagliolo e coprimacchia se necessario).

▪ CLUSTER D

Questo livello di Cluster è previsto unicamente per la giornata di venerdì del Gran Premio. Gli ospiti saranno sia istituzionali e prevalentemente italiani (nel caso della Terrazza), sia ospiti di aziende multinazionali, aziende locali e privati di diverse nazionalità.

Tipologia del servizio e giornate	Per la giornata di venerdì: open bar e lunch a buffet.
Tipologia di open bar	<i>Open bar</i> base

Arredi forniti da S.I.A.S.	Banchi bar e tavoli diametro 160 (quanto non specificato ma necessario per lo svolgimento del servizio, sarà fornito dall'aggiudicatario e compreso nella quotazione).
Personale di sala	1 caposervizio dedicato all'area in Terrazza ed uno per la Saletta Race Club – 1 caposervizio dedicato per ognuna delle eventuali aree vendute ad uso esclusivo - 2 addetti per ogni punto bar – 1 cameriere fronte desk per ogni punto buffet – 1 cameriere addetto allo sbarazzo e al ripristino dei tavoli ogni 50 ospiti – il capo servizio indosserà giacca nera o grigio scuro – camicia bianca o sottocollo bianco – pantalone nero – scarpe nere – i camerieri indosseranno camicia nera con cravatta – pantalone nero – scarpe nere – è richiesto che almeno il 50% del personale addetto ai punti bar e ai punti buffet abbia una buona padronanza della lingua inglese.
Attrezzature Fornite dall'appaltatore	Tazzine e piattini in materiale a perdere (in carta <i>plastic free</i> o qualsivoglia materiale con adeguati requisiti di riciclabilità) – Posateria in acciaio – Materiale necessario per il buon funzionamento del bar – Bicchieri in cristallo – Vassoi in plexi trasparenti o di colore bianco o colore nero.
Composizione del menù	Buffet con due scelte di primi piatti (di cui uno vegetariano), un secondo piatto di carne, un contorno, corner di insalate e verdure, due scelte di dessert.
Vini	Prosecco per l'open bar e per il lunch. Vino bianco e vino rosso per il lunch.
Mise en place fornita dall'appaltatore	Tavoli rotondi apparecchiati per tutti i posti a sedere (10 persone per i tavoli da 160) - Tovaglia e coprimacchia in cotone o in raso di cotone nei colori bianco, blu, ecrù e altri colori eventualmente richiesti dai clienti – tovaglioli in ovatta.

▪ **CLUSTER E**

Questo livello di Cluster è previsto per le giornate di sabato e domenica presso l'area ACI Parabolica Village. Gli ospiti saranno istituzionali e prevalentemente italiani.

Tipologia del servizio e giornate	Sabato e domenica: open bar e light lunch a buffet.
Tipologia di open bar	<i>Open bar base</i>
Arredi forniti da S.I.A.S.	Banchi bar e tavoli diametro 160 (quanto non specificato ma necessario per lo svolgimento del servizio, sarà fornito dall'aggiudicatario e compreso nella quotazione).
Personale di sala	1 caposervizio dedicato all'area - 2 addetti per ogni punto bar – 1 cameriere fronte desk per ogni punto buffet – 1 cameriere addetto allo sbarazzo e al ripristino dei tavoli ogni 50 ospiti – il capo servizio indosserà giacca nera o grigio scuro – camicia bianca o sottocollo bianco – pantalone nero – scarpe nere – i camerieri indosseranno camicia nera con cravatta – pantalone nero – scarpe nere
Attrezzature Fornite dall'appaltatore	Tazzine e piattini in materiale a perdere (in carta <i>plastic free</i> o qualsivoglia materiale con adeguati requisiti di riciclabilità) – Posateria in acciaio – Materiale necessario per il buon funzionamento del bar – Bicchieri in cristallo – Vassoi in plexi trasparenti o di colore bianco o colore nero.
Composizione del menù	Buffet con due scelte di primi piatti (di cui uno vegetariano), un secondo piatto di carne, un contorno, corner di insalate e verdure, due scelte di dessert.
Vini	Prosecco per l'open bar e per il lunch. Vino bianco e vino rosso per il lunch.
Mise en place fornita dall'appaltatore	Tavoli rotondi apparecchiati per tutti i posti a sedere (10 persone per i tavoli da 160) - Tovaglia e coprimacchia in cotone o in raso di cotone nei colori bianco, blu, ecrù e altri colori eventualmente richiesti dai clienti – tovaglioli in ovatta.

▪ **CLUSTER F**

La conferenza stampa si tiene solitamente nella tarda mattinata del martedì antecedente il Gran Premio d'Italia F1 presso la sala stampa del circuito o altra location da definire. La durata del servizio sarà di circa 90 minuti.

Tipologia del servizio e giornate	Cocktail conferenza stampa GP F1
Arredi forniti da S.I.A.S.	Banchi bar e tavoli mangia in piedi/appoggio (quanto non specificato ma necessario per lo svolgimento del servizio, sarà fornito dall'aggiudicatario e compreso nella quotazione).
Personale di sala	1 caposervizio dedicato all'area - 2 addetti per ogni punto bar – 1 cameriere fronte desk per ogni punto buffet – 1 cameriere addetto allo sbarazzo e al ripristino dei tavoli ogni 50 ospiti – il capo servizio indosserà giacca nera o grigio scuro – camicia bianca o sottocollo bianco – pantalone nero – scarpe nere – i camerieri indosseranno camicia nera con cravatta – pantalone nero – scarpe nere
Attrezzature Fornite dall'appaltatore	Tazzine e piattini in materiale a perdere (in carta <i>plastic free</i> o qualsivoglia materiale con adeguati requisiti di riciclabilità) – Posateria in acciaio – Materiale necessario per il buon funzionamento del bar – Bicchieri in cristallo – Vassoi in plexi trasparenti o di colore bianco o colore nero.
Composizione del menù	Cocktail rinforzato
Mise en place fornita dall'appaltatore	Tavoli rotondi apparecchiati per tutti i posti a sedere (10 persone per i tavoli da 160) - Tovaglia e coprimacchia in cotone o in raso di cotone nei colori bianco, blu, ecrù e altri colori eventualmente richiesti dai clienti – tovaglioli in ovatta.

▪ **CLUSTER G**

Questo livello di Cluster è dedicato unicamente al personale appartenente/autorizzato all'ingresso presso la Sala Stampa.

Tipologia del servizio e giornate	Sala Stampa - 07:00-21:00
Tipologia di open bar	<i>coffee station</i>
Arredi forniti da S.I.A.S.	Banchi bar e tavoli mangia in piedi/appoggio (quanto non specificato ma necessario per lo svolgimento del servizio, sarà fornito dall'aggiudicatario e compreso nella quotazione).
Personale di sala	1 caposervizio dedicato all'area - 1 cameriere fronte desk per ogni punto buffet – 1 cameriere addetto allo sbarazzo e al ripristino dei tavoli ogni 50 ospiti – il capo servizio indosserà giacca nera o grigio scuro – camicia bianca o sottocollo bianco – pantalone nero – scarpe nere – i camerieri indosseranno camicia nera con cravatta – pantalone nero – scarpe nere
Attrezzature Fornite dall'appaltatore	Tazzine e piattini in materiale a perdere (in carta <i>plastic free</i> o qualsivoglia materiale con adeguati requisiti di riciclabilità) – Posateria in acciaio – Materiale necessario per il buon funzionamento del bar – Bicchieri in cristallo – Vassoi in plexi trasparenti o di colore bianco o colore nero.
Composizione del menù	Colazione a buffet (2h) Pranzo Buffet con due scelte di primi piatti (di cui uno vegetariano), corner di insalate e verdure, un dessert. (1h)

	Cena Buffet con due scelte di primi piatti (di cui uno vegetariano), corner di insalate e verdure, un dessert (2h)
Vini	Prosecco per il lunch/dinner. Vino bianco e vino rosso.
Mise en place fornita dall'appaltatore	Tavoli rotondi apparecchiati per tutti i posti a sedere (10 persone per i tavoli da 160) - Tovaglia e coprimalta in cotone o in raso di cotone nei colori bianco, blu, ecru e altri colori eventualmente richiesti dai clienti – tovaglioli in ovatta.

▪ **CLUSTER H**

Questo livello di Cluster è previsto per la sola giornata di domenica ed è riservato ai commissari nella fase post-gara.

Tipologia del servizio e giornate	Servizio cocktail commissario post gara - 18:00-19:00
Arredi forniti da S.I.A.S.	Banchi bar e tavoli mangia in piedi/appoggio (quanto non specificato ma necessario per lo svolgimento del servizio, sarà fornito dall'aggiudicatario e compreso nella quotazione).
Personale di sala	1 caposervizio dedicato all'area – 1 cameriere fronte desk per ogni punto buffet – 1 cameriere addetto allo sbarazzo e al ripristino dei tavoli ogni 50 ospiti – il capo servizio indosserà giacca nera o grigio scuro – camicia bianca o sottocollo bianco – pantalone nero – scarpe nere – i camerieri indosseranno camicia nera con cravatta – pantalone nero – scarpe nere
Attrezzature Fornite dall'appaltatore	Tazzine e piattini in materiale a perdere (in carta <i>plastic free</i> o qualsivoglia materiale con adeguati requisiti di riciclabilità) – Posateria in acciaio – Materiale necessario per il buon funzionamento del bar – Bicchieri in cristallo – Vassoi in plexi trasparenti o di colore bianco o colore nero.
Composizione del menù	Cocktail rinforzato
Mise en place fornita dall'appaltatore	Tavoli rotondi apparecchiati per tutti i posti a sedere (10 persone per i tavoli da 160) - Tovaglia e coprimalta in cotone o in raso di cotone nei colori bianco, blu, ecru e altri colori eventualmente richiesti dai clienti – tovaglioli in ovatta.

▪ **CLUSTER I**

Questo livello di Cluster è garantito per lo staff degli uffici nell'arco dell'intera giornata ed è previsto dal martedì alla domenica.

Tipologia del servizio e giornate	Servizio staff uffici - 7,00 - 18.00
Tipologia di open bar	<i>Open bar base</i>
Arredi forniti da S.I.A.S.	Banchi bar e tavoli mangia in piedi/appoggio (quanto non specificato ma necessario per lo svolgimento del servizio, sarà fornito dall'aggiudicatario e compreso nella quotazione).
Personale di sala	1 caposervizio dedicato all'area - 1 addetti per ogni punto bar – 1 cameriere fronte desk per ogni punto buffet – 1 cameriere addetto allo sbarazzo e al ripristino dei tavoli ogni 50 ospiti – il capo servizio indosserà giacca nera o grigio scuro – camicia bianca o sottocollo bianco – pantalone nero – scarpe nere – i camerieri indosseranno camicia nera con cravatta – pantalone nero – scarpe nere



Attrezzature Fornite dall'appaltatore	Tazzine e piattini in materiale a perdere (in carta plastic free o qualsivoglia materiale con adeguati requisiti di riciclabilità) – Posateria in acciaio – Materiale necessario per il buon funzionamento del bar – Bicchieri in cristallo – Vassoi in plexi trasparenti o di colore bianco o colore nero.
Composizione del menù	Pranzo Buffet con due scelte di primi piatti (di cui uno vegetariano), corner di insalate e verdure, un dessert. (2h)
Mise en place fornita dall'appaltatore	Tavoli rotondi apparecchiati per tutti i posti a sedere (10 persone per i tavoli da 160) - Tovaglia e coprimacchia in cotone o in raso di cotone nei colori bianco, blu, ecrù e altri colori eventualmente richiesti dai clienti – tovaglioli in ovatta.

5.3 PERSONALE E RISORSE NECESSARIE

Per lo svolgimento del servizio, l'Impresa aggiudicataria deve mettere a disposizione personale specializzato, perfettamente idoneo e proporzionato da un punto di vista numerico. Il numero di camerieri e di personale in servizio sarà in funzione del numero di ospiti rispettando le minime quantità minime indicate nei cluster al precedente punto nonché desumibili puntualmente dall'allegato "Prospetto Generale dei Fabbisogni".

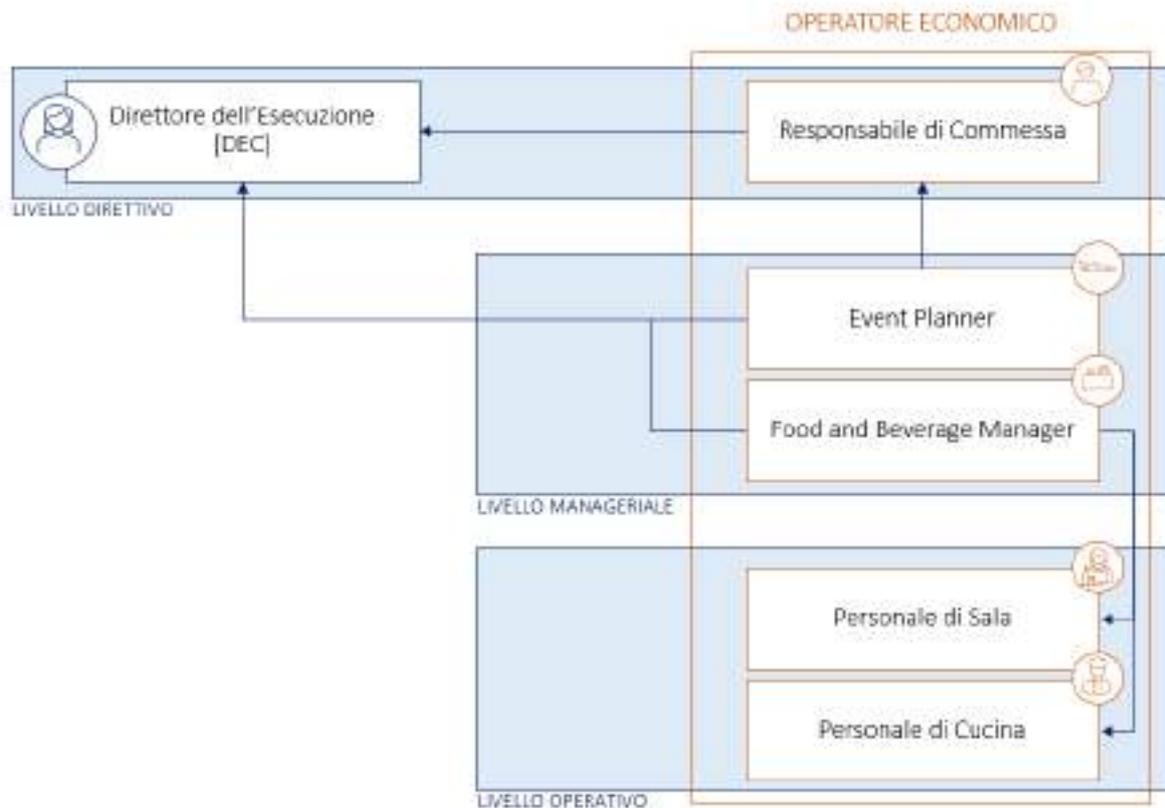
La struttura organizzativa dell'Appaltatore dedicata alla gestione dell'appalto deve prevedere la presenza delle seguenti figure, considerate figure chiave per il corretto svolgimento dell'appalto:

- *Responsabile di commessa;*
- *Event Planner;*
- *Food and beverage manager;*
- *Personale di sala;*
- *Personale di cucina.*

Si riporta, esemplificativamente, lo schema organizzativo secondo il quale la Stazione Appaltante intende rapportarsi con l'Appaltatore per lo svolgimento del presente contratto con l'indicazione delle figure rappresentative ai fini della gestione del contratto.

Le frecce indicano sinteticamente le interrelazioni tra le varie figure previste nell'organizzazione sulla base dei macroprocessi che caratterizzano lo svolgimento dell'appalto così come innanzi descritti. Lo scopo è quello di evitare sovrapposizioni ed interferenze gestionali che creino disordine ed incertezze operative e garantire uno scambio di flussi informativi tra i soggetti effettivamente preposti, a vari livelli, allo svolgimento delle attività.

I ruoli e i compiti delle figure professionali della Stazione appaltante e dell'Appaltatore sono descritti nei successivi punti.



L'Impresa aggiudicataria si impegna a fornire a S.I.A.S. gli elenchi nominativi del personale addetto e la loro qualifica, nonché di dotare il personale di un cartellino di riconoscimento ai sensi del D.lgs. 9 aprile 2008, n. 81. In tale elenco deve essere indicato il nominativo della persona designata come Coordinatore del Gruppo per il servizio (Responsabile di Commessa). Eventuali variazioni di tale elenco potranno essere apportate solo previo assenso della stazione appaltante. **Inoltre, si precisa che entro il termine di 7 giorni dal Gran Premio, l'Impresa aggiudicataria del servizio dovrà trasmettere al referente S.I.A.S. l'elenco di tutti i nominativi degli operatori adibiti al servizio con l'indicazione della tipologia del contratto applicato.**

In nessun caso la stipula dei contratti d'appalto potrà valere quale titolo diretto o indiretto per la costituzione di singoli o plurimi rapporti di lavoro subordinato tra la Stazione Appaltante ed il personale dell'impresa aggiudicataria adibito alla gestione dei servizi oggetto del presente capitolato.

Le eventuali sostituzioni e/o variazioni con personale di almeno pari livello, dovranno essere comunicate tempestivamente alla stazione appaltante.

Il personale assegnato allo svolgimento dei servizi oggetto del presente Capitolato non potrà permanere in aree di pertinenza della Stazione Appaltante al di fuori del proprio orario di lavoro e, comunque, non potrà accedere ad aree diverse da quelle in cui si svolgono le prestazioni di cui all'oggetto del presente Capitolato.



Tutto il personale impegnato deve essere formato su argomenti previsti dalla normativa e, a seconda delle mansioni svolte, su argomenti specifici.

Tutti gli addetti dell'impresa appaltatrice dovranno indossare obbligatoriamente, nell'espletamento del servizio, idonea uniforme fornita a cura e spese dell'operatore, ed in linea con la normativa vigente sulla sicurezza del lavoro.

L'Impresa aggiudicataria si obbliga ad applicare nei confronti dei lavoratori dipendenti le disposizioni legislative e regolamentari vigenti in materia di lavoro ed assicurazioni sociali e ad assumere a proprio carico tutti gli oneri relativi, si obbliga ad attuare condizioni normative e retributive non inferiori a quelle risultanti dal contratto collettivo di lavoro relativo alle figure professionali impiegate.

5.3.1 Responsabile di Commessa

Il Responsabile di Commessa è la figura rappresentante dell'operatore economico che si interfacerà con il DEC per il coordinamento e l'attuazione dei contratti esecutivi e, unitamente a questi, contribuisce al buon esito dell'erogazione delle prestazioni richieste.

Il Responsabile di Commessa dell'evento dovrà possedere una adeguata esperienza pluriennale nella gestione di commesse simili. La presenza deve essere garantita con continuità in loco, per le riunioni di coordinamento precedenti gli eventi da tenersi, in sito, con modalità e orari da concordare. Il Responsabile di commessa dell'evento dovrà comunque essere sempre reperibile telefonicamente per l'intera settimana relativa all'evento GP.

5.3.2 Event Planner

L'*Event Planner* è una figura interna all'organizzazione dell'impresa aggiudicataria ed è la figura responsabile di tutte le procedure relative alla fase di programmazione e progettazione del servizio per il successivo mantenimento degli standard di qualità nella fase realizzativa.

Per questa figura è richiesta un'esperienza almeno quinquennale nella pianificazione e progettazione di eventi di analoghe dimensioni. Deve garantire la presenza durante lo svolgimento dell'evento per adottare tempestivamente le necessarie variazioni in corso di evento che dovessero rendersi necessarie durante la fase esecutiva.

5.3.3 Food and Beverage Manager

Il *Food and Beverage Manager* è la figura di riferimento nella fase di erogazione del servizio e riporta, unitamente all'*Event Planner*, al Responsabile di Commessa nonché al DEC della S.I.A.S..



Nel dettaglio, questa figura ha il compito di gestire e coordinare il personale che opera presso i locali oggetto di servizio, controlla che gli standard di produzione e somministrazione siano mantenuti nel tempo.

Per questa figura è richiesta un'esperienza almeno quinquennale nella gestione di eventi di analoghe dimensioni. Deve garantire la presenza durante lo svolgimento dell'evento per coordinare l'intero servizio e tutto il personale.

Il Food and Beverage Manager riceve dal Responsabile di Commessa e dal DEC di S.I.A.S. le indicazioni relativamente al tipo di servizio stabilito ed è responsabile della sua realizzazione secondo gli standard previsti nel contratto.

5.3.4 Personale di sala

Maître, caposervizio dedicato, camerieri, addetti per punto bar sono figure la cui preparazione professionale è fondamentale per la corretta erogazione del servizio.

È obbligo dell'impresa aggiudicatrice garantire la loro presenza in quantità e qualità adeguati alla tipologia del servizio e alle numeriche degli ospiti e a coordinare il loro lavoro secondo quanto previsto nell'appalto per la migliore riuscita del servizio. I quantitativi **minimi da garantire** con riguardo alla manodopera stimati per la corretta esecuzione delle prestazioni richieste sono desumibili dall'allegato "Prospetto generale dei Fabbisogni".

Il personale di sala assegnato allo svolgimento dei servizi oggetto del presente appalto e a contatto con il cliente finale sia esso privato sia esso, a titolo esemplificativo ma non esaustivo Azienda/Ente/Promotore o altro, dovrà sapersi esprimere anche in lingua inglese per meglio agevolare l'interazione.

I menu e gli eventuali preventivi richiesti da S.I.A.S. o da altri clienti dell'Autodromo da questa autorizzati, dovranno essere redatti sia in lingua italiana sia in lingua inglese, ove richiesto.

5.3.5 Personale di cucina

Tutto lo staff componente la brigata di cucina dovrà possedere idonea preparazione ed esperienza pluriennale nella gestione di analoghi servizi di ristorazione per grandi eventi.

In particolare, l'*Executive Chef* coordinerà la brigata in cucina in occasione delle singole commesse e farà riferimento al Responsabile di Commessa. Per questa figura è richiesta un'esperienza almeno quinquennale nella gestione di servizi di ristorazione per eventi di grandi dimensioni.

Il Capo pasticciere è il professionista in sito specializzato nella realizzazione di prodotti di pasticceria previsti all'interno al servizio ed è una figura che si interfaccia con l'*Executive Chef*. Per questa figura è richiesta un'esperienza almeno quinquennale nella gestione di servizi di catering per eventi di grandi numeri.



5.4 UTILIZZO DEI LOCALI CUCINA

I locali cucina, situati al piano terra dell'*Hospitality Building* come indicato nella planimetria in allegato, verranno forniti completi di opere civili, con locali climatizzati e privi di arredo e attrezzature (ad eccezione delle celle frigorifere). È prevista la fornitura di acqua calda e fredda, cappe e impianto elettrico oltre al locale di abbattimento temperature nell'interrato.

Saranno a carico dell'impresa la fornitura delle attrezzature complete di cucina, le forniture per la cucina e le suppellettili necessarie allo svolgimento dell'attività di banqueting. Nel caso di acquisto di nuove attrezzature, queste devono rispondere ai migliori criteri di efficienza energetica.

L'impresa aggiudicataria deve provvedere a sua cura, rischio e spese, all'acquisto, al trasporto e alla sistemazione delle derrate alimentari nei magazzini e nelle celle frigorifere attigue e ne curerà la conservazione secondo i protocolli sanitari applicabili.

L'impresa avrà a proprio carico la pulizia dei locali cucina e dei restanti ambienti dove verranno erogati i servizi avvalendosi, ove ritenuto necessario, anche di altri operatori ad essa associati/raggruppati.



6. LOTTO N.2: SERVIZIO DI RISTORAZIONE PER LA STAGIONE SPORTIVA

S.I.A.S. intende fornire un servizio di ristorazione per tutti i restanti eventi propri della Stagione Sportiva dell'Autodromo, eventi frequentati da una clientela composta da promotori di gare nazionali e internazionali, scuderie, team di case automobilistiche e pubblico di livello nazionale e internazionale di settori anche al di fuori al mondo del Motorsport. Oltre a tanto, è intenzione della S.I.A.S. appaltare la gestione del servizio bar attiguo all'Autodromo Nazionale.

Il locale cucina, situato al primo piano della Palazzina Box, è attiguo alla sala Ristorante e verrà fornito completo di opere civili. Saranno, invece, a carico dell'impresa aggiudicataria la fornitura delle attrezzature complete di cucina, le forniture per la cucina e le suppellettili necessarie allo svolgimento dell'attività di banqueting. L'impresa aggiudicataria avrà a carico la manutenzione e le pulizie del locale cucina.

I locali dovranno essere resi disponibili a S.I.A.S., completamente sgombri da macchinari e da scorte di cibo e tutto quanto appartenente all'impresa aggiudicataria, dal 1° Agosto di ogni anno fino a 10 giorni dopo il termine del Gran Premio d'Italia F1 al fine di renderli disponibili all'aggiudicatario del Lotto n.1.

Il servizio richiesto deve far riferimento agli standard della buona ristorazione internazionale e il concessionario deve rappresentare l'eccellenza della cucina italiana sia per l'elaborazione dei piatti proposti nel menù, che per il livello qualitativo di ogni materia prima utilizzata.

Non sarà ammesso per qualsivoglia motivazione il servizio con menù trasportato, sicché tutti i pasti caldi e freddi dovranno essere preparati e cucinati in loco. A tal fine S.I.A.S. potrà in ogni momento effettuare ispezioni e verifiche presso i locali destinati alla preparazione dei cibi per constatare che gli stessi siano preparati in loco.

L'Impresa aggiudicataria deve garantire che gli ingredienti usati nella produzione dei pasti siano di prima qualità e conformi a quanto riportato in sede di capitolato tecnico.

S.I.A.S. si riserva la facoltà di chiedere all'Impresa la sostituzione di alcuni prodotti di norma utilizzati con altri analoghi, qualora tali prodotti anche in relazione alle risultanze di specifici questionari distribuiti alla clientela non siano di gradimento dei committenti.

L'Impresa aggiudicataria deve prevedere almeno due alternative per ognuno dei menu proposti in modo da consentire ai clienti la più ampia scelta possibile.

Nei menu devono essere inserite e chiaramente indicate scelte alternative di pasti dedicati ai portatori delle più comuni intolleranze o allergie (celiachia, allergia a frutti oleosi...) così come costituirà titolo preferenziale l'inserimento nel menu alcuni cibi preparati secondo le più diffuse tradizioni alimentari (vegano, kosher..) o l'identificazione di un menù dedicato. Nel caso di richiesta da parte dei clienti di cibi per intolleranti al glutine la scelta dei prodotti da somministrare dovrà essere effettuata utilizzando il Prontuario dell'Associazione Italiana di Celiachia. Per la preparazione dei pasti per i celiaci si devono utilizzare flussi produttivi e attrezzature separate (per conservazione, preparazione e distribuzione dei pasti).

I cibi rimanenti al termine del servizio quotidiano non potranno essere riutilizzati ma dovranno essere prioritariamente recuperati e destinati ad organizzazioni non lucrative di utilità sociale che effettuano, a fini di beneficenza, distribuzione gratuita agli indigenti di prodotti alimentari, in linea con la ratio della Legge 155/2003 recante "Disciplina della distribuzione dei prodotti alimentari a fini di solidarietà sociale". Solo in via residuale ed eccezionale sarà ammesso lo smaltimento a rifiuto dei cibi non impiegati.

6.1 SERVIZIO RISTORAZIONE PER EVENTI SPORTIVI E NON

La tipologia di clientela è variabile sia per il tipo di evento (gara sportiva, convention, fiera, evento privato, presentazione prodotto, ecc.), sia per il numero di ospiti.

L'utenza è altresì composta anche da addetti e personale della direzione gara, operatori di servizi indicati da S.I.A.S., personale dipendente di S.I.A.S. in servizio per gli eventi, pubblico e spettatori presenti agli eventi.

Le aree di pertinenza dell'Autodromo di Monza presso le quali il servizio di ristorazione deve essere svolto a cura dell'impresa aggiudicataria sono le seguenti:

- Sala Regione Lombardia - piano terra Hospitality Building
- Salette ospitalità - primo e secondo piano Hospitality Building
- Terrazza ospitalità - terzo piano Hospitality Building
- Palazzina box - sale primo piano, sala stampa, sala briefing, uffici direzione gara;
- Box corsa
- Sala fotografi
- Area Museo
- Box rappresentanza
- Locali Tribuna Centrale
- Torri di segnalazione
- Locali Tribuna Parabolica

Di seguito si riporta una stima delle quantità per ciascuna tipologia di servizio che può essere richiesto, con una stima sulla frequenza annuale degli eventi:

SERVIZIO DI RISTORAZIONE PER LA STAGIONE SPORTIVA					
Ref	Componente base dei cluster	Composizione minima	Prezzo unitario base	EVENTI E MAGNITUDO EVENTO	
				eventi/anno < 150 pax	eventi/anno < 400 pax
S1	Welcome coffee a buffet - solo bevande	Caffè espresso, caffè espresso deca, orzo, tè, latte, selezione di succhi, acqua.	7,00 €	2	2
S2	Welcome coffee/coffee break a buffet	Caffè espresso, caffè espresso deca, orzo, tè, latte, selezione di succhi, acqua, pasticceria	9,00 €	15	5



SERVIZIO DI RISTORAZIONE PER LA STAGIONE SPORTIVA					
Ref	Componente base dei cluster	Composizione minima	Prezzo unitario base	EVENTI E MAGNITUDO EVENTO	
				eventi/anno < 150 pax	eventi/anno < 400 pax
		secca, lieviti mignon, torte e/o ciambelloni.			
S3	Tea break a buffet	Caffè espresso, caffè espresso deca, orzo, tè, latte, selezione di succhi, acqua, pasticceria secca, torte e/o ciambelloni.	9,00 €	1	1
S4	Coffee/tea break dolce e salato	Caffè espresso, caffè espresso deca, orzo, tè, latte, selezione di succhi, acqua, pasticceria secca, lieviti mignon, torte e/o ciambelloni, pizzette, minitramezzini.	11,00 €	10	5
S5	Coffee station - durata 8-12 ore	Caffè espresso, caffè espresso deca, orzo, tè, latte, selezione di succhi, acqua, pasticceria secca, lieviti mignon, torte e/o ciambelloni.	15,00 €	8	3
S6	Box lunch - distribuzione esclusa	Un primo piatto freddo (pasta o riso o orzo), 1 panino/sandwich, 1 frutto, 1/2 lt acqua, 1 snack dolce, set monouso posate e tovagliolo.	16,00 €	0	5
S7	Light lunch, standing con tavoli d'appoggio	Assortimento di tramezzini, sandwich, pizzette e fritti in versione mignon, torte rustiche, un piatto freddo, pasticceria mignon. Acqua, succhi, soft drinks, caffè, tè.	35,00 €	15	5
S7.1	Lunch/dinner buffet, standing con tavoli d'appoggio	Pranzo/Cena buffet con due scelte di primi piatti (di cui uno vegetariano), corner di insalate e verdure, un dessert. (1h) Acqua, succhi, soft drinks, caffè, tè.	20,00 €	25	0
S8	Standing lunch buffet, con tavoli d'appoggio	Selezione di: antipasti, primi piatti in pirofila, secondi piatti in pirofila, contorni e dessert (minimo due scelte per tipologia). Acqua, succhi, soft drinks, vino bianco e rosso, caffè, tè.	45,00 €	1	1



SERVIZIO DI RISTORAZIONE PER LA STAGIONE SPORTIVA					
Ref	Componente base dei cluster	Composizione minima	Prezzo unitario base	EVENTI E MAGNITUDO EVENTO	
				eventi/anno < 150 pax	eventi/anno < 400 pax
S9	Lunch buffet con posti a sedere	Selezione di: antipasti, primi piatti in pirofila, secondi piatti in pirofila, contorni e dessert (minimo due scelte per tipologia). Acqua, succhi, soft drinks, vino bianco e rosso, caffè, tè.	55,00 €	1	1
S10	Pranzo servito	Tre portate: antipasto, primo piatto e secondo piatto oppure primo piatto, secondo piatto e dessert. Acqua, soft drinks, vino bianco e rosso, caffè, tè.	65,00 €	1	0
S11	Welcome drink	Acqua, soft drinks, vino bianco e/o rosso, prosecco, cocktail (spritz o similare).	15,00 €	2	2
S12	Aperitivi/welcome cocktail - pre lunch o dinner	Selezione di canapè e tartine, fritti mignon, crudité. Acqua, soft drinks, vino bianco e/o rosso, prosecco, cocktail (spritz o similare).	25,00 €	5	2
S13	Aperitivo/cocktail a girobraccio	Selezione di canapè e tartine, selezione di monoporzioni (fritti mignon, crudité, bicchierini - minimo 6 varianti). Acqua, soft drinks, vino bianco e/o rosso, prosecco, cocktail (spritz o similare).	30,00 €	2	2
S14	Cocktail rinforzato	Selezione di canapè e tartine, fritti mignon, crudité, selezione di salumi e formaggi, un primo piatto in pirofila o monoporzione, dessert monoporzione. Acqua, soft drinks, vino bianco e/o rosso, prosecco, cocktail (spritz o similare), caffè e tè.	33,00 €	5	1
S15	Light dinner, standing con tavoli d'appoggio	Assortimento di pizzette, fritti, finger food, torte rustiche, un primo o un secondo piatto in pirofila, un contorno, pasticceria mignon o mini dessert.	40,00 €	3	1



SERVIZIO DI RISTORAZIONE PER LA STAGIONE SPORTIVA					
Ref	Componente base dei cluster	Composizione minima	Prezzo unitario base	EVENTI E MAGNITUDO EVENTO	
				eventi/anno < 150 pax	eventi/anno < 400 pax
		Acqua, succhi, soft drinks, vino bianco e rosso, caffè, tè.			
S16	Standing dinner buffet, con tavoli d'appoggio	Assortimento di antipasti (minimo 3 tipologie), selezione di primi piatti (minimo 2 tipologie), selezione di secondi piatti (minimo 2 tipologie), selezione di contorni (minimo 3 tipologie), selezione di dessert (minimo 3 tipologie). Acqua, succhi, soft drinks, vino bianco e rosso, caffè, tè.	70,00 €	4	1
S17	Dinner buffet con posti a sedere	Assortimento di antipasti (minimo 3 tipologie), selezione di primi piatti (minimo 2 tipologie), selezione di secondi piatti (minimo 2 tipologie), selezione di contorni (minimo 3 tipologie), selezione di dessert (minimo 3 tipologie). Acqua, succhi, soft drinks, vino bianco e rosso, caffè, tè.	85,00 €	2	1
S18	Cena servita - menù carne 3 portate e vino	Antipasto, primo piatto e secondo piatto oppure primo piatto, secondo piatto e dessert. Acqua, soft drinks, vino bianco e rosso, caffè e tè.	85,00 €	3	2
S19	Cena servita - menù carne 3 portate senza vino	Antipasto, primo piatto e secondo piatto oppure primo piatto, secondo piatto e dessert. Acqua e soft drinks.	80,00 €	1	0
S20	Cena servita - menù pesce 3 portate e vino	Antipasto, primo piatto e secondo piatto oppure primo piatto, secondo piatto e dessert. Acqua, soft drinks, vino bianco e rosso, caffè e tè.	85,00 €	3	2



SERVIZIO DI RISTORAZIONE PER LA STAGIONE SPORTIVA

Ref	Componente base dei cluster	Composizione minima	Prezzo unitario base	EVENTI E MAGNITUDO EVENTO	
				eventi/anno < 150 pax	eventi/anno < 400 pax
S21	Cena servita - menù pesce 3 portate senza vino	Antipasto, primo piatto e secondo piatto oppure primo piatto, secondo piatto e dessert. Acqua e soft drinks.	80,00 €	1	0
S22	Cena servita - menù carne 4 portate e vino	Antipasto, primo piatto, secondo piatto e dessert. Acqua, soft drinks, vino bianco e rosso, caffè e tè.	94,00 €	1	1
S23	Cena servita - menù carne 4 portate senza vino	Antipasto, primo piatto, secondo piatto e dessert. Acqua, soft drinks, caffè e tè.	90,00 €	1	0
S24	Cena servita - menù pesce 4 portate e vino	Antipasto, primo piatto, secondo piatto e dessert. Acqua, soft drinks, vino bianco e rosso, caffè e tè.	98,00 €	1	1
S25	Cena servita - menù pesce 4 portate senza vino	Antipasto, primo piatto, secondo piatto e dessert. Acqua, soft drinks, caffè e tè.	94,00 €	1	0
S26	Cena di gala - menù carne 4 portate e vino	Antipasto, primo piatto, secondo piatto e dessert. Acqua, soft drinks, prosecco, vino bianco e rosso, caffè e tè.	110,00 €	1	1
S27	Cena di gala - menù pesce 4 portate e vino	Antipasto, primo piatto, secondo piatto e dessert. Acqua, soft drinks, prosecco, vino bianco e rosso, caffè e tè.	110,00 €	1	1
S28	Cena di gala - menù carne 5 portate e vino	Antipasto, due tipologie di primo piatto, secondo piatto e dessert oppure antipasto, primo piatto, due tipologie di secondo piatto e dessert. Acqua, soft drinks, prosecco, vino bianco e rosso, caffè e tè.	120,00 €	1	0
S29	Cena di gala - menù pesce 5 portate e vino	Antipasto, due tipologie di primo piatto, secondo piatto e dessert oppure antipasto, primo piatto, due tipologie di secondo piatto e dessert. Acqua, soft drinks, prosecco, vino bianco e rosso, caffè e tè.	130,00 €	1	0

SERVIZIO DI RISTORAZIONE PER LA STAGIONE SPORTIVA					
Ref	Componente base dei cluster	Composizione minima	Prezzo unitario base	EVENTI E MAGNITUDO EVENTO	
				eventi/anno < 150 pax	eventi/anno < 400 pax
S30	Open bar	Selezione di cocktail alcolici e analcolici, distillati, liquori, amari.	25,00 €	4	1
Ref	Personale di servizio				
P1	Sommelier		165,00 €	1	0
P2	Cameriere aggiuntivo		200,00 €	20	5

I dati relativi al numero degli eventi, l'affluenza di pubblico, il dimensionamento delle attività nelle varie aree sono indicativi e non vincolanti ai fini contrattuali, in quanto potrebbero subire variazioni in virtù della specificità del singolo evento.

In occasione del Gran Premio F1, S.I.A.S. si riserva il diritto di comunicare, con preavviso di almeno 30 giorni rispetto all'inizio del Gran Premio, lo smantellamento del locale cucina e della sala ristorante. S.I.A.S. fornirà all'impresa aggiudicataria uno spazio adeguato per lo stoccaggio del materiale.

S.I.A.S. si riserva, altresì, per esigenze operative e strutturali, di trasferire lo spazio adibito alla ristorazione all'interno di un'altra location dell'Autodromo. In tal caso, l'impresa aggiudicataria dovrà farsi carico delle spese di trasloco delle proprie attrezzature e arredi.

L'aggiudicatario del Lotto n.2, durante la settimana del Gran Premio, dovrà garantire a S.I.A.S. l'erogazione di circa 1.700 packed lunch/box lunch (ref. S6 dell' "Elenco Prezzi Unitari"): la quantità giornaliera, a partire dal mercoledì, sarà comunicata entro 30 giorni dall'evento.

Con riferimento a tale fornitura, occorrerà garantire che:

- il packed lunch sia contenuto in una borsa termica.
- che i primi freddi/panini (piadina e/o focaccia) siano farciti diversamente di giorno in giorno;
- che le confezioni di tutti gli alimenti siano in materiale ecosostenibile, plastic free;
- la possibilità di prevedere variazioni a seconda dei regimi e/o intolleranze alimentari come cibi vegetariani, vegani, senza glutine e senza lattosio (indicativamente 5/6 al giorno);

6.2 SERVIZIO DI GESTIONE BAR, CAFFETTERIA E TAVOLA FREDDA – AREA “MONZA CIRCUIT CAFÈ”

S.I.A.S. mette a disposizione dell'impresa aggiudicataria i locali attualmente adibiti a tale attività e denominati "Monza Circuit Cafè" situato sul viale centrale del circuito e in prossimità dell'area *shops* per svolgere quotidianamente le attività di bar, caffetteria e tavola fredda. I locali constano di uno spazio interno ed uno esterno, come da planimetria allegata.

Il servizio dovrà offrire una pluralità diversificata di offerta giornaliera che comprenda la somministrazione di bevande calde e fredde e il confezionamento di alimenti articolati tra colazione (cornetti, brioches), pranzo (insalatone, poké, pizza, panini), merenda (gelati, torte, snacks), proponendo prodotti di qualità con un'attenzione alle varie fasce d'utenza.

L'elenco puntuale delle prestazioni minime attese dal servizio Bar sono elencate nell'allegato denominato "Listino Bar": il fornitore, pertanto, dovrà garantire quotidianamente l'erogazione delle preparazioni ivi incluse per l'utenza che ne farà richiesta.

L'operatore economico dovrà occuparsi della sola gestione del servizio bar (ovvero non si tratta di una concessione). Tanto comporterà che l'aggiudicatario del Lotto n.2 opererà, in nome e per conto di S.I.A.S. S.p.A., i seguenti servizi e prestazioni nei suddetti locali:

- Acquisto materie prime, sussidiarie, consumo e merci con relativa trasformazione e preparazione alimenti, con successiva somministrazione all'utenza;
- Spese generali per mantenimento decoro e pulizia dei locali in uso;
- Ammortamenti e noli per dotazioni, elettrodomestici e arredi necessari al bar e alla cucina per la tavola fredda;
- Presenza minima giornaliera di n.2 addetti bar su una fascia oraria 08.00 – 18.00 per 350 gg/anno.

Gli orari di apertura, previsti normalmente dalle ore 8:00 alle ore 18:00, potranno subire variazioni ritenute opportune per soddisfare specifiche esigenze della clientela del circuito.

I periodi di chiusura riguarderanno essenzialmente le giornate prefestive e festive del periodo natalizio.

L'area sarà fornita priva di arredi e attrezzature. L'impresa aggiudicataria dovrà allestire e arredare gli spazi interni ed esterni presentando un progetto funzionale ed estetico atto a soddisfare il livello di pubblico dell'Autodromo Nazionale Monza.

Al fine di consentire al concorrente un'idonea formulazione della propria offerta economica relativa al servizio di gestione bar, si riporta in seguito il Piano Economico posto a base di calcolo della base d'asta:



CONTO ECONOMICO GESTIONE BAR		
ANNO 1		
A) VALORE DELLA PRODUZIONE		[MINIMO]
Ricavi vendite		500.000,00 €
B) COSTI DELLA PRODUZIONE		
b1_materie prime, sussidiarie, consumo e merci	35%	175.000,00 €
b2_servizi generali (altre spese, pulizie etc)	4%	20.000,00 €
b3_godimento di beni terzi	-	
b4_altri canoni [ammortamenti/noli dotazioni]	15%	75.000,00 €
b5_manodopera	34%	168.000,00 €
b6_altri oneri di gestione (utenze)	2%	10.000,00 €
C) PROVENTI O ONERI FINANZIARI		
Immobilizzazione capitale/interessi	-	
D) RISULTATO ANTE TAX (A-B-C)		
Utile netto	10%	52.000,00 €
BASE ASTA GARA	88%	438.000,00 €

Le componenti evidenziate in rosso corrispondono alle prestazioni richieste all'aggiudicatario del Lotto n.2. A fronte di un ricavo medio annuo stimato pari a 500'000€, la base d'asta ribassabile a cura del concorrente è pari all'88% di tale importo ovvero 438'000€/anno. I costi annui relativi alla manodopera per tale servizio sono quantificati in 168'000 €.

L'aggiudicatario, pertanto, a fronte dell'erogazione delle prestazioni sopra elencate (acquisto e trasformazione della materia prima, servizi generali, ammortamenti e noli, manodopera) riceverà un canone annuale minimo e fisso da parte di S.I.A.S. pari al valore di 438'000€/anno scontato del ribasso d'asta offerto in gara.

I proventi della vendita dei prodotti trasformati e somministrati al pubblico, pertanto, saranno versati automaticamente e direttamente in sede di vendita su un conto corrente dedicato della S.I.A.S.. Tale conto corrente sarà tempestivamente comunicato all'atto della stipula del contratto esecutivo. Il fornitore, pertanto, dovrà e potrà accettare solo ed esclusivamente pagamenti in moneta elettronica, mettendo a disposizione a sua cura ed onere l'hardware a tanto necessario (registratore automatico di cassa e POS) da intestare alla S.I.A.S. S.p.A.

I listini di vendita saranno comunicati e validati dalla S.I.A.S. che, in ragione dell'evento o del periodo dell'anno, si riserva la possibilità di comunicare con almeno 10 giorni di anticipo eventuali variazioni dei prezzi unitari di vendita dei prodotti di cui all'allegato "Listino Bar". S.I.A.S., in quanto destinataria dei ricavi della vendita, si riserva anche l'attivazione di particolari sconti o convenzioni/agevolazioni sui prezzi applicati dal gestore del Bar il quale, pertanto, adegua la politica di vendita alle istanze ufficiali che S.I.A.S. produrrà con almeno 10 giorni di anticipo, per consentire l'eventuale adeguamento e programmazione



delle casse automatiche. Non sarà in alcuna misura consentito il pagamento per contante. L'eventuale accertata violazione di tale disposizione da parte del Fornitore costituirà causa di grave inadempimento con contestuale risoluzione espressa del rapporto contrattuale, vista la lesione del generale principio di fiducia tra committente e appaltatore.

L'area "Monza Circuit Cafè" del servizio bar, caffetteria e tavola fredda, in occasione del GP dovrà sospendere questa tipologia di erogazione ordinaria.

Verrà infatti richiesto all'impresa aggiudicataria di svolgere un servizio di ristorazione per l'azienda che, tramite S.I.A.S., acquisirà lo spazio *hospitality* per i propri clienti.

In questa fase di sospensione del servizio bar, può essere richiesto dalla S.I.A.S. di rimuovere temporaneamente e parzialmente parte degli arredi.

Il Servizio di ristorazione durante la settimana del GP di Formula 1 consisterà in un open bar per le tre giornate di gara (dal venerdì alla domenica), con un pranzo a buffet o servito per una presenza giornaliera stimata di circa 130 persone. È richiesto un elevato livello di servizio per soddisfare la clientela partecipante al Gran Premio F1. La contabilizzazione delle prestazioni effettivamente rese, avverrà mediante l'applicazione dell'allagato "Elenco Prezzi Unitari" opportunamente scontati del ribasso di aggiudicazione del Lotto 2. Le quantità e le preparazioni richieste saranno preventivamente esplicitate dalla S.I.A.S. in apposito ordine di servizio. Eseguita la prestazione ed accertatane la regolarità da parte di S.I.A.S., si provvederà a liquidare i relativi importi che terranno conto anche dell'effettivo numero di persone che avranno partecipato all'area *hospitality*.

6.3 PERSONALE E RISORSE NECESSARIE

L'Impresa aggiudicataria deve mettere a disposizione personale specializzato e perfettamente idoneo allo svolgimento del servizio e deve prevedere nell'organico una figura di Coordinatore che dovrà essere presente con continuità e dovrà interfacciare con i clienti affidatari dei servizi e con i referenti di S.I.A.S.

Per ogni turno di servizio, si richiedono almeno due risorse che sappiano esprimersi in lingua inglese. I menu e gli eventuali preventivi richiesti da S.I.A.S. dovranno essere redatti, a richiesta, sia in lingua italiana sia in lingua inglese.

L'Impresa aggiudicataria si impegna a fornire a S.I.A.S. gli elenchi nominativi del personale addetto e la loro qualifica, nonché di dotare il personale di un cartellino di riconoscimento ai sensi del D.lgs. 9 aprile 2008, n. 81. In tale elenco deve essere indicato il nominativo della persona designata come Coordinatore del Gruppo per il servizio (Responsabile Di commessa). Eventuali variazioni di tale elenco potranno essere apportate solo previo assenso della stazione appaltante.

In nessun caso la stipula dei contratti d'appalto potrà valere quale titolo diretto o indiretto per la costituzione di singoli o plurimi rapporti di lavoro subordinato tra la Stazione Appaltante ed il personale dell'impresa aggiudicataria adibito alla gestione dei servizi oggetto del presente capitolato.

Le eventuali sostituzioni e/o variazioni con personale di almeno pari livello, dovranno essere comunicate tempestivamente alla stazione appaltante.

Il personale assegnato allo svolgimento dei servizi oggetto del presente Capitolato non potrà permanere in aree di pertinenza della Stazione Appaltante al di fuori del proprio orario di lavoro e, comunque, non potrà accedere ad aree diverse da quelle in cui si svolgono le prestazioni di cui all'oggetto del presente Capitolato.

Tutti gli addetti dell'impresa appaltatrice dovranno indossare obbligatoriamente, nell'espletamento del servizio, idonea uniforme fornita a cura e spese dell'operatore, ed in linea con la normativa vigente sulla sicurezza del lavoro.

L'Impresa aggiudicataria si obbliga ad applicare nei confronti dei lavoratori dipendenti le disposizioni legislative e regolamentari vigenti in materia di lavoro ed assicurazioni sociali e ad assumere a proprio carico tutti gli oneri relativi, si obbliga ad attuare condizioni normative e retributive non inferiori a quelle risultanti dal contratto collettivo di lavoro relativo alle figure professionali impiegate.

Il personale che l'impresa metterà a disposizione di S.I.A.S dovrà essere congruo da un punto di vista numerico. Il numero di camerieri e personale in servizio sarà funzionale rispetto al numero di ospiti / commensali.

La quantificazione esatta del numero minimo di personale operativo in sito per l'erogazione delle prestazioni di cui al p.to 6.1 della presente relazione, è riportato in seguito:

Tipologia di servizio	Personale minimo richiesto presente in sala (si intende escluso il personale della cucina)
Welcome coffee	1 Responsabile di riferimento 1 Caposervizio 1 Cameriere ogni 50 Ospiti
Coffee break	1 Responsabile di riferimento 1 Caposervizio 1 Cameriere ogni 50 Ospiti
Open bar	1 Responsabile di riferimento 1 Caposervizio 1 Cameriere ogni 50 Ospiti
Light lunch a buffet	1 Responsabile di riferimento 1 Caposervizio 1 Cameriere ogni 30 Ospiti
Pranzo con servizio al tavolo	1 Responsabile di riferimento 1 Caposervizio

	1 Cameriere ogni 25 Ospiti
Cocktail rinforzato	1 Responsabile di riferimento 1 Caposervizio 1 Cameriere ogni 30 Ospiti
Cena servita	1 Responsabile di riferimento 1 Caposervizio 1 Cameriere ogni 20 Ospiti

Anche per il Lotto n.2, la struttura organizzativa dell'Appaltatore dedicata alla gestione dell'appalto deve prevedere la presenza delle seguenti figure, considerate figure chiave per il corretto svolgimento dell'appalto:

- *Responsabile di commessa;*
- *Event Planner;*
- *Food and beverage manager;*
- *Personale di sala;*
- *Personale di cucina.*

Per la definizione delle mansioni e competenze di ciascuna figura, si veda quanto riportato per il Lotto n.1 al punto 5.3 precedente.

6.4 UTILIZZO DEI LOCALI CUCINA

I locali cucina, situati al piano terra dell'*Hospitality Building* come indicato nella planimetria in allegato, verranno forniti completi di opere civili, con locali climatizzati e privi di arredo e attrezzature (ad eccezione delle celle frigorifere). È prevista la fornitura di acqua calda e fredda, cappe e impianto elettrico oltre al locale di abbattimento temperature nell'interrato.

Saranno a carico dell'impresa la fornitura delle attrezzature complete di cucina, le forniture per la cucina e le suppellettili necessarie allo svolgimento dell'attività di banqueting. Nel caso di acquisto di nuove attrezzature, queste devono rispondere ai migliori criteri di efficienza energetica.

L'impresa aggiudicataria deve provvedere a sua cura, rischio e spese, all'acquisto, al trasporto e alla sistemazione delle derrate alimentari nei magazzini e nelle celle frigorifere attigue e ne curerà la conservazione secondo i protocolli sanitari applicabili.

L'impresa avrà a proprio carico la pulizia dei locali cucina e dei restanti ambienti dove verranno erogati i servizi avvalendosi, ove ritenuto necessario, anche di altri operatori ad essa associati/raggruppati.



7. PREVENZIONE E GESTIONE DELLE ECCEDENZE ALIMENTARI

Per prevenire gli sprechi alimentari, la porzionatura dei pasti deve avvenire somministrando il giusto numero di pezzi e attraverso l'uso di appropriati utensili quali mestoli, palette o schiumarole di diverse misure per garantire la porzione idonea con una sola presa.

Per prevenire gli sprechi alimentari, le pietanze devono altresì essere somministrate al giusto punto di cottura (non bruciate, né ossidate o poco cotte).

Le eventuali eccedenze alimentari, distinguendo tra primi, secondi, contorni, frutta, piatto unico e tra cibo servito e non servito, devono essere calcolate almeno approssimativamente e monitorate. Devono inoltre essere analizzate le motivazioni sulla base delle quali si genera l'eventuale eccedenza alimentare, anche attraverso l'utilizzo di questionari sui quali rilevare anche le casistiche dei disservizi.

Tali questionari saranno fatti compilare a conclusione dell'evento, da personale specializzato indicato da S.I.A.S. (commissari di mensa).

Sulla base di tali rilevazioni saranno attuate conseguenti azioni correttive volte a variare le ricette dei menù che non dovessero risultare gradite, mantenendo i requisiti nutrizionali previsti e le caratteristiche di provenienza delle materie prime.

A seconda della tipologia di eccedenza alimentare (ovvero a seconda che il cibo sia o non sia stato servito) e se la quantità delle diverse tipologie è significativa, devono essere attuate le misure di recupero più appropriate.

A tal fine, le eccedenze di cibo servito devono essere raccolte per poi essere destinate ad organizzazioni non lucrative di utilità sociale che effettuano, a fini di beneficenza, distribuzione gratuita agli indigenti di prodotti alimentari, in linea con la ratio della Legge 25 giugno 2003 n. 155 recante "Disciplina della distribuzione dei prodotti alimentari a fini di solidarietà sociale", oppure destinate all'alimentazione degli animali, ovvero in canili o in gattili.



8. CRITERI AMBIENTALI MINIMI

Ai sensi dell'art. 57, comma 2, d.lgs. 36/2023, nella esecuzione dei servizi oggetto dell'appalto, l'Impresa dovrà attenersi all'osservanza dei Criteri Ambientali Minimi (CAM) adottati con decreto del 10 marzo 2020 del Ministero dell'Ambiente e della tutela del territorio e del mare per il servizio di ristorazione collettiva e fornitura di derrate alimentari nonché della seguente normativa:

- Regolamento (CE) N. 852/2004
- Regolamento (CE) N. 853/2004
- Regolamento (CE) N. 172/2002
- Regolamento (UE) N. 625/2017.
- Criteri ambientali minimi per l'affidamento del servizio di pulizia e sanificazione di edifici e ambienti ad uso civile, sanitario e per i prodotti detergenti adottati con Decreto del Ministero dell'Ambiente e della Tutela del Territorio e del Mare del 29.01.2021 (limitatamente alle operazioni di pulizia delle aree oggetto di concessione).

Nella esecuzione del servizio oggetto dell'appalto, l'Impresa dovrà inoltre osservare le normative di seguito indicate:

- Regolamento (CE) N. 834/2007 del Consiglio del 28 giugno 2007 relativo alla produzione biologica e all'etichettatura dei prodotti biologici e che abroga il regolamento (CEE) n. 2092/91
- Regolamento (CE) N. 889/2008 della Commissione del 5 settembre 2008 recante modalità di applicazione del regolamento (CE) n. 834/2007 del Consiglio relativo alla produzione biologica e all'etichettatura dei prodotti biologici, per quanto riguarda la produzione biologica, l'etichettatura e i controlli. Come modificato da ultimo dal Reg. (CE) n. 710/2009
- Regolamento (CE) N. 1235/2008 della Commissione dell'8 dicembre 2008 recante modalità di applicazione del regolamento (CE) n. 834/2007 del Consiglio per quanto riguarda il regime di importazione di prodotti biologici dai paesi terzi
- Regolamento (CE) N. 710/2009 della Commissione del 5 agosto 2009 che modifica il regolamento (CE) n. 889/2008 recante modalità di applicazione del regolamento (CE) n. 834/2007 del Consiglio per quanto riguarda l'introduzione di modalità di applicazione relative alla produzione di animali e di alghe marine dell'acquacoltura biologica
- Decreto Ministeriale 18354 del 27/11/2009 recante "Disposizioni per l'attuazione dei regolamenti (CE) n. 834/2007, n. 889/2008 e n. 1235/2008 e successive modifiche riguardanti la produzione biologica e l'etichettatura dei prodotti biologici"
- Regolamento (CE) n. 1898/2006 della Commissione del 14 dicembre 2006 recante modalità di applicazione del regolamento (CE) n. 510/2006 del Consiglio del 20



marzo 2006, relativo alla protezione delle indicazioni geografiche e delle denominazioni d'origine dei prodotti agricoli e alimentari

- L. 23 dicembre 1999, n. 488 art. 59, comma 4 e s. m. i. recante "Sviluppo dell'agricoltura biologica e di qualità"
- Decreto del Ministro delle Politiche Agricole dell'8 settembre 1999, n.350 recante "norme per l'individuazione dei prodotti tradizionali di cui all'articolo 8, comma 1, del decreto legislativo 30 aprile 1998, n. 173"
- Direttiva 98/58/CE del Consiglio del 20 luglio 1998 riguardante la protezione degli animali negli allevamenti
- Decreto Legislativo 29 luglio 2003, n.267 Attuazione delle direttive 1999/74/CE e 2002/4/CE, per la protezione delle galline ovaiole e la registrazione dei relativi stabilimenti di allevamento
- Direttiva 2007/43/CE del Consiglio del 28 giugno 2007 che stabilisce le norme minime per la protezione dei polli allevati per la produzione di carne
- Decreto Legislativo 30 dicembre 1992, n.534 Attuazione della direttiva 91/630/CEE che stabilisce le norme minime per la protezione dei suini
- Decreto Legislativo 30 dicembre 1992, n.533 Attuazione della direttiva 91/629/CEE che stabilisce le norme minime per la protezione dei vitelli
- Decreto Legislativo 1° settembre 1998, n.331 Attuazione della direttiva 97/2/CE relativa alla protezione dei vitelli. Pubblicato sulla Gazzetta Ufficiale 25 settembre 1998 n.224.



9. REQUISITI DEI MATERIALI E OGGETTI AL CONTATTO CON GLI ALIMENTI (MOCA)

Le stoviglie lavabili e riutilizzabili per i pasti devono essere conformi alle certificazioni (UNI) EN 13432, (UNI) EN 14995 o equivalenti. L'aggiudicatario è tenuto a sostituire tempestivamente le stoviglie qualora le superfici risultino non integre o, nel caso di resine melamminiche, non lucide oppure qualora sia stata acquisita evidenza di mancata conformità alla normativa sui materiali e oggetti a contatto con gli alimenti.

I contenitori usati per la conservazione degli alimenti a temperatura ambiente o in refrigerazione devono essere riutilizzabili; i contenitori isotermici per l'eventuale trasporto devono essere completamente riciclabili e, per il congelamento o la surgelazione i sacchetti devono essere in polietilene a bassa densità (PE-LD) o in materiale compostabile e biodegradabile conforme alla predetta norma UNI EN 13432.

Le tovaglie utilizzate devono essere oleo e idrorepellenti plastificate riutilizzabili o in tessuto conformi ai CAM per le forniture di prodotti tessili e in possesso dei mezzi di prova ivi previsti o con il marchio di qualità ecologica Ecolabel (UE) o equivalenti etichette ambientali conformi alla UNI EN ISO 14024 o con l'etichetta Oeko-tex standard 100 o "Global Organic Textile Standard" o equivalenti.

Le tovagliette monoposto eventualmente usate per determinate specifiche esigenti organizzative temporanee e i tovaglioli monouso in carta tessuto devono essere in possesso del marchio di qualità ecologica Ecolabel EU o equivalenti etichette ambientali conformi alla ISO 14024, oppure del marchio Programme for Endorsement of Forest Certification schemes (PERC®) o equivalenti.

Tali prodotti in carta tessuto devono essere privi di colorazioni o stampe e, se disponibili, costituiti da cellulosa non sbiancata.

Oltre alle pertinenti verifiche presso il centro di cottura, il direttore dell'esecuzione del contratto potrà far eseguire verifiche a campione, sottoponendo i MOCA (Materiali e Oggetti a Contatto con Alimenti) ad analisi presso laboratori accreditati per l'esecuzione dei test di prova di migrazione globale e specifica, eseguite con le metodiche indicate nel regolamento (UE) n. 10/2011 (o di altra normativa pertinente, se trattasi di altri oggetti o materiali).



10. CARATTERISTICHE DEI PRODOTTI DETERGENTI E SANIFICANTI

Per la pulizia dei locali e delle altre superfici dure e nei lavaggi in lavastoviglie devono essere usati detersivi con l'etichetta di qualità ecologica Ecolabel (VE) o equivalenti etichette ambientali conformi alla UNI EN ISO 14024 o, nel caso di pulizia delle superfici dure, conformi alle specifiche tecniche dei CAM pertinenti (CAM per l'affidamento del servizio di pulizia e per la fornitura di prodotti per l'igiene approvati con DM 51 gennaio 2021 e pubblicati in G.U. n. 42 del 19 febbraio 2021), muniti dei mezzi di prova ivi previsti.

Prima di procedere al lavaggio ad umido, i condimenti grassi e oleosi devono essere rimossi a secco dalle stoviglie, pentole e dalle altre attrezzature.

In fase di esecuzione, il direttore dell'esecuzione del contratto di S.I.A.S. attua la verifica attraverso sopralluoghi nei centri di cottura ed in sala mensa per la presa in visione dei prodotti, delle scorte e dei relativi imballaggi primari.

In caso di utilizzo di detersivi conformi ai suddetti CAM sarà richiesto l'invio dei rapporti di prova rilasciata da laboratori accreditati UNI EN ISO 17025.

L'appaltatore deve garantire che i prodotti siano impiegati secondo le indicazioni fornite dalle case produttrici e che durante l'uso vengano riposti su un carrello adibito appositamente a tale funzione. I detersivi e gli altri prodotti di sanificazione devono essere sempre contenuti nelle confezioni originali, con la relativa etichetta e conservati in locale apposito o in armadi chiusi a chiave. L'appaltatore è tenuto a comunicare il nome commerciale e la marca dei prodotti che si impegnerà ad utilizzare, del tutto conformi alle predette specifiche minime.

L'Impresa aggiudicataria deve utilizzare prodotti detersivi conformi alla vigente normativa sui detersivi (Reg. CE 648/2004 e D.P.R. 6 febbraio 2009 n.21) e, nel caso di prodotti disinfettanti o disinfestanti, conformi al D.lgs. 25 febbraio 2000 n. 174 sui biocidi e al D.P.R. 6 ottobre 1998 n. 392 sui presidi medico-chirurgici.

Si precisa che è tassativamente vietato il lavaggio delle attrezzature e dei pavimenti della cucina con getto ad acqua.



11. RIFIUTI E MATERIALI DI RISULTA

Rientrano tra i compiti dell'aggiudicatario la rimozione, il trasporto e il conferimento dei rifiuti e degli imballaggi nei contenitori posti nel punto di raccolta esterno, con l'osservanza, in materia di raccolta differenziata, del sistema vigente in ambito Comunale e delle relative modalità gestionali. Sono inoltre a carico dello stesso le spese per l'acquisto di contenitori e relativi sacchi per il conferimento in modalità differenziata dei rifiuti, e le eventuali sanzioni connesse alla gestione del sistema di raccolta e conferimento.

I rifiuti solidi e i materiali di risulta provenienti dalle cucine, dai locali di consumo e dalle relative pertinenze, devono essere, a cura dell'appaltatore, raccolti negli appositi sacchetti, trasparenti e forniti dall'appaltatore, secondo la normativa vigente e convogliati presso gli appositi contenitori per la raccolta. Resta inteso che gli oneri per la raccolta, il trasporto, il conferimento a discarica e lo smaltimento dei rifiuti comunque prodotti nell'effettuazione del servizio sono a carico della S.I.A.S.

Le sostanze grasse (oli esauriti) provenienti dalla separazione fatta a monte dello scarico e dal disoleatore devono essere trattate come rifiuti non pericolosi e raccolte in appositi contenitori, in conformità alle normative vigenti. Lo smaltimento di tali sostanze sarà a cura del fornitore.

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

Ai sensi di quanto previsto dai CAM, l'aggiudicatario deve scegliere, ove disponibili, prodotti riciclabili o che utilizzino imballaggi «a rendere» o costituiti da materiali riciclabili, riutilizzabili, biodegradabili, compostabili e *plastic free* o a ridotto volume.

Non devono inoltre essere utilizzate le confezioni monodose (per zucchero, maionese, ketchup, senape, olio e salse da condimento, etc.) e le monoporzioni ove non altrimenti imposto *ex lege* oppure ove non motivato da esigenze tecniche legate a menù o a esigenze specifiche (ad esempio, per celiaci, etc.).



12. CONTROLLI A CURA DEL GESTORE

Sono a carico e a cura dell'Aggiudicatario tutti i controlli finalizzati alla eliminazione/riduzione del rischio igienico-sanitario degli alimenti. Tali controlli vengono principalmente svolti per mezzo del piano di autocontrollo.

Il Gestore è tenuto ad avvalersi di un laboratorio indipendente accreditato ACCREDIA per le analisi microbiologiche dei pasti.

Controllo pasti: il laboratorio dovrà eseguire, presso il Centro Cottura almeno 2 (due) controlli (da eseguire contestualmente al periodo dell'evento Gran Premio F1). Ad ogni controllo dovranno essere effettuati:

- tamponi ambientali random su superfici di lavoro e utensili per il rilevamento dei valori microbiologici
- prelievo di alimenti (ogni prelievo un campione di un primo, un secondo, un contorno) per il rilevamento dei valori microbiologici.

13. ONERI A CARICO DEL FORNITORE DEL SERVIZIO

S.I.A.S. richiede al fornitore del servizio la promozione e la vendita di determinati prodotti, con esclusione di marchi concorrenti. A tal fine, all'atto della stipula del contratto, S.I.A.S. comunicherà la lista dei prodotti per i quali ha concluso accordi di esclusività merceologica, lista che si riserva di modificare ed integrare periodicamente. Gli aggiornamenti di tale lista verranno di volta in volta comunicati tempestivamente al Fornitore del Servizio.

Il fornitore del servizio è tenuto, altresì, in occasione dei servizi prestati per il Gran Premio di Formula 1, ad osservare eventuali accordi di esclusività merceologica conclusi da F1, titolare dei diritti della manifestazione sportiva e comunicati a S.I.A.S.

L'Impresa aggiudicataria, con la partecipazione alla presente procedura, riconoscere che i locali e le attrezzature messe a disposizione dalla S.I.A.S. sono idonei e sufficienti per il miglior svolgimento del servizio e rispondono alle disposizioni di legge e regolamenti in materia di sicurezza ed igiene. Eventuali lacune o ulteriori necessità logistiche che saranno appurate dal Fornitore sono a carico esclusivo di quest'ultimo che, pertanto, le annovera nei costi generali d'impresa con riferimento al Conto economico dell'appalto.

L'Impresa aggiudicataria si impegna ad usare i locali, gli impianti e le attrezzature e qualsiasi altro materiale ricevuto in consegna con la massima cura e al solo scopo indicato nella presente gara e deve rispondere per rotture e guasti imputabili a cattivo uso da parte del proprio personale.

L'Impresa aggiudicataria provvederà, a propria esclusiva cura e spese, alla pulizia ed all'allestimento delle aree e dei locali consegnati, nonché all'attivazione di eventuali collegamenti telefonici e internet, i cui costi, in ogni caso, resteranno integralmente a carico del Fornitore del Servizio per tutta la durata dell'assegnazione. Eventuali migliorie devono essere preventivamente concordate e autorizzate da S.I.A.S. e restano a carico del Fornitore del Servizio e a favore di S.I.A.S., senza alcun tipo di rimborso dovuto.

Per quanto riguarda le utenze e i consumi relativi, S.I.A.S. provvederà a fornire all'appaltatore, la fornitura di elettricità, gli allacciamenti idrici, l'impianto di climatizzazione, e l'impianto di sicurezza.

L'Impresa aggiudicataria dovrà altresì:

- far rispettare, all'interno dei locali concessi, l'assoluto divieto di fumo, individuando un responsabile preposto all'osservanza del divieto così come previsto dalla normativa vigente in materia. Il nominativo del responsabile dovrà essere apposto sui cartelli, a norma di legge, i quali dovranno essere esposti in maniera ben visibile;
- provvedere che gli approvvigionamenti per la gestione del servizio non ostacolino la normale attività di commessa/sportiva (ad esempio, utilizzo del montacarichi in orari preventivamente concordati con S.I.A.S.);
- provvedere, in caso di contravvenzioni o sanzioni che dovessero essere poste a carico della S.I.A.S. per inadempienze o per responsabilità dell'aggiudicatario, all'immediato e totale rimborso a favore di S.I.A.S.;



ACI Informatica
Innovativi per tradizione



AUTODROMO NAZIONALE MONZA

- sostituire, previa richiesta scritta di S.I.A.S., personale non idoneo al servizio, ad insindacabile giudizio di S.I.A.S.



14. LIVELLI DI SERVIZIO

Il servizio svolto deve essere mirato ad ottenere standard elevati sia sotto il profilo qualitativo che organizzativo e deve raggiungere un livello di soddisfazione minima da parte dei commensali pari al 70%, degli stessi riscontrabile attraverso questionari, appositamente predisposti e distribuiti da S.I.A.S. su un campione di almeno 100 utenti. Si considera insoddisfacente un punteggio assegnato dal cliente non superiore a 7/10. I questionari riguarderanno, tra l'altro, la bontà e originalità dei pasti, la qualità dell'organizzazione, il servizio, e l'igiene.

Qualora la media dei questionari raccolti in numero non minore di 100, non raggiunga il livello minimo del 70% di soddisfazione degli utenti, S.I.A.S. si riserva la possibilità di risolvere il contratto senza alcun ulteriore obbligo verso il fornitore, previo risarcimento del danno per l'interruzione del servizio.



15. ATTIVITA' DI CONTROLLO

S.I.A.S. effettua, direttamente o tramite incaricati competenti, controlli periodici sulla qualità, quantità, varietà e preparazione dei pasti, l'igiene generale dei locali e la pulizia del materiale utilizzato. Il medesimo controllo è effettuato sulle derrate alimentari conservate nei magazzini e nelle celle frigorifere.

Il Fornitore del Servizio deve consentire il libero accesso al referente S.I.A.S. nei locali ove vengono preparati i pasti.

L'effettuazione di detti controlli non viene in alcun modo a limitare od escludere la piena responsabilità del Fornitore del Servizio nei confronti di S.I.A.S. e dei clienti.

Inoltre, in occasione del Gran Premio, l'Impresa aggiudicataria dovrà presentare un rapporto a S.I.A.S. almeno una settimana prima dell'evento nel quale riportare i tipi, le quantità dei prodotti alimentari, i metodi di produzione e l'origine dei prodotti forniti nell'esercizio dell'attività, allegando documentazione appropriata.



16. UTILIZZO DEL MARCHIO DELL'AUTODROMO

Non è permesso all'aggiudicatario l'utilizzo dei marchi e delle scritte registrate dell'Autodromo Nazionale Monza S.I.A.S. S.p.A.

La stazione appaltante si riserva eventualmente, su formale richiesta, di valutare l'opportunità di procedere all'autorizzazione all'uso del marchio aziendale, che deve intendersi:

- sempre ed esclusivamente relativa all'iniziativa specifica per cui è stato richiesto;
- soltanto per il periodo corrispondente all'evento per il quale il servizio è prestato.

L'eventuale autorizzazione non conferisce alcun diritto d'esclusiva, né permette l'appropriazione dei marchi di S.I.A.S. da parte del richiedente.

È fatto altresì espresso divieto all'aggiudicatario di utilizzare il proprio marchio aziendale, quello di propri fornitori o qualsiasi altro marchio a scopo pubblicitario durante l'intera durata del servizio, sia direttamente che indirettamente, se non previa valutazione ed eventuale autorizzazione da parte di S.I.A.S.



17. NORME DI SICUREZZA GENERALI

I servizi appaltati devono svolgersi nel pieno rispetto di tutte le norme vigenti in materia di prevenzione degli infortuni e igiene del lavoro e in ogni caso in condizione di permanente sicurezza e igiene.

L'appaltatore è altresì obbligato ad osservare scrupolosamente le disposizioni del vigente Regolamento Locale di Igiene.

L'appaltatore predispone, per tempo e secondo quanto previsto dalle vigenti disposizioni, gli appositi piani per la riduzione del rumore, in relazione al personale e alle attrezzature utilizzate.

L'appaltatore non può iniziare o continuare i lavori qualora sia in difetto nell'applicazione di quanto stabilito nel presente articolo.

Il datore di lavoro dell'impresa esecutrice osserverà scrupolosamente le misure generali di tutela, in particolare:

- il mantenimento delle aree di lavoro in condizioni ordinate e di soddisfacente salubrità;
- la scelta dell'ubicazione di posti di lavoro tenendo conto delle condizioni di accesso a tali posti, definendo vie o zone di spostamento o di circolazione;
- le condizioni di movimentazione dei vari materiali;
- la manutenzione, il controllo prima dell'entrata in servizio e il controllo periodico degli apprestamenti, delle attrezzature di lavoro degli impianti e dei dispositivi al fine di eliminare i difetti che possono pregiudicare la sicurezza e la salute dei lavoratori;
- la delimitazione e l'allestimento delle zone di stoccaggio e di deposito dei vari materiali, in particolare quando si tratta di materie e di sostanze pericolose.



18. DETERMINAZIONE DELL'IMPORTO A BASE DI GARA

Si riporta in seguito la costruzione e l'analisi della base d'asta da inviare a gara con riguardo al Lotto n.1 – GP e al Lotto n.2 – Stagione Sportiva.

Entrambe le quantificazioni puntano preliminarmente alla redazione di un **Elenco Prezzi Unitari** valido per i due Lotti di gara e che ne costituirà elemento contrattuale per la fase esecutiva.

Tale Elenco Prezzi contiene n. 33 voci di analisi [da S1 a S30 oltre P1 e P2] includenti tutte le attività (trasporto, allestimento, smontaggio, etc.) e tutti i materiali, gli arredi e lo staff necessari all'erogazione della relativa voce di elenco prezzi.

Nelle singole analisi prezzi operate, le Spese Generali e gli Utili di impresa sono sempre intesi rispettivamente pari al 25% e al 10%. Di tanto si terrà conto in sede di verifica di anomalia e congruità in fase di aggiudicazione.

La specifica analisi dei costi della manodopera secondo il CCNL Pubblici Esercizi, Ristorazione Collettiva, Commerciale e Turismo è puntualmente riportata, per il Lotto n.1, nell'allegato "Prospetto Generale dei Fabbisogni". Per il Lotto n.2, invece, la stima dei costi della manodopera è la sommatoria dei relativi costi desumibili sia dalle prestazioni stimate annue inerenti le ristorazioni della stagione sportiva, sia dalla parte "fissa" relativa servizio bar.

La determinazione della base d'asta è stata operata tenendo conto che i servizi in oggetto non sono direttamente classificabili come ad *alta intensità di manodopera* ai sensi dell'art.1 dell'All. I.1 al d.lgs. 36/2023, ma la quota della manodopera è certamente *rilevante* rispetto al totale della base d'asta. Un riferimento importante per la valorizzazione della base d'asta è, pertanto, rappresentato dai contratti collettivi di lavoro applicabili come disposto dalle previsioni codicistiche vigenti, in particolare all'art.11 del d.lgs. 36/2023.

In generale, per qualunque dei servizi/prestazioni oggetto del presente appalto, con riferimento all'analisi della manodopera, il criterio operato per la determinazione dei costi è il seguente:

[MO] = Manodopera media oraria lorda [cd. *costo finale della manodopera all'impresa*], nominalmente assunta pari alla somma di 3 (tre) sub-componenti:

$$\mathbf{MO = [RAL + OP + TFR]}$$

dove:

RAL = retribuzione lorda media annua oraria tabellare desunta dal CCNL maggiormente rappresentativo;

OP = Oneri previdenziali a carico del datore di lavoro, nominalmente assunti pari al 31% di RAL;

TFR = Trattamento fine rapporto, nominalmente assunto pari a $[RAL/13,5]$;

Il trattamento complessivo minimo da garantire al lavoratore è quello previsto dal C.C.N.L. per i dipendenti dei settori dei Pubblici Esercizi, della Ristorazione Collettiva e Di commessa e del Turismo, che funge da parametro esterno di commisurazione della proporzionalità e della sufficienza del trattamento economico da corrispondere al lavoratore, ai sensi dell'art. 36 Cost. (cfr. Corte costituzionale, sentenza n. 51 del 2015). In tal modo si impedisce di fatto l'applicazione al lavoratore di Contratti collettivi c.d. "pirata" (ovvero sottoscritti da organizzazioni sindacali minoritarie e quindi poco rappresentative) o l'applicazione di un Contratto collettivo non pertinente rispetto al settore di attività in cui opera [TAR Campania, Napoli, Sez. III, 07/03/2023, n.1488]. L'idoneità del richiamato Contratto collettivo è rilevabile anche dalla circostanza che è stato preso a riferimento dal Ministero del Lavoro nella predisposizione delle tabelle relative alla determinazione del costo orario delle prestazioni da applicare in sede di verifica della congruità delle offerte presentate in sede di partecipazione agli appalti pubblici (già art. 97 del d.Lgs. n. 50 del 2016, ora art. 110 del D. Lgs. n. 32 del 2023). Di conseguenza, il livello retributivo individuato in tale Contratto collettivo è stato assunto, anche in sede ministeriale, quale parametro di riferimento per le prestazioni offerte dalle imprese che ottengono l'aggiudicazione degli appalti pubblici.

Ai sensi delle previsioni di cui al comma n.14 dell'art. 41 del Codice dei Contratti, l'importo per "singolo lotto" relativo ai **solli costi della manodopera** che la Stazione Appaltante ha stimato in sede di definizione della base d'asta, è di seguito riportato:

LOTTO	OGGETTO	SERVIZIO	MANODOPERA	PERCENTUALE
LOTTO 1	Servizio di ristorazione in occasione del Gran Premio di Formula 1	4.654.320,00 €	2.297.504,94 €	49,36%
LOTTO 2	Servizio di ristorazione per la stagione sportiva	6.927.860,00 €	3.254.804,50 €	46,98%

L'incidenza media del costo della manodopera sul valore complessivo di gara a base d'asta è di poco inferiore al **50%**.

18.1. LOTTO N.1 - GP

Con riguardo al Lotto n.1, le ore complessive di manodopera riportate nel Prospetto Generale dei Fabbisogni sono da intendersi come **minime garantite** in ragione del numero e tipologia di clusters richiesti. Al netto di eventuali elementi giustificativi dei singoli costi orari unitari minori rispetto a quelli stimati dalla SA in fase di progetto del servizio, non sono in alcun modo derogabili/riducibili in termini di "quantità". Di tanto se ne terrà debitamente conto in fase di verifica dell'anomalia e congruità dell'offerta in fase di aggiudicazione. Sono pertanto stimati e richiesti i seguenti quantitativi minimi orari così distribuiti:

- maitre/capo servizio = **625** ore/evento GP
- camerieri = **8693** ore/evento GP
- addetti preparazione cibi/derrate/pulizie = **8576** ore/evento GP

Il Fornitore, pertanto, all'atto dell'emissione della propria offerta economica è pienamente consapevole che il numero di ore-lavoro minime da garantire alla SA è fisso e predeterminato in ragione del numero e della tipologia di clusters da erogare come rappresentati nel Prospetto Generale dei Fabbisogni e non potrà vantare alcun giustificativo di prezzo che punti a migliori rendimenti orari unitari del proprio personale operativo, atteso che per l'appalto in oggetto non è richiesta tale ottimizzazione di processo produttivo al concorrente e che la Stazione Appaltante, in ragione della specificità e dell'alta rappresentanza e strategicità dell'evento sportivo da gestire, non intende in alcun modo sacrificare la forza lavoro che, pertanto si intende già adeguatamente calcolata e quantificata dalla Stazione Appaltante in ragione delle sue pregresse esperienze gestionali.

18.2. LOTTO N.2 – Stagione Sportiva e servizio bar

Con riguardo al Lotto n.2, i costi complessivi della manodopera sono calcolabili, sull'intera durata dell'accordo quadro, in maniera linearmente proporzionale al valore desunto per il Lotto n.1 con riguardo alla parte relativa all'erogazione dei servizi di ristorazione. Per la parte relativa al servizio di gestione bar, invece, il costo è calcolabile *per tabulas* attesa la necessità di garantire n. 350 gg/anno di servizio, con due unità di personale e per una fascia oraria 8.00-18.00. Si ha pertanto che per il Lotto n.2, i costi della manodopera sono pari a:

$$MO_{\text{lotto 2}} = MO_{\text{ss}} + MO_{\text{bar}}$$

con

$$MO_{\text{ss}} = (\text{Prezzo Annuo stimato}) * 49,36\% = 645'701,13 \text{ €}$$

$$MO_{\text{bar}} = (\text{Costo Orario Unitario MO}) * n. \text{ addetti} * n. \text{ ore/die} * n. \text{ gg/anno} = 24\text{€/h} * 2 * 10 \text{ ore/die} * 350 \text{ die/anno} = 168'000,00 \text{ €}$$

Si determina pertanto un costo annuo della manodopera per il Lotto n.2 pari a $MO_{\text{lotto 2}} = 813'701,13 \text{ €}$

Ai fini delle verifiche della congruità della manodopera o delle verifiche di anomalia che si rendessero necessarie in fase di aggiudicazione, i **quantitativi orari minimi garantiti** desunti dal Prospetto Generale dei Fabbisogni, al netto di eventuali elementi giustificativi dei singoli costi orari unitari minori rispetto a quelli stimati dalla SA in fase di progetto del servizio, non sono in alcun modo derogabili/riducibili in termini di "quantità". Di tanto se ne terrà debitamente conto in fase di verifica dell'anomalia e congruità dell'offerta in fase di aggiudicazione. Per il Lotto n.2 sono pertanto stimati e richiesti i seguenti quantitativi minimi orari così distribuiti:

A. Per l'erogazione del servizio di ristorazione durante la stagione sportiva:

- maitre/capo servizio = **695** ore/anno
- camerieri = **9667** ore/anno
- addetti preparazione cibi/derrate/pulizie = **9537** ore/anno



B. Per l'erogazione del servizio bar:

- o capo servizio = **3500** ore/anno
- o aiuto cuoco/cameriere = **3500** ore/anno

Il Fornitore, pertanto, all'atto dell'emissione della propria offerta economica è pienamente consapevole che il numero di ore-lavoro minime da garantire alla SA è fisso e predeterminato in ragione del numero e della tipologia di clusters e prestazioni da erogare come rappresentati nel Prospetto Generale dei Fabbisogni e non potrà vantare alcun giustificativo di prezzo che punti a migliori rendimenti orari unitari del proprio personale operativo, atteso che per l'appalto in oggetto non è richiesta tale ottimizzazione di processo produttivo al concorrente e che la Stazione Appaltante, in ragione della specificità e dell'alta rappresentanza e strategicità dell'evento sportivo da gestire, non intende in alcun modo sacrificare la forza lavoro che, pertanto si intende già adeguatamente calcolata e quantificata dalla Stazione Appaltante in ragione delle sue pregresse esperienze gestionali.

19. CONTO ECONOMICO DELL'APPALTO

Di seguito si espone il conto economico dell'appalto:

QUADRO ECONOMICO DI PROGETTO - LOTTO 1 e 2			
1)	VALORE SERVIZI LOTTO 1 [2+2 ANNI]		€ 4.654.320,00
1.1)	DI CUI MANODOPERA ART.41		€ 2.297.504,94
2)	VALORE SERVIZI LOTTO 2 [2+2 ANNI]		€ 6.927.860,00
2.1)	DI CUI MANODOPERA ART.41		€ 3.254.804,50
A)	TOTALE BASE D'ASTA SERVIZI RIBASSABILE		€ 11.582.180,00
	Oneri attuazione dei piani di sicurezza ordinari/interf. 2,00% di A)		€ 231.643,60
A2)	TOTALE SERVIZI A BASE al lordo degli oneri sicurezza		€ 11.813.823,60
B)	SOMME A DISPOSIZIONE DELL' AMM.NE :		
B 2	Oneri derivanti dell'eventuale quinto d'obbligo 20,00% di A)		€ 2.362.764,72
B 3	<i>Indagini :</i>		
	B 3.1 <i>Indagini geologiche</i>		€ 0,00
	B 3.2 <i>Accertamenti</i>		€ 0,00
	B 3.3 <i>Rilievi</i>		€ 0,00
		tot.	€ 0,00
B 4	Allacciamenti ai pubblici servizi :		€ 0,00
B 5	Imprevisti (CCT ex c.1 art. 215 dlgs. 36/2023 e art.7bis L.120/2020) 0,50% del totale		€ 59.069,12
B 6	Acquisizione aree o immobili		€ 0,00
B 7	Art.45 D.Lgs. n.36/2023: 2,00% di A2+B2		
	B 7.1 <i>RUP</i>		
	B 7.2 <i>Direttore Lavori/DEC</i>		€ 226.825,41
	B 7.3 <i>Assistenti tecnici/amministrativi</i>		
	B 7.4 <i>accantonamento (20% del 2%)</i>		€ 56.706,35
		tot.	€ 283.531,77
B 8	Spese per tecnici esterni 0,00% di A)		€ 0,00
B 9	Spese per attività di consulenza o di supporto		€ 0,00
B 10	Spese per commissioni giudicatrici		€ 0,00
B 11	Spese per pubblicità e, ove previsto, per opere artistiche		€ 0,00
B 12	Accertamenti di laboratorio, verifiche, collaudi		€ 0,00
B 13	I.V.A ed eventuali altre imposte :		
	B 13.1 <i>Inpdap/Inps/CP</i> 0,00% di A		€ 0,00
	B 13.2 <i>I.V.A.</i> 22,00% di A2+B2+B5+B13		€ 3.131.844,64
	B 13.3 <i>I.V.A. su spese tecniche</i> 0,00% di B8		€ 0,00
	B 13.4 <i>I.V.A. su spese B3.1</i> 22,00% di B3.1		€ 0,00
		tot.	€ 3.131.844,64
	TOTALE SOMME A DISPOSIZIONE		€ 5.837.210,24
	TOTALE PROGETTO (A+B)		€ <u>17.419.390,24</u>
ROMA, Lì 4/4/2024	il Responsabile di fase della progettazione		
	<i>ing. Giovanni Leone</i>		



QUADRO ECONOMICO DI PROGETTO - LOTTO 1

1)	VALORE SERVIZI LOTTO 1 [2+2 ANNI]		€ 4.654.320,00
1.1)	DI CUI MANODOPERA ART.41		€ 2.297.504,94
A)	TOTALE BASE D'ASTA SERVIZI RIBASSABILE		€ 4.654.320,00
	Oneri attuazione dei piani di sicurezza ordinari/interf. 2,00% di A)		€ 93.086,40
A2)	TOTALE SERVIZI A BASE al lordo degli oneri sicurezza		€ 4.747.406,40
B)	SOMME A DISPOSIZIONE DELL' AMM.NE :		
B 2	Oneri derivanti dell'eventuale quinto d'obbligo 20,00% di A)		€ 949.481,28
B 3	<i>Indagini :</i>		
B 3.1	<i>Indagini geologiche</i>		€ 0,00
B 3.2	<i>Accertamenti</i>		€ 0,00
B 3.3	<i>Rilievi</i>		€ 0,00
		tot.	€ 0,00
B 4	Allacciamenti ai pubblici servizi :		€ 0,00
B 5	Imprevisti (CCT exc.1 art. 215 dlgs. 36/2023 e art.7bis L.120/2020) 0,50% del totale		€ 23.737,03
B 6	Acquisizione aree o immobili		€ 0,00
B 7	Art.45 D.Lgs. n.36/2023: 2,00% di A2+B2		
B 7.1	<i>RUP</i>		
B 7.2	<i>Direttore Lavori/DEC</i>		€ 91.150,20
B 7.3	<i>Assistenti tecnici/amministrativi</i>		
B 7.4	<i>accantonamento (20% del 2%)</i>		€ 22.787,55
		tot.	€ 113.937,75
B 8	Spese per tecnici esterni 0,00% di A)		€ 0,00
B 9	Spese per attività di consulenza o di supporto		€ 0,00
B 10	Spese per commissioni giudicatrici		€ 0,00
B 11	Spese per pubblicità e, ove previsto, per opere artistiche		€ 0,00
B 12	Accertamenti di laboratorio, verifiche, collaudi		€ 0,00
B 13	<i>I.V.A ed eventuali altre imposte :</i>		
B 13.1	<i>Inpdap/Inps/CP</i> 0,00% di A		€ 0,00
B 13.2	<i>I.V.A.</i> 22,00% di A2+B2+B5+B13		€ 1.258.537,44
B 13.3	<i>I.V.A. su spese tecniche</i> 0,00% di B8		€ 0,00
B 13.4	<i>I.V.A. su spese B3.1</i> 22,00% di B3.1		€ 0,00
		tot.	€ 1.258.537,44
	TOTALE SOMME A DISPOSIZIONE		€ 2.345.693,50
	TOTALE PROGETTO (A+B)		€ 7.000.013,50
	ROMA, Lì 4/4/2024	il Responsabile di fase della progettazione	
		<i>ing. Giovanni Leone</i>	



QUADRO ECONOMICO DI PROGETTO - LOTTO 2

2)	VALORE SERVIZI LOTTO 2 [2+2 ANNI]	€ 6.927.860,00
2.1)	DI CUI MANODOPERA ART.41	€ 3.254.804,50
A)	TOTALE BASE D'ASTA SERVIZI RIBASSABILE	€ 6.927.860,00
	Oneri attuazione dei piani di sicurezza ordinari/interf. 2,00% di A)	€ 138.557,20
A2)	TOTALE SERVIZI A BASE al lordo degli oneri sicurezza	€ 7.066.417,20
B)	SOMME A DISPOSIZIONE DELL' AMM.NE :	
B 2	Oneri derivanti dell'eventuale quinto d'obbligo 20,00% di A)	€ 1.413.283,44
B 3	<i>Indagini :</i>	
	B 3.1 <i>Indagini geologiche</i>	€ 0,00
	B 3.2 <i>Accertamenti</i>	€ 0,00
	B 3.3 <i>Rilievi</i>	€ 0,00
	tot.	€ 0,00
B 4	Allacciamenti ai pubblici servizi :	€ 0,00
B 5	Imprevisti (CCT ex c.1 art. 215 dlgs. 36/2023 e art.7bis L.120/2020) 0,50% del totale	€ 35.332,09
B 6	Acquisizione aree o immobili	€ 0,00
B 7	Art.45 D.Lgs. n.36/2023: 2,00% di A2+B2	
	B 7.1 <i>RUP</i>	€ 135.675,21
	B 7.2 <i>Direttore Lavori/DEC</i>	
	B 7.3 <i>Assistenti tecnici/amministrativi</i>	
	B 7.4 <i>accantonamento (20% del 2%)</i>	€ 33.918,80
	tot.	€ 169.594,01
B 8	Spese per tecnici esterni 0,00% di A)	€ 0,00
B 9	Spese per attività di consulenza o di supporto	€ 0,00
B 10	Spese per commissioni giudicatrici	€ 0,00
B 11	Spese per pubblicità e, ove previsto, per opere artistiche	€ 0,00
B 12	Accertamenti di laboratorio, verifiche, collaudi	€ 0,00
B 13	I.V.A ed eventuali altre imposte :	
	B 13.1 <i>Inpdap/Inps/CP</i> 0,00% di A	€ 0,00
	B 13.2 <i>I.V.A.</i> 22,00% di A2+B2+B5+B13	€ 1.873.307,20
	B 13.3 <i>I.V.A. su spese tecniche</i> 0,00% di B8	€ 0,00
	B 13.4 <i>I.V.A. su spese B3.1</i> 22,00% di B3.1	€ 0,00
	tot.	€ 1.873.307,20
	TOTALE SOMME A DISPOSIZIONE	€ 3.491.516,74
	TOTALE PROGETTO (A+B)	€ 10.419.376,74
	ROMA, Lì 4/4/2024	il Responsabile di fase della progettazione ing. Giovanni Leone



20. DURATA DELL'APPALTO

Per ciascun Lotto, la durata dell'appalto è di 24 mesi prorogabili di ulteriori 24 mesi, per un totale di 48 mesi, decorrenti dalla data di sottoscrizione del contratto normativo per ciascun Lotto.

L'esercizio della proroga degli ulteriori 24 mesi contrattuali sarà ad esclusivo ed insindacabile giudizio della Stazione Appaltante la quale si avvarrà di tale opzione anche tenuto conto dei livelli prestazionali raggiunti nel primo biennio contrattuale o in ragione del rinnovo contrattuale con la Federazione Internazionale dell'Automobilismo per la ri-edizione del GP di Monza anche per le annualità 2026/27.

Tanto giustifica anche la peculiarità del contratto in acquisizione (accordo quadro pluriennale): la Stazione Appaltante ricorre al contratto quadro quando riconosce la necessità di un dato fabbisogno specifico, ma non è in grado di fissare preventivamente e rigorosamente né la *quantità* esatta della prestazione ricercata né la *tempistica* certa.

Sarà prevista la possibilità di ricorrere all'eventuale proroga cd. *tecnica*, ovvero quella diretta a consentire la mera prosecuzione del rapporto contrattuale in corso, nelle more dell'espletamento della nuova procedura di gara ove questa sarà stata amministrativamente avviata.

È previsto, in quadro economico, l'appostamento delle somme per l'eventuale esercizio del cd. quinto d'obbligo contrattuale.



21. CONTRATTO NORMATIVO E CONTRATTI ESECUTIVI

Con l'aggiudicatario di ciascun Lotto, ACI Informatica sottoscrive un contratto normativo a valle del quale la S.I.A.S./Società richiedente l'acquisto potrà sottoscrivere uno o più contratti esecutivi di competenza.

I contratti esecutivi potranno avere decorrenza e durata differenziate nell'ambito del periodo di vigenza del contratto normativo.

S.I.A.S. S.p.A., intervenuta la stipula del Contratto normativo del Lotto di competenza, provvederà a nominare un Responsabile del Progetto per la fase Esecutiva del contratto ed un DEC in sede di stipula dei contratti esecutivi di competenza.

Il monitoraggio sulla corretta esecuzione delle prestazioni sarà gestito direttamente dalla struttura beneficiaria delle prestazioni ovvero dai sottoscrittori del singolo contratto esecutivo e nei cui confronti verranno emesse le fatture da parte dell'appaltatore.



22. POLIZZA ASSICURATIVA

L'Aggiudicatario dovrà adottare ogni precauzione per evitare danni alle cose ed alle persone.

Ogni responsabilità per danni che, in relazione all'espletamento dell'appalto, derivasse alle Committenti o a terzi, si intenderà, senza riserve ed eccezioni alcune, a totale carico dell'aggiudicatario, salvi gli interventi a favore dello stesso da parte di società assicuratrici.

A tale riguardo l'aggiudicatario si impegna a garantire la copertura assicurativa di cui sopra, per tutta la durata del rapporto contrattuale, previa stipula, anche di carattere non esclusivo per il presente appalto, di polizza di assicurazione per la responsabilità civile verso terzi (RCT) e verso prestatori di lavoro (RCO) che dovrà prevedere:

- a) l'inclusione della responsabilità personale degli addetti (dipendenti e/o collaboratori) all'appalto e nell'esercizio delle attività svolte per conto dell'aggiudicatario (responsabilità civile personale);
- b) che nella definizione di "terzi", ai fini dell'assicurazione stessa, sia compresa ACI, ACI Informatica Spa ed i relativi dipendenti.

La predetta copertura assicurativa, erogata da primaria compagnia assicurativa, dovrà prevedere un massimale annuo RCT non inferiore a € 2.000.000,00 e RCO non inferiore a € 1.000.000,00.

Nella garanzia RCO si dovranno comprendere anche i lavoratori parasubordinati e interinali eventualmente utilizzati dalla Ditta esecutrice. La garanzia dovrà comprendere anche l'estensione alle malattie professionali. L'esistenza di tale polizza non libera il Fornitore dalle proprie responsabilità, avendo essa solo lo scopo di ulteriore garanzia.

La stazione appaltante resta esonerata da ogni responsabilità per danni, infortuni od altro che dovessero accadere al personale dipendente del Fornitore, durante l'esecuzione dell'appalto, convenendosi a tale riguardo che qualsiasi eventuale onere è da intendersi già compreso o compensato nel corrispettivo dell'appalto.

In caso di RTI, la copertura assicurativa richiesta dovrà essere presentata, ai sensi del d.lgs. n. 36/2023, su mandato irrevocabile, dalla mandataria in nome e per conto di tutti i concorrenti componenti il RTI, ferma restando la responsabilità solidale tra le imprese.

Copia delle polizze RCT e RCO dovranno essere consegnate ai fini della sottoscrizione del contratto normativo di ciascun Lotto.



23. SOGGETTI AMMESSI E CRITERI DI SELEZIONE DEGLI OPERATORI

I criteri di selezione, i requisiti generali, i requisiti speciali ovvero i requisiti professionali e gli economico-finanziari di partecipazione alla presente procedura sono riportati in sede di Capitolato d'Oneri allegato alla Lettera di Invitato all'AS.

24. CLAUSOLA SOCIALE

Non è espressamente contemplata la clausola propria della stabilità occupazionale. Sono però contemplate clausole sociali di altra natura nel rispetto dei principi dell'Unione Europea, e riportate nel Capitolato d'Oneri di Appalto Specifico.

25. CRITERI DI VALUTAZIONE DELLE OFFERTE E CRITERI PREMIALI

I vari servizi compresi nell'AS ovvero propri della categoria merceologica così come definita dallo SDAPA:

- 3 - Ristorazione – CPV 55300000-3.

saranno affidati, ai sensi dell'art. 130, d.lgs. 36/2023, con il **criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa** individuata sulla base del miglior rapporto qualità/prezzo di cui all'art. 108, comma 2 del d.lgs. 36/2023.

La valutazione dell'offerta tecnica e dell'offerta economica sarà effettuata in base ai seguenti punteggi:

	PUNTEGGIO MASSIMO
Offerta tecnica	80
Offerta economica	20
TOTALE	100



26. SEGGIO DI GARA E COMMISSIONE GIUDICATRICE

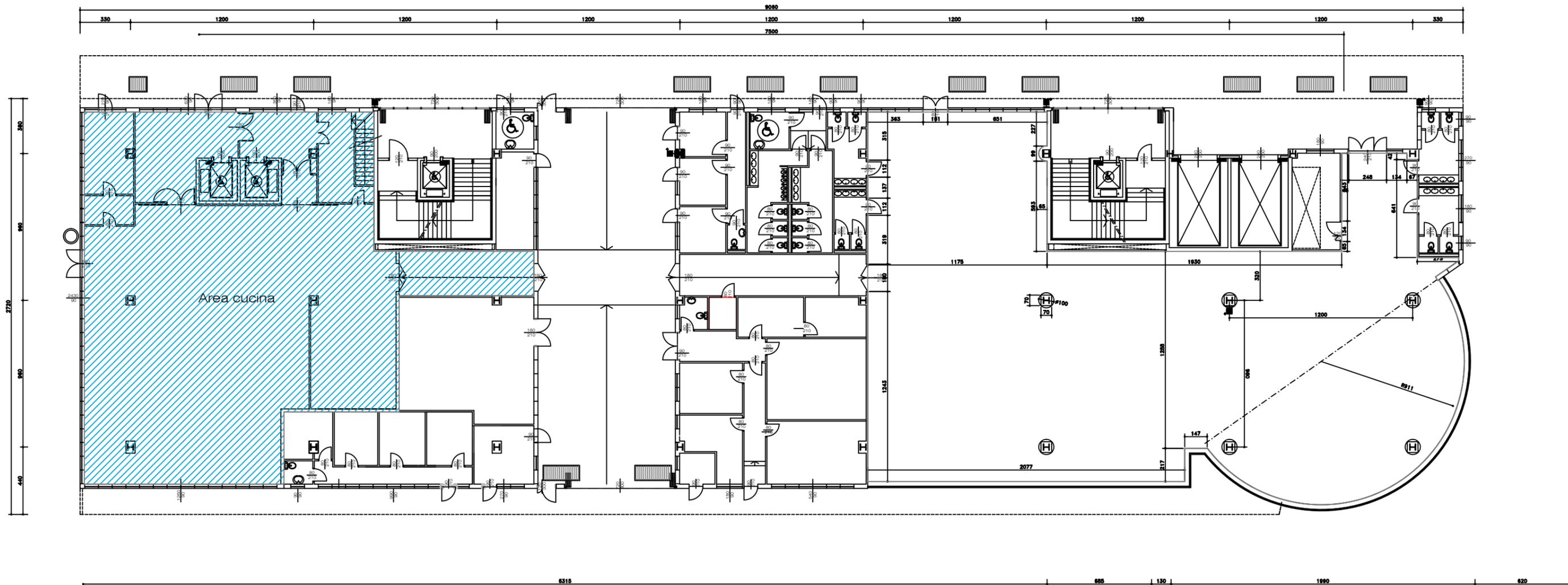
La Stazione Appaltante nominerà la Commissione giudicatrice ed il Seggio amministrativo di gara *ad hoc*. Il Seggio procederà, nella prima seduta pubblica, a controllare la completezza e correttezza della presentazione a Sistema delle offerte su SDAPA Consip. Per la procedura **non** opererà la cd. *inversione procedimentale*: per la valutazione delle offerte tecniche ed economiche opererà la commissione giudicatrice composta da un numero dispari di membri, esperti nello specifico settore cui si riferisce l'oggetto del contratto. La commissione giudicatrice è responsabile della valutazione delle offerte tecniche ed economiche dei concorrenti e fornisce ausilio al RUP, ove da questi richiesto, nella valutazione della congruità delle offerte. Al Seggio amministrativo è demandato l'onere di verificare la completezza della documentazione amministrativa propria del temporaneamente primo graduato di ciascun Lotto di gara, anche in considerazione dei possibili "effetto domino" derivanti dalla previsione del numero massimo di Lotti aggiudicabili pari a 1 (uno).

Allegati:

- Planimetrie dei locali tecnici relativi all'erogazione dei servizi

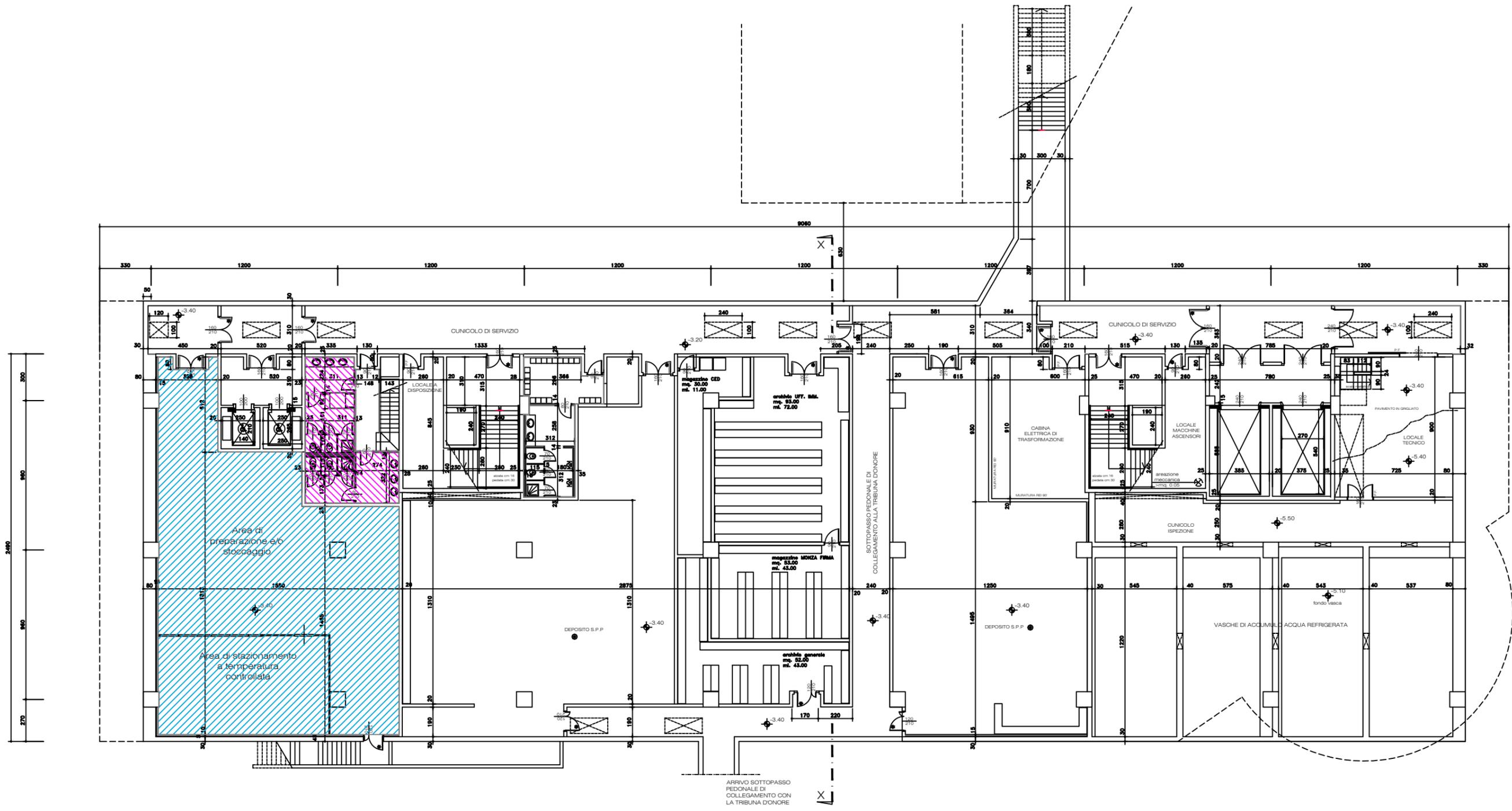
Il Responsabile Unico del Progetto

Ing. Giovanni Leone



 AREA CUCINA

COMMITTENTE:  S.I.A.S. spa AUTODROMO NAZIONALE MONZA Via Vedano 5 - 20900 Monza (MB)	OGGETTO: EDIFICIO SERVIZI B1	DATA: 11-04-2017
	DESCRIZIONE: Piano Terra Aree a disposizione per attività di banqueting	SCALA:



AREA CUCINA



AREA SERVIZI PER IL PERSONALE

COMMITTENTE:



S.I.A.S. spa
AUTODROMO
NAZIONALE MONZA
 Via Vedano 5 - 20900
 Monza (MB)

OGGETTO:

EDIFICIO SERVIZI
B1

DESCRIZIONE:

Piano Interrato
 Aree a disposizione per
 attività di banqueting

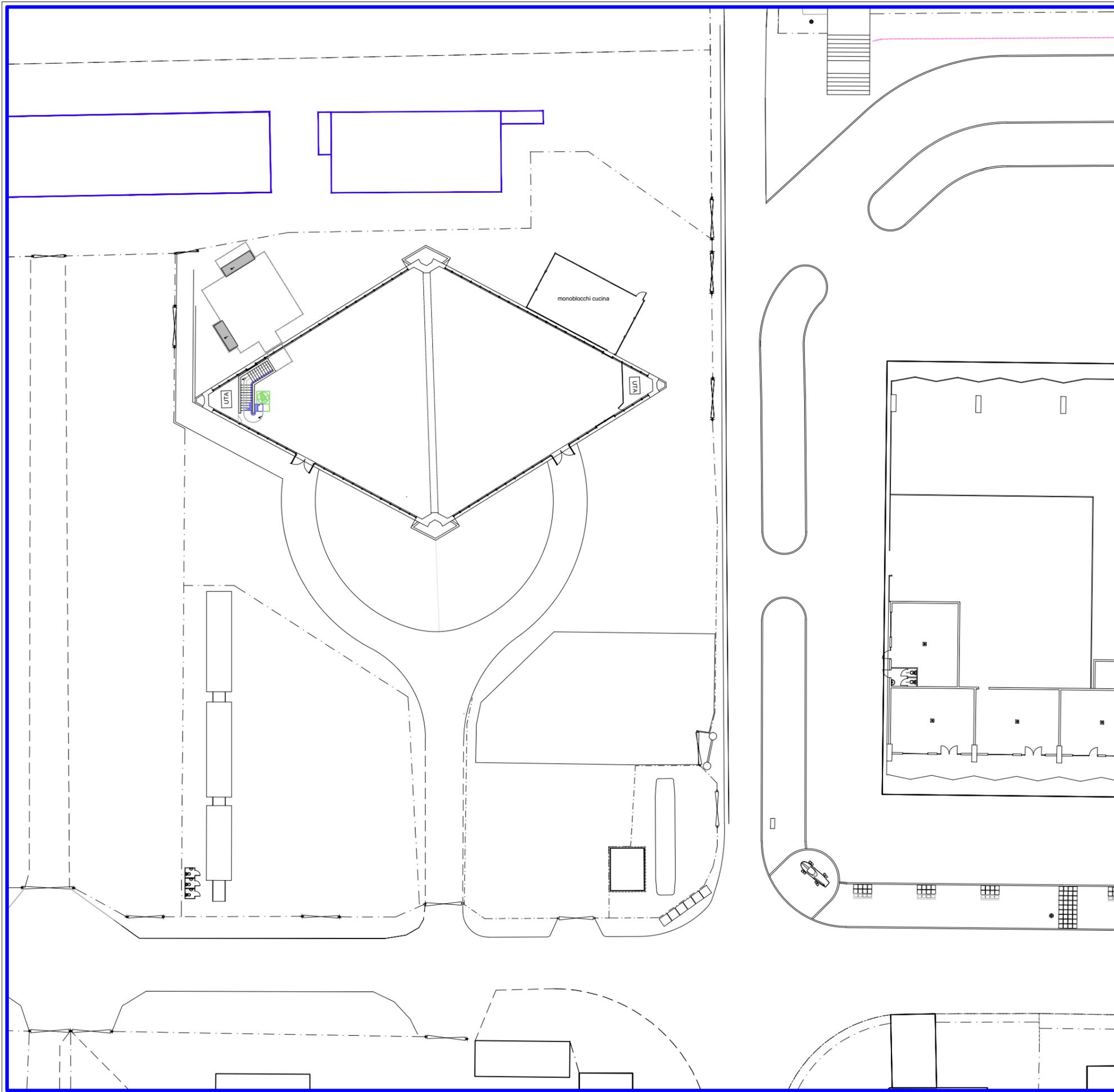
DATA:

11-04-2017

SCALA:

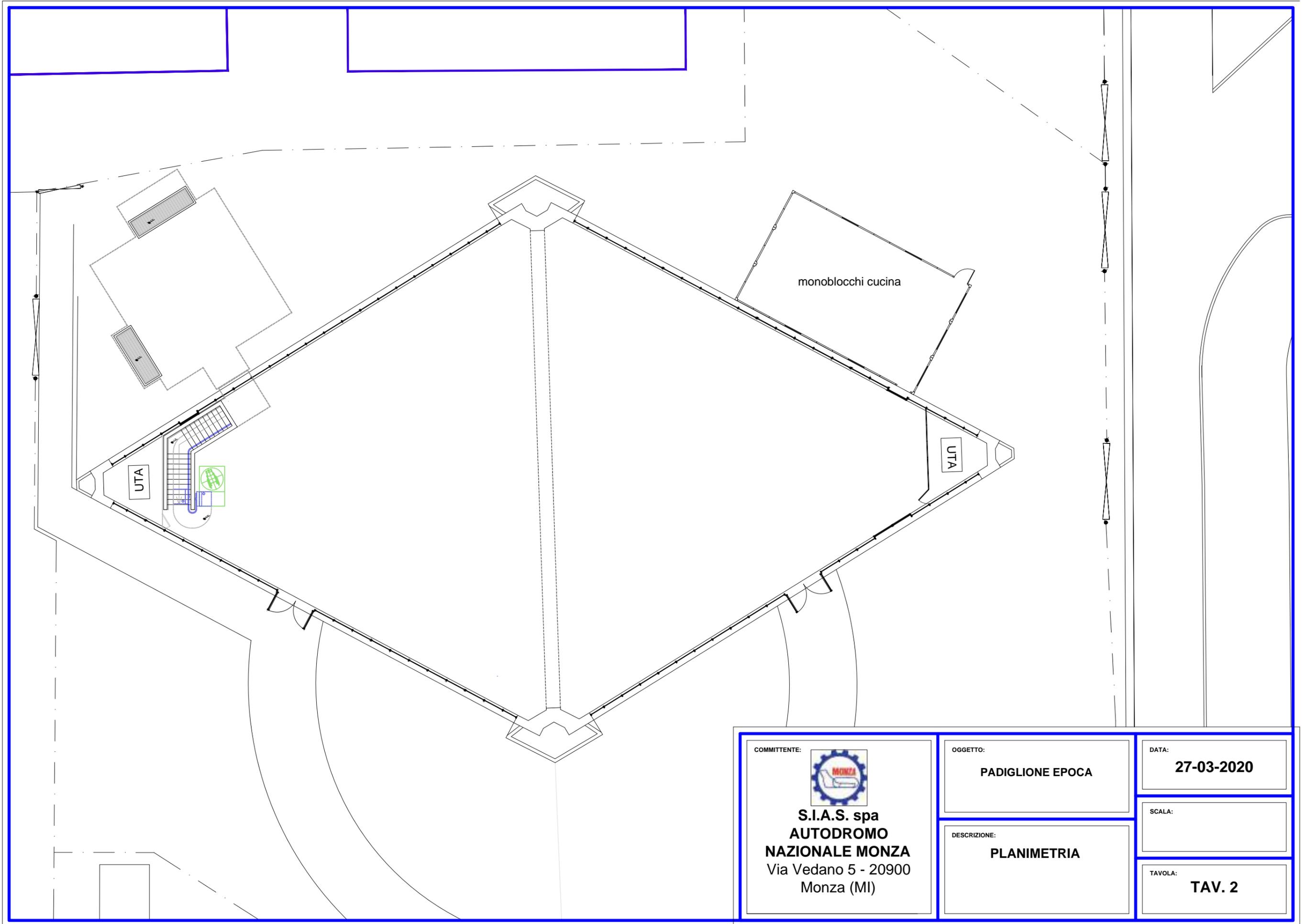
TAVOLA:

2



 S.I.A.S. spa AUTODROMO NAZIONALE MONZA Via Vedano 5 - 20900 Monza (MB) Tel. 039 - 24821 \ Fax 039 - 320324 http // www.monzanet.it E - Mail: infoautodromo@monzanet.it		
Committente -----		
Progettista -----		
Oggetto <p style="text-align: center;">PADIGLIONE EPOCA Planimetria generale area</p>		
La Concessionaria -----	La Proprietà -----	Data 27-03-2020 Scala 1:200 Tavola TAV. 1
Il Progettista -----	Il Direttore Lavori -----	Il Costruttore -----

Prodotto in concetto. E' vietato l'uso indebito ed inappropriato nonché la riproduzione integrale o parziale con qualsiasi metodo ed attrezzatura senza autorizzazione. La violazione dei diritti d'Autore comporterà reato perseguibile in riferimento alle Leggi vigenti in materia. (Art. 2575-2576-2577-2578 C.C.)



COMMITTENTE:



S.I.A.S. spa
AUTODROMO
NAZIONALE MONZA
Via Vedano 5 - 20900
Monza (MI)

OGGETTO:

PADIGLIONE EPOCA

DESCRIZIONE:

PLANIMETRIA

DATA:

27-03-2020

SCALA:

TAVOLA:

TAV. 2



APPALTO SPECIFICO INDETTO DA ACI INFORMATICA S.P.A. IN NOME E PER CONTO DELL'AUTODROMO NAZIONALE MONZA SOCIETÀ INCREMENTO AUTOMOBILISMO E SPORT S.I.A.S. S.P.A., (DI SEGUITO ANCHE SOLO "S.I.A.S") PER L'AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE PRESSO L'AUTODROMO NAZIONALE MONZA IN OCCASIONE DEL GRAN PREMIO DI FORMULA 1 E DELLA STAGIONE SPORTIVA NELL'AMBITO DEL SISTEMA DINAMICO DI ACQUISIZIONE DELLA PUBBLICA AMMINISTRAZIONE PER IL SERVIZIO DI "ALIMENTI E RISTORAZIONE" – ID SIGEF 2673

PRO01.1_Prospetto Generale dei Fabbisogni



ARTICOLAZIONE E CODIFICA DEI CLUSTERS DI PROGETTO

			RIF. E.P.	
A CLUSTER	Tipologia del servizio e giornate	Per le giornate di sabato e domenica: open bar e lunch a buffet con antipasto impiattato e servito al tavolo.		
	Tipologia di open bar	<i>Open bar base + integrazione al momento dell'aperitivo con appetizers in finger food.</i>	S30	S2
	Arredi forniti da S.I.A.S.	Banchi bar o tavoli rotondi diametro 160 (quanto non specificato ma necessario per lo svolgimento del servizio, sarà fornito dall'aggiudicatario e compreso nella quotazione dell'offerta economica).		
	Personale di sala	1 caposervizio dedicato esclusivamente all'area - 2 addetti per il punto bar - 2 camerieri <i>fronte desk</i> per il punto <i>buffet</i> - 1 cameriere tra i tavoli ogni 10 ospiti - tutto il personale dovrà indossare giacca nera o grigio scuro - camicia bianca o sottocollo bianco - pantalone nero - scarpe nere. È richiesto che almeno il 50% del personale addetto abbia una buona padronanza della lingua inglese		
	Attrezzature Fornite dall'appaltatore	Tazzine e piattini in porcellana bianca - Posateria in acciaio - Materiale necessario per il buon funzionamento del bar - Bicchieri in cristallo - Caraffe in vetro - Vassoi in plexi trasparenti o di colore bianco.		
	Composizione del menù	<i>Entrée impiattato, primo piatto, secondo piatto con contorno, dessert.</i>	S10	
	Vini	Prosecco per l'open bar. Vino bianco, vino rosso e champagne per il lunch.	S11	
114,00 €	Mise en place fornita dall'appaltatore	Tavoli apparecchiati per tutti gli ospiti - Tovagliato in lino o in canapone o in raso di cotone nei colori bianco, blu, grigio perla (per tovagliato si intende tovaglia, tovagliolo e coprimacchia se necessario).		

			RIF. E.P.	
B CLUSTER	Tipologia del servizio e giornate	Per le giornate di sabato e domenica: open bar e lunch a buffet.		
	Tipologia di open bar	<i>Open bar base.</i>	S30	
	Arredi forniti da S.I.A.S.	Sedie, banchi bar e tavoli diametro 160 (quanto non specificato ma necessario per lo svolgimento del servizio, sarà fornito dall'aggiudicatario e compreso nella quotazione).		
	Personale di sala	1 caposervizio dedicato esclusivamente ad ognuna delle tre aree della Terrazza - 2 addetti per ogni punto bar (i bar saranno 6) - 2 camerieri <i>fronte desk</i> per ogni punto buffet (i punti buffet saranno 6 + 4 punti sbarazzo) - 1 cameriere addetto allo sbarazzo e al ripristino dei tavoli ogni 20 ospiti - il capo servizio indosserà giacca nera o grigio scuro - camicia bianca o sottocollo bianco - pantalone nero - scarpe nere - i camerieri indosseranno camicia nera con cravatta - pantalone nero - scarpe nere - è richiesto che almeno il 20% del personale addetto ai punti bar e ai punti buffet abbia una buona padronanza della lingua inglese.		
	Attrezzature Fornite dall'appaltatore	Tazzine e piattini in porcellana bianca - Posateria in acciaio - Materiale necessario per il buon funzionamento del bar - Bicchieri in cristallo - Caraffe in vetro - Vassoi in plexi trasparenti o di colore bianco.		
	Composizione del menù	<i>Buffet con tre scelte di primi piatti (di cui almeno uno vegetariano), due secondi piatti di carne, un secondo piatto di pesce, due contorni, corner di insalate e verdure, quattro scelte di dessert.</i>	S9	
	Vini	Prosecco per l'open bar e per il lunch. Vino bianco e vino rosso per il lunch.	S11	
95,00 €	Mise en place fornita dall'appaltatore	Tavoli rotondi apparecchiati per tutti i posti a sedere (10 persone per i tavoli da 160 e 12 persone per i tavoli da 180) - Tovagliato in fiandra di cotone o in raso di cotone nei colori bianco, blu, ecrù (per tovagliato si intende tovaglia, tovagliolo e coprimacchia se necessario).		

			RIF. E.P.	
C CLUSTER	Tipologia del servizio e giornate	Per le giornate di sabato e domenica: open bar e lunch a buffet.		
	Tipologia di open bar	<i>Open bar base + aperitivo rinforzato.</i>	S30	S2
	Arredi forniti da S.I.A.S.	Banchi bar - sedie e tavoli diametro 160 per le aree Fans Club e Salette Race Club - (quanto non specificato ma necessario per lo svolgimento del servizio, sarà fornito dall'aggiudicatario e compreso nella quotazione).		
	Personale di sala	1 caposervizio dedicato esclusivamente ad ognuna delle aree ed 1 caposervizio per ogni sala venduta ad uso esclusivo - 2 addetti per ogni punto bar - 2 camerieri <i>fronte desk</i> per ogni punto buffet - 1 cameriere addetto allo sbarazzo e al ripristino dei tavoli ogni 50 ospiti - il capo servizio indosserà giacca nera o grigio scuro - camicia bianca o sottocollo bianco - pantalone nero - scarpe nere - i camerieri indosseranno camicia nera con cravatta - pantalone nero - scarpe nere - è richiesto che almeno il 50% del personale addetto ai punti bar e ai punti buffet abbia una buona padronanza della lingua inglese.		
	Attrezzature Fornite dall'appaltatore	Tazzine e piattini in porcellana bianca - Posateria in acciaio - Materiale necessario per il buon funzionamento del bar - Bicchieri in cristallo - Caraffe in vetro - Vassoi in plexi trasparenti o di colore bianco.		
	Composizione del menù	<i>Buffet con tre scelte di primi piatti (di cui almeno uno vegetariano), due secondi piatti di carne, un secondo piatto di pesce, due contorni, corner di insalate e verdure, quattro scelte di dessert.</i>	S8	
	Vini	Prosecco per l'open bar e per il lunch. Vino bianco e vino rosso per il lunch.	S11	
94,00 €	Mise en place fornita dall'appaltatore	Tavoli rotondi apparecchiati per tutti i posti a sedere (10 persone per i tavoli da 160 e 12 persone per i tavoli da 180) - Tovagliato in fiandra di cotone o in raso di cotone nei colori bianco, blu, ecrù (per tovagliato si intende tovaglia, tovagliolo e coprimacchia se necessario).		

			RIF. E.P.	
D CLUSTER	Tipologia del servizio e giornate	Per la giornata di venerdì: open bar e lunch a buffet.		
	Tipologia di open bar	<i>Open bar base</i>	S30	
	Arredi forniti da S.I.A.S.	Banchi bar e tavoli diametro 160 (quanto non specificato ma necessario per lo svolgimento del servizio, sarà fornito dall'aggiudicatario e compreso nella quotazione).		
	Personale di sala	1 caposervizio dedicato all'area in Terrazza ed uno per la Salette Race Club - 1 caposervizio dedicato per ognuna delle eventuali aree vendute ad uso esclusivo - 2 addetti per ogni punto bar - 1 cameriere <i>fronte desk</i> per ogni punto buffet - 1 cameriere addetto allo sbarazzo e al ripristino dei tavoli ogni 50 ospiti - il capo servizio indosserà giacca nera o grigio scuro - camicia bianca o sottocollo bianco - pantalone nero - scarpe nere - i camerieri indosseranno camicia nera con cravatta - pantalone nero - scarpe nere - è richiesto che almeno il 50% del personale addetto ai punti bar e ai punti buffet abbia una buona padronanza della lingua inglese.		
	Attrezzature Fornite dall'appaltatore	Tazzine e piattini in materiale a perdere (in carta plastic free o qualsivoglia materiale con adeguati requisiti di riciclabilità) - Posateria in acciaio - Materiale necessario per il buon funzionamento del bar - Bicchieri in cristallo - Vassoi in plexi trasparenti o di colore bianco o colore nero.		
	Composizione del menù	<i>Buffet con due scelte di primi piatti (di cui uno vegetariano), un secondo piatto di carne, un contorno, corner di insalate e verdure, due scelte di dessert.</i>	S8	

	Vini	Prosecco per l'open bar e per il lunch. Vino bianco e vino rosso per il lunch.	S11	
85,00 €	Mise en place fornita dall'appaltatore	Tavoli rotondi apparecchiati per tutti i posti a sedere (10 persone per i tavoli da 160) - Tovaglia e coprimacchia in cotone o in raso di cotone nei colori bianco, blu, ecrù e altri colori eventualmente richiesti dai clienti – tovaglioli in ovatta.		

			RIF. E.P.	
E	Tipologia del servizio e giornate	Sabato e domenica: open bar e light lunch a buffet.		
	Tipologia di open bar	Open bar base	S30	
	Arredi forniti da S.I.A.S.	Banchi bar e tavoli diametro 160 (quanto non specificato ma necessario per lo svolgimento del servizio, sarà fornito dall'aggiudicatario e compreso nella quotazione).		
	Personale di sala	1 caposervizio dedicato all'area - 2 addetti per ogni punto bar – 1 cameriere fronte desk per ogni punto buffet – 1 cameriere addetto allo sbarazzo e al ripristino dei tavoli ogni 50 ospiti – il capo servizio indosserà giacca nera o grigio scuro – camicia bianca o sottocollo bianco – pantalone nero – scarpe nere – i camerieri indosseranno camicia nera con cravatta – pantalone nero – scarpe nere		
	Attrezzature Fornite dall'appaltatore	Tazzine e piattini in materiale a perdere (in carta plastic free o qualsivoglia materiale con adeguati requisiti di riciclabilità) – Posateria in acciaio – Materiale necessario per il buon funzionamento del bar – Bicchieri in cristallo – Vassoi in plexi trasparenti o di colore bianco o colore nero.		
	Composizione del menù	Buffet con due scelte di primi piatti (di cui uno vegetariano), un secondo piatto di carne, un contorno, corner di insalate e verdure, due scelte di dessert.	S8	
	Vini	Prosecco per l'open bar e per il lunch. Vino bianco e vino rosso per il lunch.	S11	
85,00 €	Mise en place fornita dall'appaltatore	Tavoli rotondi apparecchiati per tutti i posti a sedere (10 persone per i tavoli da 160) - Tovaglia e coprimacchia in cotone o in raso di cotone nei colori bianco, blu, ecrù e altri colori eventualmente richiesti dai clienti – tovaglioli in ovatta.		

			RIF. E.P.	
F	Tipologia del servizio e giornate	Cocktail conferenza stampa GP F1 - 90min		
	Arredi forniti da S.I.A.S.	Banchi bar e tavoli mangia in piedi/appoggio (quanto non specificato ma necessario per lo svolgimento del servizio, sarà fornito dall'aggiudicatario e compreso nella quotazione).		
	Personale di sala	1 caposervizio dedicato all'area - 2 addetti per ogni punto bar – 1 cameriere fronte desk per ogni punto buffet – 1 cameriere addetto allo sbarazzo e al ripristino dei tavoli ogni 50 ospiti – il capo servizio indosserà giacca nera o grigio scuro – camicia bianca o sottocollo bianco – pantalone nero – scarpe nere – i camerieri indosseranno camicia nera con cravatta – pantalone nero – scarpe nere		
	Attrezzature Fornite dall'appaltatore	Tazzine e piattini in materiale a perdere (in carta plastic free o qualsivoglia materiale con adeguati requisiti di riciclabilità) – Posateria in acciaio – Materiale necessario per il buon funzionamento del bar – Bicchieri in cristallo – Vassoi in plexi trasparenti o di colore bianco o colore nero.		
	Composizione del menù	Cocktail rinforzato	S14	
33,00 €	Mise en place fornita dall'appaltatore	Tavoli rotondi apparecchiati per tutti i posti a sedere (10 persone per i tavoli da 160) - Tovaglia e coprimacchia in cotone o in raso di cotone nei colori bianco, blu, ecrù e altri colori eventualmente richiesti dai clienti – tovaglioli in ovatta.		

			RIF. E.P.	
G	Tipologia del servizio e giornate	Sala Stampa - 07:00-21:00		
	Tipologia di open bar	coffee station	S5	
	Arredi forniti da S.I.A.S.	Banchi bar e tavoli mangia in piedi/appoggio (quanto non specificato ma necessario per lo svolgimento del servizio, sarà fornito dall'aggiudicatario e compreso nella quotazione).		
	Personale di sala	1 caposervizio dedicato all'area - 1 cameriere fronte desk per ogni punto buffet – 1 cameriere addetto allo sbarazzo e al ripristino dei tavoli ogni 50 ospiti – il capo servizio indosserà giacca nera o grigio scuro – camicia bianca o sottocollo bianco – pantalone nero – scarpe nere – i camerieri indosseranno camicia nera con cravatta – pantalone nero – scarpe nere		
	Attrezzature Fornite dall'appaltatore	Tazzine e piattini in materiale a perdere (in carta plastic free o qualsivoglia materiale con adeguati requisiti di riciclabilità) – Posateria in acciaio – Materiale necessario per il buon funzionamento del bar – Bicchieri in cristallo – Vassoi in plexi trasparenti o di colore bianco o colore nero.		
	Composizione del menù	Colazione a buffet (2h)	S2	
		Pranzo Buffet con due scelte di primi piatti (di cui uno vegetariano), corner di insalate e verdure, un dessert. (1h) Cena Buffet con due scelte di primi piatti (di cui uno vegetariano), corner di insalate e verdure, un dessert (2h)	S7.1 S7.1	
Vini	Prosecco per il lunch/dinner. Vino bianco e vino rosso.	S11		
90,25 €	Mise en place fornita dall'appaltatore	Tavoli rotondi apparecchiati per tutti i posti a sedere (10 persone per i tavoli da 160) - Tovaglia e coprimacchia in cotone o in raso di cotone nei colori bianco, blu, ecrù e altri colori eventualmente richiesti dai clienti – tovaglioli in ovatta.		

			RIF. E.P.	
H	Tipologia del servizio e giornate	Servizio cocktail commissario post gara - 18:00-19:00		
	Arredi forniti da S.I.A.S.	Banchi bar e tavoli mangia in piedi/appoggio (quanto non specificato ma necessario per lo svolgimento del servizio, sarà fornito dall'aggiudicatario e compreso nella quotazione).		
	Personale di sala	1 caposervizio dedicato all'area – 1 cameriere fronte desk per ogni punto buffet – 1 cameriere addetto allo sbarazzo e al ripristino dei tavoli ogni 50 ospiti – il capo servizio indosserà giacca nera o grigio scuro – camicia bianca o sottocollo bianco – pantalone nero – scarpe nere – i camerieri indosseranno camicia nera con cravatta – pantalone nero – scarpe nere		
	Attrezzature Fornite dall'appaltatore	Tazzine e piattini in materiale a perdere (in carta plastic free o qualsivoglia materiale con adeguati requisiti di riciclabilità) – Posateria in acciaio – Materiale necessario per il buon funzionamento del bar – Bicchieri in cristallo – Vassoi in plexi trasparenti o di colore bianco o colore nero.		
	Composizione del menù	Cocktail rinforzato	S14	
33,00 €	Mise en place fornita dall'appaltatore	Tavoli rotondi apparecchiati per tutti i posti a sedere (10 persone per i tavoli da 160) - Tovaglia e coprimacchia in cotone o in raso di cotone nei colori bianco, blu, ecrù e altri colori eventualmente richiesti dai clienti – tovaglioli in ovatta.		

RIF. E.P.

I	Tipologia del servizio e giornate	Servizio staff uffici - 7,00 - 18.00		
	Tipologia di open bar	<i>Open bar base</i>	S30	
	Arredi forniti da S.I.A.S.	Banchi bar e tavoli mangia in piedi/appoggio (quanto non specificato ma necessario per lo svolgimento del servizio, sarà fornito dall'aggiudicatario e compreso nella quotazione).		
	Personale di sala	1 caposervizio dedicato all'area - 1 addetti per ogni punto bar – 1 cameriere fronte desk per ogni punto buffet – 1 cameriere addetto allo sbarazzo e al ripristino dei tavoli ogni 50 ospiti – il capo servizio indosserà giacca nera o grigio scuro – camicia bianca o sottocollo bianco – pantalone nero – scarpe nere – i camerieri indosseranno camicia nera con cravatta – pantalone nero – scarpe nere		
	Attrezzature Fornite dall'appaltatore	Tazzine e piattini in materiale a perdere (in carta plastic free o qualsivoglia materiale con adeguati requisiti di riciclabilità) – Posateria in acciaio – Materiale necessario per il buon funzionamento del bar – Bicchieri in cristallo – Vassoi in plexi trasparenti o di colore bianco o colore nero.		
	Composizione del menù	<i>Pranzo Buffet con due scelte di primi piatti (di cui uno vegetariano), corner di insalate e verdure, un dessert. (2h)</i>	S7.1	
45,00 €	Mise en place fornita dall'appaltatore	Tavoli rotondi apparecchiati per tutti i posti a sedere (10 persone per i tavoli da 160) - Tovaglia e coprimacchia in cotone o in raso di cotone nei colori bianco, blu, ecrù e altri colori eventualmente richiesti dai clienti – tovaglioli in ovatta.		

LOTTO N.1 - PROSPETTO GENERALE DEI FABBISOGNI ANNUALI

AREE HOSPITALITY					TIPOLOGIE SERVIZIO								PREZZO ANNUO TOTALE A BASE [€]	
Codice area	Denominazione Area	Posizione	Superficie complessiva in mq	Capienza massima [pax]	CLUSTER									
					MARTEDI	MERCOLEDI	GIOVEDI	VENERDI	SABATO	DOMENICA	PUNTI BUFFET	PUNTI BAR		
A1	Fans Club	Piano terra Hospitality Building	700	250	-	-	-	-	-	C	C	2	1	47.000,00 €
A2	Salette Race Club	Primo e secondo piano Hospitality Building	1.320	600	-	-	-	-	D	C	C	11	11	163.800,00 €
A3.1	Terrazza Hospitality ACI	Terzo piano Hospitality Building	1.500	1000	-	-	-	-	D	B	B	6	6	275.000,00 €
A3.2	Terrazza Hospitality ACI PARTNERS	Terzo piano Hospitality Building	250	200	-	-	-	-	-	A	A	1	1	45.600,00 €
A4	Garden Area	Box rappresentanza sul rettilineo (area con giardino)	1.550	800	-	-	-	-	D	C	C	8	8	218.400,00 €
A5	Torre Nord	Torre hospitality verso prima variante	60 (torre) + 570 (esterno)	50	-	-	-	-	D	C	C	1	1	13.650,00 €
A6	Torre Sud	Torre hospitality uscita parabolica	60 (torre) + 195 (esterno)	50	-	-	-	-	D	C	C	1	1	13.650,00 €
A7	Monza Village	Area ex Museo sul viale centrale	700 (area coperta) + 700 giardino	450	-	-	-	-	D	C	C	3	3	122.850,00 €
A8	ACI Parabolica Village	Locali e giardino presso la Tribuna Parabolica	500 sale interne + 1.200 area esterna	600	-	-	-	-	-	E	E	3	3	102.000,00 €
A9	Speed Monza Club	Terrazza sopra ex uffici direzione	100	60	-	-	-	-	D	C	C	1	1	16.380,00 €
PRESS1	SALA STAMPA	SALA STAMPA CIRCUITO	500	100	F	-	-	-	-	-	-	3	3	3.300,00 €
PRESS2	SALA STAMPA	SALA STAMPA CIRCUITO	500	350	-	-	G	G	G	G	G	3	0	126.350,00 €
COMM	Terrazza Hospitality ACI	Terzo piano Hospitality Building	1.500	200	-	-	-	-	-	H	H	2	0	6.600,00 €
STAFF	Uffici building	Uffici building	60	40	-	I	I	I	I	I	I	1	0	9.000,00 €
													1.163.580,00 €	

di cui per MANODOPERA: 574.376,24 €

49,36%

CLUSTER	A	114,00 €
CLUSTER	B	95,00 €
CLUSTER	C	94,00 €
CLUSTER	D	85,00 €
CLUSTER	E	85,00 €
CLUSTER	F	33,00 €
CLUSTER	G	90,25 €
CLUSTER	H	33,00 €
CLUSTER	I	45,00 €

625 805.0341981
8693 9067.054437
8576 9136.981998

ANALISI DEI COSTI DELLA MANODOPERA - CCNL PUBBLICI ESERCIZI, RISTORAZIONE COLLETTIVA, COMMERCIALE E TURISMO																																								
MAITRE/CAPO SERVIZIO										CAMERIERI					ADDETTI PREPARAZIONE PIATTI / GESTIONE DERRATE / PULITORI																									
SOMMA ADDETTI/GIORNO	H/DIE MEDIE [ore/ha su turno]	H/TOT MEDIE [ore/ha su turno]	RAL BASE ORARIA [€H]	CONTR. INPS/INAIL [75% DI RAL BASE - €H]	TFR [RAL BASE(13,50) [€H]	COSTO LORDO ORARIO [€H]	COSTO LORDO TOT. [€]	SOMMA ADDETTI/GIORNO	H/DIE MEDIE [ore/ha su turno]	H/TOT MEDIE [ore/ha su turno]	RAL BASE ORARIA [€H]	CONTR. INPS/INAIL [75% DI RAL BASE - €H]	TFR [RAL BASE(13,50) [€H]	COSTO LORDO ORARIO [€H]	COSTO LORDO TOT. [€]	SOMMA ADDETTI/GIORNO	H/DIE MEDIE [ore/ha su turno]	H/TOT MEDIE [ore/ha su turno]	RAL BASE ORARIA [€H]	CONTR. INPS/INAIL [75% DI RAL BASE - €H]	TFR [RAL BASE(13,50) [€H]	COSTO LORDO ORARIO [€H]	COSTO LORDO TOT. [€]																	
4	8	32	25,87 €	8,02 €	1,92 €	35,81 €	1.145,79 €	22	12	264	23,77 €	7,37 €	1,76 €	32,90 €	8.685,45 €	26	14	364	22,41 €	6,95 €	1,66 €	31,02 €	11.290,22 €																	
13	8	104	25,87 €	8,02 €	1,92 €	35,81 €	3.723,82 €	157	12	1884	23,77 €	7,37 €	1,76 €	32,90 €	61.982,55 €	81	14	1134	22,41 €	6,95 €	1,66 €	31,02 €	35.173,39 €																	
9	8	72	25,87 €	8,02 €	1,92 €	35,81 €	2.578,03 €	186	12	2232	23,77 €	7,37 €	1,76 €	32,90 €	73.431,55 €	117	14	1638	22,41 €	6,95 €	1,66 €	31,02 €	50.806,01 €																	
2	8	16	25,87 €	8,02 €	1,92 €	35,81 €	572,90 €	48	12	576	23,77 €	7,37 €	1,76 €	32,90 €	18.950,08 €	16	14	224	22,41 €	6,95 €	1,66 €	31,02 €	6.947,83 €																	
17	8	136	25,87 €	8,02 €	1,92 €	35,81 €	4.869,62 €	104	12	1248	23,77 €	7,37 €	1,76 €	32,90 €	41.058,50 €	105	14	1470	22,41 €	6,95 €	1,66 €	31,02 €	45.595,14 €																	
3	8	24	25,87 €	8,02 €	1,92 €	35,81 €	859,34 €	10	12	120	23,77 €	7,37 €	1,76 €	32,90 €	3.947,93 €	21	14	294	22,41 €	6,95 €	1,66 €	31,02 €	9.119,03 €																	
3	8	24	25,87 €	8,02 €	1,92 €	35,81 €	859,34 €	10	12	120	23,77 €	7,37 €	1,76 €	32,90 €	3.947,93 €	12	14	168	22,41 €	6,95 €	1,66 €	31,02 €	5.210,87 €																	
7	8	56	25,87 €	8,02 €	1,92 €	35,81 €	2.005,14 €	48	12	576	23,77 €	7,37 €	1,76 €	32,90 €	18.950,08 €	75	14	1050	22,41 €	6,95 €	1,66 €	31,02 €	32.567,96 €																	
2	8	16	25,87 €	8,02 €	1,92 €	35,81 €	572,90 €	42	12	504	23,77 €	7,37 €	1,76 €	32,90 €	16.581,32 €	62	14	868	22,41 €	6,95 €	1,66 €	31,02 €	26.922,84 €																	
3	8	24	25,87 €	8,02 €	1,92 €	35,81 €	859,34 €	10	12	120	23,77 €	7,37 €	1,76 €	32,90 €	3.947,93 €	6	14	84	22,41 €	6,95 €	1,66 €	31,02 €	2.605,44 €																	
1	4	4	25,87 €	8,02 €	1,92 €	35,81 €	143,22 €	10	6	60	23,77 €	7,37 €	1,76 €	32,90 €	1.973,97 €	7	8	56	22,41 €	6,95 €	1,66 €	31,02 €	1.736,96 €																	
4	14	56	25,87 €	8,02 €	1,92 €	35,81 €	2.005,14 €	52	16	832	23,77 €	7,37 €	1,76 €	32,90 €	27.372,33 €	52	18	936	22,41 €	6,95 €	1,66 €	31,02 €	29.032,01 €																	
2	3	6	25,87 €	8,02 €	1,92 €	35,81 €	214,84 €	8	5	40	23,77 €	7,37 €	1,76 €	32,90 €	1.315,98 €	20	7	140	22,41 €	6,95 €	1,66 €	31,02 €	4.342,39 €																	
5	11	55	25,87 €	8,02 €	1,92 €	35,81 €	1.969,33 €	9	13	117	23,77 €	7,37 €	1,76 €	32,90 €	3.849,23 €	10	15	150	22,41 €	6,95 €	1,66 €	31,02 €	4.652,57 €																	
										625						22.378,75 €						8693						285.994,84 €						8576						266.002,65 €

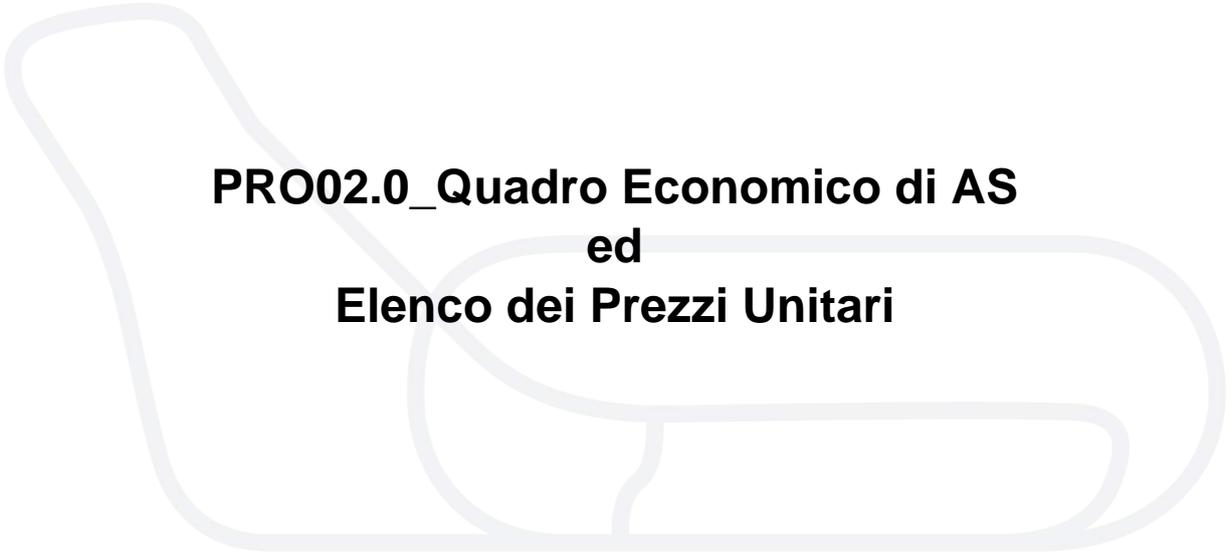
LOTTO 2 - STAGIONE SPORTIVA - PROSPETTO GENERALE DEI FABBISOGNI ANNUALI

ANALISI PER LOTTO N.2				EVENTI E MAGNITUDO EVENTO		1.293.965,00 €	100,0000%
Ref	Componente base dei cluster	Composizione minima	Prezzo unitario base	eventi/anno < 150 pax	eventi/anno < 400 pax	STIMA ANNUA	Ki
S1	Welcome coffee a buffet - solo bevande	Caffè espresso, caffè espresso deca, orzo, tè, latte, selezione di succhi, acqua.	7,00 €	2	2	7.700,00 €	0,5951%
S2	Welcome coffee/coffee break a buffet	Caffè espresso, caffè espresso deca, orzo, tè, latte, selezione di succhi, acqua, pasticceria secca, lieviti mignon, torte e/o ciambelloni.	9,00 €	15	5	38.250,00 €	2,9560%
S3	Tea break a buffet	Caffè espresso, caffè espresso deca, orzo, tè, latte, selezione di succhi, acqua, pasticceria secca, torte e/o ciambelloni.	9,00 €	1	1	4.950,00 €	0,3825%
S4	Coffee/tea break dolce e salato	Caffè espresso, caffè espresso deca, orzo, tè, latte, selezione di succhi, acqua, pasticceria secca, lieviti mignon, torte e/o ciambelloni, pizzette, minitramezzini.	11,00 €	10	5	38.500,00 €	2,9754%
S5	Coffee station - durata 8-12 ore	Caffè espresso, caffè espresso deca, orzo, tè, latte, selezione di succhi, acqua, pasticceria secca, lieviti mignon, torte e/o ciambelloni.	15,00 €	8	3	36.000,00 €	2,7821%
S6	Box lunch - distribuzione esclusa	Un primo piatto freddo (pasta o riso o orzo), 1 panino/sandwich, 1 frutto, 1/2 lt acqua, 1 snack dolce, set monouso posate e tovagliolo.	16,00 €	0	5	32.000,00 €	2,4730%
S7	Light lunch, standing con tavoli d'appoggio	Assortimento di tramezzini, sandwich, pizzette e fritti in versione mignon, torte rustiche, un piatto freddo, pasticceria mignon. Acqua, succhi, soft drinks, caffè, tè.	35,00 €	15	5	148.750,00 €	11,4957%
S7.1	Lunch/dinner buffet, standing con tavoli d'appoggio	Pranzo/Cena buffet con due scelte di primi piatti (di cui uno vegetariano), corner di insalate e verdure, un dessert. (1h) Acqua, succhi, soft drinks, caffè, tè.	20,00 €	25	0	75.000,00 €	5,7961%
S8	Standing lunch buffet, con tavoli d'appoggio	Selezione di: antipasti, primi piatti in pirofila, secondi piatti in pirofila, contorni e dessert (minimo due scelte per tipologia). Acqua, succhi, soft drinks, vino bianco e rosso, caffè, tè.	45,00 €	1	1	24.750,00 €	1,9127%
S9	Lunch buffet con posti a sedere	Selezione di: antipasti, primi piatti in pirofila, secondi piatti in pirofila, contorni e dessert (minimo due scelte per tipologia). Acqua, succhi, soft drinks, vino bianco e rosso, caffè, tè.	55,00 €	1	1	30.250,00 €	2,3378%
S10	Pranzo servito	Tre portate: antipasto, primo piatto e secondo piatto oppure primo piatto, secondo piatto e dessert. Acqua, soft drinks, vino bianco e rosso, caffè, tè.	65,00 €	1	0	9.750,00 €	0,7535%
S11	Welcome drink	Acqua, soft drinks, vino bianco e/o rosso, prosecco, cocktail (spritz o similare).	15,00 €	2	2	16.500,00 €	1,2752%
S12	Aperitivi/welcome cocktail - pre lunch o dinner	Selezione di canapè e tartine, fritti mignon, crudité. Acqua, soft drinks, vino bianco e/o rosso, prosecco, cocktail (spritz o similare).	25,00 €	5	2	38.750,00 €	2,9947%
S13	Aperitivo/cocktail a girobraccio	Selezione di canapè e tartine, selezione di monoporzioni (fritti mignon, crudité, bicchierini - minimo 6 varianti). Acqua, soft drinks, vino bianco e/o rosso, prosecco, cocktail (spritz o similare).	30,00 €	2	2	33.000,00 €	2,5503%
S14	Cocktail rinforzato	Selezione di canapè e tartine, fritti mignon, crudité, selezione di salumi e formaggi, un primo piatto in pirofila o monoporzione, dessert monoporzione. Acqua, soft drinks, vino bianco e/o rosso, prosecco, cocktail (spritz o similare), caffè e tè.	33,00 €	5	1	37.950,00 €	2,9328%
S15	Light dinner, standing con tavoli d'appoggio	Assortimento di pizzette, fritti, finger food, torte rustiche, un primo o un secondo piatto in pirofila, un contorno, pasticceria mignon o mini dessert. Acqua, succhi, soft drinks, vino bianco e rosso, caffè, tè.	40,00 €	3	1	34.000,00 €	2,6276%
S16	Standing dinner buffet, con tavoli d'appoggio	Assortimento di antipasti (minimo 3 tipologie), selezione di primi piatti (minimo 2 tipologie), selezione di secondi piatti (minimo 2 tipologie), selezione di contorni (minimo 3 tipologie), seelezione di dessert (minimo 3 tipologie). Acqua, succhi, soft drinks, vino bianco e rosso, caffè, tè.	70,00 €	4	1	70.000,00 €	5,4097%
S17	Dinner buffet con posti a sedere	Assortimento di antipasti (minimo 3 tipologie), selezione di primi piatti (minimo 2 tipologie), selezione di secondi piatti (minimo 2 tipologie), selezione di contorni (minimo 3 tipologie), seelezione di dessert (minimo 3 tipologie). Acqua, succhi, soft drinks, vino bianco e rosso, caffè, tè.	85,00 €	2	1	59.500,00 €	4,5983%
S18	Cena servita - menù carne 3 portate e vino	Antipasto, primo piatto e secondo piatto oppure primo piatto, secondo piatto e dessert. Acqua, soft drinks, vino bianco e rosso, caffè e tè.	85,00 €	3	2	106.250,00 €	8,2112%
S19	Cena servita - menù carne 3 portate senza vino	Antipasto, primo piatto e secondo piatto oppure primo piatto, secondo piatto e dessert. Acqua e soft drinks.	80,00 €	1	0	12.000,00 €	0,9274%
S20	Cena servita - menù pesce 3 portate e vino	Antipasto, primo piatto e secondo piatto oppure primo piatto, secondo piatto e dessert. Acqua, soft drinks, vino bianco e rosso, caffè e tè.	85,00 €	3	2	106.250,00 €	8,2112%
S21	Cena servita - menù pesce 3 portate senza vino	Antipasto, primo piatto e secondo piatto oppure primo piatto, secondo piatto e dessert. Acqua e soft drinks.	80,00 €	1	0	12.000,00 €	0,9274%
S22	Cena servita - menù carne 4 portate e vino	Antipasto, primo piatto, secondo piatto e dessert. Acqua, soft drinks, vino bianco e rosso, caffè e tè.	94,00 €	1	1	51.700,00 €	3,9955%
S23	Cena servita - menù carne 4 portate senza vino	Antipasto, primo piatto, secondo piatto e dessert. Acqua, soft drinks, caffè e tè.	90,00 €	1	0	13.500,00 €	1,0433%
S24	Cena servita - menù pesce 4 portate e vino	Antipasto, primo piatto, secondo piatto e dessert. Acqua, soft drinks, vino bianco e rosso, caffè e tè.	98,00 €	1	1	53.900,00 €	4,1655%
S25	Cena servita - menù pesce 4 portate senza vino	Antipasto, primo piatto, secondo piatto e dessert. Acqua, soft drinks, caffè e tè.	94,00 €	1	0	14.100,00 €	1,0897%
S26	Cena di gala - menù carne 4 portate e vino	Antipasto, primo piatto, secondo piatto e dessert. Acqua, soft drinks, prosecco, vino bianco e rosso, caffè e tè.	110,00 €	1	1	60.500,00 €	4,6756%
S27	Cena di gala - menù pesce 4 portate e vino	Antipasto, primo piatto, secondo piatto e dessert. Acqua, soft drinks, prosecco, vino bianco e rosso, caffè e tè.	110,00 €	1	1	60.500,00 €	4,6756%

S28	Cena di gala - menù carne 5 portate e vino	Antipasto, due tipologie di primo piatto, secondo piatto e dessert oppure antipasto, primo piatto, due tipologie di secondo piatto e dessert. Acqua, soft drinks, prosecco, vino bianco e rosso, caffè e tè.	120,00 €	1	0	18.000,00 €	1,3911%
S29	Cena di gala - menù pesce 5 portate e vino	Antipasto, due tipologie di primo piatto, secondo piatto e dessert oppure antipasto, primo piatto, due tipologie di secondo piatto e dessert. Acqua, soft drinks, prosecco, vino bianco e rosso, caffè e tè.	130,00 €	1	0	19.500,00 €	1,5070%
S30	Open bar	Selezione di cocktail alcolici e analcolici, distillati, liquori, amari.	25,00 €	4	1	25.000,00 €	1,9320%
Ref	Personale di servizio						
P1	Sommelier		165,00 €	1	0	165,00 €	0,0128%
P2	Cameriere aggiuntivo		200,00 €	20	5	5.000,00 €	0,3864%

LOTTO N.2 - SERVIZIO BAR - CALCOLO DELLA BASE D'ASTA ANNUALE		
		ANNO 1
A) VALORE DELLA PRODUZIONE		[MINIMO]
Ricavi vendite		500.000,00 €
B) COSTI DELLA PRODUZIONE		
b1_materie prime, sussidiarie, consumo e merci	35%	175.000,00 €
b2_servizi generali (altre spese, pulizie etc)	4%	20.000,00 €
b3_godimento di beni terzi	-	
b4_altri canoni [ammortamenti/noli dotazioni]	15%	75.000,00 €
b5_manodopera	34%	168.000,00 €
b6_altri oneri di gestione (utenze)	2%	10.000,00 €
C) PROVENTI O ONERI FINANZIARI		
Immobilizzazione capitale/interessi	-	
D) RISULTATO ANTE TAX (A-B-C)		
Utile netto	10%	52.000,00 €
BASE ASTA GARA	88%	438.000,00 €

APPALTO SPECIFICO INDETTO DA ACI INFORMATICA S.P.A. IN NOME E PER CONTO DELL'AUTODROMO NAZIONALE MONZA SOCIETÀ INCREMENTO AUTOMOBILISMO E SPORT S.I.A.S. S.P.A., (DI SEGUITO ANCHE SOLO "S.I.A.S") PER L'AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE PRESSO L'AUTODROMO NAZIONALE MONZA IN OCCASIONE DEL GRAN PREMIO DI FORMULA 1 E DELLA STAGIONE SPORTIVA NELL'AMBITO DEL SISTEMA DINAMICO DI ACQUISIZIONE DELLA PUBBLICA AMMINISTRAZIONE PER IL SERVIZIO DI "ALIMENTI E RISTORAZIONE" – ID SIGEF 2673



**PRO02.0_Quadro Economico di AS
ed
Elenco dei Prezzi Unitari**



QUADRO ECONOMICO DI PROGETTO - LOTTO 1 e 2

1)	VALORE SERVIZI LOTTO 1 [2+2 ANNI]	€ 4.654.320,00
1.1)	DI CUI MANODOPERA ART.41	€ 2.297.504,94
2)	VALORE SERVIZI LOTTO 2 [2+2 ANNI]	€ 6.927.860,00
2.1)	DI CUI MANODOPERA ART.41	€ 3.254.804,50
A)	TOTALE BASE D'ASTA SERVIZI RIBASSABILE	€ 11.582.180,00
	Oneri attuazione dei piani di sicurezza ordinari/interf.	2,00% di A)	€ 231.643,60
A2)	TOTALE SERVIZI A BASE	al lordo degli oneri sicurezza	€ 11.813.823,60
B)	SOMME A DISPOSIZIONE DELL' AMM.NE :		
B 2	Oneri derivanti dell'eventuale quinto d'obbligo	20,00% di A)	€ 2.362.764,72
B 3	<i>Indagini :</i>		
	B 3.1 <i>Indagini geologiche</i>		€ 0,00
	B 3.2 <i>Accertamenti</i>		€ 0,00
	B 3.3 <i>Rilievi</i>		€ 0,00
		tot.	€ 0,00
B 4	Allacciamenti ai pubblici servizi :		€ 0,00
B 5	Imprevisti (CCT ex.c.1 art. 215 dlgs. 36/2023 e art.7bis L.120/2020)	0,50% del totale	€ 59.069,12
B 6	Acquisizione aree o immobili		€ 0,00
B 7	Art.45 D.Lgs. n.36/2023:	2,00% di A2+B2	
	B 7.1 <i>RUP</i>		
	B 7.2 <i>Direttore Lavori/DEC</i>		€ 226.825,41
	B 7.3 <i>Assistenti tecnici/amministrativi</i>		
	B 7.4 <i>accantonamento (20% del 2%)</i>		€ 56.706,35
		tot.	€ 283.531,77
B 8	Spese per tecnici esterni	0,00% di A)	€ 0,00
B 9	Spese per attività di consulenza o di supporto		€ 0,00
B 10	Spese per commissioni giudicatrici		€ 0,00
B 11	Spese per pubblicità e, ove previsto, per opere artistiche		€ 0,00
B 12	Accertamenti di laboratorio, verifiche,collaudi		€ 0,00
B 13	I.V.A ed eventuali altre imposte :		
	B 13.1 <i>Inpdap/Inps/CP</i>	0,00% di A	€ 0,00
	B 13.2 <i>I.V.A.</i>	22,00% di A2+B2+B5+B13	€ 3.131.844,64
	B 13.3 <i>I.V.A. su spese tecniche</i>	0,00% di B8	€ 0,00
	B 13.4 <i>I.V.A. su spese B3.1</i>	22,00% di B3.1	€ 0,00
		tot.	€ 3.131.844,64
	TOTALE SOMME A DISPOSIZIONE	€ 5.837.210,24
	TOTALE PROGETTO (A+B)	€ 17.419.390,24
ROMA, Li 4/4/2024	il Responsabile di fase della progettazione		
	<i>ing. Giovanni Leone</i>		



QUADRO ECONOMICO DI PROGETTO - LOTTO 1

1)	VALORE SERVIZI LOTTO 1 [2+2 ANNI]		€ 4.654.320,00
1.1)	DI CUI MANODOPERA ART.41		€ 2.297.504,94
A)	TOTALE BASE D'ASTA SERVIZI RIBASSABILE		€ 4.654.320,00
	Oneri attuazione dei piani di sicurezza ordinari/interf. 2,00% di A)		€ 93.086,40
A2)	TOTALE SERVIZI A BASE al lordo degli oneri sicurezza		€ 4.747.406,40
B)	SOMME A DISPOSIZIONE DELL' AMM.NE :		
B 2	Oneri derivanti dell'eventuale quinto d'obbligo 20,00% di A)		€ 949.481,28
B 3	<i>Indagini :</i>		
B 3.1	<i>Indagini geologiche</i>		€ 0,00
B 3.2	<i>Accertamenti</i>		€ 0,00
B 3.3	<i>Rilievi</i>		€ 0,00
		tot.	€ 0,00
B 4	Allacciamenti ai pubblici servizi :		€ 0,00
B 5	Imprevisti (CCT exc.1 art. 215 dlgs. 36/2023 e art.7bis L.120/2020) 0,50% del totale		€ 23.737,03
B 6	Acquisizione aree o immobili		€ 0,00
B 7	Art.45 D.Lgs. n.36/2023: 2,00% di A2+B2		
B 7.1	<i>RUP</i>		
B 7.2	<i>Direttore Lavori/DEC</i>		€ 91.150,20
B 7.3	<i>Assistenti tecnici/amministrativi</i>		
B 7.4	<i>accantonamento (20% del 2%)</i>		€ 22.787,55
		tot.	€ 113.937,75
B 8	Spese per tecnici esterni 0,00% di A)		€ 0,00
B 9	Spese per attività di consulenza o di supporto		€ 0,00
B 10	Spese per commissioni giudicatrici		€ 0,00
B 11	Spese per pubblicità e, ove previsto, per opere artistiche		€ 0,00
B 12	Accertamenti di laboratorio, verifiche, collaudi		€ 0,00
B 13	<i>I.V.A ed eventuali altre imposte :</i>		
B 13.1	<i>Inpdap/Inps/CP</i> 0,00% di A		€ 0,00
B 13.2	<i>I.V.A.</i> 22,00% di A2+B2+B5+B13		€ 1.258.537,44
B 13.3	<i>I.V.A. su spese tecniche</i> 0,00% di B8		€ 0,00
B 13.4	<i>I.V.A. su spese B3.1</i> 22,00% di B3.1		€ 0,00
		tot.	€ 1.258.537,44
	TOTALE SOMME A DISPOSIZIONE		€ 2.345.693,50
	TOTALE PROGETTO (A+B)		€ 7.000.013,50
ROMA, Lì 4/4/2024	il Responsabile di fase della progettazione		
	<i>ing. Giovanni Leone</i>		



QUADRO ECONOMICO DI PROGETTO - LOTTO 2

2)	VALORE SERVIZI LOTTO 2 [2+2 ANNI]	€ 6.927.860,00
2.1)	DI CUI MANODOPERA ART.41	€ 3.254.804,50
A)	TOTALE BASE D'ASTA SERVIZI RIBASSABILE	€ 6.927.860,00
	Oneri attuazione dei piani di sicurezza ordinari/interf.	2,00% di A)	€ 138.557,20
A2)	TOTALE SERVIZI A BASE	al lordo degli oneri sicurezza	€ 7.066.417,20
B)	SOMME A DISPOSIZIONE DELL' AMM.NE :		
B 2	Oneri derivanti dell'eventuale quinto d'obbligo	20,00% di A)	€ 1.413.283,44
B 3	<i>Indagini :</i>		
	B 3.1 <i>Indagini geologiche</i>		€ 0,00
	B 3.2 <i>Accertamenti</i>		€ 0,00
	B 3.3 <i>Rilievi</i>		€ 0,00
		tot.	€ 0,00
B 4	Allacciamenti ai pubblici servizi :		
B 5	Imprevisti (CCT ex c.1 art. 215 dlgs. 36/2023 e art.7bis L.120/2020)	0,50% del totale	€ 35.332,09
B 6	Acquisizione aree o immobili		
			€ 0,00
B 7	Art.45 D.Lgs. n.36/2023:	2,00% di A2+B2	
	B 7.1 <i>RUP</i>		€ 135.675,21
	B 7.2 <i>Direttore Lavori/DEC</i>		
	B 7.3 <i>Assistenti tecnici/amministrativi</i>		
	B 7.4 <i>accantonamento (20% del 2%)</i>		€ 33.918,80
		tot.	€ 169.594,01
B 8	Spese per tecnici esterni	0,00% di A)	€ 0,00
B 9	Spese per attività di consulenza o di supporto		
			€ 0,00
B 10	Spese per commissioni giudicatrici		
			€ 0,00
B 11	Spese per pubblicità e, ove previsto, per opere artistiche		
			€ 0,00
B 12	Accertamenti di laboratorio, verifiche, collaudi		
			€ 0,00
B 13	I.V.A ed eventuali altre imposte :		
	B 13.1 <i>Inpdap/Inps/CP</i>	0,00% di A	€ 0,00
	B 13.2 <i>I.V.A.</i>	22,00% di A2+B2+B5+B13	€ 1.873.307,20
	B 13.3 <i>I.V.A. su spese tecniche</i>	0,00% di B8	€ 0,00
	B 13.4 <i>I.V.A. su spese B3.1</i>	22,00% di B3.1	€ 0,00
		tot.	€ 1.873.307,20
	TOTALE SOMME A DISPOSIZIONE	€ 3.491.516,74
	TOTALE PROGETTO (A+B)	€ 10.419.376,74
	ROMA, Lì 4/4/2024	il Responsabile di fase della progettazione	
		<i>ing. Giovanni Leone</i>	

ELENCO PREZZI UNITARI PER SERVIZI LOTTI NN. 1 E 2

Ref	Componente base dei cluster	Composizione minima	Prezzo unitario base
S1	Welcome coffee a buffet - solo bevande	Caffè espresso, caffè espresso deca, orzo, tè, latte, selezione di succhi, acqua.	7,00 €
S2	Welcome coffee/coffee break a buffet	Caffè espresso, caffè espresso deca, orzo, tè, latte, selezione di succhi, acqua, pasticceria secca, lieviti mignon, torte e/o ciambelloni.	9,00 €
S3	Tea break a buffet	Caffè espresso, caffè espresso deca, orzo, tè, latte, selezione di succhi, acqua, pasticceria secca, torte e/o ciambelloni.	9,00 €
S4	Coffee/tea break dolce e salato	Caffè espresso, caffè espresso deca, orzo, tè, latte, selezione di succhi, acqua, pasticceria secca, lieviti mignon, torte e/o ciambelloni, pizzette, minitramezzini.	11,00 €
S5	Coffee station - durata 8-12 ore	Caffè espresso, caffè espresso deca, orzo, tè, latte, selezione di succhi, acqua, pasticceria secca, lieviti mignon, torte e/o ciambelloni.	15,00 €
S6	Box lunch - distribuzione esclusa	Un primo piatto freddo (pasta o riso o orzo), 1 panino/sandwich, 1 frutto, 1/2 lt acqua, 1 snack dolce, set monouso posate e tovagliolo.	16,00 €
S7	Light lunch, standing con tavoli d'appoggio	Assortimento di tramezzini, sandwich, pizzette e fritti in versione mignon, torte rustiche, un piatto freddo, pasticceria mignon. Acqua, succhi, soft drinks, caffè, tè.	35,00 €
S7.1	Lunch/dinner buffet, standing con tavoli d'appoggio	Pranzo/Cena buffet con due scelte di primi piatti (di cui uno vegetariano), corner di insalate e verdure, un dessert. (1h) Acqua, succhi, soft drinks, caffè, tè.	20,00 €
S8	Standing lunch buffet, con tavoli d'appoggio	Selezione di: antipasti, primi piatti in pirofila, secondi piatti in pirofila, contorni e dessert (minimo due scelte per tipologia). Acqua, succhi, soft drinks, vino bianco e rosso, caffè, tè.	45,00 €
S9	Lunch buffet con posti a sedere	Selezione di: antipasti, primi piatti in pirofila, secondi piatti in pirofila, contorni e dessert (minimo due scelte per tipologia). Acqua, succhi, soft drinks, vino bianco e rosso, caffè, tè.	55,00 €
S10	Pranzo servito	Tre portate: antipasto, primo piatto e secondo piatto oppure primo piatto, secondo piatto e dessert. Acqua, soft drinks, vino bianco e rosso, caffè, tè.	65,00 €
S11	Welcome drink	Acqua, soft drinks, vino bianco e/o rosso, prosecco, cocktail (spritz o similare).	15,00 €
S12	Aperitivi/welcome cocktail - pre lunch o dinner	Selezione di canapè e tartine, fritti mignon, crudité. Acqua, soft drinks, vino bianco e/o rosso, prosecco, cocktail (spritz o similare).	25,00 €
S13	Aperitivo/cocktail a girobraccio	Selezione di canapè e tartine, selezione di monoporzioni (fritti mignon, crudité, bicchierini - minimo 6 varianti). Acqua, soft drinks, vino bianco e/o rosso, prosecco, cocktail (spritz o similare).	30,00 €
S14	Cocktail rinforzato	Selezione di canapè e tartine, fritti mignon, crudité, selezione di salumi e formaggi, un primo piatto in pirofila o monoporzione, dessert monoporzione. Acqua, soft drinks, vino bianco e/o rosso, prosecco, cocktail (spritz o similare), caffè e tè.	33,00 €
S15	Light dinner, standing con tavoli d'appoggio	Assortimento di pizzette, fritti, finger food, torte rustiche, un primo o un secondo piatto in pirofila, un contorno, pasticceria mignon o mini dessert. Acqua, succhi, soft drinks, vino bianco e rosso, caffè, tè.	40,00 €
S16	Standing dinner buffet, con tavoli d'appoggio	Assortimento di antipasti (minimo 3 tipologie), selezione di primi piatti (minimo 2 tipologie), selezione di secondi piatti (minimo 2 tipologie), selezione di contorni (minimo 3 tipologie), selezione di dessert (minimo 3 tipologie). Acqua, succhi, soft drinks, vino bianco e rosso, caffè, tè.	70,00 €
S17	Dinner buffet con posti a sedere	Assortimento di antipasti (minimo 3 tipologie), selezione di primi piatti (minimo 2 tipologie), selezione di secondi piatti (minimo 2 tipologie), selezione di contorni (minimo 3 tipologie), selezione di dessert (minimo 3 tipologie). Acqua, succhi, soft drinks, vino bianco e rosso, caffè, tè.	85,00 €
S18	Cena servita - menù carne 3 portate e vino	Antipasto, primo piatto e secondo piatto oppure primo piatto, secondo piatto e dessert. Acqua, soft drinks, vino bianco e rosso, caffè e tè.	85,00 €
S19	Cena servita - menù carne 3 portate senza vino	Antipasto, primo piatto e secondo piatto oppure primo piatto, secondo piatto e dessert. Acqua e soft drinks.	80,00 €
S20	Cena servita - menù pesce 3 portate e vino	Antipasto, primo piatto e secondo piatto oppure primo piatto, secondo piatto e dessert. Acqua, soft drinks, vino bianco e rosso, caffè e tè.	85,00 €
S21	Cena servita - menù pesce 3 portate senza vino	Antipasto, primo piatto e secondo piatto oppure primo piatto, secondo piatto e dessert. Acqua e soft drinks.	80,00 €
S22	Cena servita - menù carne 4 portate e vino	Antipasto, primo piatto, secondo piatto e dessert. Acqua, soft drinks, vino bianco e rosso, caffè e tè.	94,00 €
S23	Cena servita - menù carne 4 portate senza vino	Antipasto, primo piatto, secondo piatto e dessert. Acqua, soft drinks, caffè e tè.	90,00 €
S24	Cena servita - menù pesce 4 portate e vino	Antipasto, primo piatto, secondo piatto e dessert. Acqua, soft drinks, vino bianco e rosso, caffè e tè.	98,00 €
S25	Cena servita - menù pesce 4 portate senza vino	Antipasto, primo piatto, secondo piatto e dessert. Acqua, soft drinks, caffè e tè.	94,00 €
S26	Cena di gala - menù carne 4 portate e vino	Antipasto, primo piatto, secondo piatto e dessert. Acqua, soft drinks, prosecco, vino bianco e rosso, caffè e tè.	110,00 €
S27	Cena di gala - menù pesce 4 portate e vino	Antipasto, primo piatto, secondo piatto e dessert. Acqua, soft drinks, prosecco, vino bianco e rosso, caffè e tè.	110,00 €
S28	Cena di gala - menù carne 5 portate e vino	Antipasto, due tipologie di primo piatto, secondo piatto e dessert oppure antipasto, primo piatto, due tipologie di secondo piatto e dessert. Acqua, soft drinks, prosecco, vino bianco e rosso, caffè e tè.	120,00 €
S29	Cena di gala - menù pesce 5 portate e vino	Antipasto, due tipologie di primo piatto, secondo piatto e dessert oppure antipasto, primo piatto, due tipologie di secondo piatto e dessert. Acqua, soft drinks, prosecco, vino bianco e rosso, caffè e tè.	130,00 €
S30	Open bar	Selezione di cocktail alcolici e analcolici, distillati, liquori, amari.	25,00 €
Ref	Personale di servizio		
P1	Sommelier		165,00 €
P2	Cameriere aggiuntivo		200,00 €

Note: I prezzi si intendono inclusivi di tutte le attività (trasporto, allestimento, smontaggio,etc.) e di tutti i materiali, gli arredi e lo staff necessari allo svolgimento del servizio

I prezzi si intendono tutti iva esclusa



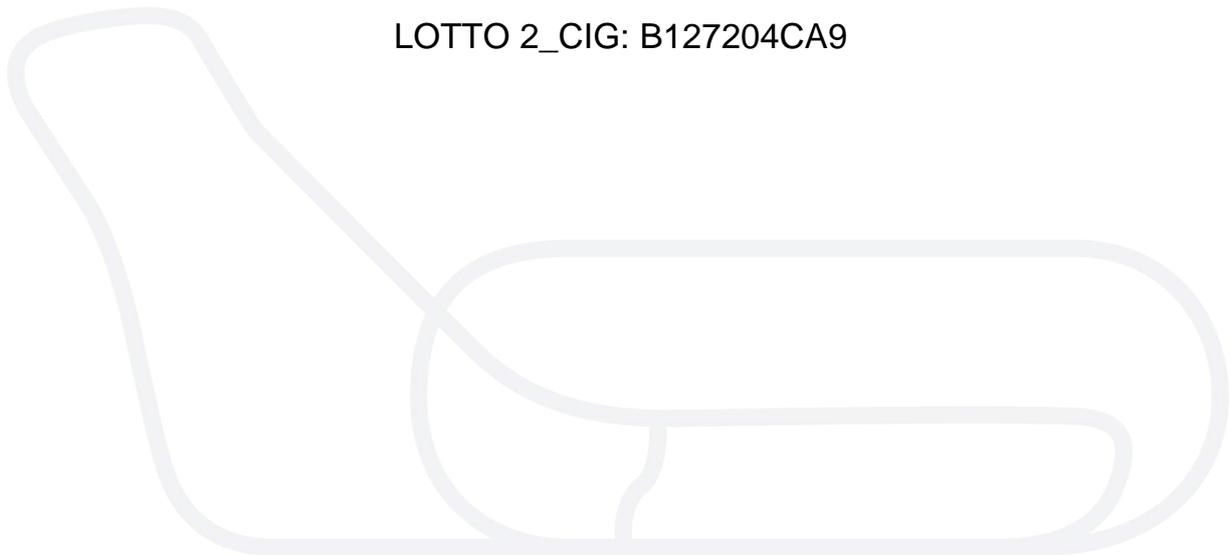
APPALTO SPECIFICO INDETTO DA ACI INFORMATICA S.P.A. IN NOME E PER CONTO DELL'AUTODROMO NAZIONALE MONZA S.I.A.S. S.P.A. PER L'AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE PRESSO L'AUTODROMO NAZIONALE MONZA IN OCCASIONE DEL GRAN PREMIO DI FORMULA 1 E DELLA STAGIONE SPORTIVA NELL'AMBITO DEL SISTEMA DINAMICO DI ACQUISIZIONE DELLA PUBBLICA AMMINISTRAZIONE PER IL SERVIZIO DI "ALIMENTI E RISTORAZIONE" – ID SIGEF 2673

PRO03.0_ CAPITOLATO TECNICO DI AS - PARTE GENERALE

(ex art. 41, d.lgs. 36/2023)

LOTTO 1_CIG: B127203BD6

LOTTO 2_CIG: B127204CA9





Sommario

ABBREVIAZIONI.....	4
CAPO 1 - OGGETTO DELL'ACCORDO QUADRO	5
1. Premessa	5
2. Definizioni	5
3. Categoria merceologica	7
4. Suddivisione in lotti	7
CAPO 2 – DISCIPLINA CONTRATTUALE	9
5. Interpretazione del contratto e del Capitolato Speciale d'Appalto	9
6. Documenti che fanno parte del Contratto normativo e dei Contratti esecutivi	9
7. Disposizioni particolari riguardanti l'appalto	10
8. Fallimento dell'Appaltatore.....	11
9. Rappresentante dell'Appaltatore, domicilio	11
10. Convenzioni in materia di valuta e termini.....	11
CAPO 3 – TERMINI PER L'ESECUZIONE	12
11. DURATA DELL'ACCORDO QUADRO	12
12. VERBALE DI PRESA IN CONSEGNA.....	12
13. REGISTRO DELLA FASE ESECUTIVA	13
14. VERBALE DI RICONSEGNA	13
15. PENALI	13
1° LIVELLO (INADEMPIENZA LIEVE): EURO 100,00 PER SINGOLO EVENTO	13
2° LIVELLO (INADEMPIENZA MEDIA): EURO 250,00 PER SINGOLO EVENTO	14
3° LIVELLO (INADEMPIENZA GRAVE): EURO 500,00 PER SINGOLO EVENTO	15
4° LIVELLO (INADEMPIENZA MOLTO GRAVE): EURO 1.000,00 PER SINGOLO EVENTO	15
CAPO 4 - IL SERVIZIO DI RISTORAZIONE	16
16. LOTTO N.1: Servizio di Ristorazione per il GP di Formula 1	16
16.1 AREE HOSPITALITY	16
16.2 TIPOLOGIE DI SERVIZI E MENU	16
16.3 UTILIZZO DEI LOCALI CUCINA	23
17. LOTTO N.2: SERVIZIO DI RISTORAZIONE PER LA STAGIONE SPORTIVA E BAR	23
17.1 SERVIZIO RISTORAZIONE PER EVENTI SPORTIVI E NON.....	24
17.2 SERVIZIO DI GESTIONE BAR, CAFFETTERIA E TAVOLA FREDDA – AREA “MONZA CIRCUIT CAFÈ”	29
CAPO 5 – PERSONALE DEL FORNITORE IMPIEGATO NEL SERVIZIO	33
18. PERSONALE E RISORSE NECESSARIE.....	33
18.1 RESPONSABILE DI COMMESSA	35
18.2 EVENT PLANNER	35
18.3 FOOD AND BEVERAGE MANAGER.....	36
18.4 PERSONALE DI SALA	36
18.5 PERSONALE DI CUCINA	36
CAPO 6 – MANUTENZIONE DEI LOCALI E IGIENE	37
19. CRITERI AMBIENTALI MINIMI.....	37
20. REQUISITI DEI MATERIALI E OGGETTI AL CONTATTO CON GLI ALIMENTI (MOCA).....	38
21. CARATTERISTICHE DEI PRODOTTI DETERGENTI E SANIFICANTI.....	38



22.RIFIUTI E MATERIALI DI RISULTA.....	39
CAPO 7 – CONTROLLI	40
23.CONTROLLI A CURA DEL GESTORE	40
24.ONERI A CARICO DEL FORNITORE DEL SERVIZIO.....	40
25.LIVELLI DI SERVIZIO.....	41
26.ATTIVITA' DI CONTROLLO	41
CAPO 8 – MARCHIO	42
27.UTILIZZO DEL MARCHIO DELL'AUTODROMO	42
CAPO 9 – NORME DI SICUREZZA.....	43
28.DISPOSIZIONI GENERALI	43
29.NORME DI SICUREZZA GENERALI.....	43
CAPO 10 – PREZZO, MODALITA' DI FATTURAZIONE E PAGAMENTO.....	44
30.DETERMINAZIONE DELL'IMPORTO POSTO A BASE DI GARA.....	44
30.1 LOTTO N.1 - GP	45
30.2 LOTTO N.2 – STAGIONE SPORTIVA E SERVIZIO BAR	45
31.CONTO ECONOMICO DELL'APPALTO	47
32.ANTICIPAZIONE CORRISPETTIVO CONTRATTO ESECUTIVO.....	50
33.PAGAMENTI	50
34.REVISIONE PREZZI E ADEGUAMENTO DEL CORRISPETTIVO	53
35.CESSIONE DEL CONTRATTO E CESSIONE DEI CREDITI	53
CAPO 11 – GARANZIE.....	54
36.GARANZIA DEFINITIVA	54
37.RIDUZIONE DELLE GARANZIE	55
CAPO 12 – DISCIPLINA DEL SUBAPPALTO	56
38.SUBAPPALTO	56
39.Pagamento dei subappaltatori.....	57



ABBREVIAZIONI

Codice: Codice dei Contratti Pubblici di cui al decreto legislativo 31 marzo 2023, n. 36;

R.U.P.: Responsabile unico del progetto di cui all'articolo 15 del D.lgs. 36/2023;

D.U.R.C. (Documento Unico di Regolarità Contributiva): il documento con il quale si dichiara la regolarità contributiva nei confronti di INPS, INAIL;

Accordo: Accordo Quadro ex art. 54 del D.lgs. 36/2023;

C.S.A.: il presente capitolato speciale di appalto;

ACI / ACI INFORMATICA S.p.A.: Stazione appaltante;

S.I.A.S. S.p.A.: Società Incremento Automobilismo e Sport.

CAPO 1 - OGGETTO DELL'ACCORDO QUADRO

1. PREMESSA

La presente procedura si svolgerà, ove non diversamente espressamente previsto, attraverso l'utilizzazione di un sistema telematico (per brevità anche solo "Sistema" ovvero "SDAPA"), conforme alle prescrizioni di cui al D. Lgs. n. 36/2023, e nel rispetto delle disposizioni di cui al D. Lgs. n. 82/2005 e s.m.i..

L'Autodromo Nazionale Monza – Società Incremento Automobilismo e Sport S.I.A.S. S.p.A. (di seguito anche solo S.I.A.S.) ospita numerosi eventi di interesse mondiale, tra cui eventi sportivi motoristici, ogni altro tipo di evento ed è sede del Gran Premio d'Italia Formula 1.

A tal fine, S.I.A.S. intende affidare il servizio di ristorazione presso le strutture di proprietà dell'Autodromo di Monza da rendere per:

- *clienti istituzionali, aziende, pubblico e spettatori in occasione del Gran Premio d'Italia di Formula 1;*
- *aziende e altri clienti professionali (team, ospiti, promoter di eventi sportivi motoristici e altri eventi), agli operatori che prestano il loro servizio in occasione degli eventi, nonché al pubblico e agli spettatori degli eventi che si tengono in Autodromo.*

L'art. 59, comma 1 del d.lgs. 36/2023 definisce l'accordo quadro quale strumento contrattuale concluso tra una o più Stazioni Appaltanti e uno o più operatori economici, il cui scopo è stabilire le clausole relative agli appalti da aggiudicare durante un dato periodo, in particolare per quanto riguarda i prezzi e, se del caso, le quantità previste. La stazione appaltante individua un importo massimo dell'Accordo Quadro al raggiungimento del quale lo stesso si intende concluso, ma non garantisce all'aggiudicatario l'affidamento delle prestazioni né per un valore minimo né per un valore massimo. In generale, l'Amministrazione che intenda stipulare un accordo quadro ne trae, quindi, benefici in termini di flessibilità gestionale ma anche di risparmio di tempo e costi amministrativi, in quanto essa non assume nell'immediato un obbligo specifico di acquistare una determinata prestazione, ma ha la facoltà di acquisirla al momento del bisogno effettivo senza procedere ad avviare un procedimento amministrativo per ciascun singolo fabbisogno. Evitare lo svolgimento ripetitivo di piccoli affidamenti separati aventi ad oggetto prestazioni analoghe consente anche di ovviare, in maniera certa, agli eventuali frazionamenti di spesa oltre che contribuire al rispetto del più generale principio della rotazione.

Il modello che si intende proporre, quindi, presuppone l'esecuzione di un Appalto Specifico articolato in due differenti lotti, le cui aggiudicazioni presupporranno la successiva stipula dell'accordo quadro con unico operatore economico ex art. 59, co.3 del D.lgs. 36/2023.

2. DEFINIZIONI

Nel presente Capitolato e nei documenti contrattuali alle seguenti espressioni sono attribuiti i sotto riportati significati:

Appalto Specifico (anche AS): procedura avviata dall'Amministrazione attraverso l'invio di una lettera d'invito a presentare offerta rivolta agli operatori economici che, alla data d'invio della lettera d'invito, siano già ammessi allo SDAPA;

Categoria Merceologica: indica la categoria in cui si articola il Sistema Dinamico di Acquisizione (SDAPA) oggetto del presente capitolato per la quale l'operatore economico può richiedere l'Ammissione o l'estensione dell'Ammissione;

Committente: Autodromo di Monza S.I.A.S.;

Consip S.p.A.: la società alla quale il Ministero dell'Economia e delle Finanze ha affidato l'istituzione, per conto del Ministero medesimo, dello SDAPA ai sensi dell'art. 32 del D. Lgs. n. 36/2023;

Contratto di Fornitura: il contratto stipulato dall'Amministrazione con l'aggiudicatario dell'Appalto Specifico (Fornitore) nel rispetto delle prescrizioni e condizioni fissate nello SDAPA e nella documentazione dell'Appalto Specifico;

Esecutore/Appaltatore/Assuntore: la persona fisica o giuridica ovvero le persone fisiche o giuridiche anche temporaneamente riunite o consorziate, ovvero raggruppate, incaricate della realizzazione delle opere e dei lavori, ivi compresi eventuali servizi o forniture oggetto dell'Accordo Quadro;

Fornitore: l'operatore di cui all'art. 65 del d. lgs. n. 36/2023 e s.m.i., aggiudicatario dell'Appalto Specifico che s'impegna a eseguire in favore dell'Amministrazione le attività previste nell'Appalto Specifico;

Stazione Appaltante: ACI INFORMATICA S.P.A. – Direzione Approvvigionamenti e Logistica.

- Definizioni Speciali

Nel presente Capitolato si definisce:

Alimento: Prodotto alimentare che può essere consumato anche crudo (es. frutta);

Arredi: Complesso di oggetti (tavoli, sedie, etc.) che servono ad allestire gli ambienti adibiti all'espletamento del Servizio, come di seguito definito;

Attrezzature: Strumenti necessari all'esecuzione dell'attività oggetto del Servizio di Ristorazione (es. arredi, macchinari, stoviglie, tegameria, tovagliato, utensileria);

Confezionamento: Inserimento delle preparazioni gastronomiche in appositi contenitori (bacinelle e vassoi Gastronorm, vaschette monoporzione, ecc.) per la loro conservazione fino al momento del consumo, nonché per il trasporto presso i locali di consumo;

Criteri Ambientali Minimi (CAM): Criteri Ambientali Minimi per il Servizio di Ristorazione collettiva e derrate alimentari di cui all'allegato 1 al decreto 10 marzo 2020 del Ministro dell'ambiente e della tutela del territorio e del mare;

Cucina: Struttura messa a disposizione per l'esecuzione delle prestazioni e per l'esclusivo fine dello svolgimento del Servizio di preparazione dei pasti, nonché per l'eventuale confezionamento per il successivo trasporto presso i locali di consumo dei pasti;

Diete speciali/sanitarie: Diete personalizzate sulla base di specifiche patologie;

Distribuzione dei pasti: Insieme delle attività svolte dal Fornitore per la consegna del pasto ad ogni utente;

Frequenza: Numero di volte che determinate preparazioni gastronomiche devono essere presenti nei menù in un intervallo di tempo definito;

Impianti: Tutti gli impianti (impianto elettrico, impianto di riscaldamento/raffrescamento, impianto idrico sanitario, ecc.) presenti nelle Cucine, nei luoghi di consumo e nelle relative pertinenze;

Inventario dei beni concessi in uso: Elenco dei beni mobili e immobili concessi in comodato d'uso al Fornitore, parte integrante e sostanziale del Verbale di presa in consegna;

Luoghi di consumo dei pasti: Locali destinati alla fruizione del Servizio di Ristorazione;

Macchine: Strumenti utilizzabili mediante trasformazione di energia;

Menù: Lista delle preparazioni gastronomiche proposte all'utenza per portata (es. varietà dei primi piatti, varietà dei secondi piatti ecc.) secondo la struttura definita (numero e tipologia di portate);

Pasto: Colazione, pranzo, merenda o cena previsti nel menù giornaliero cui l'utente ha diritto ogni volta che accede al Servizio;

Portata: Ciascuna delle diverse preparazioni gastronomiche che si servono in un pasto (es. primi piatti, secondi piatti);

Preparazione gastronomica: Pietanza, composta da uno o più ingredienti, preparati secondo quanto previsto dalla ricetta e consumabile crudo (es. frutta) o cotto (es. pasta al pomodoro);

Produzione dei pasti: Insieme di attività, strutture e mezzi utilizzati dal Fornitore per la preparazione dei pasti;

Responsabile della fase di Esecuzione: Figura nominata dall'Amministrazione Contraente in sede di stipula di ciascun contratto esecutivo, responsabile dei rapporti con il Fornitore per i servizi oggetto del presente SDAPA e pertanto interfaccia unica e rappresentante dell'Amministrazione Contraente nei confronti del Fornitore.

Servizio bar/Servizio di Ristorazione: Servizio, a ridotto impatto ambientale, reso mediante produzione e somministrazione dei pasti per gli utenti delle Amministrazioni Contraenti secondo le specifiche descritte nel Capitolato Tecnico e, nel dettaglio, da ciascun Appalto specifico. Tale Servizio si intende comprensivo di tutti i Servizi così come richiesti dalla Stazione Appaltante;

Specifiche Tecniche: Insieme delle caratteristiche/disposizioni che definiscono le esigenze tecniche che il Fornitore deve soddisfare per lo svolgimento delle attività richieste dall'Amministrazione;

Strutture: Locali e gli spazi adibiti al Servizio di Ristorazione;

Stoviglie/stoviglieria: Piatti, posate, bicchieri, vassoi, caraffe per l'acqua, distributori di tovaglioli e quant'altro possa occorrere per la consumazione dei pasti da parte degli utenti;

Tegameria: Teglie, pentolame vario e quant'altro possa occorrere per la cottura;

Trasporto: Trasporto dei pasti dalla cucina presso i locali o i luoghi di consumo;

Utensileria: Coltelli, mestoli vari (forchettoni, pinze, palette e schiumarole, cucchiaini, ecc) e quant'altro necessario per la preparazione e distribuzione dei pasti;

Registro della fase esecutiva: documento, redatto dal Fornitore, contenente le informazioni di cui al verbale di presa in consegna, come di seguito definito, così come aggiornate in corso di esecuzione contrattuale;

3. CATEGORIA MERCEOLOGICA

La categoria merceologica oggetto del presente Capitolato è Ristorazione – CPV 55300000-3.

I Fornitori potranno abilitarsi alla categoria merceologica oggetto del presente SDAPA, secondo quanto previsto dal Bando Istitutivo e dal Capitolato d'Oneri. Consip S.p.A. provvede alle attività necessarie all'istituzione e ammissione dei fornitori, mentre le singole Amministrazioni provvederanno all'aggiudicazione degli appalti nell'ambito del medesimo SDAPA.

4. SUDDIVISIONE IN LOTTI

L'appalto è suddiviso in 2 (due) Lotti: tale suddivisione risponde all'esigenza di consentire un servizio di ristorazione non solo centrato sull'evento del Gran Premio di Formula 1 ma anche durante l'intera stagione sportiva:

LOTTO 1 – Erogazione del servizio di ristorazione presso l'Autodromo Nazionale di Monza per l'evento specifico "Gran Premio d'Italia di Formula 1";

LOTTO 2 – Erogazione del servizio di ristorazione presso l'Autodromo Nazionale di Monza per tutti i restanti eventi propri della Stagione Sportiva dell'Autodromo.

Con gli aggiudicatari di ciascun Lotto, ACI sottoscriverà un unico Contratto Quadro di tipo normativo con la definizione delle condizioni, clausole, caratteristiche tecniche delle prestazioni e i prezzi unitari che dovranno regolare il rapporto tra l'Impresa aggiudicataria e S.I.A.S. S.p.A., in occasione della sottoscrizione dei singoli Contratti esecutivi, entro il limite dell'importo complessivo del Contratto Quadro medesimo e per tutta la sua durata.

Ciascun Operatore Economico potrà presentare offerta per uno o più Lotti, ma **al medesimo Operatore potrà essere aggiudicato massimo un solo Lotto tra quelli complessivamente ed eventualmente aggiudicati**, da scegliersi sulla base del criterio di rilevanza economica, in ordine decrescente, dei Lotti stessi. Tuttavia, nel caso in cui un concorrente, già risultato aggiudicatario di un Lotto, dovesse risultare unico aggiudicatario anche nell'ulteriore Lotto altrimenti deserto, detto Operatore potrà aggiudicarsi anche il secondo Lotto, fatto salvo il proporzionale possesso cumulativo dei requisiti richiesti per tutti i Lotti aggiudicati.



CAPO 2 – DISCIPLINA CONTRATTUALE

5. INTERPRETAZIONE DEL CONTRATTO E DEL CAPITOLATO SPECIALE D'APPALTO

In caso di insufficienza di specifiche tecniche per l'esecuzione dei contratti esecutivi, dovrà essere adottata la soluzione più aderente alle finalità per le quali il servizio è stato affidato e, comunque, quella meglio rispondente ai criteri di ragionevolezza, economicità e fiducia, fatta salva comunque la tempestiva comunicazione al DEC.

Qualora dovessero essere riscontrate eventuali discordanze tra i contenuti dei documenti a corredo del contratto, la relativa prevalenza sarà determinata secondo il seguente ordine decrescente di successione:

- a. *Capitolato tecnico e suoi allegati,*
- b. *Offerta tecnica ed economica dell'Appaltatore;*
- c. *Contratto normativo;*
- d. *Bando e Disciplinare di gara con relativi allegati;*
- e. *Contratto/i esecutivo/i;*

In caso di norme del presente Capitolato speciale tra loro non compatibili o apparentemente non compatibili, trovano applicazione in primo luogo le norme eccezionali o quelle che fanno eccezione a regole generali, in secondo luogo quelle maggiormente conformi alle disposizioni legislative o regolamentari oppure all'ordinamento giuridico, in terzo luogo quelle di maggior dettaglio e infine quelle di carattere ordinario.

L'interpretazione delle clausole contrattuali, così come delle disposizioni del presente Capitolato speciale, è fatta tenendo conto delle finalità del contratto e dei risultati da raggiungere con il medesimo; per ogni altra evenienza trovano applicazione gli articoli da 1362 a 1369 del Codice Civile.

6. DOCUMENTI CHE FANNO PARTE DEL CONTRATTO NORMATIVO E DEI CONTRATTI ESECUTIVI

Fanno parte integrante e sostanziale del contratto normativo, ancorché non materialmente allegati, i seguenti documenti:

- a. *Il progetto tecnico assunto a base di gara ed i suoi relativi allegati;*
- b. *il presente Capitolato Speciale d'Appalto;*
- c. *gli elenchi dei prezzi unitari;*
- d. *le polizze di garanzia;*

Sono contrattualmente vincolanti tutte le leggi e le norme vigenti in materia di lavori pubblici e, in particolare:

- a. il decreto Legislativo 31 marzo 2023, n. 36 e ss.mm.ii.;
- b. il decreto del Presidente della Repubblica 5 ottobre 2010, n. 207 e ss.mm.ii., recante «Regolamento di esecuzione ed attuazione del Codice dei contratti pubblici» per le parti non abrogate dal D.L.gs. 36/2023;
- c. tutte le linee guida e i provvedimenti attuativi del D.L.gs. 36/2023, anche se approvati successivamente alla stipula del contratto normativo;
- d. il decreto legislativo 9 aprile 2008, n. 81: «Attuazione dell'articolo 1 della legge 3 agosto 2007, n. 123, in materia di tutela della salute e della sicurezza nei luoghi di lavoro»;
- e. ogni Regolamento interno di S.I.A.S. S.p.A. approvato ufficialmente, per quanto non in contrasto con le precedenti norme.



Per tutto quanto non espressamente previsto, si rimanda alle previsioni dei Contratti, alle disposizioni normative in tema di appalti pubblici, alle previsioni del Codice Civile e alla normativa comunque applicabile in materia.

L'Assuntore è tenuto all'osservanza di tutte le disposizioni di legge, regolamenti, norme, ecc., vigenti in materia di pubblici appalti anche se non elencate e di quelle che dovessero essere emanati nel corso del periodo di durata contrattuale. Parimenti egli dovrà osservare tutte le norme regolamentari e le disposizioni emanate dalle Autorità Regionali, Provinciali, Comunali, della Pubblica Sicurezza, ecc. ivi comprese le prescrizioni emesse anche in circostanze eccezionali e con validità temporanea. Dovrà inoltre tener conto degli impedimenti connaturati al tipo di attività da svolgere (traffico veicolare e pedonale, autovetture in sosta, presenza di alberature, ecc.). Resta contrattualmente convenuto che, anche se da tali norme, disposizioni, prescrizioni e impedimenti dovessero conseguire gravami e limitazioni delle opere, ciò non potrà comportare per l'Assuntore alcun diritto nei confronti della Stazione Appaltante, avendone l'Assuntore medesimo tenuto conto nella formulazione dell'offerta.

L'Assuntore dovrà inoltre ottemperare, sotto la propria esclusiva responsabilità, ai regolamenti e alle disposizioni vigenti o che saranno emanati nel corso della durata contrattuale anche in materia di tutela ambientale, smaltimento rifiuti, antichità e belle arti, sicurezza e igiene del lavoro ed in genere in materia di trattamento e tutela dei lavoratori, nonché a tutte le norme regolamentari e alle prescrizioni delle competenti Autorità, con conseguenti oneri a suo carico.

Qualora, dopo la data di stipula dei contratti esecutivi e fino all'ultimazione delle prestazioni intervenissero nuove normative applicabili all'oggetto del presente appalto, o modifiche a quelle esistenti, esse dovranno essere ugualmente rispettate, con onere a carico dell'Assuntore, non solo per la parte dei servizi non ancora eseguiti, ma anche per quanto già eseguito ma non ancora preso in consegna dalla Stazione Appaltante; ciò anche qualora non ne venisse espressamente richiesto l'adeguamento, rimanendo l'Assuntore solo responsabile della completa rispondenza degli impianti, delle loro parti e delle loro apparecchiature, alle normative vigenti all'atto dell'esecuzione.

7. DISPOSIZIONI PARTICOLARI RIGUARDANTI L'APPALTO

La sottoscrizione dei contratti normativi e esecutivi da parte dell'Appaltatore equivale a dichiarazione di perfetta conoscenza e incondizionata accettazione anche dei loro allegati, della legge, dei regolamenti e di tutte le norme vigenti in materia di contratti pubblici, nonché alla completa accettazione di tutte le norme che regolano il presente appalto e per quanto attiene la perfetta esecuzione del servizio.

L'Appaltatore dà atto, in sede di sottoscrizione del contratto normativo e in sede di affidamento dei singoli contratti esecutivi, senza riserva alcuna, della piena conoscenza e disponibilità della documentazione relativa all'Accordo Quadro, della disponibilità dei siti, dello stato dei luoghi, delle condizioni pattuite in sede di offerta e ogni altra circostanza che interessi i lavori.

La stipula dell'Accordo Quadro è subordinata:

- *alla verifica da parte del Committente, nei modi e termini stabiliti dalla disciplina in materia, della sussistenza in capo all'Assuntore:*
- *dei requisiti di carattere generale circa l'assenza di cause di esclusione dalla partecipazione alle gare;*
- *dei requisiti di idoneità tecnico organizzativa previsti dalla lex specialis di gara;*
- *del requisito dell'inesistenza di cause ostative alla stipula ai sensi della normativa in materia di lotta alla delinquenza mafiosa;*
- *alla presentazione di una polizza assicurativa che tenga indenne la stazione Appaltante da tutti i rischi di esecuzione da qualsiasi causa determinati, salvo quelli derivanti da errori di progettazione, insufficiente progettazione, azioni di terzi o cause di forza maggiore, e che*



preveda anche una garanzia di responsabilità civile per danni a terzi in esecuzione dei lavori fino alla data di emissione del certificato di regolare esecuzione;

- *alla positiva verifica dell'applicazione del Contratto Nazionale di lavoro applicabile e degli accordi locali ed aziendali integrativi dello stesso in vigore al momento dell'esecuzione dei servizi;*
- *al versamento delle eventuali spese contrattuali;*

Entro **10 giorni (dieci)** consecutivi dalla data di ricevimento della comunicazione di aggiudicazione, l'Aggiudicatario è tenuto a produrre tutta la documentazione che verrà richiesta dalla Stazione Appaltante ai fini della stipula del relativo Accordo Quadro.

All'esito delle verifiche effettuate sulla base della documentazione presentata (già aggiudicazione efficace), l'Appaltatore verrà invitato a stipulare il contratto nei termini di cui al presente Capitolato.

Ove l'Appaltatore non si presenti per la stipula del contratto nel termine fissato (anche per via elettronica) o sia inadempiente ad uno qualsiasi degli adempimenti previsti nel presente articolo, la Committente potrà procedere all'escussione della cauzione provvisoria ed all'affidamento dell'Accordo Quadro al secondo in graduatoria.

La stipula del contratto normativo avrà entro 30 giorni (dicasi trenta) a decorrere dalla data di comunicazione di aggiudicazione.

8. FALLIMENTO DELL'APPALTATORE

In caso di fallimento dell'Appaltatore la Stazione Appaltante si avvale, senza pregiudizio per ogni altro diritto e azione a tutela dei propri interessi, della procedura prevista dall'articolo 124 del D.L.gs. 36/2023.

Se l'esecutore è un raggruppamento temporaneo, in caso di fallimento dell'impresa mandataria o di una impresa mandante trovano applicazione le rispettive previsioni di cui all'art. 68 del d.lgs. 36/2023.

9. RAPPRESENTANTE DELL'APPALTATORE, DOMICILIO

L'Appaltatore deve eleggere domicilio elettronico (PEC) da indicare in sede di contratto quadro; a tale domicilio si intendono ritualmente effettuate tutte le intimazioni, le assegnazioni di termini e ogni altra notifica o comunicazione dipendente dal contratto.

Ogni variazione del domicilio deve essere tempestivamente notificata alla Stazione Appaltante.

10. CONVENZIONI IN MATERIA DI VALUTA E TERMINI

In tutti gli atti predisposti dalla Stazione Appaltante i valori in cifra assoluta si intendono espressi in euro.

In tutti gli atti predisposti dalla Stazione Appaltante i valori in cifra assoluta, ove non diversamente specificato, si intendono I.V.A. esclusa.

Tutti i termini di cui al presente Capitolato Speciale, se non diversamente stabilito nella singola disposizione, sono computati in conformità al Regolamento CEE 3 giugno 1971, n. 1182.



CAPO 3 – TERMINI PER L'ESECUZIONE

11. DURATA DELL'ACCORDO QUADRO

Per ciascun Lotto, la durata dell'appalto è di **24 mesi** prorogabili di **ulteriori 24 mesi**, per un **totale di 48 mesi**, decorrenti dalla data di sottoscrizione del contratto normativo per ciascun Lotto.

L'esercizio della proroga degli ulteriori 24 mesi contrattuali sarà ad esclusivo ed insindacabile giudizio della Stazione Appaltante la quale si avvarrà di tale opzione anche tenuto conto dei livelli prestazionali raggiunti nel primo biennio contrattuale o in ragione del rinnovo contrattuale con la Federazione Internazionale dell'Automobilismo per la ri-edizione del GP di Monza anche per le annualità 2026/27.

Tanto giustifica anche la peculiarità del contratto in acquisizione (accordo quadro pluriennale): la Stazione Appaltante ricorre al contratto quadro quando riconosce la necessità di un dato fabbisogno specifico, ma non è in grado di fissare preventivamente e rigorosamente né la quantità esatta della prestazione ricercata né la tempistica certa.

Sarà prevista la possibilità di ricorrere all'eventuale proroga cd. tecnica, ovvero quella diretta a consentire la mera prosecuzione del rapporto contrattuale in corso, nelle more dell'espletamento della nuova procedura di gara ove questa sarà stata amministrativamente avviata.

È previsto, in quadro economico, l'appostamento delle somme per l'eventuale esercizio del cd. quinto d'obbligo contrattuale.

12. VERBALE DI PRESA IN CONSEGNA

Il Verbale di presa in consegna rappresenta il documento con il quale il Fornitore prende formalmente in carico le strutture adibite all'espletamento del Servizio di Ristorazione richiesto per la durata del contratto.

Il Verbale deve essere redatto in duplice copia, in contraddittorio tra il Fornitore e l'Amministrazione Contraente, e recare la firma congiunta di entrambe le parti. La data di sottoscrizione del Verbale costituisce la data di inizio di erogazione del Servizio, salvo diversi accordi tra le parti.

Detto Verbale comprenderà il dettaglio della consistenza delle strutture dell'Amministrazione Contraente prese in carico dal Fornitore, nonché le informazioni utili per l'espletamento del Servizio e la dichiarazione attestante che lo stato attuale degli ambienti è tale da non impedire l'avvio o la prosecuzione dell'attività.

A tale verbale saranno allegati i seguenti documenti:

- un inventario dei beni messi a disposizione dall'Amministrazione per lo svolgimento delle attività previste nel Contratto;
- un inventario dei beni di proprietà del Fornitore, messi a disposizione dallo stesso per lo svolgimento delle attività previste nel Contratto, che potrà riprendersi a fine contratto, ove presente tale fattispecie;
- un elenco del personale che il Fornitore utilizzerà per lo svolgimento delle attività previste nel contratto, con l'evidenza della qualifica, del livello retributivo, delle mansioni, del monte ore, ecc.

Il Fornitore, controfirmando per accettazione il Verbale di presa in Consegna, sarà custode dei suddetti beni e assumerà l'obbligo formale di prendersene cura e di mantenerli in modo tale da garantire il buono stato di conservazione degli stessi, nonché tutti i rischi per danneggiamenti, perdite e/o sottrazioni dei beni stessi.

Qualunque variazione rispetto a quanto previsto nel Verbale di presa in consegna e nei relativi allegati dovrà essere formalizzata mediante atto scritto controfirmato dalle parti.

13. REGISTRO DELLA FASE ESECUTIVA

Durante l'esecuzione del contratto, il Fornitore redige il "Registro della fase esecutiva" contenente le informazioni di cui al "Verbale di presa in consegna" **così come aggiornate in corso di esecuzione contrattuale**. In particolare, tale documento conterrà le modifiche/integrazioni relative:

- ai beni messi a disposizione dall'Amministrazione per lo svolgimento delle attività previste nel Contratto di Fornitura;
- ai beni di proprietà del Fornitore, messi a disposizione dallo stesso per lo svolgimento delle attività previste nel Contratto di Fornitura, che potrà riprendersi a fine contratto;
- al personale utilizzato dal Fornitore per lo svolgimento delle attività previste nel contratto.

Tale Registro, costantemente aggiornato durante l'esecuzione contrattuale, dovrà essere presentato all'Amministrazione con la periodicità concordata con la stessa e comunque in qualsiasi altro momento a seguito di semplice richiesta e/o prima della conclusione del Servizio.

14. VERBALE DI RICONSEGNA

Alla cessazione, per qualsiasi causa, del singolo contratto esecutivo, il Fornitore dovrà riconsegnare all'Amministrazione le strutture da questa messe a disposizione, in numero, specie e qualità uguali a quelli risultanti dal "Verbale di presa in consegna" e dai suoi allegati e dal "Registro della fase esecutiva". Tali beni devono essere consegnati all'Amministrazione Contraente in perfetto stato di pulizia, di funzionamento, di manutenzione e in buono stato di conservazione tenuto conto della normale usura dovuta all'utilizzo durante la gestione del Servizio.

A tal fine verrà effettuato, in contraddittorio tra le Parti, un sopralluogo all'esito del quale verrà redatto un "Verbale di Riconsegna", nel quale si darà atto della constatazione delle condizioni di quanto oggetto di restituzione.

Al "Verbale di Riconsegna" sarà allegato l'Inventario dei beni consegnati, contenente l'elenco dei beni oggetto di restituzione. Nel caso in cui, all'esito del sopralluogo, venissero constatati danni dipendenti dalla non diligente gestione da parte del Fornitore ovvero dall'inadempimento degli obblighi di conservazione e manutenzione previsti, ovvero eventuali mancanze di quanto oggetto del/i verbali di consegna e suoi allegati, il Fornitore dovrà provvedere a propria cura e spese agli interventi necessari per riparare i danni e/o reintegrare quanto mancante.

In caso di inadempimento da parte del Fornitore a tale obbligo, l'Amministrazione potrà provvedere direttamente, addebitando al Fornitore le spese di tale intervento oltre alle eventuali penali.

15. PENALI

Ove si verificano inadempimenti del Fornitore nell'esecuzione delle prestazioni contrattuali, saranno applicate dalla Stazione Appaltante penali, in relazione alla gravità delle inadempienze riscontrate. Le modalità di applicazione delle penali, in conformità alla normativa vigente e relative prassi interpretative, sono indicate in seguito.

L'entità delle penali è stabilita in relazione alla gravità delle inadempienze stesse.

Sono pertanto definiti 4 livelli di gravità delle inadempienze, sulla base dell'entità economica dell'inadempienza e del rischio per la sicurezza della salute degli utenti.

1° livello (inadempienza lieve): EURO 100,00 per singolo evento

- Per ogni caso di non conformità relativa alla struttura e alla composizione dei pasti;



- Per ogni caso di mancato rispetto delle grammature previste dalle Specifiche tecniche relative alle tabelle delle grammature (verificato su 10 pesate della stessa preparazione);
- Per ogni caso di non conformità relativa agli indumenti di lavoro;
- Per ogni giorno di ritardo sulla trasmissione dell'elenco dei documenti del personale;
- Per ogni giorno di ritardo, oltre i termini previsti, nella comunicazione della sostituzione del Direttore tecnico del Servizio;
- Mancato rispetto del monte ore relativo al personale;
- Per ogni caso di mancanza delle figure professionali previste;
- Per ogni pasto in meno, rispetto alle richieste effettuate dall'Amministrazione;
- Per ogni singolo pasto non preparato e/o consegnato nei modi e nei tempi prescritti.

2° livello (inadempienza media): EURO 250,00 per singolo evento

- Per ogni rilevamento di non conformità relativamente al piano di manutenzione ordinaria degli arredi e delle attrezzature o di mancato reintegro delle stoviglie;
- Per ogni giorno di irreperibilità del Responsabile di Commessa o del suo sostituto (Referente/Delegato);
- Per ogni variazione del menù non motivata e/o di valore economico inferiore non concordata con l'Amministrazione;
- Per ogni derrata ritenuta non conforme e rinvenuta nei luoghi di stoccaggio;
- Per ogni caso di conservazione di derrate in spazi diversi da quelli identificati o previsti dalle norme vigenti;
- Per ogni caso di non conformità a seguito di verifica chimico-fisica o ispettiva rispetto a quanto previsto in capitolato;
- Per ogni mancata comunicazione all'Amministrazione del non utilizzo dei prodotti di cui ai CAM previsti nel Capitolato e nei suoi allegati;
- Per ogni caso di ritrovamento di corpi estranei nei pasti;
- Per ogni caso di non rispetto del divieto di riciclo;
- Per ogni caso di raffreddamento di prodotti cotti con modalità non previste dal Capitolato;
- Per ogni caso di mancata conservazione dei campioni delle preparazioni giornaliere;
- Per ogni caso di mancato rispetto delle temperature di conservazione dei pasti o dei prodotti alimentari ai sensi della normativa vigente;
- Per ogni caso di mancato rispetto delle operazioni di pulizia ordinaria;
- Per ogni caso di non conformità dei prodotti detergenti e sanificanti;
- Per ogni rilevamento di uso improprio di prodotti detergenti e disinfettanti;
- Per ogni non conformità nella raccolta dei rifiuti e per la mancata attuazione della normativa comunale in materia di raccolta differenziata;
- Ogni qualvolta venga negato l'accesso agli incaricati dell'Amministrazione ad eseguire i controlli di conformità al Capitolato;
- Per la mancata presenza di ognuno dei documenti previsti dal Capitolato e dalla normativa vigente (autorizzazioni amministrative, DUVRI, Piano di sicurezza, registro formazione, piano autocontrollo



HACCP e registrazione controlli igienici, tracciabilità alimentare e schede tecniche e di sicurezza prodotti chimici, capitolato e suoi allegati, in particolare: ricettari, elenco eventuali allergeni, registrazioni contabili e fiscali, calendario e registro manutenzioni ed ogni altro documento previsto dalla normativa vigente, etc.);

- Per la mancata compilazione e/o aggiornamento della documentazione relativa ad ognuno dei documenti previsti;
- Per la ritardata e/o mancata effettuazione degli interventi di manutenzione previsti dal calendario senza adeguata giustificazione e/o senza apposito accordo.

3° livello (inadempienza grave): EURO 500,00 per singolo evento

- Per ogni inosservanza delle norme di legge relative al personale dipendente e/o per la mancata applicazione dei contratti collettivi;
- Per ogni dieta speciale/sanitaria non correttamente preparata o non personalizzata;
- Per ogni caso di mancato rispetto delle "Buone Norme di Produzione" (GMP);
- Per ogni verifica microbiologica non conforme a quanto previsto in capitolato nel caso si siano riscontrati valori superiori a quelli definiti per microrganismi non patogeni.

4° livello (inadempienza molto grave): EURO 1.000,00 per singolo evento

- Nel caso di destinazione dei locali affidati al Fornitore ad uso diverso da quello stabilito dal Capitolato;
- Nel caso in cui il Fornitore eroghi pasti ad altri utenti senza preventiva autorizzazione dell'Amministrazione. La penale si applica, anche retroattivamente, per ciascun giorno di Servizio effettuato senza autorizzazione;
- Per ogni verifica microbiologica non conforme nel caso si sia riscontrata la presenza di microrganismi patogeni;
- Per ogni giorno di mancata erogazione del Servizio, in tutti i casi non previsti.
- Per ogni singola accertata omissione rispetto a quanto offerto come miglioria in sede di *offerta tecnica di gara*.

CAPO 4 - IL SERVIZIO DI RISTORAZIONE

16. LOTTO N.1: SERVIZIO DI RISTORAZIONE PER IL GP DI FORMULA 1

- Aree Hospitality

Sono state individuate le aree di pertinenza dell'Autodromo Nazionale Monza presso le quali viene svolto il servizio richiesto e per ogni area è stata specificata la capienza massima prevista, così come descritto nello schema qui di seguito.

AREE HOSPITALITY				
Codice area	Denominazione Area	Posizione	Superficie complessiva in mq	Capienza massima [pax]
A1	Fans Club	Piano terra Hospitality Building	700	250
A2	Salette Race Club	Primo e secondo piano Hospitality Building	1.320	600
A3.1	Terrazza Hospitality ACI	Terzo piano Hospitality Building	1.500	1000
A3.2	Terrazza Hospitality ACI PARTNERS	Terzo piano Hospitality Building	250	200
A4	Garden Area	Box rappresentanza sul rettilineo (aree con giardino)	1.550	800
A5	Torre Nord	Torre hospitality verso prima variante	60 (torre) + 570 (esterno)	50
A6	Torre Sud	Torre hospitality uscita parabolica	60 (torre) + 195 (esterno)	50
A7	Monza Village	Area ex Museo sul viale centrale	700 (area coperta) + 700 giardino	450
A8	ACI Parabolica Village	Locali e giardino presso la Tribuna Parabolica	500 sale interne + 1.200 area esterna	600
A9	Speed Monza Club	Terrazza sopra ex uffici direzione	100	60
PRESS1	SALA STAMPA	SALA STAMPA CIRCUITO	500	100
PRESS2	SALA STAMPA	SALA STAMPA CIRCUITO	500	350
COMM1	Terrazza Hospitality ACI	Terzo piano Hospitality Building	1.500	200
STAFF	Uffici building	Uffici building	60	40

È, inoltre, previsto che, in base all'andamento delle vendite di hospitality commerciali da parte di S.I.A.S. ai propri clienti, si potranno aggiungere e/o modificare i pacchetti hospitality a disposizione delle aziende clienti e conseguentemente, il numero di presenze e/o l'estensione delle aree potrebbe variare.

- Tipologie di servizi e menu

Per analizzare la tipologia di servizio, in primo luogo è stata suddivisa la clientela in 9 Cluster di riferimento ripartiti per le diverse aree *hospitality*.

S.I.A.S. potrà richiedere delle modifiche ai menù proposti e comunicherà all'Impresa aggiudicataria un numero orientativo di ospiti circa un mese prima del Gran Premio. I numeri definitivi saranno comunicati dieci giorni prima dell'inizio dell'evento e potranno variare di qualche unità fino ai giorni stessi dell'evento.

S.I.A.S. provvederà al pagamento del corrispettivo sulla base dei dati delle effettive presenze all'evento rilevate tramite appositi strumenti elettronici di ingresso (tornelli).

Per ogni tipologia di menù proposta, l'impresa aggiudicataria sarà tenuta ad effettuare una degustazione di prova con S.I.A.S. per circa 20 partecipanti presso la sede S.I.A.S. o altra sede da concordare con l'appaltatore da tenersi indicativamente 40 giorni solari prima dell'evento nel corso della quale verranno testate tutte le



tipologie di pasto proposte per le giornate dell'evento. Tale degustazione sarà senza oneri aggiuntivi a carico di S.I.A.S.

A seguito di tale degustazione, S.I.A.S. si riserva di richiedere, entro i tre giorni solari successivi, la sostituzione di una o più portate con altre di suo gradimento tra le alternative proposte dall'impresa aggiudicataria.

Nella tabella seguente si riportano i Cluster previsti per ogni area *Hospitality*, oltre alla specifica dei punti bar e punti buffet con riferimento alla settimana in cui si tiene l'evento GP Formula 1:

AREE HOSPITALITY	TIPOLOGIE SERVIZIO								
	Denominazione Area	CLUSTER						PUNTI BUFFET	PUNTI BAR
		MARTEDì	MERCOLEDì	GIOVEDì	VENERDì	SABATO	DOMENICA		
Fans Club	-	-	-	-	C	C	2	1	
Salette Race Club	-	-	-	D	C	C	11	11	
Terrazza Hospitality ACI	-	-	-	D	B	B	6	6	
Terrazza Hospitality ACI PARTNERS	-	-	-	-	A	A	1	1	
Garden Area	-	-	-	D	C	C	8	8	
Torre Nord	-	-	-	D	C	C	1	1	
Torre Sud	-	-	-	D	C	C	1	1	
Monza Village	-	-	-	D	C	C	3	3	
ACI Parabolica Village	-	-	-	-	E	E	3	3	
Speed Monza Club	-	-	-	D	C	C	1	1	
SALA STAMPA	F	-	-	-	-	-	3	3	
SALA STAMPA	-	-	G	G	G	G	3	0	
Terrazza Hospitality ACI	-	-	-	-	-	H	2	0	
Uffici building	-	I	I	I	I	I	1	0	

In fase di esecuzione del servizio, i menù dovranno essere elaborati dall'aggiudicatario sia in lingua italiana che in lingua inglese e forniti a S.I.A.S. per la stampa.

Indipendentemente dal Cluster di riferimento, il servizio di *open bar* ove previsto è sempre garantito dalle ore 9:00 alle ore 18:00. Si rinvia all'Elenco Prezzi allegato per la declaratoria delle prestazioni ricomprese.

▪ **CLUSTER A**

Gli ospiti che usufruiranno del menù e del servizio appartenenti al Cluster A sono ospiti istituzionali, prevalentemente italiani.

Per il lunch è previsto il servizio al tavolo.

Tipologia del servizio e giornate	Per le giornate di sabato e domenica: open bar e lunch a buffet con antipasto impiattato e servito al tavolo.
Tipologia di open bar	<i>Open bar</i> base + integrazione al momento dell'aperitivo con <i>appetizers</i> in <i>finger food</i> .
Arredi forniti da S.I.A.S.	Banchi bar o tavoli rotondi diametro 160 (quanto non specificato ma necessario per lo svolgimento del servizio, sarà fornito dall'aggiudicatario e compreso nella quotazione



	dell'offerta economica).
Personale di sala	1 caposervizio dedicato esclusivamente all'area - 2 addetti per il punto bar - 2 camerieri <i>fronte desk</i> per il punto <i>buffet</i> – 1 cameriere tra i tavoli ogni 10 ospiti – tutto il personale dovrà indossare giacca nera o grigio scuro – camicia bianca o sottocollo bianco – pantalone nero – scarpe nere. È richiesto che almeno il 50% del personale addetto abbia una buona padronanza della lingua inglese
Attrezzature Fornite dall'appaltatore	Tazzine e piattini in porcellana bianca – Posateria in acciaio – Materiale necessario per il buon funzionamento del bar – Bicchieri in cristallo – Caraffe in vetro - Vassoi in plexi trasparenti o di colore bianco.
Composizione del menù	<i>Entrée</i> impiattato, primo piatto, secondo piatto con contorno, dessert.
Vini	Prosecco per l'open bar. Vino bianco, vino rosso e champagne per il lunch.
Mise en place fornita dall'appaltatore	Tavoli apparecchiati per tutti gli ospiti – Tovagliato in lino o in canapone o in raso di cotone nei colori bianco, blu, grigio perla (per tovagliato si intende tovaglia, tovagliolo e coprimalta se necessario).

▪ **CLUSTER B**

Per gli ospiti appartenenti al Cluster B è previsto un servizio a buffet con tavoli d'appoggio che consenta un numero di ospiti seduti contemporaneamente pari a circa il 50% dell'effettiva capienza dell'area.

Tipologia del servizio e giornate	Per le giornate di sabato e domenica: open bar e lunch a buffet.
Tipologia di open bar	<i>Open bar</i> base.
Arredi forniti da S.I.A.S.	Sedie, banchi bar e tavoli diametro 160 (quanto non specificato ma necessario per lo svolgimento del servizio, sarà fornito dall'aggiudicatario e compreso nella quotazione).
Personale di sala	1 caposervizio dedicato esclusivamente ad ognuna delle tre aree della Terrazza - 2 addetti per ogni punto bar (i bar saranno 6) - 2 camerieri <i>fronte desk</i> per ogni punto buffet (i punti buffet saranno 6 + 4 punti sbarazzo) – 1 cameriere addetto allo sbarazzo e al ripristino dei tavoli ogni 20 ospiti – il capo servizio indosserà giacca nera o grigio scuro – camicia bianca o sottocollo bianco – pantalone nero – scarpe nere – i camerieri indosseranno camicia nera con cravatta – pantalone nero – scarpe nere – è richiesto che almeno il 20% del personale addetto ai punti bar e ai punti buffet abbia una buona padronanza della lingua inglese.
Attrezzature Fornite dall'appaltatore	Tazzine e piattini in porcellana bianca – Posateria in acciaio – Materiale necessario per il buon funzionamento del bar – Bicchieri in cristallo – Caraffe in vetro - Vassoi in plexi trasparenti o di colore bianco.
Composizione del menù	Buffet con tre scelte di primi piatti (di cui almeno uno vegetariano), due secondi piatti di carne, un secondo piatto di pesce, due contorni, corner di insalate e verdure, quattro scelte di dessert.
Vini	Prosecco per l'open bar e per il lunch. Vino bianco e vino rosso per il lunch.

Mise en place fornita dall'appaltatore	Tavoli rotondi apparecchiati per tutti i posti a sedere (10 persone per i tavoli da 160 e 12 persone per i tavoli da 180) - Tovagliato in fiandra di cotone o in raso di cotone nei colori bianco, blu, ecru (per tovagliato si intende tovaglia, tovagliolo e coprimacchia se necessario).
---	---

▪ **CLUSTER C**

La clientela appartenente al Cluster C è molto eterogenea: aziende multinazionali con ospiti italiani e non, aziende locali, privati di diverse nazionalità. Seppur con un'attenzione alle abitudini culinarie internazionali, in particolare verso l'uso delle bevande (come, ad esempio, la birra), si prediligono i piatti tipici della cucina Italiana.

Tipologia del servizio e giornate	Per le giornate di sabato e domenica: open bar e lunch a buffet.
Tipologia di open bar	Open bar base + aperitivo rinforzato.
Arredi forniti da S.I.A.S.	Banchi bar - sedie e tavoli diametro 160 per le aree Fans Club e Salette Race Club - (quanto non specificato ma necessario per lo svolgimento del servizio, sarà fornito dall'aggiudicatario e compreso nella quotazione).
Personale di sala	1 caposervizio dedicato esclusivamente ad ognuna delle aree ed 1 caposervizio per ogni sala vendita ad uso esclusivo - 2 addetti per ogni punto bar - 2 camerieri fronte desk per ogni punto buffet - 1 cameriere addetto allo sbarazzo e al ripristino dei tavoli ogni 50 ospiti - il capo servizio indosserà giacca nera o grigio scuro - camicia bianca o sottocollo bianco - pantalone nero - scarpe nere - i camerieri indosseranno camicia nera con cravatta - pantalone nero - scarpe nere - è richiesto che almeno il 50% del personale addetto ai punti bar e ai punti buffet abbia una buona padronanza della lingua inglese.
Attrezzature Fornite dall'appaltatore	Tazzine e piattini in porcellana bianca - Posateria in acciaio - Materiale necessario per il buon funzionamento del bar - Bicchieri in cristallo - Caraffe in vetro - Vassoi in plexi trasparenti o di colore bianco.
Composizione del menù	Buffet con tre scelte di primi piatti (di cui almeno uno vegetariano), due secondi piatti di carne, un secondo piatto di pesce, due contorni, corner di insalate e verdure, quattro scelte di dessert.
Vini	Prosecco per l'open bar e per il lunch. Vino bianco e vino rosso per il lunch.
Mise en place fornita dall'appaltatore	Tavoli rotondi apparecchiati per tutti i posti a sedere (10 persone per i tavoli da 160 e 12 persone per i tavoli da 180) - Tovagliato in fiandra di cotone o in raso di cotone nei colori bianco, blu, ecru (per tovagliato si intende tovaglia, tovagliolo e coprimacchia se necessario).

▪ **CLUSTER D**

Questo livello di Cluster è previsto unicamente per la giornata di venerdì del Gran Premio.

Gli ospiti saranno sia istituzionali e prevalentemente italiani (nel caso della Terrazza), sia ospiti di aziende multinazionali, aziende locali e privati di diverse nazionalità.

Tipologia del servizio e giornate	Per la giornata di venerdì: open bar e lunch a buffet.
--	--



Tipologia di open bar	<i>Open bar base</i>
Arredi forniti da S.I.A.S.	Banchi bar e tavoli diametro 160 (quanto non specificato ma necessario per lo svolgimento del servizio, sarà fornito dall'aggiudicatario e compreso nella quotazione).
Personale di sala	1 caposervizio dedicato all'area in Terrazza ed uno per la Saletta Race Club – 1 caposervizio dedicato per ognuna delle eventuali aree vendute ad uso esclusivo - 2 addetti per ogni punto bar – 1 cameriere fronte desk per ogni punto buffet – 1 cameriere addetto allo sbarazzo e al ripristino dei tavoli ogni 50 ospiti – il capo servizio indosserà giacca nera o grigio scuro – camicia bianca o sottocollo bianco – pantalone nero – scarpe nere – i camerieri indosseranno camicia nera con cravatta – pantalone nero – scarpe nere – è richiesto che almeno il 50% del personale addetto ai punti bar e ai punti buffet abbia una buona padronanza della lingua inglese.
Attrezzature Fornite dall'appaltatore	Tazzine e piattini in materiale a perdere (in carta <i>plastic free</i> o qualsivoglia materiale con adeguati requisiti di riciclabilità) – Posateria in acciaio – Materiale necessario per il buon funzionamento del bar – Bicchieri in cristallo – Vassoi in plexi trasparenti o di colore bianco o colore nero.
Composizione del menù	Buffet con due scelte di primi piatti (di cui uno vegetariano), un secondo piatto di carne, un contorno, corner di insalate e verdure, due scelte di dessert.
Vini	Prosecco per l'open bar e per il lunch. Vino bianco e vino rosso per il lunch.
Mise en place fornita dall'appaltatore	Tavoli rotondi apparecchiati per tutti i posti a sedere (10 persone per i tavoli da 160) - Tovaglia e coprimacchia in cotone o in raso di cotone nei colori bianco, blu, ecrù e altri colori eventualmente richiesti dai clienti – tovaglioli in ovatta.

▪ **CLUSTER E**

Questo livello di Cluster è previsto per le giornate di sabato e domenica presso l'area ACI Parabolica Village. Gli ospiti saranno istituzionali e prevalentemente italiani.

Tipologia del servizio e giornate	Sabato e domenica: open bar e light lunch a buffet.
Tipologia di open bar	<i>Open bar base</i>
Arredi forniti da S.I.A.S.	Banchi bar e tavoli diametro 160 (quanto non specificato ma necessario per lo svolgimento del servizio, sarà fornito dall'aggiudicatario e compreso nella quotazione).
Personale di sala	1 caposervizio dedicato all'area - 2 addetti per ogni punto bar – 1 cameriere fronte desk per ogni punto buffet – 1 cameriere addetto allo sbarazzo e al ripristino dei tavoli ogni 50 ospiti – il capo servizio indosserà giacca nera o grigio scuro – camicia bianca o sottocollo bianco – pantalone nero – scarpe nere – i camerieri indosseranno camicia nera con cravatta – pantalone nero – scarpe nere
Attrezzature Fornite dall'appaltatore	Tazzine e piattini in materiale a perdere (in carta <i>plastic free</i> o qualsivoglia materiale con adeguati requisiti di riciclabilità) – Posateria in acciaio – Materiale necessario per il buon funzionamento del bar – Bicchieri in cristallo – Vassoi in plexi trasparenti o di colore bianco o colore nero.

Composizione del menù	Buffet con due scelte di primi piatti (di cui uno vegetariano), un secondo piatto di carne, un contorno, corner di insalate e verdure, due scelte di dessert.
Vini	Prosecco per l'open bar e per il lunch. Vino bianco e vino rosso per il lunch.
Mise en place fornita dall'appaltatore	Tavoli rotondi apparecchiati per tutti i posti a sedere (10 persone per i tavoli da 160) - Tovaglia e coprimalta in cotone o in raso di cotone nei colori bianco, blu, ecru e altri colori eventualmente richiesti dai clienti – tovaglioli in ovatta.

▪ **CLUSTER F**

La conferenza stampa si tiene solitamente nella tarda mattinata del martedì antecedente il Gran Premio d'Italia F1 presso la sala stampa del circuito o altra location da definire. La durata del servizio sarà di circa 90 minuti.

Tipologia del servizio e giornate	Cocktail conferenza stampa GP F1
Arredi forniti da S.I.A.S.	Banchi bar e tavoli mangia in piedi/appoggio (quanto non specificato ma necessario per lo svolgimento del servizio, sarà fornito dall'aggiudicatario e compreso nella quotazione).
Personale di sala	1 caposervizio dedicato all'area - 2 addetti per ogni punto bar – 1 cameriere fronte desk per ogni punto buffet – 1 cameriere addetto allo sbarazzo e al ripristino dei tavoli ogni 50 ospiti – il capo servizio indosserà giacca nera o grigio scuro – camicia bianca o sottocollo bianco – pantalone nero – scarpe nere – i camerieri indosseranno camicia nera con cravatta – pantalone nero – scarpe nere
Attrezzature Fornite dall'appaltatore	Tazzine e piattini in materiale a perdere (in carta <i>plastic free</i> o qualsivoglia materiale con adeguati requisiti di riciclabilità) – Posateria in acciaio – Materiale necessario per il buon funzionamento del bar – Bicchieri in cristallo – Vassoi in plexi trasparenti o di colore bianco o colore nero.
Composizione del menù	Cocktail rinforzato
Mise en place fornita dall'appaltatore	Tavoli rotondi apparecchiati per tutti i posti a sedere (10 persone per i tavoli da 160) - Tovaglia e coprimalta in cotone o in raso di cotone nei colori bianco, blu, ecru e altri colori eventualmente richiesti dai clienti – tovaglioli in ovatta.

▪ **CLUSTER G**

Questo livello di Cluster è dedicato unicamente al personale appartenente/autorizzato all'ingresso presso la Sala Stampa.

Tipologia del servizio e giornate	Sala Stampa - 07:00-21:00
Tipologia di open bar	<i>coffee station</i>
Arredi forniti da S.I.A.S.	Banchi bar e tavoli mangia in piedi/appoggio (quanto non specificato ma necessario per lo svolgimento del servizio, sarà fornito dall'aggiudicatario e compreso nella quotazione).



Personale di sala	1 caposervizio dedicato all'area - 1 cameriere fronte desk per ogni punto buffet – 1 cameriere addetto allo sbarazzo e al ripristino dei tavoli ogni 50 ospiti – il capo servizio indosserà giacca nera o grigio scuro – camicia bianca o sottocollo bianco – pantalone nero – scarpe nere – i camerieri indosseranno camicia nera con cravatta – pantalone nero – scarpe nere
Attrezzature Fornite dall'appaltatore	Tazzine e piattini in materiale a perdere (in carta <i>plastic free</i> o qualsivoglia materiale con adeguati requisiti di riciclabilità) – Posateria in acciaio – Materiale necessario per il buon funzionamento del bar – Bicchieri in cristallo – Vassoi in plexi trasparenti o di colore bianco o colore nero.
Composizione del menù	Colazione a buffet (2h) Pranzo Buffet con due scelte di primi piatti (di cui uno vegetariano), corner di insalate e verdure, un dessert. (1h) Cena Buffet con due scelte di primi piatti (di cui uno vegetariano), corner di insalate e verdure, un dessert (2h)
Vini	Prosecco per il lunch/dinner. Vino bianco e vino rosso.
Mise en place fornita dall'appaltatore	Tavoli rotondi apparecchiati per tutti i posti a sedere (10 persone per i tavoli da 160) - Tovaglia e coprimacchia in cotone o in raso di cotone nei colori bianco, blu, ecrù e altri colori eventualmente richiesti dai clienti – tovaglioli in ovatta.

▪ **CLUSTER H**

Questo livello di Cluster è previsto per la sola giornata di domenica ed è riservato ai commissari nella fase post-gara.

Tipologia del servizio e giornate	Servizio cocktail commissario post gara - 18:00-19:00
Arredi forniti da S.I.A.S.	Banchi bar e tavoli mangia in piedi/appoggio (quanto non specificato ma necessario per lo svolgimento del servizio, sarà fornito dall'aggiudicatario e compreso nella quotazione).
Personale di sala	1 caposervizio dedicato all'area – 1 cameriere fronte desk per ogni punto buffet – 1 cameriere addetto allo sbarazzo e al ripristino dei tavoli ogni 50 ospiti – il capo servizio indosserà giacca nera o grigio scuro – camicia bianca o sottocollo bianco – pantalone nero – scarpe nere – i camerieri indosseranno camicia nera con cravatta – pantalone nero – scarpe nere
Attrezzature Fornite dall'appaltatore	Tazzine e piattini in materiale a perdere (in carta <i>plastic free</i> o qualsivoglia materiale con adeguati requisiti di riciclabilità) – Posateria in acciaio – Materiale necessario per il buon funzionamento del bar – Bicchieri in cristallo – Vassoi in plexi trasparenti o di colore bianco o colore nero.
Composizione del menù	Cocktail rinforzato
Mise en place fornita dall'appaltatore	Tavoli rotondi apparecchiati per tutti i posti a sedere (10 persone per i tavoli da 160) - Tovaglia e coprimacchia in cotone o in raso di cotone nei colori bianco, blu, ecrù e altri colori eventualmente richiesti dai clienti – tovaglioli in ovatta.

▪ **CLUSTER I**

Questo livello di Cluster è garantito per lo staff degli uffici nell'arco dell'intera giornata ed è previsto dal martedì alla domenica.

Tipologia del servizio e giornate	Servizio staff uffici - 7,00 - 18.00
Tipologia di open bar	Open bar base
Arredi forniti da S.I.A.S.	Banchi bar e tavoli mangia in piedi/appoggio (quanto non specificato ma necessario per lo svolgimento del servizio, sarà fornito dall'aggiudicatario e compreso nella quotazione).
Personale di sala	1 caposervizio dedicato all'area - 1 addetti per ogni punto bar – 1 cameriere fronte desk per ogni punto buffet – 1 cameriere addetto allo sbarazzo e al ripristino dei tavoli ogni 50 ospiti – il capo servizio indosserà giacca nera o grigio scuro – camicia bianca o sottocollo bianco – pantalone nero – scarpe nere – i camerieri indosseranno camicia nera con cravatta – pantalone nero – scarpe nere
Attrezzature Fornite dall'appaltatore	Tazzine e piattini in materiale a perdere (in carta plastic free o qualsivoglia materiale con adeguati requisiti di riciclabilità) – Posateria in acciaio – Materiale necessario per il buon funzionamento del bar – Bicchieri in cristallo – Vassoi in plexi trasparenti o di colore bianco o colore nero.
Composizione del menù	Pranzo Buffet con due scelte di primi piatti (di cui uno vegetariano), corner di insalate e verdure, un dessert. (2h)
Mise en place fornita dall'appaltatore	Tavoli rotondi apparecchiati per tutti i posti a sedere (10 persone per i tavoli da 160) - Tovaglia e coprimacchia in cotone o in raso di cotone nei colori bianco, blu, ecrù e altri colori eventualmente richiesti dai clienti – tovaglioli in ovatta.

- *Utilizzo dei locali cucina*

I locali cucina, situati al piano terra dell'Hospitality Building come indicato nella planimetria allegata, verranno forniti completi di opere civili, con locali climatizzati e privi di arredo e attrezzature (ad eccezione delle celle frigorifere). È prevista la fornitura di acqua calda e fredda, cappe e impianto elettrico oltre al locale di abbattimento temperature nell'interrato.

Saranno a carico dell'impresa la fornitura delle attrezzature complete di cucina, le forniture per la cucina e le suppellettili necessarie allo svolgimento dell'attività di banqueting. Nel caso di acquisto di nuove attrezzature, queste devono rispondere ai migliori criteri di efficienza energetica.

L'impresa aggiudicataria deve provvedere a sua cura, rischio e spese, all'acquisto, al trasporto e alla sistemazione delle derrate alimentari nei magazzini e nelle celle frigorifere attigue e ne curerà la conservazione secondo i protocolli sanitari applicabili.

L'impresa avrà a proprio carico la pulizia dei locali cucina e dei restanti ambienti dove verranno erogati i servizi avvalendosi, ove ritenuto necessario, anche di altri operatori ad essa associati/raggruppati.

17.LOTTO N.2: SERVIZIO DI RISTORAZIONE PER LA STAGIONE SPORTIVA E BAR



S.I.A.S. intende fornire un servizio di ristorazione per tutti i restanti eventi propri della Stagione Sportiva dell'Autodromo, eventi frequentati da una clientela composta da promotori di gare nazionali e internazionali, scuderie, team di case automobilistiche e pubblico di livello nazionale e internazionale di settori anche al di fuori al mondo del Motorsport. Oltre a tanto, è intenzione della S.I.A.S. appaltare la gestione del servizio bar attiguo all'Autodromo Nazionale.

Il locale cucina, situato al primo piano della Palazzina Box, è attiguo alla sala Ristorante e verrà fornito completo di opere civili. Saranno, invece, a carico dell'impresa aggiudicataria la fornitura delle attrezzature complete di cucina, le forniture per la cucina e le suppellettili necessarie allo svolgimento dell'attività di banqueting. L'impresa aggiudicataria avrà a carico la manutenzione e le pulizie del locale cucina.

I locali dovranno essere resi disponibili a S.I.A.S., completamente sgombri da macchinari e da scorte di cibo e tutto quanto appartenente all'impresa aggiudicataria, dal 1° Agosto di ogni anno fino a 10 giorni dopo il termine del Gran Premio d'Italia F1 al fine di renderli disponibili all'aggiudicatario del Lotto n.1.

Il servizio richiesto deve far riferimento agli standard della buona ristorazione internazionale e il concessionario deve rappresentare l'eccellenza della cucina italiana sia per l'elaborazione dei piatti proposti nel menù, che per il livello qualitativo di ogni materia prima utilizzata.

Non sarà ammesso per qualsivoglia motivazione il servizio con menù trasportato, sicché tutti i pasti caldi e freddi dovranno essere preparati e cucinati in loco. A tal fine S.I.A.S. potrà in ogni momento effettuare ispezioni e verifiche presso i locali destinati alla preparazione dei cibi per constatare che gli stessi siano preparati in loco.

L'Impresa aggiudicataria deve garantire che gli ingredienti usati nella produzione dei pasti siano di prima qualità e conformi a quanto riportato in sede di capitolato tecnico.

S.I.A.S. si riserva la facoltà di chiedere all'Impresa la sostituzione di alcuni prodotti di norma utilizzati con altri analoghi, qualora tali prodotti anche in relazione alle risultanze di specifici questionari distribuiti alla clientela non siano di gradimento dei committenti.

L'Impresa aggiudicataria deve prevedere almeno due alternative per ognuno dei menu proposti in modo da consentire ai clienti la più ampia scelta possibile.

Nei menu devono essere inserite e chiaramente indicate scelte alternative di pasti dedicati ai portatori delle più comuni intolleranze o allergie (celiachia, allergia a frutti oleosi...) così come costituirà titolo preferenziale l'inserimento nel menu alcuni cibi preparati secondo le più diffuse tradizioni alimentari (vegano, kosher..) o l'identificazione di un menù dedicato. Nel caso di richiesta da parte dei clienti di cibi per intolleranti al glutine la scelta dei prodotti da somministrare dovrà essere effettuata utilizzando il Prontuario dell'Associazione Italiana di Celiachia. Per la preparazione dei pasti per i celiaci si devono utilizzare flussi produttivi e attrezzature separate (per conservazione, preparazione e distribuzione dei pasti).

I cibi rimanenti al termine del servizio quotidiano non potranno essere riutilizzati ma dovranno essere prioritariamente recuperati e destinati ad organizzazioni non lucrative di utilità sociale che effettuano, a fini di beneficenza, distribuzione gratuita agli indigenti di prodotti alimentari, in linea con la ratio della Legge 155/2003 recante "Disciplina della distribuzione dei prodotti alimentari a fini di solidarietà sociale". Solo in via residuale ed eccezionale sarà ammesso lo smaltimento a rifiuto dei cibi non impiegati.

- *Servizio ristorazione per eventi sportivi e non*

La tipologia di clientela è variabile sia per il tipo di evento (gara sportiva, convention, fiera, evento privato, presentazione prodotto, ecc.), sia per il numero di ospiti.

L'utenza è altresì composta anche da addetti e personale della direzione gara, operatori di servizi indicati da S.I.A.S., personale dipendente di S.I.A.S. in servizio per gli eventi, pubblico e spettatori presenti agli eventi.

Le aree di pertinenza dell'Autodromo di Monza presso le quali il servizio di ristorazione deve essere svolto a cura dell'impresa aggiudicataria sono le seguenti:

- Sala Regione Lombardia - piano terra Hospitality Building
- Salette ospitalità - primo e secondo piano Hospitality Building
- Terrazza ospitalità - terzo piano Hospitality Building
- Palazzina box - sale primo piano, sala stampa, sala briefing, uffici direzione gara;
- Box corsa
- Sala fotografi
- Area Museo
- Box rappresentanza
- Locali Tribuna Centrale
- Torri di segnalazione
- Locali Tribuna Parabolica

Di seguito si riporta una stima delle quantità per ciascuna tipologia di servizio che può essere richiesto, con una stima sulla frequenza annuale degli eventi:

SERVIZIO DI RISTORAZIONE PER LA STAGIONE SPORTIVA					
Ref	Componente base dei cluster	Composizione minima	Prezzo unitario base	EVENTI E MAGNITUDO EVENTO	
				eventi/anno < 150 pax	eventi/anno < 400 pax
S1	Welcome coffee a buffet - solo bevande	Caffè espresso, caffè espresso deca, orzo, tè, latte, selezione di succhi, acqua.	7,00 €	2	2
S2	Welcome coffee/coffee break a buffet	Caffè espresso, caffè espresso deca, orzo, tè, latte, selezione di succhi, acqua, pasticceria secca, lieviti mignon, torte e/o ciambelloni.	9,00 €	15	5
S3	Tea break a buffet	Caffè espresso, caffè espresso deca, orzo, tè, latte, selezione di succhi, acqua, pasticceria secca, torte e/o ciambelloni.	9,00 €	1	1
S4	Coffee/tea break dolce e salato	Caffè espresso, caffè espresso deca, orzo, tè, latte, selezione di succhi, acqua, pasticceria secca, lieviti mignon, torte e/o ciambelloni, pizzette, minitramezzini.	11,00 €	10	5
S5	Coffee station - durata 8-12 ore	Caffè espresso, caffè espresso deca, orzo, tè, latte, selezione di succhi, acqua, pasticceria secca, lieviti mignon, torte e/o ciambelloni.	15,00 €	8	3
S6	Box lunch - distribuzione esclusa	Un primo piatto freddo (pasta o riso o orzo), 1 panino/sandwich, 1 frutto, 1/2 lt acqua, 1 snack dolce, set monouso posate e tovagliolo.	16,00 €	0	5

SERVIZIO DI RISTORAZIONE PER LA STAGIONE SPORTIVA

Ref	Componente base dei cluster	Composizione minima	Prezzo unitario base	EVENTI E MAGNITUDO EVENTO	
				eventi/anno < 150 pax	eventi/anno < 400 pax
S7	Light lunch, standing con tavoli d'appoggio	Assortimento di tramezzini, sandwich, pizzette e fritti in versione mignon, torte rustiche, un piatto freddo, pasticceria mignon. Acqua, succhi, soft drinks, caffè, tè.	35,00 €	15	5
S7.1	Lunch/dinner buffet, standing con tavoli d'appoggio	Pranzo/Cena buffet con due scelte di primi piatti (di cui uno vegetariano), corner di insalate e verdure, un dessert. (1h) Acqua, succhi, soft drinks, caffè, tè.	20,00 €	25	0
S8	Standing lunch buffet, con tavoli d'appoggio	Selezione di: antipasti, primi piatti in pirofila, secondi piatti in pirofila, contorni e dessert (minimo due scelte per tipologia). Acqua, succhi, soft drinks, vino bianco e rosso, caffè, tè.	45,00 €	1	1
S9	Lunch buffet con posti a sedere	Selezione di: antipasti, primi piatti in pirofila, secondi piatti in pirofila, contorni e dessert (minimo due scelte per tipologia). Acqua, succhi, soft drinks, vino bianco e rosso, caffè, tè.	55,00 €	1	1
S10	Pranzo servito	Tre portate: antipasto, primo piatto e secondo piatto oppure primo piatto, secondo piatto e dessert. Acqua, soft drinks, vino bianco e rosso, caffè, tè.	65,00 €	1	0
S11	Welcome drink	Acqua, soft drinks, vino bianco e/o rosso, prosecco, cocktail (spritz o similare).	15,00 €	2	2
S12	Aperitivi/welcome cocktail - pre lunch o dinner	Selezione di canapè e tartine, fritti mignon, crudité. Acqua, soft drinks, vino bianco e/o rosso, prosecco, cocktail (spritz o similare).	25,00 €	5	2
S13	Aperitivo/cocktail a girobraccio	Selezione di canapè e tartine, selezione di monoporzioni (fritti mignon, crudité, bicchierini - minimo 6 varianti). Acqua, soft drinks, vino bianco e/o rosso,	30,00 €	2	2

SERVIZIO DI RISTORAZIONE PER LA STAGIONE SPORTIVA

Ref	Componente base dei cluster	Composizione minima	Prezzo unitario base	EVENTI E MAGNITUDO EVENTO	
				eventi/anno < 150 pax	eventi/anno < 400 pax
		prosecco, cocktail (spritz o similare).			
S14	Cocktail rinforzato	Selezione di canapè e tartine, fritti mignon, crudité, selezione di salumi e formaggi, un primo piatto in pirofila o monoporzione, dessert monoporzione. Acqua, soft drinks, vino bianco e/o rosso, prosecco, cocktail (spritz o similare), caffè e tè.	33,00 €	5	1
S15	Light dinner, standing con tavoli d'appoggio	Assortimento di pizzette, fritti, finger food, torte rustiche, un primo o un secondo piatto in pirofila, un contorno, pasticceria mignon o mini dessert. Acqua, succhi, soft drinks, vino bianco e rosso, caffè, tè.	40,00 €	3	1
S16	Standing dinner buffet, con tavoli d'appoggio	Assortimento di antipasti (minimo 3 tipologie), selezione di primi piatti (minimo 2 tipologie), selezione di secondi piatti (minimo 2 tipologie), selezione di contorni (minimo 3 tipologie), selezione di dessert (minimo 3 tipologie). Acqua, succhi, soft drinks, vino bianco e rosso, caffè, tè.	70,00 €	4	1
S17	Dinner buffet con posti a sedere	Assortimento di antipasti (minimo 3 tipologie), selezione di primi piatti (minimo 2 tipologie), selezione di secondi piatti (minimo 2 tipologie), selezione di contorni (minimo 3 tipologie), seelezione di dessert (minimo 3 tipologie). Acqua, succhi, soft drinks, vino bianco e rosso, caffè, tè.	85,00 €	2	1
S18	Cena servita - menù carne 3 portate e vino	Antipasto, primo piatto e secondo piatto oppure primo piatto, secondo piatto e dessert. Acqua, soft drinks, vino bianco e rosso, caffè e tè.	85,00 €	3	2
S19	Cena servita - menù carne 3 portate senza vino	Antipasto, primo piatto e secondo piatto oppure primo piatto, secondo piatto e dessert.	80,00 €	1	0



SERVIZIO DI RISTORAZIONE PER LA STAGIONE SPORTIVA					
Ref	Componente base dei cluster	Composizione minima	Prezzo unitario base	EVENTI E MAGNITUDO EVENTO	
				eventi/anno < 150 pax	eventi/anno < 400 pax
		Acqua e soft drinks.			
S20	Cena servita - menù pesce 3 portate e vino	Antipasto, primo piatto e secondo piatto oppure primo piatto, secondo piatto e dessert. Acqua, soft drinks, vino bianco e rosso, caffè e tè.	85,00 €	3	2
S21	Cena servita - menù pesce 3 portate senza vino	Antipasto, primo piatto e secondo piatto oppure primo piatto, secondo piatto e dessert. Acqua e soft drinks.	80,00 €	1	0
S22	Cena servita - menù carne 4 portate e vino	Antipasto, primo piatto, secondo piatto e dessert. Acqua, soft drinks, vino bianco e rosso, caffè e tè.	94,00 €	1	1
S23	Cena servita - menù carne 4 portate senza vino	Antipasto, primo piatto, secondo piatto e dessert. Acqua, soft drinks, caffè e tè.	90,00 €	1	0
S24	Cena servita - menù pesce 4 portate e vino	Antipasto, primo piatto, secondo piatto e dessert. Acqua, soft drinks, vino bianco e rosso, caffè e tè.	98,00 €	1	1
S25	Cena servita - menù pesce 4 portate senza vino	Antipasto, primo piatto, secondo piatto e dessert. Acqua, soft drinks, caffè e tè.	94,00 €	1	0
S26	Cena di gala - menù carne 4 portate e vino	Antipasto, primo piatto, secondo piatto e dessert. Acqua, soft drinks, prosecco, vino bianco e rosso, caffè e tè.	110,00 €	1	1
S27	Cena di gala - menù pesce 4 portate e vino	Antipasto, primo piatto, secondo piatto e dessert. Acqua, soft drinks, prosecco, vino bianco e rosso, caffè e tè.	110,00 €	1	1
S28	Cena di gala - menù carne 5 portate e vino	Antipasto, due tipologie di primo piatto, secondo piatto e dessert oppure antipasto, primo piatto, due tipologie di secondo piatto e dessert. Acqua, soft drinks, prosecco, vino bianco e rosso, caffè e tè.	120,00 €	1	0

SERVIZIO DI RISTORAZIONE PER LA STAGIONE SPORTIVA					
Ref	Componente base dei cluster	Composizione minima	Prezzo unitario base	EVENTI E MAGNITUDO EVENTO	
				eventi/anno < 150 pax	eventi/anno < 400 pax
S29	Cena di gala - menù pesce 5 portate e vino	Antipasto, due tipologie di primo piatto, secondo piatto e dessert oppure antipasto, primo piatto, due tipologie di secondo piatto e dessert. Acqua, soft drinks, prosecco, vino bianco e rosso, caffè e tè.	130,00 €	1	0
S30	Open bar	Selezione di cocktail alcolici e analcolici, distillati, liquori, amari.	25,00 €	4	1
Ref	Personale di servizio				
P1	Sommelier		165,00 €	1	0
P2	Cameriere aggiuntivo		200,00 €	20	5

I dati relativi al numero degli eventi, l'affluenza di pubblico, il dimensionamento delle attività nelle varie aree sono indicativi e non vincolanti ai fini contrattuali, in quanto potrebbero subire variazioni in virtù della specificità del singolo evento.

In occasione del Gran Premio F1, S.I.A.S. si riserva il diritto di comunicare, con preavviso di almeno 30 giorni rispetto all'inizio del Gran Premio, lo smantellamento del locale cucina e della sala ristorante. S.I.A.S. fornirà all'impresa aggiudicataria uno spazio adeguato per lo stoccaggio del materiale.

S.I.A.S. si riserva, altresì, per esigenze operative e strutturali, di trasferire lo spazio adibito alla ristorazione all'interno di un'altra location dell'Autodromo. In tal caso, l'impresa aggiudicataria dovrà farsi carico delle spese di trasloco delle proprie attrezzature e arredi.

L'aggiudicatario del Lotto n.2, durante la settimana del Gran Premio, dovrà garantire a S.I.A.S. l'erogazione di circa 1.700 packed lunch/box lunch (ref. S6 dell' "Elenco Prezzi Unitari"): la quantità giornaliera, a partire dal mercoledì, sarà comunicata entro 30 giorni dall'evento.

Con riferimento a tale fornitura, occorrerà garantire che:

- *il packed lunch sia contenuto in una borsa termica;*
- *che i primi freddi/panini (piadina e/o focaccia) siano farciti diversamente di giorno in giorno;*
- *che le confezioni di tutti gli alimenti siano in materiale ecosostenibile, plastic free;*
- *la possibilità di prevedere variazioni a seconda dei regimi e/o intolleranze alimentari come cibi vegetariani, vegani, senza glutine e senza lattosio (indicativamente 5/6 al giorno).*

- *Servizio di gestione bar, caffetteria e tavola fredda – area "Monza Circuit Cafè"*

S.I.A.S. mette a disposizione dell'impresa aggiudicataria i locali attualmente adibiti a tale attività e denominati "Monza Circuit Cafè" situato sul viale centrale del circuito e in prossimità dell'area shops per svolgere quotidianamente le attività di bar, caffetteria e tavola fredda. I locali constano di uno spazio interno ed uno esterno, come da planimetria allegata.



Il servizio dovrà offrire una pluralità diversificata di offerta giornaliera che comprenda la somministrazione di bevande calde e fredde e il confezionamento di alimenti articolati tra colazione (cornetti, brioches), pranzo (insalatone, poké, pizza, panini), merenda (gelati, torte, snacks), proponendo prodotti di qualità con un'attenzione alle varie fasce d'utenza.

L'elenco puntuale delle prestazioni minime attese dal servizio Bar sono elencate nell'allegato denominato "Listino Bar": il fornitore, pertanto, dovrà garantire quotidianamente l'erogazione delle preparazioni ivi incluse per l'utenza che ne farà richiesta.

L'operatore economico dovrà occuparsi della sola gestione del servizio bar (ovvero non si tratta di una concessione). Tanto comporterà che l'aggiudicatario del Lotto n.2 opererà, in nome e per conto di S.I.A.S. S.p.A., i seguenti servizi e prestazioni nei suddetti locali:

- *Acquisto materie prime, sussidiarie, consumo e merci con relativa trasformazione e preparazione alimenti, con successiva somministrazione all'utenza;*
- *Spese generali per mantenimento decoro e pulizia dei locali in uso;*
- *Ammortamenti e noli per dotazioni, elettrodomestici e arredi necessari al bar e alla cucina per la tavola fredda;*
- *Presenza minima giornaliera di n.2 addetti bar su una fascia oraria 08.00 – 18.00 per 350 gg/anno.*

Gli orari di apertura, previsti normalmente dalle ore 8:00 alle ore 18:00, potranno subire variazioni ritenute opportune per soddisfare specifiche esigenze della clientela del circuito.

I periodi di chiusura riguarderanno essenzialmente le giornate prefestive e festive del periodo natalizio.

L'area sarà fornita priva di arredi e attrezzature. L'impresa aggiudicataria dovrà allestire e arredare gli spazi interni ed esterni presentando un progetto funzionale ed estetico atto a soddisfare il livello di pubblico dell'Autodromo Nazionale Monza.

Al fine di consentire al concorrente un'ideale formulazione della propria offerta economica relativa al servizio di gestione bar, si riporta in seguito il Piano Economico posto a base di calcolo della base d'asta:

CONTO ECONOMICO GESTIONE BAR		
ANNO 1		
A) VALORE DELLA PRODUZIONE		[MINIMO]
Ricavi vendite		500.000,00 €
B) COSTI DELLA PRODUZIONE		
b1_materie prime, sussidiarie, consumo e merci	35%	175.000,00 €
b2_servizi generali (altre spese, pulizie etc)	4%	20.000,00 €
b3_godimento di beni terzi	-	
b4_altri canoni [ammortamenti/noli dotazioni]	15%	75.000,00 €
b5_manodopera	34%	168.000,00 €
b6_altri oneri di gestione (utenze)	2%	10.000,00 €
C) PROVENTI O ONERI FINANZIARI		
Immobilizzazione capitale/interessi	-	
D) RISULTATO ANTE TAX (A-B-C)		
Utile netto	10%	52.000,00 €
BASE ASTA GARA	88%	438.000,00 €

Le componenti evidenziate in rosso corrispondono alle prestazioni richieste all'aggiudicatario del Lotto n.2. A fronte di un ricavo medio annuo stimato pari a 500'000€, la base d'asta ribassabile a cura del concorrente è pari all'88% di tale importo ovvero 438'000€/anno. I costi annui relativi alla manodopera per tale servizio sono quantificati in 168'000 €.

L'aggiudicatario, pertanto, a fronte dell'erogazione delle prestazioni sopra elencate (acquisto e trasformazione della materia prima, servizi generali, ammortamenti e noli, manodopera) riceverà un canone annuale minimo e fisso da parte di S.I.A.S. pari al valore di 438'000€/anno scontato del ribasso d'asta offerto in gara.

I proventi della vendita dei prodotti trasformati e somministrati al pubblico, pertanto, saranno versati automaticamente e direttamente in sede di vendita su un conto corrente dedicato della S.I.A.S.. Tale conto corrente sarà tempestivamente comunicato all'atto della stipula del contratto esecutivo. Il fornitore, pertanto, dovrà e potrà accettare solo ed esclusivamente pagamenti in moneta elettronica, mettendo a disposizione a sua cura ed onere l'hardware a tanto necessario (registratore automatico di cassa e POS) da intestare alla S.I.A.S. S.p.A.

I listini di vendita saranno comunicati e validati dalla S.I.A.S. che, in ragione dell'evento o del periodo dell'anno, si riserva la possibilità di comunicare con almeno 10 giorni di anticipo eventuali variazioni dei prezzi unitari di vendita dei prodotti di cui all'allegato "Listino Bar". S.I.A.S., in quanto destinataria dei ricavi della vendita, si riserva anche l'attivazione di particolari scontistiche o convenzioni/agevolazioni sui prezzi applicati dal gestore del Bar il quale, pertanto, adegua la politica di vendita alle istanze ufficiali che S.I.A.S. produrrà con almeno 10 giorni di anticipo, per consentire l'eventuale adeguamento e programmazione delle casse automatiche. Non sarà in alcuna misura consentito il pagamento per contante. L'eventuale accertata violazione di tale disposizione da parte del Fornitore costituirà causa di grave inadempimento con contestuale risoluzione espressa del rapporto contrattuale, vista la lesione del generale principio di fiducia tra committente e appaltatore.

L'area "Monza Circuit Cafè" del servizio bar, caffetteria e tavola fredda, in occasione del GP dovrà sospendere questa tipologia di erogazione ordinaria.



Verrà infatti richiesto all'impresa aggiudicataria di svolgere un servizio di ristorazione per l'azienda che, tramite S.I.A.S., acquisirà lo spazio *hospitality* per i propri clienti.

In questa fase di sospensione del servizio bar, può essere richiesto dalla S.I.A.S. di rimuovere temporaneamente e parzialmente parte degli arredi.

Il Servizio di ristorazione durante la settimana del GP di Formula 1 consisterà in un open bar per le tre giornate di gara (dal venerdì alla domenica), con un pranzo a buffet o servito per una presenza giornaliera stimata di circa 130 persone. È richiesto un elevato livello di servizio per soddisfare la clientela partecipante al Gran Premio F1. La contabilizzazione delle prestazioni effettivamente rese, avverrà mediante l'applicazione dell'allagato "Elenco Prezzi Unitari" opportunamente scontati del ribasso di aggiudicazione del Lotto 2. Le quantità e le preparazioni richieste saranno preventivamente esplicitate dalla S.I.A.S. in apposito ordine di servizio. Eseguita la prestazione ed accertatane la regolarità da parte di S.I.A.S., si provvederà a liquidare i relativi importi che terranno conto anche dell'effettivo numero di persone che avranno partecipato all'area *hospitality*.

CAPO 5 – PERSONALE DEL FORNITORE IMPIEGATO NEL SERVIZIO

18. PERSONALE E RISORSE NECESSARIE

Per lo svolgimento del servizio, l'Impresa aggiudicataria deve mettere a disposizione personale specializzato, perfettamente idoneo e proporzionato da un punto di vista numerico. Il numero di camerieri e di personale in servizio sarà in funzione del numero di ospiti rispettando le minime quantità minime indicate nei cluster al precedente punto nonché desumibili puntualmente dall'Allegato "Prospetto Generale dei Fabbisogni".

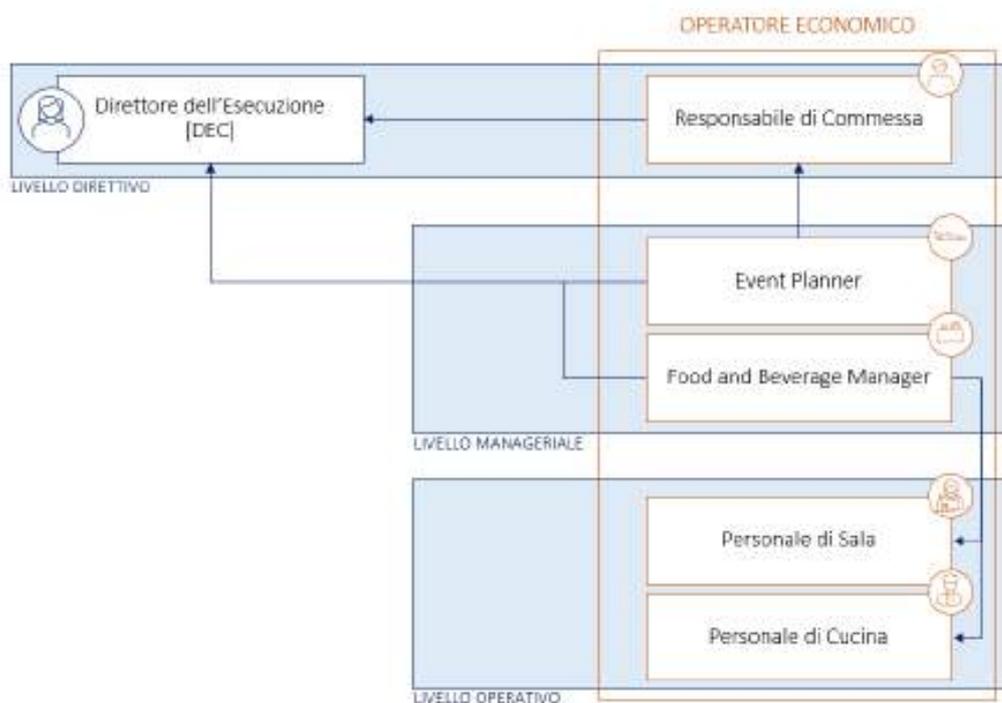
La struttura organizzativa dell'Appaltatore dedicata alla gestione dell'appalto deve prevedere la presenza delle seguenti figure, considerate figure chiave per il corretto svolgimento dell'appalto:

- *Responsabile di commessa;*
- *Event Planner;*
- *Food and beverage manager;*
- *Personale di sala;*
- *Personale di cucina.*

Si riporta, esemplificativamente, lo schema organizzativo secondo il quale la Stazione Appaltante intende rapportarsi con l'Appaltatore per lo svolgimento del presente contratto con l'indicazione delle figure rappresentative ai fini della gestione del contratto.

Le frecce indicano sinteticamente le interrelazioni tra le varie figure previste nell'organizzazione sulla base dei macro-processi che caratterizzano lo svolgimento dell'appalto così come innanzi descritti. Lo scopo è quello di evitare sovrapposizioni ed interferenze gestionali che creino disordine ed incertezze operative e garantire uno scambio di flussi informativi tra i soggetti effettivamente preposti, a vari livelli, allo svolgimento delle attività.

I ruoli e i compiti delle figure professionali della Stazione appaltante e dell'Appaltatore sono descritti nei successivi punti:



L'Impresa aggiudicataria si impegna a fornire a S.I.A.S. gli elenchi nominativi del personale addetto e la loro qualifica, nonché di dotare il personale di un cartellino di riconoscimento ai sensi del D.lgs. 9 aprile 2008, n. 81. In tale elenco deve essere indicato il nominativo della persona designata come Coordinatore del Gruppo per il servizio (Responsabile di Commessa). Eventuali variazioni di tale elenco potranno essere apportate solo previo assenso della stazione appaltante. **Inoltre, si precisa che entro il termine di 7 giorni dal Gran Premio, l'Impresa aggiudicataria del servizio dovrà trasmettere al referente S.I.A.S. l'elenco di tutti i nominativi degli operatori adibiti al servizio con l'indicazione della tipologia del contratto applicato.**

In nessun caso la stipula dei contratti d'appalto potrà valere quale titolo diretto o indiretto per la costituzione di singoli o plurimi rapporti di lavoro subordinato tra la Stazione Appaltante ed il personale dell'impresa aggiudicataria adibito alla gestione dei servizi oggetto del presente capitolato.

Le eventuali sostituzioni e/o variazioni con personale di almeno pari livello, dovranno essere comunicate tempestivamente alla stazione appaltante.

Il personale assegnato allo svolgimento dei servizi oggetto del presente Capitolato non potrà permanere in aree di pertinenza della Stazione Appaltante al di fuori del proprio orario di lavoro e, comunque, non potrà accedere ad aree diverse da quelle in cui si svolgono le prestazioni di cui all'oggetto del presente Capitolato.

Tutto il personale impegnato deve essere formato su argomenti previsti dalla normativa e, a seconda delle mansioni svolte, su argomenti specifici.

Tutti gli addetti dell'impresa appaltatrice dovranno indossare obbligatoriamente, nell'espletamento del servizio, idonea uniforme fornita a cura e spese dell'operatore, ed in linea con la normativa vigente sulla sicurezza del lavoro.

L'Impresa aggiudicataria si obbliga ad applicare nei confronti dei lavoratori dipendenti le disposizioni legislative e regolamentari vigenti in materia di lavoro ed assicurazioni sociali e ad assumere a proprio carico tutti gli oneri relativi, si obbliga ad attuare condizioni normative e retributive non inferiori a quelle risultanti dal contratto collettivo di lavoro relativo alle figure professionali impiegate.

Con riferimento al **Lotto n. 2**, per ogni turno di servizio, si richiedono almeno due risorse che sappiano esprimersi in lingua inglese. I menu e gli eventuali preventivi richiesti da S.I.A.S. dovranno essere redatti, a richiesta, sia in lingua italiana sia in lingua inglese.

L'Impresa aggiudicataria si obbliga ad applicare nei confronti dei lavoratori dipendenti le disposizioni legislative e regolamentari vigenti in materia di lavoro ed assicurazioni sociali e ad assumere a proprio carico tutti gli oneri relativi, si obbliga ad attuare condizioni normative e retributive non inferiori a quelle risultanti dal contratto collettivo di lavoro relativo alle figure professionali impiegate.

Il personale che l'impresa metterà a disposizione di S.I.A.S. dovrà essere congruo da un punto di vista numerico. Il numero di camerieri e personale in servizio sarà funzionale rispetto al numero di ospiti / commensali.

La quantificazione esatta del numero minimo di personale operativo in sito per l'erogazione delle prestazioni di cui al presente punto è riportato in seguito:

Tipologia di servizio	Personale minimo richiesto presente in sala (si intende escluso il personale della cucina)
Welcome coffee	1 Responsabile di riferimento 1 Caposervizio

	1 Cameriere ogni 50 Ospiti
Coffee break	1 Responsabile di riferimento 1 Caposervizio 1 Cameriere ogni 50 Ospiti
Open bar	1 Responsabile di riferimento 1 Caposervizio 1 Cameriere ogni 50 Ospiti
Light lunch a buffet	1 Responsabile di riferimento 1 Caposervizio 1 Cameriere ogni 30 Ospiti
Pranzo con servizio al tavolo	1 Responsabile di riferimento 1 Caposervizio 1 Cameriere ogni 25 Ospiti
Cocktail rinforzato	1 Responsabile di riferimento 1 Caposervizio 1 Cameriere ogni 30 Ospiti
Cena servita	1 Responsabile di riferimento 1 Caposervizio 1 Cameriere ogni 20 Ospiti

18.1 Responsabile di Commessa

Il Responsabile di Commessa è la figura rappresentante dell'operatore economico che si interfacerà con il DEC per il coordinamento e l'attuazione dei contratti esecutivi e, unitamente a questi, contribuisce al buon esito dell'erogazione delle prestazioni richieste.

Il Responsabile di Commessa dell'evento dovrà possedere una adeguata esperienza pluriennale nella gestione di commesse similari. La presenza deve essere garantita con continuità in loco, per le riunioni di coordinamento precedenti gli eventi da tenersi, in sito, con modalità e orari da concordare. Il Responsabile di commessa dell'evento dovrà comunque essere sempre reperibile telefonicamente per l'intera settimana relativa all'evento GP.

18.2 Event Planner

L'*Event Planner* è una figura interna all'organizzazione dell'impresa aggiudicataria ed è la figura responsabile di tutte le procedure relative alla fase di programmazione e progettazione del servizio per il successivo mantenimento degli standard di qualità nella fase realizzativa.

Per questa figura è richiesta un'esperienza almeno quinquennale nella pianificazione e progettazione di eventi di analoghe dimensioni. Deve garantire la presenza durante lo svolgimento dell'evento per adottare tempestivamente le necessarie variazioni in corso di evento che dovessero rendersi necessarie durante la fase esecutiva.



18.3 Food and Beverage Manager

Il *Food and Beverage Manager* è la figura di riferimento nella fase di erogazione del servizio e riporta, unitamente all'*Event Planner*, al Responsabile di Commessa nonché al DEC della S.I.A.S..

Nel dettaglio, questa figura ha il compito di gestire e coordinare il personale che opera presso i locali oggetto di servizio, controlla che gli standard di produzione e somministrazione siano mantenuti nel tempo.

Per questa figura è richiesta un'esperienza almeno quinquennale nella gestione di eventi di analoghe dimensioni. Deve garantire la presenza durante lo svolgimento dell'evento per coordinare l'intero servizio e tutto il personale.

Il Food and Beverage Manager riceve dal Responsabile di Commessa e dal DEC di S.I.A.S. le indicazioni relativamente al tipo di servizio stabilito ed è responsabile della sua realizzazione secondo gli standard previsti nel contratto.

18.4 Personale di sala

Maître, caposervizio dedicato, camerieri, addetti per punto bar sono figure la cui preparazione professionale è fondamentale per la corretta erogazione del servizio.

È obbligo dell'impresa aggiudicatrice garantire la loro presenza in quantità e qualità adeguati alla tipologia del servizio e alle numeriche degli ospiti e a coordinare il loro lavoro secondo quanto previsto nell'appalto per la migliore riuscita del servizio. I quantitativi **minimi da garantire** con riguardo alla manodopera stimati per la corretta esecuzione delle prestazioni richieste sono desumibili dall'allegato "Prospetto generale dei Fabbisogni".

Il personale di sala assegnato allo svolgimento dei servizi oggetto del presente appalto e a contatto con il cliente finale sia esso privato sia esso, a titolo esemplificativo ma non esaustivo Azienda/Ente/Promotore o altro, dovrà sapersi esprimere anche in lingua inglese per meglio agevolare l'interazione.

I menu e gli eventuali preventivi richiesti da S.I.A.S. o da altri clienti dell'Autodromo da questa autorizzati, dovranno essere redatti sia in lingua italiana sia in lingua inglese, ove richiesto.

18.5 Personale di cucina

Tutto lo staff componente la brigata di cucina dovrà possedere idonea preparazione ed esperienza pluriennale nella gestione di analoghi servizi di ristorazione per grandi eventi.

In particolare, l'*Executive Chef* coordinerà la brigata in cucina in occasione delle singole commesse e farà riferimento al Responsabile di Commessa. Per questa figura è richiesta un'esperienza almeno quinquennale nella gestione di servizi di ristorazione per eventi di grandi dimensioni.

Il Capo pasticciere è il professionista in sito specializzato nella realizzazione di prodotti di pasticceria previsti all'interno al servizio ed è una figura che si interfaccia con l'*Executive Chef*. Per questa figura è richiesta un'esperienza almeno quinquennale nella gestione di servizi di catering per eventi di grandi numeri.

CAPO 6 – MANUTENZIONE DEI LOCALI E IGIENE

19. CRITERI AMBIENTALI MINIMI

Ai sensi dell'art. 57, comma 2, d.lgs. 36/2023, nella esecuzione dei servizi oggetto dell'appalto, l'Impresa dovrà attenersi all'osservanza dei Criteri Ambientali Minimi (CAM) adottati con decreto del 10 marzo 2020 del Ministero dell'Ambiente e della tutela del territorio e del mare per il servizio di ristorazione collettiva e fornitura di derrate alimentari nonché della seguente normativa:

- *Regolamento (CE) N. 852/2004*
- *Regolamento (CE) N. 853/2004*
- *Regolamento (CE) N. 172/2002*
- *Regolamento (UE) N. 625/2017.*
- *Criteri ambientali minimi per l'affidamento del servizio di pulizia e sanificazione di edifici e ambienti ad uso civile, sanitario e per i prodotti detergenti adottati con Decreto del Ministero dell'Ambiente e della Tutela del Territorio e del Mare del 29.01.2021 (limitatamente alle operazioni di pulizia delle aree oggetto di concessione).*

Nella esecuzione del servizio oggetto dell'appalto, l'Impresa dovrà inoltre osservare le normative di seguito indicate:

- Regolamento (CE) N. 834/2007 del Consiglio del 28 giugno 2007 relativo alla produzione biologica e all'etichettatura dei prodotti biologici e che abroga il regolamento (CEE) n. 2092/91
- Regolamento (CE) N. 889/2008 della Commissione del 5 settembre 2008 recante modalità di applicazione del regolamento (CE) n. 834/2007 del Consiglio relativo alla produzione biologica e all'etichettatura dei prodotti biologici, per quanto riguarda la produzione biologica, l'etichettatura e i controlli. Come modificato da ultimo dal Reg. (CE) n. 710/2009
- Regolamento (CE) N. 1235/2008 della Commissione dell'8 dicembre 2008 recante modalità di applicazione del regolamento (CE) n. 834/2007 del Consiglio per quanto riguarda il regime di importazione di prodotti biologici dai paesi terzi
- Regolamento (CE) N. 710/2009 della Commissione del 5 agosto 2009 che modifica il regolamento (CE) n. 889/2008 recante modalità di applicazione del regolamento (CE) n. 834/2007 del Consiglio per quanto riguarda l'introduzione di modalità di applicazione relative alla produzione di animali e di alghe marine dell'acquacoltura biologica
- Decreto Ministeriale 18354 del 27/11/2009 recante "Disposizioni per l'attuazione dei regolamenti (CE) n. 834/2007, n. 889/2008 e n. 1235/2008 e successive modifiche riguardanti la produzione biologica e l'etichettatura dei prodotti biologici"
- Regolamento (CE) n. 1898/2006 della Commissione del 14 dicembre 2006 recante modalità di applicazione del regolamento (CE) n. 510/2006 del Consiglio del 20 marzo 2006, relativo alla protezione delle indicazioni geografiche e delle denominazioni d'origine dei prodotti agricoli e alimentari
- L. 23 dicembre 1999, n. 488 art. 59, comma 4 e s. m. i. recante "Sviluppo dell'agricoltura biologica e di qualità"
- Decreto del Ministro delle Politiche Agricole dell'8 settembre 1999, n.350 recante "norme per l'individuazione dei prodotti tradizionali di cui all'articolo 8, comma 1, del decreto legislativo 30 aprile 1998, n. 173"

- Direttiva 98/58/CE del Consiglio del 20 luglio 1998 riguardante la protezione degli animali negli allevamenti
- Decreto Legislativo 29 luglio 2003, n.267 Attuazione delle direttive 1999/74/CE e 2002/4/CE, per la protezione delle galline ovaiole e la registrazione dei relativi stabilimenti di allevamento
- Direttiva 2007/43/CE del Consiglio del 28 giugno 2007 che stabilisce le norme minime per la protezione dei polli allevati per la produzione di carne
- Decreto Legislativo 30 dicembre 1992, n.534 Attuazione della direttiva 91/630/CEE che stabilisce le norme minime per la protezione dei suini
- Decreto Legislativo 30 dicembre 1992, n.533 Attuazione della direttiva 91/629/CEE che stabilisce le norme minime per la protezione dei vitelli
- Decreto Legislativo 1° settembre 1998, n.331 Attuazione della direttiva 97/2/CE relativa alla protezione dei vitelli. Pubblicato sulla Gazzetta Ufficiale 25 settembre 1998 n.224

20. REQUISITI DEI MATERIALI E OGGETTI AL CONTATTO CON GLI ALIMENTI (MOCA)

Le stoviglie lavabili e riutilizzabili per i pasti devono essere conformi alle certificazioni (UNI) EN 13432, (UNI) EN 14995 o equivalenti. L'aggiudicatario è tenuto a sostituire tempestivamente le stoviglie qualora le superfici risultino non integre o, nel caso di resine melamminiche, non lucide oppure qualora sia stata acquisita evidenza di mancata conformità alla normativa sui materiali e oggetti a contatto con gli alimenti.

I contenitori usati per la conservazione degli alimenti a temperatura ambiente o in refrigerazione devono essere riutilizzabili; i contenitori isotermitici per l'eventuale trasporto devono essere completamente riciclabili e, per il congelamento o la surgelazione i sacchetti devono essere in polietilene a bassa densità (PE-LD) o in materiale compostabile e biodegradabile conforme alla predetta norma UNI EN 13432.

Le tovaglie utilizzate devono essere oleo e idrorepellenti plastificate riutilizzabili o in tessuto conformi ai CAM per le forniture di prodotti tessili e in possesso dei mezzi di prova ivi previsti o con il marchio di qualità ecologica Ecolabel (UE) o equivalenti etichette ambientali conformi alla UNI EN ISO 14024 o con l'etichetta Oeko-tex standard 100 o "Global Organic Textile Standard" o equivalenti.

Le tovagliette monoposto eventualmente usate per determinate specifiche esigenti organizzative temporanee e i tovaglioli monouso in carta tessuto devono essere in possesso del marchio di qualità ecologica Ecolabel EU o equivalenti etichette ambientali conformi alla ISO 14024, oppure del marchio Programme for Endorsement of Forest Certification schemes (PERC®) o equivalenti.

Tali prodotti in carta tessuto devono essere privi di colorazioni o stampe e, se disponibili, costituiti da cellulosa non sbiancata.

Oltre alle pertinenti verifiche presso il centro di cottura, il direttore dell'esecuzione del contratto potrà far eseguire verifiche a campione, sottoponendo i MOCA (Materiali e Oggetti a Contatto con Alimenti) ad analisi presso laboratori accreditati per l'esecuzione dei test di prova di migrazione globale e specifica, eseguite con le metodiche indicate nel regolamento (UE) n. 10/2011 (o di altra normativa pertinente, se trattasi di altri oggetti o materiali).

21. CARATTERISTICHE DEI PRODOTTI DETERGENTI E SANIFICANTI

Per la pulizia dei locali e delle altre superfici dure e nei lavaggi in lavastoviglie devono essere usati detersivi con l'etichetta di qualità ecologica Ecolabel (VE) o equivalenti etichette ambientali conformi alla UNI EN ISO 14024 o, nel caso di pulizia delle superfici dure, conformi alle specifiche tecniche dei CAM pertinenti (CAM per

l'affidamento del servizio di pulizia e per la fornitura di prodotti per l'igiene approvati con DM 51 gennaio 2021 e pubblicati in G.U. n. 42 del 19 febbraio 2021), muniti dei mezzi di prova ivi previsti.

Prima di procedere al lavaggio ad umido, i condimenti grassi e oleosi devono essere rimossi a secco dalle stoviglie, pentole e dalle altre attrezzature.

In fase di esecuzione, il direttore dell'esecuzione del contratto di S.I.A.S. attua la verifica attraverso sopralluoghi nei centri di cottura ed in sala mensa per la presa in visione dei prodotti, delle scorte e dei relativi imballaggi primari.

In caso di utilizzo di detergenti conformi ai suddetti CAM sarà richiesto l'invio dei rapporti di prova rilasciata da laboratori accreditati UNI EN ISO 17025.

L'appaltatore deve garantire che i prodotti siano impiegati secondo le indicazioni fornite dalle case produttrici e che durante l'uso vengano riposti su un carrello adibito appositamente a tale funzione. I detersivi e gli altri prodotti di sanificazione devono essere sempre contenuti nelle confezioni originali, con la relativa etichetta e conservati in locale apposito o in armadi chiusi a chiave. L'appaltatore è tenuto a comunicare il nome commerciale e la marca dei prodotti che si impegnerà ad utilizzare, del tutto conformi alle predette specifiche minime.

L'Impresa aggiudicataria deve utilizzare prodotti detergenti conformi alla vigente normativa sui detergenti (Reg. CE 648/2004 e D.P.R. 6 febbraio 2009 n.21) e, nel caso di prodotti disinfettanti o disinfestanti, conformi al D.lgs. 25 febbraio 2000 n. 174 sui biocidi e al D.P.R. 6 ottobre 1998 n. 392 sui presidi medico-chirurgici.

Si precisa che è tassativamente vietato il lavaggio delle attrezzature e dei pavimenti della cucina con getto ad acqua.

22. RIFIUTI E MATERIALI DI RISULTA

Rientrano tra i compiti dell'aggiudicatario la rimozione, il trasporto e il conferimento dei rifiuti e degli imballaggi nei contenitori posti nel punto di raccolta esterno, con l'osservanza, in materia di raccolta differenziata, del sistema vigente in ambito Comunale e delle relative modalità gestionali. Sono inoltre a carico dello stesso le spese per l'acquisto di contenitori e relativi sacchi per il conferimento in modalità differenziata dei rifiuti, e le eventuali sanzioni connesse alla gestione del sistema di raccolta e conferimento.

I rifiuti solidi e i materiali di risulta provenienti dalle cucine, dai locali di consumo e dalle relative pertinenze, devono essere, a cura dell'appaltatore, raccolti negli appositi sacchetti, trasparenti e forniti dall'appaltatore, secondo la normativa vigente e convogliati presso gli appositi contenitori per la raccolta. Resta inteso che gli oneri per la raccolta, il trasporto, il conferimento a discarica e lo smaltimento dei rifiuti comunque prodotti nell'effettuazione del servizio sono a carico della S.I.A.S.

Le sostanze grasse (oli esausti) provenienti dalla separazione fatta a monte dello scarico e dal disoleatore devono essere trattate come rifiuti non pericolosi e raccolte in appositi contenitori, in conformità alle normative vigenti. Lo smaltimento di tali sostanze sarà a cura del fornitore.

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

Ai sensi di quanto previsto dai CAM, l'aggiudicatario deve scegliere, ove disponibili, prodotti riciclabili o che utilizzino imballaggi «a rendere» o costituiti da materiali riciclabili, riutilizzabili, biodegradabili, compostabili e plastic free o a ridotto volume.

Non devono inoltre essere utilizzate le confezioni monodose (per zucchero, maionese, ketchup, senape, olio e salse da condimento, etc.) e le monoporzioni ove non altrimenti imposto ex lege oppure ove non motivato da esigenze tecniche legate a menù o a esigenze specifiche (ad esempio, per celiaci, etc.).



CAPO 7 – CONTROLLI

23. CONTROLLI A CURA DEL GESTORE

Sono a carico e a cura dell'Aggiudicatario tutti i controlli finalizzati alla eliminazione/riduzione del rischio igienico-sanitario degli alimenti. Tali controlli vengono principalmente svolti per mezzo del piano di autocontrollo.

Il Gestore è tenuto ad avvalersi di un laboratorio indipendente accreditato ACCREDIA per le analisi microbiologiche dei pasti.

Controllo pasti: il laboratorio dovrà eseguire, presso il Centro Cottura almeno 2 (due) controlli (da eseguire contestualmente al periodo dell'evento Gran Premio F1). Ad ogni controllo dovranno essere effettuati:

- *tamponi ambientali random su superfici di lavoro e utensili per il rilevamento dei valori microbiologici;*
- *prelievo di alimenti (ogni prelievo un campione di un primo, un secondo, un contorno) per il rilevamento dei valori microbiologici.*

24. ONERI A CARICO DEL FORNITORE DEL SERVIZIO

S.I.A.S. richiede al fornitore del servizio la promozione e la vendita di determinati prodotti, con esclusione di marchi concorrenti. A tal fine, all'atto della stipula del contratto, S.I.A.S. comunicherà la lista dei prodotti per i quali ha concluso accordi di esclusività merceologica, lista che si riserva di modificare ed integrare periodicamente. Gli aggiornamenti di tale lista verranno di volta in volta comunicati tempestivamente al Fornitore del Servizio.

Il fornitore del servizio è tenuto, altresì, in occasione dei servizi prestati per il Gran Premio di Formula 1, ad osservare eventuali accordi di esclusività merceologica conclusi da F1, titolare dei diritti della manifestazione sportiva e comunicati a S.I.A.S.

L'Impresa aggiudicataria, con la partecipazione alla presente procedura, riconoscere che i locali e le attrezzature messe a disposizione dalla S.I.A.S. sono idonei e sufficienti per il miglior svolgimento del servizio e rispondono alle disposizioni di legge e regolamenti in materia di sicurezza ed igiene. Eventuali lacune o ulteriori necessità logistiche che saranno appurate dal Fornitore sono a carico esclusivo di quest'ultimo che, pertanto, le annovera nei costi generali d'impresa con riferimento al Conto economico dell'appalto.

L'Impresa aggiudicataria si impegna ad usare i locali, gli impianti e le attrezzature e qualsiasi altro materiale ricevuto in consegna con la massima cura e al solo scopo indicato nella presente gara e deve rispondere per rotture e guasti imputabili a cattivo uso da parte del proprio personale.

L'Impresa aggiudicataria provvederà, a propria esclusiva cura e spese, alla pulizia ed all'allestimento delle aree e dei locali consegnati, nonché all'attivazione di eventuali collegamenti telefonici e internet, i cui costi, in ogni caso, resteranno integralmente a carico del Fornitore del Servizio per tutta la durata dell'assegnazione. Eventuali migliorie devono essere preventivamente concordate e autorizzate da S.I.A.S. e restano a carico del Fornitore del Servizio e a favore di S.I.A.S., senza alcun tipo di rimborso dovuto.

Per quanto riguarda le utenze e i consumi relativi, S.I.A.S. provvederà a fornire all'appaltatore, la fornitura di elettricità, gli allacciamenti idrici, l'impianto di climatizzazione, e l'impianto di sicurezza.

L'Impresa aggiudicataria dovrà altresì:

- *far rispettare, all'interno dei locali concessi, l'assoluto divieto di fumo, individuando un responsabile preposto all'osservanza del divieto così come previsto dalla normativa vigente in materia. Il nominativo del responsabile dovrà essere apposto sui cartelli, a*



- norma di legge, i quali dovranno essere esposti in maniera ben visibile;*
- *provvedere che gli approvvigionamenti per la gestione del servizio non ostacolino la normale attività di commessa/sportiva (ad esempio, utilizzo del montacarichi in orari preventivamente concordati con S.I.A.S.);*
 - *provvedere, in caso di contravvenzioni o sanzioni che dovessero essere poste a carico della S.I.A.S. per inadempienze o per responsabilità dell'aggiudicatario, all'immediato e totale rimborso a favore di S.I.A.S.;*
 - *sostituire, previa richiesta scritta di S.I.A.S., personale non idoneo al servizio, ad insindacabile giudizio di S.I.A.S.*

25. LIVELLI DI SERVIZIO

Il servizio svolto deve essere mirato ad ottenere standard elevati sia sotto il profilo qualitativo che organizzativo e deve raggiungere un livello di soddisfazione minima da parte dei commensali pari al 70%, degli stessi riscontrabile attraverso questionari, appositamente predisposti e distribuiti da S.I.A.S. su un campione di almeno 100 utenti. Si considera insoddisfacente un punteggio assegnato dal cliente non superiore a 7/10. I questionari riguarderanno, tra l'altro, la bontà e originalità dei pasti, la qualità dell'organizzazione, il servizio, e l'igiene.

Qualora la media dei questionari raccolti in numero non minore di 100, non raggiunga il livello minimo del 70% di soddisfazione degli utenti, S.I.A.S. si riserva la possibilità di risolvere il contratto senza alcun ulteriore obbligo verso il fornitore, previo risarcimento del danno per l'interruzione del servizio.

26. ATTIVITA' DI CONTROLLO

S.I.A.S. effettua, direttamente o tramite incaricati competenti, controlli periodici sulla qualità, quantità, varietà e preparazione dei pasti, l'igiene generale dei locali e la pulizia del materiale utilizzato. Il medesimo controllo è effettuato sulle derrate alimentari conservate nei magazzini e nelle celle frigorifere.

Il Fornitore del Servizio deve consentire il libero accesso al referente S.I.A.S. nei locali ove vengono preparati i pasti.

L'effettuazione di detti controlli non viene in alcun modo a limitare od escludere la piena responsabilità del Fornitore del Servizio nei confronti di S.I.A.S. e dei clienti.

Inoltre, in occasione del Gran Premio, l'Impresa aggiudicataria dovrà presentare un rapporto a S.I.A.S. almeno una settimana prima dell'evento nel quale riportare i tipi, le quantità dei prodotti alimentari, i metodi di produzione e l'origine dei prodotti forniti nell'esercizio dell'attività, allegando documentazione appropriata.



CAPO 8 – MARCHIO

27. UTILIZZO DEL MARCHIO DELL'AUTODROMO

Non è permesso all'aggiudicatario l'utilizzo dei marchi e delle scritte registrate dell'Autodromo Nazionale Monza S.I.A.S. S.p.A.

La stazione appaltante si riserva eventualmente, su formale richiesta, di valutare l'opportunità di procedere all'autorizzazione all'uso del marchio aziendale, che deve intendersi:

- *sempre ed esclusivamente relativa all'iniziativa specifica per cui è stato richiesto;*
- *soltanto per il periodo corrispondente all'evento per il quale il servizio è prestato.*

L'eventuale autorizzazione non conferisce alcun diritto d'esclusiva, né permette l'appropriazione dei marchi di S.I.A.S. da parte del richiedente.

È fatto altresì espresso divieto all'aggiudicatario di utilizzare il proprio marchio aziendale, quello di propri fornitori o qualsiasi altro marchio a scopo pubblicitario durante l'intera durata del servizio, sia direttamente che indirettamente, se non previa valutazione ed eventuale autorizzazione da parte di S.I.A.S.



CAPO 9 – NORME DI SICUREZZA

28. DISPOSIZIONI GENERALI

Il Fornitore, in ottemperanza alle disposizioni del Decreto Legislativo 81/2008 e ss.m.i., deve:

- a) provvedere affinché il proprio personale incaricato dell'esecuzione del Servizio di cui trattasi, abbia ricevuto una adeguata informazione e formazione sui rischi specifici propri della loro attività, nonché sulle misure di prevenzione e protezione da adottare in materia di sicurezza sul lavoro e di tutela dell'ambiente;
- b) dotare il proprio personale di adeguati dispositivi di protezione individuali e collettivi, in relazione alla tipologia delle attività oggetto del Servizio.

Il Fornitore, presso i locali di pertinenza dei servizi, deve predisporre e far affiggere dei cartelli che illustrino le norme principali di prevenzione e antinfortunistica secondo quanto previsto dalle normative vigenti.

L'impiego di energia elettrica, gas deve essere assicurato da personale del Fornitore che conosca la manovra dei quadri di comando e delle saracinesche di intercettazione e delle apparecchiature utilizzate.

Si precisa che, per quanto riguarda la sicurezza antinfortunistica, ogni responsabilità connessa è a carico del Fornitore.

29. NORME DI SICUREZZA GENERALI

I servizi appaltati devono svolgersi nel pieno rispetto di tutte le norme vigenti in materia di prevenzione degli infortuni e igiene del lavoro e in ogni caso in condizione di permanente sicurezza e igiene.

L'appaltatore è altresì obbligato ad osservare scrupolosamente le disposizioni del vigente Regolamento Locale di Igiene.

L'appaltatore predisporre, per tempo e secondo quanto previsto dalle vigenti disposizioni, gli appositi piani per la riduzione del rumore, in relazione al personale e alle attrezzature utilizzate.

L'appaltatore non può iniziare o continuare i lavori qualora sia in difetto nell'applicazione di quanto stabilito nel presente articolo.

Il datore di lavoro dell'impresa esecutrice osserverà scrupolosamente le misure generali di tutela, in particolare:

- *il mantenimento delle aree di lavoro in condizioni ordinate e di soddisfacente salubrità;*
- *la scelta dell'ubicazione di posti di lavoro tenendo conto delle condizioni di accesso a tali posti, definendo vie o zone di spostamento o di circolazione;*
- *le condizioni di movimentazione dei vari materiali;*
- *la manutenzione, il controllo prima dell'entrata in servizio e il controllo periodico degli apprestamenti, delle attrezzature di lavoro degli impianti e dei dispositivi al fine di eliminare i difetti che possono pregiudicare la sicurezza e la salute dei lavoratori;*
- *la delimitazione e l'allestimento delle zone di stoccaggio e di deposito dei vari materiali, in particolare quando si tratta di materie e di sostanze pericolose.*

CAPO 10 – PREZZO, MODALITA' DI FATTURAZIONE E PAGAMENTO

30. DETERMINAZIONE DELL'IMPORTO POSTO A BASE DI GARA

Si riporta in seguito la costruzione e l'analisi della base d'asta da inviare a gara con riguardo al Lotto n.1 – GP e al Lotto n.2 – Stagione Sportiva.

Entrambe le quantificazioni puntano preliminarmente alla redazione di un **Elenco Prezzi Unitari** valido per i due Lotti di gara e che ne costituirà elemento contrattuale per la fase esecutiva.

Tale Elenco Prezzi contiene n. 33 voci di analisi [da S1 a S30 oltre P1 e P2] includenti tutte le attività (trasporto, allestimento, smontaggio, etc.) e tutti i materiali, gli arredi e lo staff necessari all'erogazione della relativa voce di elenco prezzi.

Nelle singole analisi prezzi operate, le Spese Generali e gli Utili di impresa sono sempre intesi rispettivamente pari al 25% e al 10%. Di tanto si terrà conto in sede di verifica di anomalia e congruità in fase di aggiudicazione.

La specifica analisi dei costi della manodopera secondo il CCNL Pubblici Esercizi, Ristorazione Collettiva, Commerciale e Turismo è puntualmente riportata, per il Lotto n.1, nell'allegato "Prospetto Generale dei Fabbisogni". Per il Lotto n.2, invece, la stima dei costi della manodopera è la sommatoria dei relativi costi desumibili sia dalle prestazioni stimate annue inerenti le ristorazioni della stagione sportiva, sia dalla parte "fissa" relativa servizio bar.

La determinazione della base d'asta è stata operata tenendo conto che i servizi in oggetto non sono direttamente classificabili come ad *alta intensità di manodopera* ai sensi dell'art.1 dell'All. I.1 al d.lgs. 36/2023, ma la quota della manodopera è certamente *rilevante* rispetto al totale della base d'asta. Un riferimento importante per la valorizzazione della base d'asta è, pertanto, rappresentato dai contratti collettivi di lavoro applicabili come disposto dalle previsioni codicistiche vigenti, in particolare all'art.11 del d.lgs. 36/2023.

In generale, per qualunque dei servizi/prestazioni oggetto del presente appalto, con riferimento all'analisi della manodopera, il criterio operato per la determinazione dei costi è il seguente:

[MO] = Manodopera media oraria lorda [cd. *costo finale della manodopera all'impresa*], nominalmente assunta pari alla somma di 3 (tre) sub-componenti:

$$\mathbf{MO = [RAL + OP + TFR]}$$

dove:

RAL = retribuzione lorda media annua oraria tabellare desunta dal CCNL maggiormente rappresentativo;

OP = Oneri previdenziali a carico del datore di lavoro, nominalmente assunti pari al 31% di RAL;

TFR = Trattamento fine rapporto, nominalmente assunto pari a [RAL/13,5];

Il trattamento complessivo minimo da garantire al lavoratore è quello previsto dal C.C.N.L. per i dipendenti dei settori dei Pubblici Esercizi, della Ristorazione Collettiva e Di commessa e del Turismo, che funge da parametro esterno di commisurazione della proporzionalità e della sufficienza del trattamento economico da corrispondere al lavoratore, ai sensi dell'art. 36 Cost. (cfr. Corte costituzionale, sentenza n. 51 del 2015). In tal modo si impedisce di fatto l'applicazione al lavoratore di Contratti collettivi c.d. "pirata" (ovvero sottoscritti da organizzazioni sindacali minoritarie e quindi poco rappresentative) o l'applicazione di un Contratto collettivo non pertinente rispetto al settore di attività in cui opera [TAR Campania, Napoli, Sez. III, 07/03/2023, n.1488]. L'idoneità del richiamato Contratto collettivo è rilevabile anche dalla circostanza che è stato preso a riferimento dal Ministero del Lavoro nella predisposizione delle tabelle relative alla determinazione del costo orario delle prestazioni da applicare in sede di verifica della congruità delle offerte presentate in sede di partecipazione

agli appalti pubblici (già art. 97 del d.Lgs. n. 50 del 2016, ora art. 110 del D. Lgs. n. 32 del 2023). Di conseguenza, il livello retributivo individuato in tale Contratto collettivo è stato assunto, anche in sede ministeriale, quale parametro di riferimento per le prestazioni offerte dalle imprese che ottengono l'aggiudicazione degli appalti pubblici.

Ai sensi delle previsioni di cui al comma n.14 dell'art. 41 del Codice dei Contratti, l'importo per "singolo lotto" relativo ai **solli costi della manodopera** che la Stazione Appaltante ha stimato in sede di definizione della base d'asta, è di seguito riportato:

LOTTO	OGGETTO	SERVIZIO	MANODOPERA	PERCENTUALE
LOTTO 1	Servizio di ristorazione in occasione del Gran Premio di Formula 1	4.654.320,00 €	2.297.504,94 €	49,36%
LOTTO 2	Servizio di ristorazione per la stagione sportiva	6.927.860,00 €	3.254.804,50 €	46,98%

L'incidenza media del costo della manodopera sul valore complessivo di gara a base d'asta è di poco inferiore al **50%**.

30.1 LOTTO N.1 - GP

Con riguardo al Lotto n.1, le ore complessive di manodopera riportate nel Prospetto Generale dei Fabbisogni sono da intendersi come **minime garantite** in ragione del numero e tipologia di clusters richiesti. Al netto di eventuali elementi giustificativi dei singoli costi orari unitari minori rispetto a quelli stimati dalla SA in fase di progetto del servizio, **non sono in alcun modo derogabili/riducibili in termini di "quantità"**. Di tanto se ne terrà debitamente conto in fase di verifica dell'anomalia e congruità dell'offerta in fase di aggiudicazione. Sono pertanto stimati e richiesti i seguenti quantitativi minimi orari così distribuiti:

- *maître/capo servizio = 625 ore/evento GP*
- *camerieri = 8693 ore/evento GP*
- *addetti preparazione cibi/derrate/pulizie = 8576 ore/evento GP*

Il Fornitore, pertanto, all'atto dell'emissione della propria offerta economica è pienamente consapevole che il numero di ore-lavoro minime da garantire alla Stazione Appaltante è fisso e predeterminato in ragione del numero e della tipologia di clusters da erogare come rappresentati nel Prospetto Generale dei Fabbisogni e non potrà vantare alcun giustificativo di prezzo che punti a migliori rendimenti orari unitari del proprio personale operativo, atteso che per l'appalto in oggetto non è richiesta tale ottimizzazione di processo produttivo al concorrente e che la Stazione Appaltante, in ragione della specificità e dell'alta rappresentanza e strategicità dell'evento sportivo da gestire, non intende in alcun modo sacrificare la forza lavoro che, pertanto si intende già adeguatamente calcolata e quantificata dalla Stazione Appaltante in ragione delle sue pregresse esperienze gestionali.

30.2 LOTTO N.2 – Stagione Sportiva e servizio bar

Con riguardo al Lotto n.2, i costi complessivi della manodopera sono calcolabili, sull'intera durata dell'accordo quadro, in maniera linearmente proporzionale al valore desunto per il Lotto n.1 con riguardo alla parte relativa all'erogazione dei servizi di ristorazione. Per la parte relativa al servizio di gestione bar, invece, il costo è calcolabile *per tabulas* attesa la necessità di garantire n. 350 gg/anno di servizio, con due unità di personale e per una fascia oraria 8.00-18.00. Si ha pertanto che per il Lotto n.2, i costi della manodopera sono pari a:

$$MO_{\text{lotto 2}} = MO_{\text{ss}} + MO_{\text{bar}}$$



con

$$MO_{ss} = (\text{Prezzo Annuo stimato}) * 49,36\% = 645'701,13 \text{ €}$$

$$MO_{bar} = (\text{Costo Orario Unitario MO}) * n. \text{ addetti} * n. \text{ ore/die} * n. \text{ gg/anno} = 24\text{€/h} * 2 * 10 \text{ ore/die} * 350 \text{ die/anno} = 168'000,00 \text{ €}$$

Si determina pertanto un costo annuo della manodopera per il Lotto n.2 pari a $MO_{lotto\ 2} = 813'701,13 \text{ €}$

Ai fini delle verifiche della congruità della manodopera o delle verifiche di anomalia che si rendessero necessarie in fase di aggiudicazione, i **quantitativi orari minimi garantiti** desunti dal Prospetto Generale dei Fabbisogni, al netto di eventuali elementi giustificativi dei singoli costi orari unitari minori rispetto a quelli stimati dalla SA in fase di progetto del servizio, non sono in alcun modo derogabili/riducibili in termini di "quantità". Di tanto se ne terrà debitamente conto in fase di verifica dell'anomalia e congruità dell'offerta in fase di aggiudicazione. Per il Lotto n.2 sono pertanto stimati e richiesti i seguenti quantitativi minimi orari così distribuiti:

A. Per l'erogazione del servizio di ristorazione durante la stagione sportiva:

- o *maitre/capo servizio = 695 ore/anno*
- o *camerieri = 9667 ore/anno*
- o *addetti preparazione cibi/derrate/pulizie = 9537 ore/anno*

B. Per l'erogazione del servizio bar:

- o *capo servizio = 3500 ore/anno*
- o *aiuto cuoco/cameriere = 3500 ore/anno*

Il Fornitore, pertanto, all'atto dell'emissione della propria offerta economica è pienamente consapevole che il numero di ore-lavoro minime da garantire alla SA è fisso e predeterminato in ragione del numero e della tipologia di clusters e prestazioni da erogare come rappresentati nel Prospetto Generale dei Fabbisogni e non potrà vantare alcun giustificativo di prezzo che punti a migliori rendimenti orari unitari del proprio personale operativo, atteso che per l'appalto in oggetto non è richiesta tale ottimizzazione di processo produttivo al concorrente e che la Stazione Appaltante, in ragione della specificità e dell'alta rappresentanza e strategicità dell'evento sportivo da gestire, non intende in alcun modo sacrificare la forza lavoro che, pertanto si intende già adeguatamente calcolata e quantificata dalla Stazione Appaltante in ragione delle sue pregresse esperienze gestionali.

31. CONTO ECONOMICO DELL'APPALTO

Di seguito si espone il conto economico dell'appalto:

QUADRO ECONOMICO DI PROGETTO - LOTTO 1 e 2			
1)	VALORE SERVIZI LOTTO 1 [2+2 ANNI]		€ 4.654.320,00
1.1)	DI CUI MANODOPERA ART.41		€ 2.297.504,94
2)	VALORE SERVIZI LOTTO 2 [2+2 ANNI]		€ 6.927.860,00
2.1)	DI CUI MANODOPERA ART.41		€ 3.254.804,50
A)	TOTALE BASE D'ASTA SERVIZI RIBASSABILE		€ 11.582.180,00
	Oneri attuazione dei piani di sicurezza ordinari/interf. 2,00% di A)		€ 231.643,60
A2)	TOTALE SERVIZI A BASE al lordo degli oneri sicurezza		€ 11.813.823,60
B)	SOMME A DISPOSIZIONE DELL' AMM.NE :		
B 2	Oneri derivanti dell'eventuale quinto d'obbligo 20,00% di A)		€ 2.362.764,72
B 3	<i>Indagini :</i>		
	B 3.1 <i>Indagini geologiche</i>		€ 0,00
	B 3.2 <i>Accertamenti</i>		€ 0,00
	B 3.3 <i>Rilievi</i>		€ 0,00
		tot.	€ 0,00
B 4	Allacciamenti ai pubblici servizi :		€ 0,00
B 5	Imprevisti (CCT exc.1 art. 215 dlgs. 36/2023 e art.7bis L.120/2020) 0,50% del totale		€ 59.069,12
B 6	Acquisizione aree o immobili		€ 0,00
B 7	Art.45 D.Lgs. n.36/2023: 2,00% di A2+B2		
	B 7.1 <i>RUP</i>		
	B 7.2 <i>Direttore Lavori/DEC</i>		€ 226.825,41
	B 7.3 <i>Assistenti tecnici/amministrativi</i>		
	B 7.4 <i>accantonamento (20% del 2%)</i>		€ 56.706,35
		tot.	€ 283.531,77
B 8	Spese per tecnici esterni 0,00% di A)		€ 0,00
B 9	Spese per attività di consulenza o di supporto		€ 0,00
B 10	Spese per commissioni giudicatrici		€ 0,00
B 11	Spese per pubblicità e, ove previsto, per opere artistiche		€ 0,00
B 12	Accertamenti di laboratorio, verifiche, collaudi		€ 0,00
B 13	I.V.A ed eventuali altre imposte :		
	B 13.1 <i>Inpdap/Inps/CP</i> 0,00% di A		€ 0,00
	B 13.2 <i>I.V.A.</i> 22,00% di A2+B2+B5+B13		€ 3.131.844,64
	B 13.3 <i>I.V.A. su spese tecniche</i> 0,00% di B8		€ 0,00
	B 13.4 <i>I.V.A. su spese B3.1</i> 22,00% di B3.1		€ 0,00
		tot.	€ 3.131.844,64
	TOTALE SOMME A DISPOSIZIONE		€ 5.837.210,24
	TOTALE PROGETTO (A+B)		€ 17.419.390,24
	ROMA, Lì 4/4/2024	il Responsabile di fase della progettazione	
		<i>ing. Giovanni Leone</i>	



QUADRO ECONOMICO DI PROGETTO - LOTTO 1

1)	VALORE SERVIZI LOTTO 1 [2+2 ANNI]		€ 4.654.320,00
1.1)	DI CUI MANODOPERA ART.41		€ 2.297.504,94
A)	TOTALE BASE D'ASTA SERVIZI RIBASSABILE		€ 4.654.320,00
	Oneri attuazione dei piani di sicurezza ordinari/interf. 2,00% di A)		€ 93.086,40
A2)	TOTALE SERVIZI A BASE al lordo degli oneri sicurezza		€ 4.747.406,40
B)	SOMME A DISPOSIZIONE DELL' AMM.NE :		
B 2	Oneri derivanti dell'eventuale quinto d'obbligo 20,00% di A)		€ 949.481,28
B 3	<i>Indagini :</i>		
B 3.1	<i>Indagini geologiche</i>		€ 0,00
B 3.2	<i>Accertamenti</i>		€ 0,00
B 3.3	<i>Rilievi</i>		€ 0,00
		tot.	€ 0,00
B 4	Allacciamenti ai pubblici servizi :		€ 0,00
B 5	Imprevisti (CCT exc.1 art. 215 dlgs. 36/2023 e art.7bis L.120/2020) 0,50% del totale		€ 23.737,03
B 6	Acquisizione aree o immobili		€ 0,00
B 7	Art.45 D.Lgs. n.36/2023: 2,00% di A2+B2		
B 7.1	<i>RUP</i>		
B 7.2	<i>Direttore Lavori/DEC</i>		€ 91.150,20
B 7.3	<i>Assistenti tecnici/amministrativi</i>		
B 7.4	<i>accantonamento (20% del 2%)</i>		€ 22.787,55
		tot.	€ 113.937,75
B 8	Spese per tecnici esterni 0,00% di A)		€ 0,00
B 9	Spese per attività di consulenza o di supporto		€ 0,00
B 10	Spese per commissioni giudicatrici		€ 0,00
B 11	Spese per pubblicità e, ove previsto, per opere artistiche		€ 0,00
B 12	Accertamenti di laboratorio, verifiche, collaudi		€ 0,00
B 13	<i>I.V.A ed eventuali altre imposte :</i>		
B 13.1	<i>Inpdap/Inps/CP</i> 0,00% di A		€ 0,00
B 13.2	<i>I.V.A.</i> 22,00% di A2+B2+B5+B13		€ 1.258.537,44
B 13.3	<i>I.V.A. su spese tecniche</i> 0,00% di B8		€ 0,00
B 13.4	<i>I.V.A. su spese B3.1</i> 22,00% di B3.1		€ 0,00
		tot.	€ 1.258.537,44
	TOTALE SOMME A DISPOSIZIONE		€ 2.345.693,50
	TOTALE PROGETTO (A+B)		€ 7.000.013,50
ROMA, Lì 4/4/2024	il Responsabile di fase della progettazione		
	<i>ing. Giovanni Leone</i>		



QUADRO ECONOMICO DI PROGETTO - LOTTO 2

2)	VALORE SERVIZI LOTTO 2 [2+2 ANNI]	€ 6.927.860,00
2.1)	DI CUI MANODOPERA ART.41	€ 3.254.804,50
A)	TOTALE BASE D'ASTA SERVIZI RIBASSABILE	€ 6.927.860,00
	Oneri attuazione dei piani di sicurezza ordinari/interf.	2,00% di A)	€ 138.557,20
A2)	TOTALE SERVIZI A BASE	al lordo degli oneri sicurezza	€ 7.066.417,20
B)	SOMME A DISPOSIZIONE DELL' AMM.NE :		
B 2	Oneri derivanti dell'eventuale quinto d'obbligo	20,00% di A)	€ 1.413.283,44
B 3	<i>Indagini :</i>		
	B 3.1 <i>Indagini geologiche</i>		€ 0,00
	B 3.2 <i>Accertamenti</i>		€ 0,00
	B 3.3 <i>Rilievi</i>		€ 0,00
		tot.	€ 0,00
B 4	Allacciamenti ai pubblici servizi :		
B 5	Imprevisti (CCT ex c.1 art. 215 dlgs. 36/2023 e art.7bis L.120/2020)	0,50% del totale	€ 35.332,09
B 6	Acquisizione aree o immobili		
			€ 0,00
B 7	Art.45 D.Lgs. n.36/2023:	2,00% di A2+B2	
	B 7.1 <i>RUP</i>		€ 135.675,21
	B 7.2 <i>Direttore Lavori/DEC</i>		
	B 7.3 <i>Assistenti tecnici/amministrativi</i>		
	B 7.4 <i>accantonamento (20% del 2%)</i>		€ 33.918,80
		tot.	€ 169.594,01
B 8	Spese per tecnici esterni	0,00% di A)	€ 0,00
B 9	Spese per attività di consulenza o di supporto		
			€ 0,00
B 10	Spese per commissioni giudicatrici		
			€ 0,00
B 11	Spese per pubblicità e, ove previsto, per opere artistiche		
			€ 0,00
B 12	Accertamenti di laboratorio, verifiche, collaudi		
			€ 0,00
B 13	I.V.A ed eventuali altre imposte :		
	B 13.1 <i>Inpdap/Inps/CP</i>	0,00% di A	€ 0,00
	B 13.2 <i>I.V.A.</i>	22,00% di A2+B2+B5+B13	€ 1.873.307,20
	B 13.3 <i>I.V.A. su spese tecniche</i>	0,00% di B8	€ 0,00
	B 13.4 <i>I.V.A. su spese B3.1</i>	22,00% di B3.1	€ 0,00
		tot.	€ 1.873.307,20
	TOTALE SOMME A DISPOSIZIONE	€ 3.491.516,74
	TOTALE PROGETTO (A+B)	€ 10.419.376,74
	ROMA, Lì 4/4/2024	il Responsabile di fase della progettazione	
		<i>ing. Giovanni Leone</i>	

32. ANTICIPAZIONE CORRISPETTIVO CONTRATTO ESECUTIVO

Su ogni singolo contratto applicativo, ai sensi dell'art. 125 comma 1 del D.L.gs. 36/2023, sarà concessa, a fronte di richiesta tracciata, l'anticipazione del corrispettivo contrattuale.

L'anticipazione è compensata mediante trattenuta sull'importo di ogni certificato di pagamento emesso inerente il relativo contratto esecutivo, in maniera direttamente proporzionata al totale del valore del contratto quadro ovvero mediante una trattenuta del 20% applicata a ciascun Certificato di Pagamento/Conto Finale/CRE.

L'anticipazione è revocata se l'esecuzione dei servizi non procede secondo i tempi contrattuali e, in tale caso, spettano alla Stazione Appaltante anche gli interessi corrispettivi al tasso legale con decorrenza dalla data di erogazione della anticipazione.

L'erogazione dell'anticipazione - ove richiesta - è subordinata alla prestazione, da parte dell'Appaltatore, di apposita garanzia, alle seguenti condizioni:

- a. importo garantito almeno pari all'anticipazione, maggiorato dell'I.V.A. all'aliquota di legge, maggiorato altresì del tasso legale di interesse applicato al periodo necessario al recupero dell'anticipazione stessa in base al cronoprogramma dei lavori;
- b. la garanzia può essere ridotta gradualmente in corso d'opera, in proporzione alle quote di anticipazione recuperate in occasione di ogni parziale compensazione, fino all'integrale compensazione;
- c. la garanzia è rilasciata da imprese bancarie autorizzate ai sensi del decreto legislativo 1° settembre 1993, n. 385, o assicurative autorizzate alla copertura dei rischi ai quali si riferisce l'assicurazione e che rispondano ai requisiti di solvibilità previsti dalle leggi che ne disciplinano la rispettiva attività. La garanzia può essere, altresì, rilasciata dagli intermediari finanziari iscritti nell'albo degli intermediari finanziari di cui all'articolo 106 del decreto legislativo 1° settembre 1993, n. 385.

La fideiussione di cui al comma 4 è escussa dalla Stazione Appaltante in caso di insufficiente compensazione ai sensi del comma 2 o in caso di revoca dell'anticipazione di cui al comma 3, salvo che l'Appaltatore provveda direttamente con risorse proprie prima dell'escussione della fideiussione.

33. PAGAMENTI

Per ogni singolo contratto esecutivo si procederà alla contabilizzazione separata dei servizi, fermo restando che gli importi di tutti i contratti esecutivi confluiranno in un unico montante dei servizi eseguiti a valersi sul Lotto specifico aggiudicato.

La liquidazione dei servizi svolti nell'ambito di ciascun contratto esecutivo avverrà secondo il seguente schema di riepilogo:

LOTTO N.1:

- *Pagamento fronte fattura elettronica emessa esclusivamente a valle del conseguimento del Certificato di Regolare Esecuzione sottoscritto dal DEC, dall'Impresa e dall'appaltatore alla fine dell'evento Gran Premio di Formula 1 di ciascun anno.*
- *Il CRE dovrà essere emesso dalla SIAS entro e non oltre 15 giorni consecutivi dall'effettivo completo sgombero dei locali destinati all'erogazione dei servizi e dal contestuale accertamento di completa e regolare esecuzione delle prestazioni nonché di ogni ulteriore verifica in corso d'opera che la SA ritenesse necessaria al fine di attestare la completa conformità delle prestazioni.*
- *Il pagamento avverrà entro i 30 giorni dalla regolare emissione e consegna via SDI della fattura elettronica.*

LOTTO N.2 – EVENTI STAGIONE SPORTIVA:

- *Pagamento fronte fattura elettronica emessa esclusivamente a valle del conseguimento del Certificato di Regolare Esecuzione sottoscritto dal DEC, dall'Impresa e dall'appaltatore alla completa erogazione delle prestazioni incluse in ciascun singolo contratto esecutivo in ragione delle tempistiche ivi previste.*
- *Il CRE dovrà essere emesso dalla SIAS entro e non oltre 15 giorni consecutivi dall'effettivo completo sgombero dei locali destinati all'erogazione dei servizi (ove concomitante con l'evento GP di Formula 1) e dal contestuale accertamento di completa e regolare esecuzione delle prestazioni nonché di ogni ulteriore verifica in corso d'opera che la SA ritenesse necessaria al fine di attestare la completa conformità delle prestazioni.*
- *Il pagamento avverrà entro i 30 giorni dalla regolare emissione e consegna via SDI della fattura elettronica.*

LOTTO N.2 – BAR:

- *Pagamento fronte fattura elettronica emessa su base mensile esclusivamente a valle del conseguimento del Certificato di Regolare Esecuzione sottoscritto dal DEC, dall'Impresa e dall'appaltatore alla completa erogazione delle prestazioni incluse in ciascun singolo contratto esecutivo in ragione delle tempistiche ivi previste.*
- *Il CRE dovrà essere emesso dalla SIAS entro e non oltre il giorno 5 di ciascun mese successivo all'erogazione dei servizi e dal contestuale accertamento di completa e regolare esecuzione delle prestazioni nonché di ogni ulteriore verifica in corso d'opera che la SA ritenesse necessaria al fine di attestare la completa conformità delle prestazioni.*
- *Il pagamento avverrà entro i 30 giorni dalla regolare emissione e consegna via SDI della fattura elettronica.*

Ai sensi del decreto Ministero dell'Economia e delle Finanze 3 aprile 2013 n. 55, non possono essere accettate fatture che non siano trasmesse in formato elettronico. L'Appaltatore si impegna a rendere note, con apposita comunicazione scritta indirizzata alla SIAS SPA, eventuali variazioni dell'IBAN, rimanendo pertanto esclusa ogni altra comunicazione che non sarà pervenuta alla SIAS SPA. I pagamenti effettuati sul conto corrente, di cui al precedente comma, avranno effetto liberatorio.

Le fatture dovranno essere intestate a: AUTODROMO NAZIONALE MONZA – SIAS SPA, C.so Venezia, 43 – 20121 – Milano, CF: 00779970151 e P. IVA 00693420960 e saranno emesse elettronicamente secondo il formato di cui all'allegato A "Formato delle fatture elettroniche" del D.M. n. 55 del 3 aprile 2013; nelle stesse dovrà essere indicato il codice univoco (**RIYXOK2**) e in ottemperanza al D.L. n.66 del 24 aprile 2014 art.25 commi 2 e 3 è obbligatorio riportare il CIG, salvi i casi di esclusione di cui alla L.136/2010.

L'Appaltatore prende espressamente atto che la regolare intestazione e compilazione della fattura o del documento equivalente, nonché la corretta spedizione degli stessi, costituiscono requisito imprescindibile per la tempestiva liquidazione da parte della committente.

In caso di ritardo nei pagamenti imputabile alla SIAS SPA verranno corrisposti gli interessi al tasso legale aumentato di 2 punti percentuali. In ogni caso, non saranno dovuti interessi moratori qualora il ritardo nei pagamenti non sia imputabile alla committente.

I pagamenti verranno effettuati sul conto corrente dedicato alle commesse pubbliche indicato dall'esecutore esclusivamente con lo strumento del bonifico bancario, in ottemperanza delle disposizioni sulla **tracciabilità dei flussi finanziari**, così come disposto dall'art. 3 della L. 136/2010. L'Aggiudicatario dovrà comunicare il numero di conto corrente bancario o postale, acceso presso banche o presso la società Poste Italiane S.p.A., dedicato, anche non in via esclusiva (fermo restando quanto previsto dal comma 5 dello stesso



articolo), alle commesse pubbliche. L'Aggiudicataria si impegna a comunicare alla SIAS SPA ogni eventuale variazione relativa al/i predetto/i conto/i corrente/i e ai soggetti autorizzati ad operare su di esso/i. L'Aggiudicataria, inoltre, si obbliga ad inserire nei contratti sottoscritti con i subappaltatori e subcontraenti un'apposita clausola, a pena di nullità assoluta, con la quale ciascuno di essi assume gli obblighi di tracciabilità finanziaria prescritti dalla legge. L'Aggiudicataria si impegna, altresì, a trasmettere i predetti contratti all'ACI Informativa SpA e alla SIAS SPA, stante l'obbligo di verifica imposto alla stazione appaltante dal comma 9 del predetto art. 3 della legge n. 136/2010. L'Aggiudicataria accetta che la SIAS SPA provveda alla liquidazione del corrispettivo contrattuale, a mezzo bonifico bancario sull'istituto di credito o su Poste Italiane S.p.A. e sul numero di conto corrente dedicato indicato nella presente clausola, secondo quanto disposto dal contratto in questione, sulla base della consuntivazione dei servizi/forniture effettivamente prestati. L'Aggiudicataria riconosce all'ACI Informativa SpA e alla SIAS SPA la facoltà di risolvere in ogni momento il contratto qualora venisse accertato il mancato rispetto dell'obbligo di effettuare tutte le transazioni relative all'esecuzione del contratto attraverso l'utilizzo dei conti correnti dedicati accesi presso le banche o la società Poste Italiane SpA così come previsto dalla legge n. 136 del 13 agosto 2010.

Ai sensi dell'articolo 35, comma 32, della legge 4 agosto 2006, n. 248, e dell'articolo 48-bis del d.P.R. 29 settembre 1973, n. 602, come introdotto dall'articolo 2, comma 9, della legge 24 novembre 2006, n. 286, e dell'articolo 118, commi 3 e 6, del Codice, **il pagamento di ogni CRE è subordinato:**

- *all'acquisizione di ufficio del DURC relativo all'Appaltatore ed agli eventuali subappaltatori;*
- *all'esibizione da parte dell'Appaltatore della documentazione attestante che la corretta esecuzione degli adempimenti relativi al versamento delle ritenute fiscali sui redditi di lavoro dipendente, dei contributi previdenziali e dei contributi assicurativi obbligatori per gli infortuni sul lavoro e le malattie professionali dei dipendenti, nonché copia dei versamenti agli organismi paritetici previsti dalla contrattazione collettiva, ove dovuti, sia per quanto lo riguarda direttamente che per quanto riguarda gli eventuali subappaltatori ai sensi degli articoli 46, commi 4 e 5, e 48, commi 2 e 3, del presente Capitolato;*
- *alla trasmissione, qualora l'Appaltatore abbia stipulato contratti di subappalto, delle fatture quietanziate del subappaltatore o del cottimista relative allo stato di avanzamento precedente;*
- *all'accertamento, da parte della Stazione Appaltante, che il beneficiario non sia inadempiente all'obbligo di versamento derivante dalla notifica di una o più cartelle di pagamento per un ammontare complessivo pari almeno all'importo da corrispondere, in applicazione dell'articolo 48-bis del d.P.R. 29 settembre 1973, n. 602, secondo le modalità e gli effetti stabiliti dal D.M. n. 40 del 2008. In caso di inadempienza accertata, il pagamento è sospeso e la circostanza è segnalata all'Agente della riscossione competente per territorio, ai fini dell'esercizio dell'attività di riscossione delle somme iscritte a ruolo;*
- *al rispetto da parte dell'Appaltatore della legge n. 136/2010 ai fini della tracciabilità dei flussi finanziari di cui sopra.*

In caso di ritardo nel pagamento delle retribuzioni dovute al personale dipendente dell'Appaltatore, dei subappaltatori o dei soggetti titolari di subappalti e cottimi, impiegato nel cantiere, il R.U.P. invita per iscritto il soggetto inadempiente, ed in ogni caso l'Appaltatore, a provvedere entro **15** (dicasi **quindici**) giorni. Decorso infruttuosamente il suddetto termine senza che sia stata contestata formalmente e motivatamente la fondatezza della richiesta, la Stazione Appaltante provvede alla liquidazione del certificato di pagamento di cui al comma 5, trattenendo una somma corrispondente ai crediti vantati dal personale dipendente, ai fini di cui all'articolo 51, comma 2.

In sede di liquidazione della prima fattura utile saranno detratti gli importi dovuti sia a titolo di penale sia per qualsiasi altra omissione.

Non è prevista alcuna anticipazione del pagamento sulle forniture o parte di esse oltre a quanto disciplinato dal Codice dei contratti.

34. REVISIONE PREZZI E ADEGUAMENTO DEL CORRISPETTIVO

Opera per l'Accordo Quadro e ciascun contratto esecutivo da esso dipendente, la clausola di revisione prezzi prevista e descritta dall'art. 60 del d.lgs. 36/2023, secondo i limiti e le prescrizioni ivi contenute.

35. CESSIONE DEL CONTRATTO E CESSIONE DEI CREDITI

È vietata la cessione dei contratti sotto qualsiasi forma anche nel caso di alienazione o locazione dell'azienda o di un suo ramo; ogni atto contrario è nullo di diritto. Non trova, pertanto, applicazione la cessione legale dei contratti di cui all'art. 2558, comma 1, del Codice Civile. Nessuna pretesa l'acquirente od il locatario dell'azienda potrà far valere nei confronti della Stazione Appaltante.

È ammessa la cessione dei crediti, ai sensi del combinato disposto dell'articolo 106 comma 13 del D.lgs. 36/2023 e della legge 21 febbraio 1991, n. 52, a condizione che il cessionario sia un istituto bancario o un intermediario finanziario iscritto nell'apposito Albo presso la Banca d'Italia e che il contratto di cessione, in originale o in copia autenticata, sia trasmesso alla Stazione appaltante prima o contestualmente al certificato di pagamento sottoscritto dal R.U.P.

L'ACI Informativa S.p.A. e la SIAS SpA in caso di notificazione della cessione può opporre al cessionario tutte le eccezioni opponibili al cedente in base al presente.

Qualora al momento della notifica della cessione del credito la Società risultasse, ai sensi dell'art. 48 bis del D.P.R. n. 602 del 29 settembre 1973, inadempiente all'obbligo di versamento derivante dalla notifica di una o più cartelle di pagamento per un ammontare complessivo pari ad almeno € 5.000,00 l'ACI Informativa SpA e la SIAS SPA si riservano il diritto, e la Società espressamente accetta, di opporsi alla cessione la quale resterà inefficace nei suoi confronti. L'opposizione potrà essere esercitata mediante semplice comunicazione scritta alla società.

Al fine di adempiere alle prescrizioni contenute nella legge n. 136 del 13 agosto 2010 "Piano straordinario contro le mafie" e s.m.i., l'atto di cessione dovrà contenere l'impegno espresso da parte del cessionario ad effettuare i pagamenti in favore del cedente utilizzando esclusivamente il conto da questo ultimo indicato, mediante lo strumento del bonifico bancario o postale ovvero con altri strumenti di pagamento idonei a consentire la piena tracciabilità delle operazioni nonché ad indicare il CIG su tali strumenti di pagamento. Analogo obbligo dovrà essere soddisfatto dal cessionario per il pagamento disposto dalla stazione appaltante.



CAPO 11 – GARANZIE

36. GARANZIA DEFINITIVA

Ai sensi dell'articolo 117 del d.lgs. 36/2023, è richiesta una garanzia fideiussoria, a titolo di garanzia definitiva, pari al **10%** (dicasi **dieci per cento**) dell'importo contrattuale; se l'aggiudicazione è fatta in favore di un'offerta inferiore all'importo a base d'asta in misura superiore al **10%** (dicasi **dieci per cento**), la garanzia fideiussoria è aumentata di tanti punti percentuali quanti sono quelli eccedenti il **10%** (dicasi **dieci per cento**); se il ribasso è superiore al **20%** (dicasi **venti per cento**), l'aumento è di due punti percentuali per ogni punto di ribasso eccedente la predetta misura percentuale.

La garanzia fideiussoria può essere prestata nelle seguenti forme:

- in contanti o con assegno circolare intestato alla Stazione Appaltante;
- titoli del debito pubblico garantiti dallo Stato al corso del giorno del deposito, presso una sezione di Tesoreria provinciale o presso le aziende autorizzate, a titolo di pegno a favore della Stazione appaltante;
- fideiussione rilasciata da imprese bancarie o assicurative che rispondano ai requisiti di solvibilità previsti dalle leggi che ne disciplinano le rispettive attività o rilasciata dagli intermediari finanziari iscritti nell'albo di cui all'articolo 106 del decreto legislativo 1° settembre 1993, n. 385, che svolgono in via esclusiva o prevalente attività di rilascio di garanzie e che sono sottoposti a revisione contabile da parte di una società di revisione iscritta nell'albo previsto dall'articolo 161 del decreto legislativo 24 febbraio 1998, n. 58 e che abbiano i requisiti minimi di solvibilità richiesti dalla vigente normativa bancaria assicurativa. La fideiussione deve riportare la clausola di rinuncia all'eccezione di cui all'articolo 1957, comma 2, del Codice Civile, dell'immediata operatività entro **15 giorni** (dicasi **quindici**), a semplice richiesta scritta della Stazione Appaltante; tali condizioni si intendono soddisfatte qualora la garanzia sia prestata con la scheda tecnica di cui al modello 1.1, approvato con D.M. n. 31 del 2018. La garanzia è presentata in originale alla Stazione Appaltante prima della formale sottoscrizione del contratto, anche limitatamente alla scheda tecnica.

La garanzia è progressivamente svincolata a misura dell'avanzamento dell'esecuzione dei contratti esecutivi, nel limite massimo dell' 80% (dicasi ottanta per cento) dell'iniziale importo garantito; lo svincolo è automatico, senza necessità di benestare del committente, con la sola condizione della preventiva consegna all'Istituto garante, da parte dell'Appaltatore o del concessionario, degli stati di avanzamento dei lavori o di analogo documento, in originale o in copia autentica, attestanti l'avvenuta esecuzione.

La Stazione Appaltante può avvalersi della garanzia fideiussoria, parzialmente o totalmente, per le spese da eseguirsi d'ufficio nonché per il rimborso delle maggiori somme pagate durante l'appalto in confronto ai risultati della liquidazione finale; l'incameramento della garanzia avviene con atto unilaterale della Stazione Appaltante senza necessità di dichiarazione giudiziale, fermo restando il diritto dell'Appaltatore di proporre azione innanzi l'Autorità Giudiziaria Ordinaria.

La garanzia fideiussoria è tempestivamente reintegrata se, in corso d'opera, è stata incamerata, parzialmente o totalmente, dalla Stazione Appaltante.

In caso di raggruppamento temporaneo o di consorzio ordinario la garanzia è prestata dall'impresa mandataria in nome e per conto di tutti i concorrenti raggruppati con responsabilità solidale ai sensi dell'articolo 68 del d.lgs. 36/2023.

Ai sensi dell'articolo 117 del D.L.gs. 36/2023, la mancata costituzione della garanzia di cui al comma 1 determina la decadenza dell'affidamento e l'acquisizione della garanzia provvisoria di cui all'articolo 33 da parte della Stazione Appaltante, che aggiudica l'appalto all'Operatore economico che segue nella graduatoria.

La fideiussione deve essere prodotta in originale con espressa menzione dell'oggetto e del soggetto garantito.

37. RIDUZIONE DELLE GARANZIE

Ai sensi delle previsioni di cui agli artt. 106 e 117 del D.lgs. 36/2023 e dell'Allegato II.13, l'importo della garanzia provvisoria e l'importo della garanzia definitiva sono ridotti al **50%** (dicasì **cinquanta per cento**) per gli operatori economici ai quali venga rilasciata, da organismi accreditati, ai sensi delle norme europee della serie UNI CEI EN 45000 e della serie UNI CEI EN ISO/IEC 17000, la certificazione del sistema di qualità conforme alle norme europee della serie UNI CEI ISO9000.

L'importo della garanzia e del suo eventuale rinnovo è ridotto del **30%**, anche cumulabile con la riduzione di cui al primo periodo, per gli operatori economici in possesso di registrazione al sistema comunitario di ecogestione e audit (EMAS), ai sensi del regolamento (CE) n. 1221/2009 del Parlamento Europeo e del Consiglio, del 25 novembre 2009, o del 20 per cento per gli operatori in possesso di certificazione ambientale ai sensi della norma UNI ENISO14001.

L'importo della garanzia e del suo eventuale rinnovo è ridotto del **20%**, anche cumulabile con la riduzione di cui ai periodi primo e secondo, per gli operatori economici in possesso, in relazione ai beni o servizi che costituiscano almeno il 50% del valore dei beni e servizi oggetto del contratto stesso, del marchio di qualità ecologica dell'Unione Europea (Ecolabel UE) ai sensi del regolamento (CE) n. 66/2010 del Parlamento europeo e del Consiglio, del 25 novembre 2009.

L'importo della garanzia e del suo eventuale rinnovo è ridotto del **15%** per gli operatori economici che sviluppano un inventario di gas ad effetto serra ai sensi della norma UNI EN ISO 14064-1 o un'impronta climatica (carbon footprint) di prodotto ai sensi della norma UNI ISO/TS 14067.

Per fruire delle riduzioni di cui al presente paragrafo, l'operatore economico segnala, in sede di offerta, il possesso dei relativi requisiti e lo documenta nei modi prescritti dalle norme vigenti.

In caso di raggruppamento temporaneo di concorrenti di tipo orizzontale le riduzioni sopra menzionate sono accordate se il possesso del requisito di cui al punto 1 è comprovato da tutte le imprese in raggruppamento.



CAPO 12 – DISCIPLINA DEL SUBAPPALTO

38. SUBAPPALTO

Come previsto dall'art. 119 del Codice, è consentito il ricorso al subappalto, ferma la necessità di indicare nella domanda di partecipazione le categorie di servizi, nell'ambito del singolo lotto, che si intendono subappaltare.

Il subappaltatore dovrà essere iscritto nell'elenco dei fornitori, prestatori di servizi ed esecutori di lavori di cui al comma 52 dell'articolo 1 della legge 6 novembre 2012, n. 190.

Non può essere affidata in subappalto l'integrale esecuzione del contratto né la prevalente esecuzione delle lavorazioni relative al complesso delle categorie prevalenti. L'aggiudicatario e il subappaltatore sono responsabili in solido nei confronti della stazione appaltante dell'esecuzione delle prestazioni oggetto del contratto di subappalto.

All'Aggiudicatario verrà anche richiesto, in sede di sottoscrizione del singolo contratto esecutivo, di produrre le eventuali richieste di autorizzazione ai subappalti, se dichiarati in sede di gara, con la necessaria documentazione da allegare a norma di legge.

L'affidamento in subappalto ovvero in cottimo è consentito, **previa autorizzazione della Stazione Appaltante**, alle seguenti **condizioni**:

- *che il subappaltatore sia qualificato nella relativa categoria e non sussistano a suo carico i motivi di esclusione di cui agli artt. 94, 95, 96, 97 e 98 del Codice Appalti;*
- *che l'Appaltatore abbia indicato all'atto dell'offerta i lavori o le parti di opere che intende subappaltare o concedere in cottimo; l'omissione di tale indicazione comporterà che il ricorso al subappalto od al cottimo sarà vietato per tutti i contratti esecutivi e non potrà essere autorizzato;*
- *che l'Appaltatore provveda al deposito, presso la Stazione Appaltante:*
 - a.** *di copia autentica del contratto di subappalto, a richiesta della stessa, prima della data di effettivo inizio dell'esecuzione di ciascun Contratto esecutivo; dal contratto di subappalto deve risultare, pena rigetto dell'istanza o revoca dell'autorizzazione eventualmente rilasciata:*
- *che l'Appaltatore, unitamente al deposito del contratto di subappalto presso la Stazione Appaltante, ai sensi della lettera c), trasmetta alla stessa:*
 - *la documentazione attestante che il subappaltatore è in possesso dei requisiti prescritti dalla normativa vigente per la partecipazione alle gare di lavori pubblici, in relazione alla categoria e all'importo dei lavori da realizzare in subappalto o in cottimo;*
 - *la dichiarazione del subappaltatore attestante l'assenza dei motivi di esclusione e il possesso dei requisiti speciali. La stazione appaltante verifica la dichiarazione tramite la Banca dati nazionale del Codice Appalti;*
 - *i dati necessari all'acquisizione d'ufficio del DURC del subappaltatore;*
- *che non sussista, nei confronti del subappaltatore, alcuno dei divieti previsti dall'articolo 67 del decreto legislativo n. 159 del 2011; a tale scopo:*
 - *per le verifiche antimafia riguardanti l'affidamento e l'esecuzione dei contratti pubblici aventi ad oggetto lavori, si procede mediante il rilascio della informativa liberatoria provvisoria, immediatamente conseguente alla consultazione della Banca dati nazionale unica della documentazione antimafia ed alle risultanze delle banche dati, anche quando l'accertamento è eseguito per un soggetto che risulti non*

censito, a condizione che non emergano nei confronti dei soggetti sottoposti alle verifiche antimafia le situazioni di cui agli articoli 67 e 84, comma 4, lettere a), b) e c), del decreto legislativo 6 settembre 2011, n. 159. L'informativa liberatoria provvisoria consente di stipulare, approvare o autorizzare i contratti e subcontratti relativi a lavori, servizi e forniture, sotto condizione risolutiva, ferme restando le ulteriori verifiche ai fini del rilascio della documentazione antimafia da completarsi entro sessanta giorni;

- *il subappalto è vietato, a prescindere dall'importo dei relativi servizi, se per l'impresa subappaltatrice è accertata una delle situazioni ostantive indicate dagli articoli 84, comma 4, o 91, comma 7, del citato decreto legislativo n. 159 del 2011.*

Il subappalto deve essere autorizzato **preventivamente** dalla Stazione Appaltante in seguito a richiesta scritta dell'Appaltatore, nei termini che seguono:

- *l'autorizzazione è rilasciata entro 30 (dicasi trenta) giorni lavorativi dal ricevimento della richiesta; tale termine può essere prorogato una sola volta per non più di 30 (dicasi trenta) giorni lavorativi, ove ricorrano giustificati motivi;*
- *trascorso il medesimo termine, eventualmente prorogato, senza che la Stazione Appaltante abbia provveduto, l'autorizzazione si intende concessa a tutti gli effetti se sono comunque verificate tutte le condizioni di legge per l'affidamento del subappalto;*
- *per i subappalti o cottimi di importo inferiore al 2% (dicasi due per cento) dell'importo contrattuale o di importo inferiore a 10.000,00 € (dicasi diecimila), i termini di cui alla lettera a) sono ridotti a 15 (dicasi quindici) giorni lavorativi.*

Le presenti disposizioni si applicano anche ai raggruppamenti temporanei di imprese e alle società anche consortili, quando le imprese riunite o consorziate non intendano eseguire direttamente i lavori scorparabili.

I servizi affidati in subappalto non possono essere oggetto di ulteriore subappalto: pertanto il subappaltatore non può subappaltare a sua volta i servizi.

L'Appaltatore resta in ogni caso responsabile nei confronti della Stazione Appaltante per l'esecuzione dei servizi oggetto di subappalto, sollevando la Stazione Appaltante medesima da ogni pretesa dei subappaltatori o da richieste di risarcimento danni avanzate da terzi in conseguenza all'esecuzione dei servizi subappaltati.

Il subappalto non autorizzato comporta inadempimento contrattualmente grave ed essenziale anche ai sensi dell'articolo 1456 del Codice Civile con la conseguente possibilità, per la Stazione Appaltante, di risolvere il contratto e l'intero Accordo Quadro in danno dell'Appaltatore, ferme restando le sanzioni penali previste dall'articolo 21 della legge 13 settembre 1982, n. 646, come modificato dal decreto-legge 29 aprile 1995, n.139, convertito dalla legge 28 giugno 1995, n. 246.

39. Pagamento dei subappaltatori

Per il pagamento dei subappaltatori si applica l'art. 119, comma 8 del D.L.gs.36/2023.

I pagamenti al subappaltatore sono subordinati:

- a. all'acquisizione del DURC del subappaltatore, ai sensi dell'articolo 52, comma 2;*
- b. all'ottemperanza alle prescrizioni di cui all'articolo 69 in materia di tracciabilità dei pagamenti;*
- c. alle limitazioni di cui agli articoli 51, comma 2 e 52, comma 3.*



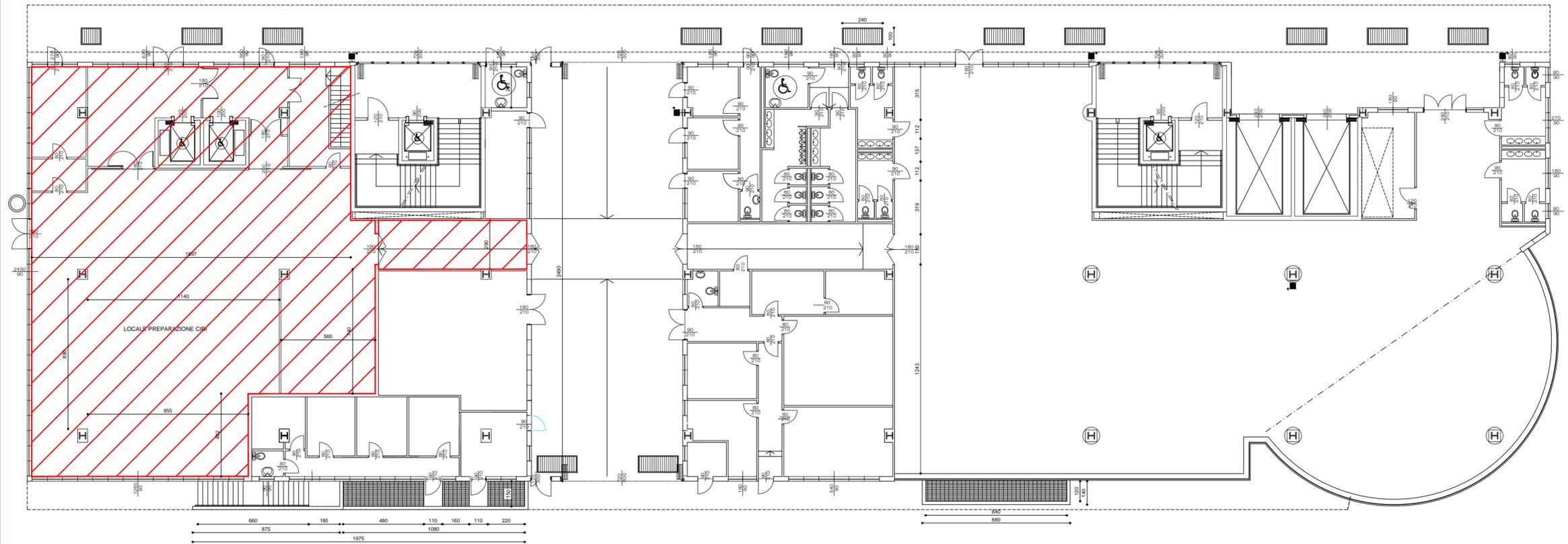
Se non sono verificate le condizioni di cui al precedente punto, la Stazione Appaltante sospende anche all'Appaltatore l'erogazione delle rate di acconto o di saldo dei relativi Contratti Esecutivi in corso fino al totale adempimento di quanto previsto.

Allegati:

- *tavole grafiche locali di servizio cucine;*
- *specifiche merceologiche materie prime;*
- *regolamento d'uso del Marchio SIAS;*
- *regolamento generale dell'Autodromo Nazionale.*

II RESPONSABILE UNICO DEL PROGETTO

Ing. Giovanni Leone



COMMITTENTE:



S.I.A.S. spa
AUTODROMO
NAZIONALE MONZA
 Via Vedano 5 - 20900
 Monza (MB)

OGGETTO:

EDIFICIO SERVIZI

DESCRIZIONE:

Posizione cucina
 piano terra
 mq. 470 ca.

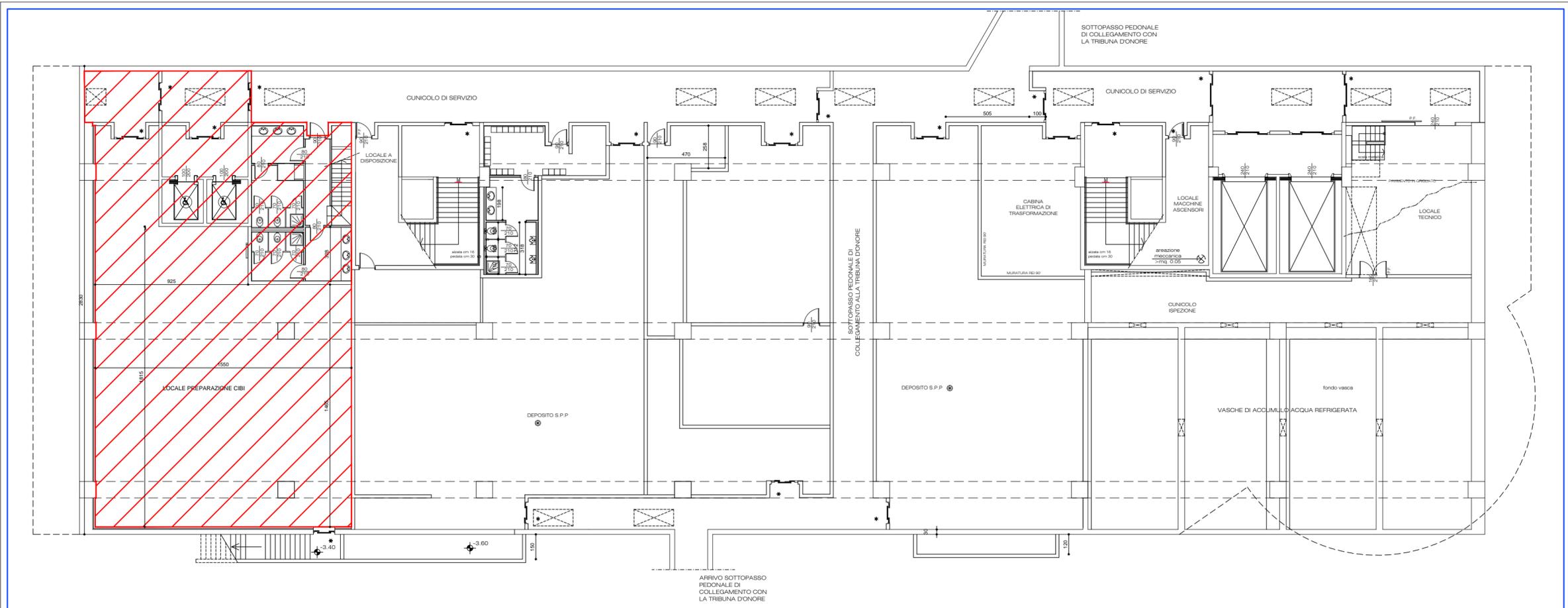
DATA:

21-07-2015

SCALA:

TAVOLA:

AM 015 - 020



COMMITTENTE:  S.I.A.S. spa AUTODROMO NAZIONALE MONZA Via Vedano 5 - 20900 Monza (MB)	OGGETTO: EDIFICIO SERVIZI	DATA: 21-07-2015
	DESCRIZIONE: Posizione locali cucina piano interrato mq. 400 ca.	SCALA:



AUTODROMO NAZIONALE MONZA

Allegato A – Specifiche merceologiche delle materie prime

1. indicazioni generali
- 1.2 etichettatura delle derrate alimentari
- 1.3. disciplinare delle principali tipologie di alimenti
- 1.4. pane
- 1.5. riso
- 1.6. olio extra vergine d'oliva
- 1.7. burro
- 1.8. carni
- 1.9. prodotti ittici
- 1.10 latte
- 1.11 yogurt
- 1.12 formaggi
- 1.13 uova
- 1.14 verdura e frutta
- 1.15 calendario della stagionalità dei prodotti ortofrutticoli

1. indicazioni generali

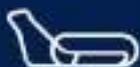
Le caratteristiche merceologiche delle derrate alimentari impiegate per la fornitura dei servizi di ristorazione in autodromo dovranno essere conformi ai requisiti previsti dalle vigenti leggi in materia che qui si intendono tutte richiamate. In particolare è vietato l'uso di alimenti sottoposti a trattamenti transgenici. L'azienda appaltatrice dovrà consegnare, entro un mese dalla vincita dell'appalto, le schede tecniche dei prodotti alimentari forniti ed impiegati, i menu e le relative ricette.

1.2. etichettatura delle derrate alimentari

Le derrate alimentari devono avere confezione ed etichettatura conformi alle leggi vigenti. Non sono ammesse etichettature incomplete e non in lingua italiana.

1.3. pane

Per accompagnare il pasto il pane dovrà essere di tipo comune e/o di tipo integrale (prodotto con farina integrale biologica o a produzione integrata).





AUTODROMO NAZIONALE MONZA

Il pane deve essere ben lievitato e di cottura regolare ed omogenea.

Deve risultare leggero in rapporto al proprio volume e nel contempo morbido. Deve essere privo di odori e sapori anomali: deve essere di gusto gradevole e giustamente salato.

La crosta deve essere friabile ed omogenea, la mollica soffice, elastica, di porosità regolare.

Sono previsti assortimenti di pane speciale.

Il pane deve essere prodotto giornalmente: non è ammesso l'utilizzo di pane riscaldato o rigenerato o surgelato.

Il pane comune deve essere prodotto con farina di grano tenero con grado di raffinazione tipo "0" e "00", lievito, sale ed acqua senza l'aggiunta di grassi, o additivi. La pezzatura deve essere di massimo 50.

1.5 riso

Il riso deve essere delle migliori qualità e di produzione biologica. Le varietà da impiegare sono: Carnaroli o Arborio o Roma o Baldo o Ribe o S. Andrea, leale, pulito, secco, sano e senza odori. Se di tipo parboiled, dovrà essere prodotto da varietà di riso adatte alla preparazione di risotti (ad es. Baldo, Superfini con chicchi grossi e lunghi) e/o insalate di riso.

Il riso deve essere ottenuto dalla lavorazione del risone con completa asportazione della lolla e successive operazioni di raffinatura e provenire dall'ultimo raccolto. Il prodotto deve risultare indenne da infestanti, parassiti, larve, frammenti di insetti, muffe o altri agenti infestanti.

1.6. olio di oliva extravergine di oliva

L'olio extravergine di oliva dovrà essere di produzione biologica ottenuto dalla spremitura a freddo di olive di produzione nazionale, conforme alla vigente normativa. Deve essere limpido, privo di impurità, di sapore gradevole, odore e colore caratteristici. Deve essere fornito in bottiglie di vetro da litro di colore scuro, dotato di sistema di chiusura richiudibile in modo igienico. L'acidità in percentuale deve essere $\leq 0,8$ %.

1.7. burro

Il burro impiegato deve avere un contenuto in materia grassa non inferiore all'80%. Il burro deve risultare fresco e non sottoposto a congelamento.

Non deve essere in alcun modo alterato, non deve avere gusto di rancido e presentare alterazioni di colore sulla superficie. Non deve esserci crescita di muffe. Non deve essere microbiologicamente contaminato.

1.8. carni





AUTODROMO NAZIONALE MONZA

Tutte le carni impiegate devono provenire da allevamenti italiani e tutta la filiera del prodotto, dalla nascita dell'animale al sezionamento e confezionamento della carne dovrà avvenire in stabilimenti italiani. A richiesta dovrà essere dimostrata e documentata la rintracciabilità e la provenienza esclusivamente italiana.

E' ammessa la fornitura di carni fresche refrigerate, confezionate sottovuoto. La merce dovrà essere conservata e trasportata alla temperatura prevista di refrigerazione.

Non è consentito, in modo assoluto, il processo di congelazione.

I singoli tagli di carne refrigerata devono essere in confezioni sottovuoto ed etichettati nel rispetto delle vigenti normative con l'indicazione del taglio fornito. L'involucro deve essere integro e ben aderente alla carne: il vuoto deve essere totale e non devono essere liquidi disciolti o presenza di macchie superficiali. Alla consegna la carne refrigerata dovrà avere un tempo di scadenza non inferiore ai 25 giorni.

1.9. prodotti ittici

Lo standard previsto per l'impiego di prodotti ittici prevede pesce fresco e crostacei e molluschi surgelati di buona qualità.

1.10 latte

Il latte impiegato deve essere prodotto in Italia. Per il servizio bar prevedere latte fresco intero di produzione biologica. Per le preparazioni culinarie impiegare latte a lunga conservazione UHT (trattamento ultrarapido ad alta temperatura).

1.11 yogurt

Prodotto biologico nazionale. Lo yogurt deve essere intero, contenente microrganismi specifici acidificanti vivi e vitali nel prodotto finito fino al momento del consumo in numero non inferiore a 10⁶/g, con acidità non inferiore a 0,8%. Dovrà essere fornito con o senza aggiunta di frutta, privo di additivi alimentari, coloranti ed aromi. Le confezioni dovranno essere da g 125. Il prodotto al momento del consumo dovrà ancora avere almeno 10 giorni dalla data di scadenza. Il prodotto dovrà avere un gusto tipico, odore e colore caratteristici con consistenza morbida e cremosa, omogeneo e senza separazione del siero.

1.12 formaggi

I formaggi, di produzione nazionale DOP e IGT, dovranno essere di prima scelta e non potranno essere forniti in stato di eccessiva maturazione, bacati, crepati o invasi da acari e insetti, colorati all'interno o all'esterno con sostanze coloranti.

Nella produzione non devono essere state aggiunte al latte sostanze estranee, a





AUTODROMO NAZIONALE MONZA

eccezione del caglio, degli eventuali fermenti lattici e del sale. Non sono ammessi additivi negli ingredienti e conservanti della crosta.

La pasta deve presentarsi omogenea ed avere il punto giusto di maturazione e stagionatura. I formaggi freschi alla data del consumo dovranno avere almeno 15 giorni dalla data scadenza. Dopo il consumo non devono essere conservate rimanenze di prodotto non in confezioni integre.

1.13. uova

E' ammesso l'utilizzo di misto d'uovo pastorizzato fresco. Il prodotto, realizzato con uova di provenienza nazionale, deve essere stato trattato e preparato in stabilimenti riconosciuti; deve essere stato sottoposto ad un trattamento termico equivalente almeno alla pastorizzazione o ad un altro trattamento riconosciuto dal Ministero della Salute, idoneo a soddisfare i requisiti microbiologici previsti dalla normativa. Per particolari preparazioni (es. uovo sodo), si richiede l'utilizzo di uova fresche in guscio, che dovranno essere di provenienza nazionale, fresche, di guscio integro, perfettamente pulite, regolari nella forma e nella porosità, appartenenti alla categoria qualitativa A e alla categoria di peso M e avere una vita residua di almeno 21 giorni al momento della consegna. Gli imballi devono essere muniti di fascette o dispositivi di etichettatura leggibili recanti le diciture obbligatorie.

1.14. verdura e frutta

Gli ortaggi allo stato fresco, dovranno essere di prima qualità e avere le seguenti caratteristiche:

- essere di maturazione naturale;
- essere asciutti, privi di materiali terrosi e di corpi prodotti estranei;
- essere omogenei per calibro, maturazione e freschezza;
- essere esenti da difetti che possano alterare i caratteri organolettici degli ortaggi stessi;
- sono esclusi i prodotti che hanno subito trattamenti tecnici per favorire le colorazioni e la consistenza del vegetale. I prodotti non dovranno avere subito trattamenti che comportino la presenza di residui fitosanitari per qualità e quantità superiori a quelli ammessi dalla normativa vigente.

1.15 calendario della stagionalità dei prodotti ortofrutticoli

Saranno da preferire, ove possibile, i prodotti di provenienza italiana.

Gennaio:

broccolo, cavolfiore, porro, prezzemolo, radicchio, rosmarino, biette da coste, cipolla, insalata scarola, patata, aglio, carota, salvia, sedano, zucca, catalogna, finocchio, verza bianca, banane, mele, pere, arance, mandarini, limoni, kiwi, pompelmi, clementine

Febbraio:





AUTODROMO NAZIONALE MONZA

broccolo, cavolfiore, porro, prezzemolo, radicchio, rosmarino, biette da coste, carciofo, cipolla, insalata scarola, patata, aglio, carota, salvia, sedano, zucca, catalogna, finocchio, verza bianca, banane, mele, pere, arance, mandarini, limoni, kiwi, pompelmi, clementine

Marzo:

broccolo, cavolfiore, porro, prezzemolo, radicchio, rosmarino, biette da coste, carciofo, cipolla, insalata scarola, patata, carota, aglio, salvia, sedano, catalogna, finocchio, verza bianca, banane, mele, pere, arance, mandarini, limoni, kiwi

Aprile:

prezzemolo, rosmarino, biette da coste, carciofo, cipolla, insalata scarola, patata, aglio, carota, salvia, sedano, finocchio, banane, mele, pere, arance, kiwi, limoni

Maggio:

prezzemolo, rosmarino, biette da coste, cipolla, lattuga, patata, aglio, basilico, carota, melanzana, pomodoro, salvia, sedano, banane, mele, limoni, fragole, pesche, ciliegie

Giugno:

prezzemolo, rosmarino, biette da coste, cipolla, lattuga, patata, aglio, basilico, carota, cetriolo, melanzana, peperone, pomodoro, salvia, sedano, banane, mele, limoni, fragole, pesche, ciliegie, albicocche, prugne, angurie, melone

Luglio:

prezzemolo, rosmarino, biette da coste, cipolla, lattuga, patata, aglio, basilico, carota, cetriolo, melanzana, peperone, pomodoro, salvia, sedano, banane, mele, pere, prugne, limoni, pesche, ciliegie, albicocche, angurie, melone

Settembre:

prezzemolo, rosmarino, biette da coste, cipolla, patata, aglio, basilico, carota, cetriolo, melanzana, peperone, pomodoro, salvia, sedano, zucca, finocchio, banane, mele, pere, limoni, uva, fichi, kiwi, albicocche

Ottobre:

porro, prezzemolo, radicchio, rosmarino, biette da coste, cipolla, patata, aglio, basilico, carota, melanzana, peperone, pomodoro, salvia, sedano, zucca, catalogna, finocchio, verza bianca, banane, castagne, cachi, mele, pere, limoni, uva, kiwi

Novembre:

broccolo, cavolfiore, porro, prezzemolo, radicchio, rosmarino, biette da coste, cipolla, patata, aglio, carota, salvia, sedano, zucca, catalogna, finocchio, verza bianca, banane, castagne, cachi, mele, pere, limoni, uva, kiwi, arance

Dicembre:





AUTODROMO NAZIONALE MONZA

broccolo, cavolfiore, porro, prezzemolo, radicchio, rosmarino, biette da coste, cipolla, patata, aglio, carota, salvia, sedano, zucca, catalogna, finocchio, verza bianca, banane, mele, arance, limoni, mandarini, pompelmi, clementine, kiwi.



AUTODROMO NAZIONALE MONZA

S.I.A.S. Società Incremento Automobilismo e Sport - S.p.A. | Ente Federato all'AUTOMOBILE CLUB ITALIA

Sede Amministrativa: Via Ludovico, 5 - 20148 Monza | Tel. +39 039 24821 | Fax: +39 039 528324

Sede Legale: C.so Venezia, 43 - 20121 Milano | Cap. Soc.: €500.000 i.v. | Tribunale N°44750 | C.C.I.A.A. 70560

S.F. 80799970153 | P.I. 00693420960 | CERTIFICATO ISO 14001 PER LA TUTELA DELL'AMBIENTE DAL 27 LUGLIO 1998

www.monza.net.it

SIAS SpA
AUTODROMO NAZIONALE MONZA
S.I.A.S. SOCIETA' INCREMENTO
AUTOMOBILISMO E SPORT -S.P.A.

REGOLAMENTO D'USO DEI MARCHI SIAS

(Il presente regolamento, considerata la qualifica di SIAS SpA quale società *In House* di ACI¹, viene redatto in aderenza al Regolamento d'uso del Marchio ACI)

¹ SIAS, la cui denominazione per esteso è AUTODROMO NAZIONALE DI MONZA – SIAS (SOCIETA' DI INCREMENTO SPORTIVO AUTOMOBILISTICO SPA è società fondata nel 1922 da ACI al fine di promuovere l'attività sportiva automobilistica. Attualmente è società in house di ACI (Automobil Club d'Italia), con capitale detenuto al 90% da ACI ed al 10% da ACM (Automobil Club Milano) e partire dal 1922 - data di costruzione dell'Autodromo di Monza - fino al 2019 lo ha ininterrottamente gestito sia a livello immobiliare, sia imprenditoriale organizzando le attività (motoristiche e non) che vi si svolgono, provvedendo agli investimenti necessari per il mantenimento e miglioramento delle strutture dell'Autodromo e dei servizi che lo stesso offre al pubblico.

Sommario

REGOLAMENTO D'USO DEI MARCHI SIAS	3
TITOLO I.....	3
PRINCIPI GENERALI	3
ART.1	3
(Finalità e contenuto)	3
ART.2	3
(Titolarietà del Marchio)	3
ART.3	7
(Definizione ed uso del Marchio)	7
ART.4	7
(Categorie di prodotti e servizi che possono fruire del Marchio)	7
TITOLO II	7
STRUTTURE COLLEGATE SIAS SpA	7
ART.5	7
(Concessione d'uso del Marchio a Fondazioni)	7
ART.6	8
(Concessione d'uso del Marchio a Società controllate o collegate a SIAS)	8
TITOLO III	8
SOGGETTI TERZI	8
ART.7	8
(Concessione d'uso del Marchio da parte di SIAS SpA a soggetti terzi)	8
TITOLO IV	9
CONTROLLO E TUTELA DEL MARCHIO.....	9
ART.8	9
(Condizioni d'uso del Marchio su Internet)	9
ART.9	10
(Tutela del Marchio)	10
ART.10	10
(Responsabilità conseguenti all'uso del Marchio)	10
TITOLO IV	11
ALTRE DISPOSIZIONI	11
ART.11	11
(Disposizioni transitorie e finali)	11
ART.12	11
(Entrata in vigore)	11
Allegato 1)	12
.....	12
Allegato 2)	14
"Guida di applicazione dell'immagine coordinata"	14

REGOLAMENTO D'USO DEI MARCHI SIAS

TITOLO I

PRINCIPI GENERALI

ART.1

(Finalità e contenuto)

1. Il presente Regolamento disciplina l'uso dei marchi di SIAS Spa (Autodromo Nazionale Monza S.I.A.S. Società Incremento Automobilismo e Sport -S.p.A.), per tutelarne il valore istituzionale ed emblematico ed assicurarne la funzione di identificazione e riconoscimento della Società, dell'Autodromo Nazionale di Monza e dei prodotti e servizi erogati.
2. Il Regolamento stabilisce le modalità di gestione ed utilizzo dei marchi di titolarità di SIAS, le condizioni generali per la concessione del relativo diritto d'uso, le modalità di riproduzione grafica, nonché il sistema dei relativi controlli.

ART.2

(Titolarietà del Marchio)

1. Tutti i diritti relativi all'uso dei Marchio SIAS sono di proprietà esclusiva di SIAS SpA (CF 00779970151 e P. IVA 00693428960), ente federato all'Automobile Club d'Italia, con sede amministrativa in 20900 Monza (MB) alla Via Vedano, 5 e sede legale in 20121 Milano (MI), al Corso Venezia, 43.
2. I Marchi sono:
 - a) LAYOUT CIRCUITO CON RUOTA DENTATA



Tale marchio attualmente gode della seguente protezione:

PAESI	CLASSI
<p>ITALIA</p> <p>Marchio n° 362017000051859</p>	<p>14 Metalli preziosi e loro leghe; Gioielleria, bigiotteria, pietre preziose e semipreziose; Orologeria e strumenti cronometrici</p> <p>16 Articoli di cartoleria e cancelleria, poster album, libri e riviste</p> <p>21 Bicchieri e tazze, bottiglie dell'acqua in acciaio inossidabile riutilizzabile, thermos borracce</p> <p>25 Articoli d'abbigliamento, scarpe, cappelleria</p> <p>28 Giochi (inclusi videogiochi), articoli per la ginnastica e lo sport</p> <p>34 Articoli per fumatori</p> <p>41 Organizzazione di concorsi ed eventi sportivi, affitto di una pista o di un circuito di una gara</p>
<p>ITALIA</p> <p>Marchio n° 302012902043253</p>	<p>3 Profumi e prodotti per la cura del corpo</p>
<p>UNIONE EUROPEA</p> <p>Marchio n° 6798771</p>	<p>11 Apparecchi di illuminazione</p> <p>20 Mobili e parti di arredamento</p>
<p>UNIONE EUROPEA</p> <p>Marchio n° 543850</p>	<p>14 Metalli preziosi e loro leghe; Gioielleria, bigiotteria, pietre preziose e semipreziose; Orologeria e strumenti cronometrici</p> <p>16 Articoli di cartoleria e cancelleria, poster album, libri e riviste</p> <p>18 Borsetteria, zaini, borse sportive, piccola pelletteria, ombrelli</p> <p>21 Bicchieri e tazze, bottiglie dell'acqua in acciaio inossidabile riutilizzabile, thermos borracce</p> <p>25 Articoli d'abbigliamento, scarpe, cappelleria</p> <p>28 Giochi (inclusi videogiochi), articoli per la ginnastica e lo sport</p> <p>34 Articoli per fumatori</p> <p>41 Organizzazione di concorsi ed eventi sportivi, affitto di una pista o di un circuito di una gara</p>

<p>MARCHIO INTERNAZIONALE</p> <p>Marchio n° 674697</p> <p>Paesi protocollo Madrid:</p> <p>Svizzera</p> <p>Cina</p> <p>Korea</p>	<p>14 Metalli preziosi e loro leghe; Gioielleria, bigiotteria, pietre preziose e semipreziose; Orologeria e strumenti cronometrici</p> <p>16 Articoli di cartoleria e cancelleria, poster album, libri e riviste</p> <p>18 Borsetteria, zaini, borse sportive, piccola pelletteria, ombrelli</p> <p>21 Bicchieri e tazze, bottiglie dell'acqua in acciaio inossidabile riutilizzabile, thermos borracce</p> <p>25 Articoli d'abbigliamento, scarpe, cappelleria</p> <p>28 Giochi (inclusi videogiochi), articoli per la ginnastica e lo sport</p> <p>34 Articoli per fumatori</p> <p>41 Organizzazione di concorsi ed eventi sportivi, affitto di una pista o di un circuito di una gara</p>
<p>MARCHIO INTERNAZIONALE</p> <p>Marchio n° 3226444</p> <p>Giappone</p>	<p>18 Borsetteria, zaini, borse sportive, piccola pelletteria, ombrelli</p>
<p>MARCHIO INTERNAZIONALE</p> <p>Marchio n° 3181468</p> <p>Giappone</p>	<p>25 Articoli d'abbigliamento, scarpe, cappelleria</p>
<p>MARCHIO INTERNAZIONALE</p> <p>Marchio n° 3193031</p> <p>Giappone</p>	<p>28 Giochi (inclusi videogiochi), articoli per la ginnastica e lo sport</p>

b) LAYOUT CIRCUITO



Tale marchio attualmente gode della seguente protezione:

PAESI	CLASSI
<p>ITALIA</p> <p>Marchio n° 302019000077417</p>	<p>3 Profumi e prodotti per la cura del corpo</p> <p>9 Articoli elettrici ed elettronici, occhiali, custodie per telefoni cellulari e tablet</p> <p>11 Apparecchi di illuminazione</p> <p>14 Metalli preziosi e loro leghe; Gioielleria, bigiotteria, pietre preziose e semipreziose; Orologeria e strumenti cronometrici</p> <p>16 Articoli di cartoleria e cancelleria, poster album, libri e riviste</p> <p>18 Borsetteria, zaini, borse sportive, piccola pelletteria, ombrelli</p> <p>20 Mobili e parti di arredamento</p> <p>21 Bicchieri e tazze, bottiglie dell'acqua in acciaio inossidabile riutilizzabile, thermos borracce</p> <p>25 Articoli d'abbigliamento, scarpe, cappelleria</p> <p>28 Giochi (inclusi videogiochi), articoli per la ginnastica e lo sport</p> <p>34 Articoli per fumatori</p> <p>41 Organizzazione di concorsi ed eventi sportivi, affitto di una pista o di un circuito di una gara</p>
<p>MARCHIO INTERNAZIONALE</p> <p>Marchio n° 1531519</p> <p>Svizzera</p> <p>Cina</p> <p>Giappone</p>	<p>9 Articoli elettrici ed elettronici, occhiali, custodie per telefoni cellulari e tablet</p> <p>14 Metalli preziosi e loro leghe; Gioielleria, bigiotteria, pietre preziose e semipreziose; Orologeria e strumenti cronometrici</p> <p>16 Articoli di cartoleria e cancelleria, poster album, libri e riviste</p>

Korea	18 Borsetteria, zaini, borse sportive, piccola pelletteria, ombrelli
Europa	21 Bicchieri e tazze, bottiglie dell'acqua in acciaio inossidabile riutilizzabile, thermos boracce

ART.3

(Definizione ed uso del Marchio)

1. Ai fini del presente Regolamento, per Marchi si intende la parte denominativa e figurativa dei Marchi di cui all'articolo 2, costituita
 - dal layout del Circuito dell'Autodromo Nazionale di Monza unitamente alla scritta MONZA all'interno di una ruota dentata;
 - dal layout del Circuito dell'Autodromo Nazionale di Monza
2. I dati tecnici completi relativi all'uso del Marchio e le modalità operative di riproduzione grafica dello stesso sono riportati nella "Guida di applicazione dell'immagine coordinata" di cui all'Allegato 2) che costituisce parte integrante del presente Regolamento.

ART.4

(Categorie di prodotti e servizi che possono fruire del Marchio)

1. Ferma restando la facoltà di SIAS SpA di utilizzare i Marchi anche in settori diversi, i soggetti che, ai sensi del presente Regolamento, sono destinatari della concessione di un Marchio, possono associare il Marchio stesso, nei limiti ed alle condizioni di cui al presente Regolamento, soltanto ai prodotti e servizi per i quali è stata ottenuta la registrazione, come indicato all'art. 2.
2. L'uso dei Marchi in settori diversi da quelli indicati all'art. 2 avviene esclusivamente dietro autorizzazione scritta di SIAS SpA

TITOLO II

STRUTTURE COLLEGATE SIAS SpA

ART.5

(Concessione d'uso del Marchio a Fondazioni)

1. SIAS SpA può concedere in licenza con atto scritto a Fondazioni delle

quali sia Fondatore unico o unitamente ad altri Enti od Organismi l'uso dei Marchi nell'esercizio delle rispettive attività, con divieto di sub-licenza nei confronti di terzi. L'atto di concessione disciplina le modalità d'uso dei Marchi, in conformità alle disposizioni del presente Regolamento.

ART.6

(Concessione d'uso del Marchio a Società controllate o collegate a SIAS)

1. SIAS SpA può concedere in licenza a proprie Società controllate o collegate, con atto scritto, l'uso dei Marchi nell'esercizio delle rispettive attività. L'atto di concessione disciplina le modalità d'uso dei Marchi, in conformità alle disposizioni del presente Regolamento.
2. L'uso dei Marchi può essere concesso in licenza solo alle Società nelle quali SIAS SpA disponga almeno del 50% dei voti esercitabili nell'assemblea ordinaria ed il cui oggetto sociale preveda lo svolgimento di attività strumentali e/o strettamente connesse al raggiungimento delle finalità di SIAS SpA. L'uso dei Marchi da parte delle Società è ammesso fino al mantenimento della quota di partecipazioni di cui al presente comma. Detta condizione è inserita espressamente nell'atto di concessione di cui al comma 1.
3. Le Società licenziatarie non possono concedere a terzi l'uso dei Marchi, o di parte di esso, in sub-licenza.

TITOLO III

SOGGETTI TERZI

ART.7

(Concessione d'uso del Marchio da parte di SIAS SpA a soggetti terzi)

1. SIAS SpA, può concedere in licenza, per iniziative specifiche conformi alle proprie finalità statutarie, a titolo oneroso o gratuito, l'uso del Marchio a soggetti terzi, pubblici o privati, che ne facciano apposita domanda utilizzando il modello di cui all'Allegato 1).
2. La licenza del marchio tra SIAS SpA ed il soggetto terzo verrà regolata con apposito contratto di licenza di marchio e l'uso del marchio avverrà in coerenza con il presente Regolamento, con le apposite indicazioni di SIAS SpA, con eventuali altre prescrizioni che SIAS SpA ritenesse di

inserire nel contratto stesso ed in ottemperanza a quanto stabilito dalla “Guida di applicazione dell’immagine coordinata” di cui all’Allegato 2) per quanto concerne i dati tecnici completi relativi all’uso del Marchio e le modalità operative di riproduzione grafica dello stesso.

3. L’uso dei Marchi non può essere concesso per iniziative che abbiano un’evidente connotazione politica o confessionale.

TITOLO IV

CONTROLLO E TUTELA DEL MARCHIO

ART.8

(Condizioni d’uso del Marchio su Internet)

1. Il *link* da parte di altri siti al sito di SIAS SpA (www.monzanel.it) è possibile utilizzando esclusivamente la denominazione "*Autodromo Nazionale di Monza SIAS SpA*" oppure, se lo spazio a disposizione non lo consente, "*Autodromo Monza*", purché i siti ospitanti non forniscano contenuti illegali, diffamatori, fraudolenti o comunque lesivi dell’immagine di SIAS SpA e dell’Autodromo Nazionale di Monza o di diritti altrui.
2. È vietato l’inserimento di pagine del sito SIAS SpA all’interno della struttura del sito ospitante (c.d. "*framing*").
3. L’uso dei Marchi come *link*, così come ogni riproduzione di altre parti del sito su siti altrui, deve essere espressamente per iscritto da SIAS SpA, con esclusione dei casi in cui ad attivare i *link* siano amministrazioni pubbliche.
4. Nella riproduzione dei Marchi deve sempre essere evitata confusione e/o associazione con altri marchi, nomi, insegne, indirizzi IP, nomi di dominio e/o diritti di proprietà intellettuale o industriale di terzi.
5. In ogni caso la presenza dei Marchi non rende responsabile SIAS SpA dei contenuti e dei servizi offerti dal sito ospitante.
6. SIAS SpA si riserva di modificare il proprio sito in qualsiasi momento ed a propria discrezione, senza alcun obbligo di informare i siti che hanno attivato i *link*

ART.9
(Tutela del Marchio)

1. SIAS SpA tutela i propri Marchi da contraffazioni o alterazioni, nonché da qualsiasi uso illecito o potenzialmente lesivo dei propri interessi, intraprendendo tutte le azioni necessarie.
2. Nel caso di uso non autorizzato o comunque illecito da parte di chiunque dei Marchi, o di parte di essi, e della denominazione, SIAS SpA diffida con atto scritto il responsabile dal proseguire nel suo comportamento ed intima l'immediata cessazione di tale uso, nonché la distruzione di ogni materiale relativo.

ART.10
(Responsabilità conseguenti all'uso del Marchio)

1. SIAS SpA non è responsabile nel caso in cui l'uso dei Marchi o di parte di essi, da parte di soggetti diversi da SIAS SpA stessa, arrechi danni, costituisca pericolo di danno verso i terzi o verso lo stesso soggetto utilizzatore, o sia comunque contrario alla normativa vigente o a clausole contrattuali.
2. Nei casi di cui al presente articolo, qualora sia convenuto in giudizio, SIAS SpA ha facoltà di chiamare in giudizio l'utilizzatore ai sensi dell'articolo 269 del codice di procedura civile per esserne garantito, oppure di agire in garanzia verso di lui o i suoi aventi causa in un separato giudizio o procedimento arbitrale.
3. L'uso illecito dei Marchi o che abbia prodotto effetti pregiudizievoli per i terzi o per SIAS SpA, o che minacci di arrecare danni ai terzi o a SIAS SpA stessa, costituisce causa di risoluzione, ai sensi dell'articolo 1456 del codice civile del negozio avente ad oggetto l'uso dei Marchi.
4. È fatta comunque salva la facoltà di SIAS SpA di agire contro l'utilizzatore per i danni dallo stesso arrecati alla Società.
5. Rimangono salve tutte le altre conseguenze che la legge prevede per l'uso illecito o pericoloso dei Marchi.

TITOLO IV

ALTRE DISPOSIZIONI

ART.11

(Disposizioni transitorie e finali)

1. Ferma restando la validità delle licenze già concesse alla data di entrata in vigore del presente Regolamento, con determinazione del Direttore Generale di SIAS SpA, vengono stabiliti i termini entro cui SIAS SpA adegua alle presenti disposizioni i rapporti in essere con i rispettivi licenziatari.

ART.12

(Entrata in vigore)

1. Il presente Regolamento entra in vigore successivamente all'approvazione da parte del CdA di SIAS SpA.

Allegato 1)

Fac-simile di richiesta di licenza d'uso dei Marchi SIAS
SpA

Spett.le SIAS SpA

Oggetto: richiesta uso Marchio

Il sottoscritto:

nome ed indirizzo del richiedente:

.....
.....

Tel:.....Fax:

e-mail:

indirizzo sito internet:

quale titolare della sottoindicata attività /rappresentante legale della società,

denominazione e sede:

--

settore di attività (barrare la casella a destra):

Artigianato	<input type="checkbox"/>
Industria	<input type="checkbox"/>
Commercio	<input type="checkbox"/>
Turismo	<input type="checkbox"/>
Altro (specificare)	<input type="checkbox"/>

descrizione attività:

--

CHIEDE

la licenza d'uso del Marchio SIAS

layout circuito con ruota dentata

layout circuito

, con le modalità e per il periodo sottoindicati, in relazione ai prodotti e/o servizi di seguito descritti:

prodotti/servizi:

attinenza e correlazioni con i fini istituzionali di SIAS SpA:

modalità d'uso:

ambito territoriale di diffusione dei prodotti e/o servizi:

periodo d'uso:

Data,

Firma del richiedente

Allegato 2)

“Guida di applicazione dell’immagine coordinata”

REGOLAMENTO GENERALE IMPIANTO AUTODROMO NAZIONALE MONZA REGOLAMENTO GENERALE UTILIZZO IMPIANTO

1) DESCRIZIONE DELL'IMPIANTO

L'Autodromo è costituito da una pista comprendente il tracciato denominato "stradale" della lunghezza di circa km 5,800, con raccordo denominato "junior" di circa Km 2,400, e anello di velocità con curve sopraelevate della lunghezza di Km 4,250. Esiste pista circolare per automodelli, piattaforma circolare per prove di derapaggio, percorsi predisposti ed attrezzati per corsi di guida anti-sbandamento e per guida sicura. Le piste sono recintate mediante rete metallica; esistono protezioni costituite da guardrail, reti rinforzate con cavi, muretti e terrapieni, barriere in gomme, zone di fuga in sabbia od erba; il tutto in base alle norme di agibilità in vigore. Il perimetro esterno dell'Autodromo è recintato in parte dal muro di cinta del Parco di Monza ed in parte da reti metalliche di varie altezze, integrate da filo spinato. Le installazioni dell'Autodromo comprendono tribune sia con copertura sia scoperte, in cemento armato, oppure in ferro con planciti in cemento od in legno, gradinate e gradoni scoperti sia in tubolari metallici sia in muratura, padiglioni variamente costruiti ed elevati ad esposizioni, mostre, riunioni e manifestazioni varie sociali – culturali – di spettacolo e ricreative, anche con stand interni e relative attrezzature mobiliari, fabbricati adibiti a box di corsa o di rappresentanza, officine, autorimesse e reparti vari complementari, chioschi in muratura, ferro o legno adibiti a servizi o per ristoro, edifici e palazzine varie ad uso abitazione dei direttori o dei custodi, o destinati ad uffici e locali di rappresentanza, centro medico dotato di ogni idonea attrezzatura clinico – sanitaria, torri in cemento armato e torrette di ferro di segnalazione, cabine in struttura metallica od in legno adibite a biglietteria, padiglioni prefabbricati, tettoie ed altre strutture varie, distributori di carburanti con relativi impianti e vasche. Esiste, in area riservata, piscina scoperta, con vasca secondaria separata per bambini, nonché un camping con parco giochi per bimbi, dotati di ogni idonea attrezzatura e con annessi edifici e fabbricati vari ad uso di servizi complementari. L'Autodromo è munito di impianti elettrici ed elettronici, telefonici, di illuminazione, idrici e di riscaldamento, impianto televisivo a circuito chiuso con varie telecamere dislocate sul percorso installate su pali o piloni, impianti di rilevazione e gestione dati, e di ogni altro idoneo impianto ed attrezzatura fissa o mobile destinata al funzionamento di ogni sua attività, inclusi schermi televisivi all'aperto, cartelloni o striscioni, strutture e manufatti di vario genere utilizzati per segnaletica o pubblicità. Esistono varie zone recintate adibite a parcheggio, aree riservate agli spettatori ed ai servizi vari complementari, strade interne di collegamento, sottopassaggi stradali, tunnel e passerelle pedonali. L'area occupata dall'impianto in senso lato risulta di circa mq. 430.000, includendo la zona boschiva o destinata a parco e prato in uso alla Sias S.p.a., l'estensione della superficie complessiva è di circa mq. 1.350.000.

2) L'INGRESSO ALL'IMPIANTO

Il presente regolamento disciplina l'ingresso all'impianto. Al recinto piscina e al centro turistico sportivo (campeggio) si applicano gli specifici regolamenti affissi nei rispettivi ingressi. L'ingresso delle persone è ammesso nei seguenti casi:

- a) per il pubblico che assiste alle manifestazioni, mediante pagamento del biglietto di ingresso, che dovrà essere conservato per tutto il periodo di permanenza all'interno dell'Autodromo ed esibito ad ogni richiesta da parte del personale addetto al controllo;
- b) per le persone al seguito dei veicoli ammessi in pista, con le norme e le tariffe relative ai singoli casi;
- c) per i visitatori nei giorni in cui non si svolgono le manifestazioni, con l'orario e le tariffe previste;

I ragazzi di età inferiore agli 14 anni sono ammessi se accompagnati e hanno ingresso gratuito, salvo diverse disposizioni in caso di eventi e manifestazioni sportive.

E' vietato introdurre cani o altri animali nelle aree paddock, pista e in tutte le aree dove si svolgono attività dinamiche (rettifilo alta velocità, piazzali Parabolica, Paddock 2). Nelle restanti aree i cani sono ammessi solo se condotti al guinzaglio e nel rispetto delle normative di legge.

L'ingresso dei veicoli è ammesso nei seguenti casi:

- a) per i veicoli trasportanti il pubblico che si reca ad assistere alle manifestazioni con pagamento del relativo biglietto per il veicolo se previsto, fermo restando che gli stessi dovranno essere parcheggiati nelle apposite aree di sosta autorizzate;
- b) per i veicoli ammessi in pista e per quelli trasportanti i veicoli stessi, gli accessori e le persone al seguito, con le norme e le tariffe relative ai singoli casi, fermo restando che gli stessi dovranno essere parcheggiati nelle apposite aree di sosta autorizzate;
- c) per i veicoli trasportanti i visitatori con le norme e le tariffe previste in tal caso. Sulle strade interne dell'impianto vigono le norme del codice della strada e si deve tenere una velocità non superiore ai 30km/h.

Le persone ed i veicoli ammessi all'impianto sono tenute ad avere un abbigliamento decoroso e a rispettare le strutture / impianti, le aiuole ed in generale tutte le aree verdi, a non entrare in recinti in cui non hanno diritto di accesso, ad osservare le norme di circolazione e i divieti segnati internamente, a uniformarsi alle disposizioni impartite dal personale dell'Autodromo. E' vietato scattare foto e/o girare video aventi natura commerciale senza specifica autorizzazione da parte della Direzione. I visitatori, dopo aver avuto accesso all'area dell'impianto ed essere in possesso di valido titolo di ingresso, dovranno attenersi alle seguenti norme:

- Evitare comportamenti che possono arrecare danni e/o infortuni a se stessi o al personale di SIAS presente;
- Prendere visione del piano di emergenza appeso sulle pareti negli edifici dell'Autodromo;
- Osservare la segnaletica di sicurezza presente, per ridurre i rischi di danni e/o infortuni;
- In caso di necessita di collegamenti elettrici, idrici o quant'altro, è necessaria l'autorizzazione da parte di SIAS e devono essere adottate tutte le precauzioni necessarie
- Rispettare la segnaletica di divieto d'accesso ai locali dedicati al personale autorizzato;
- in caso di blocco degli ascensori, mantenere la calma e rivolgersi all'operatore tramite l'interfono, attendendo l'intervento dei soccorritori
- in caso di evacuazione dei locali,, utilizzare le vie di emergenza facilmente individuabili tramite l'apposita segnaletica verde, rispettando le eventuali indicazioni impartite dagli operatori dalle squadre di emergenza.

Chiunque individui una situazione di pericolo (incendio, allagamento, sversamento di sostanze pericolose/inquinanti, malore, ecc...) è tenuto ad avvertire e segnalare l'accaduto presso gli uffici della Direzione o al numero 039 /24821. In caso di emergenza, evacuare i locali mantenendo la calma, attuando i seguenti comportamenti:

- interrompere qualsiasi attività in corso;
- se possibile chiudere la porta dei locali interessati dall'evento;
- dirigersi verso le uscite di sicurezza seguendo la relativa segnaletica, come da planimetrie esposte nei singoli piani degli edifici;
- non utilizzare gli ascensori ma soltanto le scale indicate.

Nr. di telefono per le emergenze:

Centralino 039 / 24821

Ufficio Tecnico 039 / 2482231

Nr. Soccorso pubblico di emergenza 112

Nr. Emergenza sanitaria 118

Nr. Vigili del Fuoco 115

3) ORARIO

L'orario di accesso all'impianto coincide con gli orari di apertura del Parco di Monza affissi all'entrata del Parco medesimo. L'orario in uso della pista è fissato dalle ore 9,00 sino alle ore 18,30 con previsione di 1 ora di pausa fissata tra le ore 12,00 e le 15,30. Sono possibili deroghe agli orari in uso della pista solo se preventivamente autorizzate dall'Amministrazione Comunale. E' in ogni caso vietata attività motoristica sportiva dalle ore 21,00 alle ore 8,00.

REGOLAMENTO GENERALE USO DELLA PISTA

4) DESCRIZIONE

Per area pista si intende:

il tracciato denominato "stradale" della lunghezza di circa Km 5,800 con raccordo denominato "junior" di circa Km 2,400 e anello di velocità con curve sopraelevate della lunghezza di Km 4,250 e pista circolare per automodelli, piattaforma circolare per prove di derapaggio, percorsi predisposti ed attrezzati per corsi di guida anti-sbandamento e per guida sicura. Le piste sono recintate mediante rete metallica; esistono protezioni costruite con guardrail, reti rinforzate con cavi, muretti e terrapieni, barriere in gomme, zone di fuga o in sabbia od erba; il tutto in base alle norme di agibilità in vigore. Il perimetro esterno dell'Autodromo è recintato

in parte dal muro di cinta del Parco di Monza ed in parte da reti metalliche di varie altezze, integrate da filo spinato. Per manifestazione sportiva si intende manifestazione motoristica e precisamente:

- a) manifestazioni aventi carattere agonistico;
- b) svolgimento di prove sportive, tecniche o di altro genere;
- c) manifestazioni ludico / amatoriali e ricreative.

Per manifestazione sportiva non motoristica si intendono tutti gli altri eventi. La circolazione turistica auto o moto può essere effettuata solo in assenza di competizioni e/o prove e sempre nel rispetto delle norme di cui al codice della strada, con riferimento alla conformità del veicolo auto / moto e ai documenti del conducente.

5) NUMERO DI VEICOLI AMMESSI IN PISTA

Sono ammessi in pista:

Per le manifestazioni sportive auto aventi o meno carattere agonistico, svolgimento di prove sportive, tecniche e di altro genere. Sono ammesse il numero massimo di vetture previsto dal Codice Sportivo Internazionale pubblicato sull'annuario FIA/CSAI, allegato O. Per le manifestazioni sportive moto aventi o meno carattere agonistico, svolgimento di prove sportive, tecniche o di altro genere. Sono ammesse in pista il numero massimo previsto dal report di omologazione della pista vigente e rilasciato dalla Federazione Motoristica Internazionale / Nazionale. Per la circolazione turistica auto/moto e test privati e prove libere. Il numero massimo di auto/moto ammesso in pista è di nr. 50 unità con le eventuali limitazioni.

6) NORME GENERALI PER L'USO DELLA PISTA

- 1) I veicoli devono circolare in senso orario ed è assolutamente vietato invertire il senso di marcia.
- 2) L'ingresso in pista di qualsiasi veicolo può avvenire solo dopo che il conduttore consegna l'eventuale titolo valido per l'accesso rilasciato dall'organizzatore e riceve l'autorizzazione dell'addetto all'ingresso in pista.
- 3) L'ingresso in pista ai piazzali, o altre zone ove si svolgono attività dinamiche, è subordinato alla firma del documento di assunzione di responsabilità specifico per la tipologia di attività che si svolge ed alla presentazione di un documento secondo quanto indicato nei successivi articoli.
- 4) L'accesso in pista dei conduttori è subordinato alle seguenti disposizioni:
 - **Prove libere e turismo** E' consentito l'ingresso ai conduttori maggiorenni muniti di patente in corso di validità; la patente di guida deve essere in originale e non sono accettate fotocopie, né di denuncia di smarrimento, e di documento che comprovi il rinnovo della patente in corso; la documentazione deve essere sempre in originale. In tal ultimo caso il conduttore deve presentare un documento di identità in corso di validità. Non è consentito l'ingresso ai conduttori minorenni.
 - **Manifestazioni sportive aventi carattere agonistico o meno e prove tecniche.** E' consentito l'ingresso ai conduttori muniti di licenza sportiva valida per l'anno in corso e idonea per la guida della specifica vettura, rilasciata dall'autorità sportiva competente (FIM-FMI CSAI – FIA).
 - **Abbigliamento per prove libere e turismo:**

- I conduttori di moto hanno l'obbligo di entrare in pista muniti di casco integrale, tuta intera in pelle, paraschiama (min liv.1), guanti e stivali. Non sono ammessi passeggeri.
- I conduttori ed eventuali passeggeri di auto hanno l'obbligo di essere muniti di casco e l'obbligo di allacciare le cinture di sicurezza.
- **Manifestazioni sportive aventi carattere agonistico o meno e prove tecniche:**
 - I conduttori di moto hanno l'obbligo di entrare in pista muniti di casco omologato, tuta intera in pelle, paraschiama (min liv.1), guanti e stivali.
 - I conduttori di auto hanno l'obbligo di entrare in pista muniti di casco e abbigliamento ignifugo omologati.
- In ogni caso La Direzione dell'impianto ha l'autorità di escludere dalle prove eventuali mezzi che producano eccessivo rumore e con impianti di scarico non a norma stradale.

5) Nel caso di pista bagnata la direzione può autorizzare l'ingresso alle sole moto con gomme "rain".

6) La moto NON può avere portapacchi bauletti o altra attrezzatura similare. Gli specchietti e i fari devono essere oscurati con nastro adesivo

7) E' vietato arrestare il veicolo sulla pista.

8) In caso di arresto forzato, il conduttore deve portarsi immediatamente in zona non rischiosa ed attendere l'arrivo del personale di servizio.

9) Non sono ammessi passeggeri sui veicoli.

10) Ai conduttori è vietato cedere il proprio veicolo, per l'uso in pista, a persone non autorizzate o a persone che non hanno sottoscritto il "modulo di assunzione responsabilità".

E' fatto divieto assoluto cedere a terzi, anche per un utilizzo parziale, il proprio titolo di accesso (badge/transponder, bracciale, bollino, ticket, ecc...).

Qualora i conduttori non rispettano questa disposizione, sono responsabili ai fini civili, amministrativi e penali, conseguenti l'inosservanza di tale divieto. Inoltre, la Direzione dell'Autodromo Nazionale Monza, deve ritirare il titolo di accesso (badge/transponder, bracciale, bollino, ticket, ecc...) e a rifiutare l'ingresso al conduttore che non abbia rispettato tale divieto.

11) Il costo di ogni eventuale danno causato dall'utente alla pista, agli impianti e/o a terzi va da questi rimborsato a Sias S.p.a. e/o direttamente ai danneggiati.

12) Sono vietate gare non autorizzate e scommesse.

13) E' assolutamente vietato l'ingresso in corsia box ai non addetti ed ai minori se non accompagnati.

14) All'interno dei box e in pit lane è assolutamente vietato fumare ed utilizzare fiamme libere.

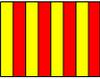
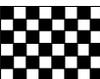
15) All'interno dei box è assolutamente vietato depositare materiali infiammabili (benzine) ed esplosivi, in quantità superiore alla quantità atta al singolo rifornimento

16) I conduttori sono tenuti a rispettare tassativamente le indicazioni del personale presente (addetti pista, addetti all'ingresso pista, ecc.).

Il mancato rispetto, da parte del conduttore delle indicazioni date dal personale presente e delle disposizioni contenute nel presente regolamento, causa l'allontanamento del conduttore dalla pista e dall'impianto.

17) Ciascun conduttore, durante l'attività in pista, è tenuto ad osservare un comportamento corretto, leale e responsabile nei confronti degli altri conduttori. Inoltre è tenuto ad adeguarsi immediatamente alle indicazioni comunicate dal personale di pista e al rispetto degli articoli contenuti nel presente regolamento esposto all'interno dell'impianto e pubblicato sul sito Autodromo Nazionale Monza.

18) i conduttori devono prendere coscienza delle segnalazioni date con le bandiere, in particolare:

<p>Bandiera Rossa</p> 	<p>Questa bandiera mostrata agitata, arresto di una sessione di prove o di gara. Tutti i piloti debbono rallentare immediatamente senza creare pericolo per se e per gli altri piloti, e ritornare alla corsia dei box, e devono essere pronti a fermarsi se ce ne fosse bisogno. I sorpassi sono vietati</p>
<p>Bandiera Gialla</p> 	<p>E' un segnale di pericolo e sarà mostrata ai piloti in due modi, con i seguenti significati:</p> <ul style="list-style-type: none"> o una (1) sola bandiera agitata: ridurre la velocità, non superare ed essere pronti a cambiare direzione. C'è un pericolo sul bordo o su una parte della pista; o due (2) bandiere agitate: ridurre la velocità, non superare ed essere pronti a cambiare direzione o a fermarsi. Un pericolo ostruisce totalmente o parzialmente la pista.
<p>Bandiera Gialla con Righe Rosse</p> 	<p>Questa bandiera sarà mostrata fissa ai conduttori, per avvertirli del deterioramento dell'aderenza dovuto alla presenza sulla pista di olio o di acqua, nell'area in cui viene esposta la bandiera. Questa bandiera sarà esposta finché la superficie della pista ritorna alla normalità.</p>
<p>Bandiera Verde</p> 	<p>Indica che la pista è libera e dovrà essere agitata alla postazione dei Commissari immediatamente dopo il verificarsi di un incidente che abbia reso necessario l'impiego di una o più bandiere gialle</p>
<p>Bandiera Blu</p> 	<p>Questa bandiera sarà agitata, per indicare ad un pilota che sta per essere sorpassato da un pilota con velocità superiore</p>
<p>Bandiera bianca</p> 	<p>Questa bandiera dovrà essere agitata. È utilizzata per indicare al pilota che c'è un veicolo molto più lento sulla porzione di pista controllata da quella postazione</p>
<p>Bandiera a Scacchi Neri e Bianchi</p> 	<p>Questa bandiera dovrà essere agitata; significa la fine d'una sessione di prove o della gara</p>
<p>Bandiera Nera con disco Arancio</p> 	<p>Questa bandiera è esposta insieme ad un numero e informa il pilota a cui viene mostrato il numero, che la sua auto ha dei problemi meccanici che possono mettere in pericolo lui stesso e gli altri, e indica che deve fermarsi ai box entro il giro successivo</p>
<p>Bandiera Bianca e Nera</p> 	<p>Viene esposta insieme ad un numero e informa il pilota dell'auto cui viene mostrato il numero, che questo sta tenendo un comportamento antisportivo</p>
<p>Bandiera Nera</p> 	<p>Viene esposta insieme ad un numero e informa il pilota del veicolo a cui viene mostrato il numero, che deve fermarsi ai box entro il giro successivo</p>

19) I conduttori durante le prove, qualora intendano rientrare ai box, sono tenuti a segnalare la propria intenzione ai conduttori che li seguono.

20) La Direzione, a suo insindacabile giudizio, verificata la necessità, può rifiutare il permesso di entrata in pista ad un conduttore.

21) La Direzione, a suo insindacabile giudizio, verificata la necessità, può sospendere in qualsiasi momento le prove in corso.

22) Qualora i conduttori siano coinvolti in un incidente, sono tenuti a comunicarlo immediatamente agli addetti presenti della Sias S.p.a.; in caso di impossibilità personale, nel limite del possibile, delegando un'altra persona.

23) Qualora un conduttore noti una qualsiasi anomalia nel circuito, è tenuto a comunicarlo, immediatamente, agli addetti presenti della Sias S.p.a., in difetto si intendono accettate le condizioni di pista verificate.

7) USO DELLA PISTA (noleggio in esclusiva)

1) Il noleggio della pista in esclusiva è regolato dal presente regolamento integrato dal contenuto dei contratti stipulati con la Sias S.p.a..

2) L'utilizzo della pista è consentito solo dopo aver espletato tutte le pratiche presso gli uffici Direzione Sias S.p.a..

3) E' prevista la presenza di passeggeri sui veicoli esclusivamente se precedentemente contrattualmente concordata con la Sias S.p.a..

8) LIMITI DI RUMOROSITA'

L'attività in pista dovrà essere svolta nel rispetto delle norme in tema di emissioni rumore previste dal **DPR 3 aprile 2001 nr. 344** e cioè sia in rispetto dei limiti di emissioni che di orari. In tal senso, e in rispetto alla convenzione in essere con i Comuni di Monza e Milano, le attività motoristiche diverse dalle manifestazioni sportive devono essere svolte nelle fasce orarie comprese tra le 9,00 e le 18,30, prevedendo almeno un'ora di sospensione nel periodo compreso tra le ore 12,00 e le ore 15,30, salvo deroghe per particolari esigenze.

9) RIFIUTI

I rifiuti speciali (quali pneumatici, moquette, elastomeri, batterie, dischi dei freni, fusti benzina vuoti) devono essere asportati dall'impianto e smaltiti a carico del cliente. Qualsiasi costo di ripristino e smaltimento sarà addebitato dalla società Sias S.p.a. ai responsabili stessi. Gli olii esausti devono essere depositati negli appositi contenitori posizionanti in diversi punti all'interno del paddock. I rifiuti normali devono essere gettati negli appositi cassonetti dislocati all'esterno dei box.

10) CONDIZIONI ECONOMICHE

Salvo diversi accordi contrattuali scritti, il corrispettivo per l'utilizzo della pista deve essere integralmente versato prima dell'inizio dell'utilizzo dello stesso. Resta fermo l'obbligo di versare un ulteriore corrispettivo in caso di utilizzo della pista per un tempo supplementare, ovvero per servizi eventualmente richiesti rispetto a quanto inizialmente convenuto. Sias S.p.a. non è responsabile di furti e/o atti/fatti dolosi o colposi o materiali e/o veicoli lasciati in deposito nell'impianto e nelle aree boxe paddock. Qualora Sias S.p.a. rilevi l'inosservanza del presente regolamento attraverso i propri addetti potrà, a proprio insindacabile giudizio, fermare il trasgressore e allontanarlo senza che questi abbia diritto ad alcun genere di rimborso.

Il presente regolamento generale è stato approvato in data 14.04.2015 con delibera del Consiglio di Amministrazione Sias S.p.a., è affisso all'entrata dell'impianto e pubblicato sul sito www.monzanet.it.



AUTODROMO NAZIONALE MONZA

PROCEDURA N° **LVS004CS24**

APPALTO SPECIFICO INDETTO DA ACI INFORMATICA S.P.A. IN NOME E PER CONTO DELL'AUTODROMO NAZIONALE MONZA SOCIETÀ INCREMENTO AUTOMOBILISMO E SPORT S.I.A.S. S.P.A., (DI SEGUITO ANCHE SOLO "S.I.A.S.") PER L'AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE PRESSO L'AUTODROMO NAZIONALE MONZA IN OCCASIONE DEL GRAN PREMIO DI FORMULA 1 E DELLA STAGIONE SPORTIVA NELL'AMBITO DEL SISTEMA DINAMICO DI ACQUISIZIONE DELLA PUBBLICA AMMINISTRAZIONE PER IL SERVIZIO DI "ALIMENTI E RISTORAZIONE" – ID SIGEF 2673

Pro 4.1.1_SCHEMA DI CONTRATTO ESECUTIVO

CIG: DERIVATO



SCHEMA DI CONTRATTO ESECUTIVO

SERVIZIO DI RISTORAZIONE PRESSO L'AUTODROMO NAZIONALE MONZA IN OCCASIONE DEL GRAN PREMIO DI FORMULA 1

CIG ACCORDO QUADRO LOTTO 1: B127203BD6

CIG CONTRATTO ESECUTIVO

TRA

S.I.A.S. Società Incremento Automobilismo e Sport S.p.A. (di seguito per brevità anche "SIAS" o "Committente e/o Amministrazione"), con sede legale in Milano, Corso Venezia 43, Codice fiscale n.°00779970151, partita IVA 00693420960, in persona del Direttore Generale, _____, autorizzata alla stipula del presente contratto

e

_____ (di seguito anche solo "**Appaltatore**") con sede legale in _____, via _____ n. ____, C.F. _____, P.I. _____, matricola INPS _____ (sede territoriale Inps _____), codice INAIL _____, C.C.N.L. _____, n. dipendenti _____, in persona del rappresentante legale, _____, domiciliato per la carica ove sopra (**eventuale**) in qualità di mandataria dell'R.T.I./Consorzio _____ composto da _____.

PREMESSO

- che, all'esito dell'espletamento dell'Appalto Specifico nell'ambito del Sistema Dinamico di Acquisizione della Pubblica Amministrazione per "Alimenti e Ristorazione" (ID 2673) istituito da Consip S.p.A. ai sensi dell'art. 32 del D. Lgs. n. 36/2023 ed attivo dal 03.07.2023 in data _____ è stato stipulato l'Accordo Quadro n. _____;
- che, con la sottoscrizione dell'Accordo Quadro, l'aggiudicatario si è obbligato, tra l'altro, a stipulare i contratti esecutivi per la realizzazione del servizio di cui trattasi, fino a concorrenza dell'importo massimo stabilito per il lotto aggiudicato con l'Amministrazione contraente;
- che con il presente contratto esecutivo si intende dare attuazione all'Accordo Quadro nella parte relativa all'esecuzione di _____;
- che con determinazione ... si è approvata la documentazione progettuale esecutiva degli interventi in questione;
- che le previsioni del presente contratto esecutivo sono integrative e complementari alle disposizioni indicate nell'Accordo Quadro di cui costituisce parte integrante e sostanziale, e



- a tutti gli atti nello stesso richiamati ed approvati, concorrendo a regolare il rapporto tra l'Appaltatore e l'Amministrazione contraente, come previsto dall'Accordo Quadro stesso;
- che, per quanto non regolamentato dal presente contratto esecutivo, si rinvia a quanto previsto dall'Accordo Quadro e dal Capitolato Tecnico di Appalto Specifico e a tutte le clausole e gli allegati dagli stessi richiamati, i quali, anche se non materialmente uniti al presente, costituiscono espressione della manifestazione integrale di tutti gli accordi intervenuti tra l'Amministrazione contraente e l'Appaltatore, relativamente alle attività e alle prestazioni contrattuali;
 - che in caso di contrasto tra Accordo Quadro e Contratto esecutivo, il primo prevarrà sul secondo, salvo diversa espressa volontà derogatoria delle parti manifestata in forma scritta;
 - che la Committente ha esperito con esito positivo la verifica del permanere dei requisiti generali e speciali in capo all'Appaltatore.

Tutto quanto sopra premesso, le Parti come sopra rappresentate convengono e stipulano quanto segue.

Art. 1 – Valore delle Premesse e allegati

Costituiscono parte integrante e sostanziale del presente contratto le premesse, gli allegati e i seguenti documenti:

- Capitolato Tecnico d'Appalto;
- Accordo Quadro;
- Progetto Tecnico del servizio ed i relativi allegati;
- Offerta tecnica dell'Appaltatore;
- Offerta economica dell'Appaltatore;
- Patto di integrità;
- Modulo sul conflitto di interessi potenziale;
- Cauzione definitiva ai sensi dell'art. 117 del D. Lgs. n.36 del 2023, a garanzia dell'adempimento di tutte le obbligazioni, nessuna esclusa, previste nel Contratto medesimo per un importo pari ad Euro _____, emessa da _____, il _____ e valida sino al _____);
- Polizza assicurativa;
- Codice di Comportamento del personale dipendente dalla S.A.

I documenti elencati si intendono parti integranti e sostanziali del presente Contratto esecutivo ancorché non materialmente allegati.

Art. 2 – Oggetto e luogo di esecuzione

L'oggetto del presente Contratto esecutivo consiste nell'affidamento dei seguenti servizi:

-



.....

.....

Il luogo di esecuzione dei servizi è l'**Autodromo Nazionale Monza**.

L'Impresa si impegna all'esecuzione senza riserva alcuna alle condizioni di cui al presente contratto e a quelle degli atti dallo stesso richiamati.

Il presente contratto non può essere ceduto a pena di nullità.

L'Appaltatore è tenuto ad eseguire i lavori in proprio, con organizzazione dei mezzi necessari e gestione a proprio rischio, salvo per le lavorazioni per le quali sia stato autorizzato il subappalto.

Ai fini del presente Contratto esecutivo, le prestazioni descritte, oltre all'esecuzione a regola d'arte, sono da ritenersi comprensive di tutti gli oneri di custodia e manutenzione, ove occorrenti, per tutto il periodo di durata del contratto medesimo. Tali oneri si considerano ricompresi nel corrispettivo del contratto.

Art. 3 – Durata

Il termine di esecuzione del servizio è pari a complessivi €.....

Qualora prima della scadenza del termine di cui al precedente comma 1 dovesse essere esaurito il corrispettivo massimo di cui al successivo art. 4, il presente contratto esecutivo dovrà intendersi concluso al momento del raggiungimento di tale importo.

Art. 4 – Corrispettivo

Il corrispettivo del presente appalto è stabilito interamente a *misura*.

Il corrispettivo complessivo massimo spettante all'Impresa per i servizi oggetto del presente contratto è pari a euro **...**, IVA esclusa, di cui: servizi a misura euro **...**, oneri per la sicurezza euro **....**, costo per la manodopera euro **...**

L'importo indicato costituisce l'importo massimo che potrà essere corrisposto all'Impresa sulla base dei prezzi unitari risultanti dai prezziari di aggiudicazione. Il Contraente non potrà avanzare alcuna pretesa in ordine alla corresponsione dell'intero importo indicato nel comma precedente del presente articolo.

Il corrispettivo effettivo maturato dall'Appaltatore sarà, quindi, determinato sulla base delle prestazioni concretamente rese, come risultanti dalla contabilizzazione delle stesse effettuata dal Direttore Operativo.

Il predetto corrispettivo copre e compensa tutti gli oneri, nessuno escluso, occorrenti alla perfetta esecuzione delle prestazioni commesse.



Art. 5 – Penali

In caso di ritardato adempimento delle prestazioni contrattuali ovvero di mancata o non conforme esecuzione delle prestazioni stesse, saranno applicate nei confronti dell'Appaltatore le penali nelle misure e nei casi indicati nel Capitolato Tecnico di Appalto Specifico e con le modalità indicate nell'Accordo Quadro – Contratto Normativo di Lotto.

Art. 6 – Modalità di pagamento

Il corrispettivo dovuto all'Appaltatore sarà pagato secondo le modalità, i termini e le condizioni disciplinati dagli articoli del Capitolato Speciale d'Appalto.

I pagamenti avverranno entro i successivi 30 giorni, mediante emissione dell'apposito mandato; l'erogazione a favore dell'Appaltatore presuppone la previa presentazione di fattura elettronica.

La fattura dovrà essere intestata a:

[indicare inoltre: CIG, Codice IPA, eventuali altri campi facoltativi...].

Ai sensi dell'art. 1 del decreto-legge 24 aprile 2017, n. 50 le fatture emesse nei confronti della Committente, comprensive d'IVA, dovranno contenere l'indicazione "scissione dei pagamenti". Per effetto di tale regime, all'Appaltatore verrà liquidato l'importo della fattura al netto dell'IVA, che sarà versata alla Committente, secondo quanto previsto dalla normativa fiscale. Eventuali fatture elettroniche prive della citata indicazione saranno rifiutate.

A garanzia dell'osservanza delle norme in materia di contribuzione previdenziale e assistenziale, sull'importo netto progressivo dei lavori per i singoli contratti esecutivi è operata una ritenuta dello 0,50%, da liquidarsi, nulla ostando, in sede di liquidazione del relativo conto finale.

In ottemperanza alle disposizioni sulla tracciabilità dei flussi finanziari, si applica l'art. 3 legge 13 agosto 2010, n. 136, in base al quale il pagamento del corrispettivo avverrà mediante bonifico bancario sul conto corrente dedicato, anche in via non esclusiva, intestato all'Appaltatore, di seguito indicato: ...

Ai sensi del richiamato articolo 3, legge n. 136/2010, l'Appaltatore dichiara che le persone delegate a operare sul conto corrente innanzi indicato sono:

- Cognome e nome:
- Data e luogo di nascita:
- Indirizzo di residenza:
- Nazionalità:
- Codice fiscale:

[aggiungere altre persone, ove necessario]



L'Appaltatore si impegna a rispettare, a pena di nullità del presente Contratto esecutivo, gli obblighi di tracciabilità dei flussi finanziari di cui all'articolo 3 della legge n. 136/2010.

L'Appaltatore si impegna a comunicare entro 7 giorni alla Committente ogni eventuale variazione relativa al predetto conto corrente e ai soggetti autorizzati ad operare su di esso.

L'Appaltatore si obbliga a inserire nei contratti con i propri subappaltatori e subcontraenti, a pena di nullità assoluta del contratto di subappalto o del diverso subcontratto, un'apposita clausola con la quale ciascuno di essi assume gli obblighi di tracciabilità dei flussi finanziari di cui all'articolo 3 della legge n. 136/2010. Il mancato utilizzo del bonifico bancario o postale, ovvero degli altri strumenti idonei a consentire la piena tracciabilità delle operazioni, costituisce causa di risoluzione espressa del contratto. Le transazioni effettuate in violazione delle disposizioni di cui all'articolo 3 della legge n. 136/2010, comportano l'applicazione delle sanzioni di cui all'articolo 6 della stessa legge.

Ai sensi e per gli effetti dell'art. 48-bis del D.P.R. n. 602/1973 e del D.M. 18 gennaio 2008, n. 40, la Committente verificherà, prima di procedere al pagamento di corrispettivi di importo superiore a Euro 5.000,00 (cinquemila/00) maturati dall'Appaltatore, la sussistenza o meno in capo al medesimo di una o più cartelle di pagamento scadute e non saldate, aventi un ammontare complessivo pari almeno al predetto importo. In caso di esito positivo della predetta verifica, la Committente - ai sensi di quanto previsto dall'art. 3 del citato decreto ministeriale - procederà alla sospensione del pagamento.

L'operatore economico è tenuto a prestare una cauzione o garanzia fideiussoria bancaria assicurativa per il pagamento della rata di saldo.

Art. 7 – Patto di integrità

L'Appaltatore è tenuto, nell'esecuzione del presente Contratto esecutivo, al rispetto degli obblighi derivanti dal Patto di integrità sottoscritto in data

L'Appaltatore accetta e si obbliga a rispettare e a far rispettare dai propri aventi causa, subappaltatori, subfornitori e, comunque, da qualsivoglia soggetto terzo subcontraente, facente parte della cd. "*filierea delle imprese*", senza riserva alcuna, il Patto di integrità.

Art. 8 – Risoluzione

Operano le previsioni di cui all'art. 9 del Contratto Quadro, cui integralmente si rinvia e si intendono qui accettate.

Art. 9 - Recesso

Operano le previsioni di cui all'art. 11 del Contratto Quadro, cui integralmente si rinvia e si intendono qui accettate.



Art. 10 – Subappalto

[da inserire solo nel caso in cui non sia stato dichiarato il subappalto in sede di Offerta]

Non essendo stato richiesto in sede di offerta, è fatto divieto all'Appaltatore di subappaltare le prestazioni oggetto del presente contratto esecutivo.

[da inserire solo nel caso in cui sia stato dichiarato il subappalto in sede di Offerta]

L'Appaltatore, conformemente alle previsioni indicate nell'accordo quadro e a quanto dichiarato in sede di offerta, affida in Subappalto, in misura pari al XX% dell'importo massimo complessivo del presente contratto esecutivo le seguenti prestazioni contrattuali:

- a.;
- b.

Operano le restanti previsioni di cui all'art. 13 del Contratto Normativo cui si rinvia e che qui si ritengono integralmente accettate dalle Parti.

Art. 11 – Obblighi dell'Appaltatore nei confronti dei propri lavoratori dipendenti

L'Appaltatore si obbliga a ottemperare verso i propri dipendenti a tutti gli obblighi derivanti da disposizioni legislative e regolamentari vigenti in materia di lavoro, ivi compresi quelli in tema di igiene e sicurezza, nonché previdenza e disciplina infortunistica, assumendo a proprio carico tutti i relativi oneri. L'Appaltatore si impegna a rispettare, nell'esecuzione delle obbligazioni derivanti dal presente contratto, le norme regolamentari di cui al D. Lgs. n. 81/2008.

L'Appaltatore dichiara di applicare ai propri lavoratori dipendenti il vigente Contratto Collettivo Nazionale di Lavoro per i lavoratori *[inserire a quale categoria appartengono i lavoratori:]* e di agire, nei confronti degli stessi, nel rispetto degli obblighi assicurativi e previdenziali previsti dalle Leggi e dai Contratti.

L'Appaltatore si obbliga a rispettare tutte le norme in materia retributiva, contributiva, previdenziale, assicurativa e sanitaria, previste per i dipendenti dalla vigente normativa.

L'Appaltatore, altresì, ha:

- a) l'obbligo di applicare e far applicare integralmente nei confronti di tutti i lavoratori dipendenti impiegati nell'esecuzione dell'appalto le condizioni economiche e normative previste dai Contratti Collettivi di Lavoro Nazionali durante lo svolgimento dei lavori, ivi compresa l'iscrizione delle Imprese e dei lavoratori stessi alle Casse Edili presenti sul territorio e agli organismi paritetici previsti dai contratti di appartenenza;
- b) *[da riportare solo se ci si avvale del subappalto]* l'obbligo, anche nei confronti del subappaltatore, di rispondere dell'osservanza delle condizioni economiche e normative dei lavoratori previste dai



Contratti Collettivi Nazionali e integrativi regionali o provinciali vigenti, ciascuno in ragione delle disposizioni contenute nel Contratto Collettivo della categoria di appartenenza.

Il pagamento dei corrispettivi a titolo di acconto e di saldo da parte della Committente per le prestazioni oggetto del contratto è subordinato all'acquisizione del Documento Unico di Regolarità Contributiva. Qualora su istanza degli Enti competenti o degli stessi lavoratori eventualmente assistiti dalle Organizzazioni sindacali, siano accertate irregolarità retributive e/o contributive da parte dell'Appaltatore, la Committente provvede al pagamento delle somme corrispondenti, nonché degli importi dovuti all'Appaltatore a titolo di pagamento dei lavori eseguiti e, ove occorra, anche incamerando la cauzione definitiva.

Art. 12 – Spese contrattuali

L'Appaltatore assume a proprio carico tutte le spese del presente Contratto esecutivo e tutti gli oneri connessi alla sua stipulazione, fatta eccezione per l'IVA, che rimane a carico della Committente.

Sono a carico dell'Appaltatore, anche gli oneri tributari inerenti il pagamento dell'imposta di bollo in relazione a tutti gli atti ad essa assoggettati in quanto rientranti nella disciplina dell'articolo 2 della tariffa, prima parte, allegata al D.P.R. 642 del 1972 tra cui, a titolo esemplificativo, il verbale di consegna, il verbale di ultimazione dei lavori, il certificato di collaudo e il verbale di concordamento nuovi prezzi.

Art. 13 – Foro competente e clausola arbitrale

Il Foro competente è

È esclusa la competenza arbitrale.

....., lì

L'Appaltatore

S.I.A.S. S.p.A.

F.to digitalmente – _____

F.to digitalmente _____

PROCEDURA N° LVS004CS24

APPALTO SPECIFICO INDETTO DA ACI INFORMATICA S.P.A. IN NOME E PER CONTO DELL'AUTODROMO NAZIONALE MONZA SOCIETÀ INCREMENTO AUTOMOBILISMO E SPORT S.I.A.S. S.P.A., (DI SEGUITO ANCHE SOLO "S.I.A.S.") PER L'AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE PRESSO L'AUTODROMO NAZIONALE MONZA IN OCCASIONE DEL GRAN PREMIO DI FORMULA 1 E DELLA STAGIONE SPORTIVA NELL'AMBITO DEL SISTEMA DINAMICO DI ACQUISIZIONE DELLA PUBBLICA AMMINISTRAZIONE PER IL SERVIZIO DI "ALIMENTI E RISTORAZIONE" – ID SIGEF 2673

PRO04.1_SCHEMA DI CONTRATTO QUADRO

LOTTO 1

ACCORDO QUADRO NORMATIVO

PER L’AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE PRESSO L’AUTODROMO NAZIONALE MONZA IN OCCASIONE DEL GRAN PREMIO DI FORMULA 1

LOTTO 1 CIG: B127203BD6

tra

ACI Informatica S.p.A. con sede in Roma, via Fiume delle Perle, 24 Codice Fiscale 00405030586 e Partita IVA 00883311003 in persona del Direttore Approvvigionamenti e Logistica Ing. Stefano Carosi (di seguito per brevità ACI Informatica), autorizzato al presente atto giusta Procura speciale autenticata nelle firme dal Notaio Marco Pinto di Roma in data 30 marzo 2023, Repertorio n. 15160, Raccolta n. 10667,

e

_____ (di seguito anche solo “**Appaltatore**”) con sede legale in _____, via _____ n. ____, C.F. _____, P.I. _____, matricola INPS _____ (sede territoriale Inps _____), codice INAIL _____, C.C.N.L. _____, n. dipendenti _____, in persona del rappresentante legale, _____, domiciliato per la carica ove sopra (**eventuale**) in qualità di mandataria dell’R.T.I./Consorzio _____ composto da _____.

PREMESSO CHE

- con determinazione del Direttore Approvvigionamenti e Logistica prot. n. 570/24 del 5.4.2024 è stato autorizzato l’espletamento della procedura di Appalto Specifico a valersi su Sistema Dinamico di Acquisizione SDADPA di Consip Spa denominato “Alimenti e Ristorazione” (ID 2673) da aggiudicare con il criterio dell’offerta economicamente più vantaggiosa, tenuto conto dell’offerta tecnica (max punti 80) e dell’offerta economica (max punti 20);
- con apposito provvedimento di nomina RUP assunto al prot. n. 518/24 del 28.03.2024, l’ing. Giovanni Leone, Responsabile dell’Ufficio Gare lavori e servizi tecnici immobiliari, è stato nominato Responsabile Unico del Progetto;
- la documentazione di gara è stata messa a disposizione degli operatori economici interessati mediante pubblicazione sulla piattaforma SDA di Consip;
- la Società è risultata aggiudicataria della procedura in argomento, avendo presentato l’offerta economicamente più vantaggiosa, secondo quanto indicato in Capitolato d’Oneri, come

da verbale n. ...del della Commissione giudicatrice, nominata con determinazione del Direttore Approvvigionamenti e Logistica n.del

- con determinazione del Direttore Approvvigionamenti e Logistica prot. n.del la procedura in argomento, previa verifica della proposta di aggiudicazione, è stata aggiudicata alla Società ;
- ai sensi dell'art. 1 del D. Lgs. n. 159/2011, sussistono i presupposti di legge per la stipulazione del presente Accordo Quadro, giuste le informazioni antimafia rilasciate dall'U.T.G.-Prefettura, in data con Prot. n., relativamente all'iscrizione in White List della Società e altresì verificato tramite il portale della Banca Dati Nazionale Antimafia (B.D.N.A.);
- è stata acquisita la documentazione propedeutica alla stipula del contratto richiesta in sede di gara;
- la Società è in possesso dei requisiti richiesti dalle vigenti normative e dal Bando istitutivo SDA "Alimenti e Ristorazione" (ID 2673),
- la Società dichiara di possedere l'organizzazione e le risorse umane e strumentali per fornire i servizi oggetto del presente schema di contratto, come specificati nel capitolato tecnico di Appalto Specifico, che qui si intende allegato e costituente parte integrale e sostanziale del presente Contrato Quadro;
- la Società dichiara che sono adottati i criteri ambientali minimi di cui al Servizio di ristorazione collettiva e fornitura di derrate alimentari con DM n. 65 del 10 marzo 2020, in G.U. n.90 del 4 aprile 2020;
- la Società è in possesso delle seguenti certificazioni: **UNI EN ISO 9001**, certificazione **UNI EN ISO 22005**, certificazione **UNI EN ISO 22000**, certificazione **UNI EN ISO 14001**;
- la Società dichiara che quanto risulta dal presente schema di contratto, nonché dal bando, dal disciplinare e da tutti i suoi allegati, definisce in modo adeguato e completo l'oggetto delle prestazioni da fornire e dichiara, altresì, che ha potuto acquisire tutti gli elementi per una idonea valutazione tecnica ed economica della propria offerta;
- la Società ha prestato garanzia sotto forma di, stipulata con, nonché ha presentato polizza assicurativa per la responsabilità civile connessa all'esecuzione del presente contratto con le modalità indicate nel disciplinare di gara;
- la Società dichiara di non aver posto in essere, per ottenere l'aggiudicazione del servizio, comportamenti volti a condizionare lo svolgimento e/o l'esito della procedura di gara ad evidenza pubblica, nonché ad agevolare la conclusione del contratto;

- il numero di CIG rilasciato dall'ANAC per il presente Lotto è e dovrà essere riportato su tutti i documenti afferenti al presente schema di contratto;
- la Società è in possesso delle polizze assicurative RCT/RCO giuste previsioni di capitolato, allegata al presente contratto;
- l'Appaltatore, in sede di partecipazione alla procedura, si è espressamente obbligato ad eseguire le prestazioni oggetto del presente Contratto alle condizioni, modalità e termini di seguito stabiliti;
- l'Appaltatore, ai fini della sottoscrizione del presente Contratto, ha costituito un'idonea cauzione definitiva a garanzia dell'adempimento di tutte le obbligazioni, nessuna esclusa, previste nel contratto medesimo per un importo pari ad Euro _____, emessa da _____, il _____ e valida sino al _____;
- con determinazione del Direttore Approvvigionamenti e Logistica n. del, è stato nominato il Direttore dell'esecuzione, che curerà la *Governance* e l'esecuzione del contratto;

Tutto quanto sopra premesso, le parti, come in epigrafe rappresentate e domiciliate, convengono quanto segue.

Art. 1 – Premesse e allegati

1.1 Le premesse e gli allegati di seguito indicati costituiscono parte integrante e sostanziale del presente Contratto:

- delega per la sottoscrizione prot. n. _____ del _____, qui allegata sub “ _____”;
- *(eventuale)* procura speciale del _____ al dott. _____ *(rappresentante dell'Appaltatore)*, qui allegata sub “ _____”;
- Offerta economica dell'Appaltatore, qui allegata sub “ _____”.

La documentazione di seguito indicata, pur non materialmente allegata, costituisce parte integrante e sostanziale del presente Contratto:

- Capitolato Tecnico di AS con allegati (d'ora innanzi, per brevità, anche “Capitolato”);
- Progetto Tecnico del servizio ed i relativi allegati;
- Patto di integrità;
- Modulo sul conflitto di interessi potenziale;
- Cauzione definitiva ai sensi dell'art. 117 del D.Lgs. n.36 del 2023, a garanzia dell'adempimento di tutte le obbligazioni, nessuna esclusa, previste nel Contratto medesimo per un importo pari ad Euro _____, emessa da _____, il _____ e valida sino al _____);
- Polizza assicurativa;
- Codice di Comportamento del personale dipendente dalla S.A;

- Schema di Contratto Attuativo.

1.2 In caso di contrasto tra le prescrizioni contenute nel presente Contratto e negli allegati sopra indicati sarà osservato il seguente ordine di prevalenza:

- Capitolato Tecnico di AS con allegati;
- Offerta economica e tecnica dell'Appaltatore;
- Capitolato d'Oneri di AS con relativi allegati;
- Contratto Esecutivo.

In caso di discordanza o contrasto, gli atti e i documenti tutti della gara, prodotti dalla Stazione Appaltante prevarranno sugli atti e i documenti della gara prodotti dall'Appaltatore.

Ai fini del presente Contratto, alle espressioni ed ai termini sottoindicati viene attribuito il seguente significato:

➤ SEDI

uffici amministrativi, sportelli, archivi e altri locali di proprietà di S.I.A.S. S.p.A. o di proprietà di terzi e condotti in locazione da queste.

➤ CONTRATTO:

il presente contratto, sottoscritto dall'Amministrazione e dall'Appaltatore, per effetto del quale quest'ultimo si obbliga a eseguire le prestazioni richieste in seguito alla aggiudicazione della procedura di gara.

➤ DIRETTORE DELL'ESECUZIONE:

figura designata dall'Amministrazione ai sensi dell'art. 114 del D.lgs. n. 36/2023, con le funzioni e le responsabilità attribuite dal medesimo articolo e dai relativi allegati.

Art. 2 - Oggetto del Contratto e Accordi Attuativi dell'Accordo Quadro

2.1 Con il presente contratto la Committente affida all'Appaltatore, che accetta, il servizio di ristorazione collettiva presso l'Autodromo Nazionale Monza in occasione del Gran Premio di Formula 1 (Lotto 1).

2.2 In particolare, l'Appaltatore si impegna ad eseguire i servizi affidati alle condizioni analiticamente definite nel Capitolato, nel presente Contratto, nel Progetto del servizio e relativi allegati, da intendersi qui integralmente recepiti, unitamente alla dichiarazione di offerta economica.

L'Appaltatore prende atto che l'esecuzione del servizio oggetto del presente contratto comporterà la puntuale esecuzione, nei tempi e nei modi indicati, dello stesso.

2.3 L'Appaltatore, attesa la natura stessa del contratto quadro, non potrà avanzare alcuna pretesa, di qualsivoglia natura, nei confronti della Committente, qualora i diversi ordini di servizio, ovvero la relativa durata, ovvero i relativi corrispettivi maturati risultassero inferiori rispetto all'importo complessivo previsto dal presente contratto; né l'Amministrazione potrà essere chiamata a

rispondere nei confronti dell'Appaltatore qualora gli ordini di servizio non dovessero essere emanati o la loro durata fosse inferiore a quanto indicato nel presente contratto od alle attese dell'Appaltatore stesso.

2.4. Il presente Accordo Quadro resta valido, efficace e vincolante ai fini della regolamentazione di ciascun Accordo Attuativo per tutto il periodo di vigenza del medesimo.

2.5. Dopo la sottoscrizione del presente Accordo Quadro (e dei relativi allegati), i termini e le condizioni dello stesso costituiranno la base per la formulazione degli Accordi Attuativi da parte di S.I.A.S. S.p.A. in relazione alle esigenze specifiche.

2.6. Ciascun Accordo Attuativo dovrà contenere le seguenti indicazioni minime:

- l'importo economico complessivo;
- le prestazioni del servizio, compresi quelli a cui è stato esteso ovvero precisando quelli che sono stati soppressi;
- l'indicazione di eventuali rischi per la salute e la sicurezza del lavoratore e le misure di prevenzione adottate in aderenza a quanto previsto dal Capitolato, compresi gli oneri aziendali concernenti l'adempimento delle disposizioni in materia di salute e sicurezza sui luoghi di lavoro, che la ditta dovrà comunicare a norma di legge all'Ente/Distaccamento interessato;
- la data di inizio e la durata prevista della prestazione attivata;
- CIG della gara e CIG derivato per ogni singolo Accordo Attuativo;
- dati relativi alla fatturazione;
- ogni altra indicazione prevista dalla normativa vigente di settore.

Art. 3 – Durata

3.1 La durata complessiva dell'appalto relativo al Lotto 1 è stata stimata dalla Committente in 24 (ventiquattro) mesi. Il presente Accordo Quadro resta valido, efficace e vincolante ai fini della regolamentazione di ciascun Accordo Attuativo per tutto il periodo di vigenza del medesimo.

3.2. È prevista l'opzione di proroga ai sensi dell'art. 120 comma 10 del D. Lgs. 36/2023 per ulteriori 24 (ventiquattro) mesi.

3.3 Il contratto cesserà di produrre effetti nel caso in cui, prima della scadenza di cui al punto che precede, venga raggiunto l'importo massimo contrattuale.

3.4 L'Amministrazione si avvale della possibilità, indicata dall'art. 120 comma 11 del D. Lgs. 36/2023, di prorogare la durata del contratto qualora, in casi eccezionali, risultino oggettivi e insuperabili ritardi nella conclusione della procedura di affidamento del contratto e l'interruzione delle prestazioni possa determinare situazioni di pericolo per persone, animali, cose, oppure per l'igiene pubblica, oppure nei casi in cui l'interruzione della prestazione dedotta nella gara determinerebbe

un grave danno all'interesse pubblico che è destinata a soddisfare.

Art. 4 – Corrispettivo

4.1 Il presente contratto viene stipulato prevedendo a titolo di corrispettivo massimo l'importo di € _____ (_____ /00), Iva esclusa.

Il corrispettivo si riferisce all'esecuzione dei servizi richiesti a perfetta regola d'arte e nel pieno adempimento delle modalità e delle prescrizioni contrattuali.

4.2 Qualora nel corso di esecuzione del contratto si verifichi una variazione, in aumento o in diminuzione, del costo del servizio superiore al 5% (cinque per cento) dell'importo complessivo, i prezzi sono aggiornati, nella misura dell'80% (ottanta per cento) della variazione, in relazione alla prestazione principale.

Ai fini del calcolo della variazione dei prezzi si utilizzano gli indici delle retribuzioni contrattuali orarie di cui all'art. 60 comma 3, lettera b) del Codice.

4.3 Il corrispettivo è da intendersi al netto di IVA e comprensivo di ogni onere e spesa e rimarrà fisso e invariato per l'intera durata contrattuale, fatta salva la revisione dei prezzi, qualora ne ricorrano i presupposti.

Art. 5 – Modalità di esecuzione ed oneri a carico dell'Appaltatore

5.1 Sono a carico dell'Appaltatore, intendendosi remunerati con il corrispettivo contrattuale di cui al precedente art. 4, tutti gli oneri ed i rischi relativi o connessi alla prestazione delle attività e agli adempimenti occorrenti all'integrale esecuzione di tutte le prestazioni, nessuna esclusa, oggetto del presente Contratto.

5.2 L'Appaltatore si obbliga ad eseguire le attività a perfetta regola d'arte, nel rispetto delle norme, anche secondarie, deontologiche ed etiche e secondo le condizioni, le modalità ed i termini indicati nel presente Contratto e nel Capitolato, da intendersi quali condizioni essenziali per l'adempimento delle obbligazioni assunte dall'Appaltatore medesimo con la sottoscrizione del presente Contratto.

5.3 L'Appaltatore si obbliga a rispettare tutte le indicazioni relative all'esecuzione contrattuale che dovessero essere impartite dalla Stazione Appaltante, nonché a dare immediata comunicazione a quest'ultima di ogni circostanza che abbia influenza sull'esecuzione del Contratto.

5.4 L'Appaltatore si obbliga a consentire all'Amministrazione di procedere in qualsiasi momento, anche senza preavviso, alle verifiche sulla piena e corretta esecuzione del presente Contratto e a prestare la propria collaborazione per lo svolgimento di tali verifiche.

5.5 Gli eventuali maggiori oneri derivanti dalla necessità di osservare le norme e le prescrizioni di cui sopra, anche se entrate in vigore successivamente alla sottoscrizione del Contratto, resteranno ad esclusivo carico dell'Appaltatore, intendendosi in ogni caso remunerati con il corrispettivo contrattuale di cui al precedente art. 4. L'Appaltatore non potrà, pertanto, avanzare alcuna pretesa di compensi, a tal titolo, nei confronti dell'Amministrazione, assumendosene ogni relativa alea.

5.6 L'Appaltatore si impegna espressamente a impiegare, a sua cura e spese, tutte le strutture ed il personale necessario per l'esecuzione delle prestazioni contrattuali nel rispetto di quanto

specificato nel presente Contratto e nei suoi allegati.

5.7 L'Appaltatore prende atto e accetta che tutte le prestazioni dovranno essere svolte con continuità. In nessun caso potrà sospendere le prestazioni contrattuali, pena la risoluzione di diritto del Contratto da parte dell'Amministrazione e il risarcimento di ogni e qualsiasi danno.

5.8 L'appaltatore si obbliga ad avvalersi esclusivamente di personale specializzato in relazione alle prestazioni da eseguire, nonché di adeguati mezzi, beni e servizi necessari per l'esatto adempimento delle obbligazioni assunte con il presente contratto, dichiarando di essere dotato di autonomia organizzativa e gestionale e di essere in grado di operare con propri capitali, mezzi ed attrezzature.

5.9 L'Appaltatore si impegna affinché, durante lo svolgimento delle prestazioni contrattuali, il proprio personale abbia una condotta comportamentale informata alla correttezza, alla diligenza e all'etica professionale richiesta dalle circostanze, nonché si impegna a vietare tassativamente allo stesso di eseguire attività diverse da quelle oggetto del presente Contratto presso i luoghi di esecuzione delle prestazioni commesse.

5.10 In occasione dei servizi prestati per il Gran Premio di Formula 1, ad osservare eventuali accordi di esclusività merceologica conclusi da F.I.A / F1, titolare dei diritti della manifestazione sportiva, e comunicati a SIAS e meglio declinati dei rispettivi accordi attuativi;

5.11 I menù dovranno essere elaborati dall'Impresa sia in lingua italiana che in lingua inglese.

5.12 I cibi rimanenti al termine del servizio quotidiano non potranno essere riutilizzati, ma saranno smaltiti entro lo stesso giorno di preparazione secondo la normativa vigente salvo che l'Impresa non si sia impegnata in sede di offerta tecnica a recuperare il cibo non somministrato e a destinarlo ad organizzazioni non lucrative di utilità sociale che effettuano, a fini di beneficenza, distribuzione gratuita agli indigenti di prodotti alimentari, in linea con la ratio della Legge 25 giugno 2003 n. 155 recante "Disciplina della distribuzione dei prodotti alimentari a fini di solidarietà sociale".

5.13 L'appaltatore inoltre dovrà altresì:

- garantire che gli approvvigionamenti per la gestione non ostacolino la normale attività commerciale/sportiva;
- provvedere, in caso di contravvenzioni o sanzioni che dovessero essere poste a carico di SIAS per inadempienze o per responsabilità dell'Impresa, all'immediato e totale rimborso a favore di SIAS che in caso contrario si rifarà aggiungendo tale importo alla fattura per il canone;
- sostituire, previa richiesta scritta e ad insindacabile giudizio di SIAS, personale non idoneo al servizio.

In caso di inadempimento da parte dell'appaltatore degli obblighi di cui ai precedenti commi, l'Amministrazione fermo il diritto al risarcimento del danno, ha la facoltà di dichiarare risolto di diritto il presente Contratto.

Art. 6 – Obblighi derivanti dai rapporti di lavoro

6.1 L'Appaltatore dichiara, con la sottoscrizione del presente Contratto, di intrattenere con il proprio personale preposto all'esecuzione delle prestazioni affidate un rapporto di lavoro o collaborazione professionale diretta, nel rispetto della normativa vigente.

6.2 In particolare, l'Appaltatore si obbliga ad ottemperare, verso i propri dipendenti, a tutti gli obblighi derivanti da disposizioni legislative e regolamentari vigenti in materia di lavoro, ivi compresi quelli in tema di igiene e sicurezza, nonché previdenza e disciplina infortunistica, assumendo a proprio carico tutti i relativi oneri. L'Appaltatore si impegna a rispettare, nell'esecuzione delle obbligazioni derivanti dal presente contratto, le norme regolamentari di cui al D. Lgs. n. 81/2008 e successive modificazioni e integrazioni.

6.3 L'Appaltatore si obbliga, ove previsto, ad applicare nei confronti dei dipendenti occupati nelle attività contrattuali le condizioni normative e retributive non inferiori a quelle risultanti dai contratti collettivi ed integrativi di lavoro applicabili alla data di sottoscrizione del presente Contratto, alla categoria e nelle località di svolgimento delle attività, nonché le condizioni risultanti da successive modifiche ed integrazioni.

6.4 L'Appaltatore si obbliga, ove previsto, a continuare ad applicare i suindicati contratti collettivi, anche dopo la loro scadenza e fino alla loro sostituzione.

6.5 Gli obblighi relativi ai contratti collettivi nazionali di lavoro, ove previsti, di cui ai commi precedenti vincolano l'Appaltatore anche nel caso in cui questi non aderisca alle associazioni stipulanti o receda da esse, per tutto il periodo di validità del presente Contratto.

6.6 Il personale impiegato dall'Appaltatore dipenderà solo ed esclusivamente dall'Appaltatore medesimo, con esclusione di qualsivoglia potere direttivo, disciplinare e di controllo da parte dell'Amministrazione, la quale si limiterà a fornire al Responsabile del Contratto per l'Appaltatore direttive di massima per il raggiungimento del migliore risultato operativo.

6.7 Resta inteso che l'Appaltatore è e rimane responsabile in via diretta ed esclusiva del personale impiegato nell'esecuzione delle prestazioni e, pertanto, s'impegna sin d'ora a manlevare e tenere indenne l'Amministrazione da qualsivoglia pretesa avanzata, a qualunque titolo, da detto personale o da terzi in relazione all'esecuzione del Contratto.

6.8 L'Amministrazione potrà richiedere l'allontanamento di quelle risorse che non dovessero tenere un comportamento in linea con i regolamenti interni di permanenza all'interno dei locali dell'Amministrazione medesima e/o dovessero non rispettare le disposizioni in materia di igiene e sicurezza sul lavoro. L'appaltatore dovrà provvedere all'immediata sostituzione delle risorse allontanate.

6.9 In caso di inadempimento da parte dell'appaltatore agli obblighi di cui al presente articolo, fermo restando il diritto al risarcimento del danno, l'Amministrazione potrà dichiarare la risoluzione di diritto del presente Contratto ai sensi dell'art. 1456 cod. civ.

6.10 L'Appaltatore si obbliga a dimostrare, a semplice richiesta della Stazione Appaltante, l'adempimento di tutte le disposizioni derivanti da leggi e contratti collettivi di lavoro, che prevedano il pagamento di contributi da parte di datori di lavoro a favore dei propri dipendenti. Si richiama quanto disposto dall'art. 11, comma 6, del Codice nel caso di inadempienza contributiva e retributiva.

6.11 Ai sensi di quanto previsto all'art. 11 comma 6 D.lgs. 36/2023, nel caso in cui la Stazione Appaltante riscontri che il documento unico di regolarità contributiva (DURC) segnala

un'inadempienza contributiva relativa a uno o più soggetti impiegati nell'esecuzione del Contratto (compreso il subappaltatore ed il cottimista di cui all'art. 119 del medesimo decreto), la Stazione Appaltante provvederà a trattenere l'importo corrispondente all'inadempienza.

6.12 Nel caso di ritardo nel pagamento delle retribuzioni dovute al personale dipendente dell'esecutore, e se del caso, del subappaltatore e dei soggetti titolari di subappalti e cottimi impiegati nell'esecuzione del Contratto, la Stazione Appaltante inviterà per iscritto il soggetto inadempiente, ed in ogni caso l'esecutore, a provvedervi entro i successivi quindici giorni. In assenza di risposta, allo scadere del termine di cui al comma precedente, oppure ove non sia stata contestata formalmente e motivatamente la fondatezza della richiesta entro il termine sopra assegnato, la Stazione Appaltante pagherà, anche in corso d'opera, direttamente ai lavoratori le retribuzioni arretrate, detraendo il relativo importo dalle somme dovute all'Appaltatore, oppure, ove applicabile e qualora sia previsto il pagamento diretto al subappaltatore ai sensi dell'art. 119 comma 11, D.lgs. 36/2023, dalle somme dovute al subappaltatore inadempiente. La Stazione Appaltante predisporrà delle quietanze che verranno sottoscritte direttamente dagli interessati. Nel caso in cui la richiesta della Stazione Appaltante sia stata formalmente contestata dall'Appaltatore, la Stazione Appaltante stessa provvederà all'inoltro delle richieste e delle contestazioni alla Direzione provinciale del lavoro per i necessari accertamenti.

Art. 7 – Penali

7.1 In caso di ritardato adempimento delle prestazioni contrattuali, ovvero di mancata o non conforme esecuzione delle prestazioni stesse, la Stazione Appaltante applicherà nei confronti dell'Appaltatore le penali nelle misure e nei casi indicate nel Capitolato Tecnico di Appalto Specifico.

7.2 Ai fini dell'applicazione delle penali, l'Amministrazione contesterà all'appaltatore le eventuali inadempienze riscontrate; l'appaltatore, entro 5 giorni, potrà fornire le proprie controdeduzioni e l'eventuale documentazione a supporto; l'Amministrazione, ricevute le controdeduzioni dell'appaltatore, ne valuterà la fondatezza e adotterà le decisioni conseguenti redigendo apposito verbale in contraddittorio con l'appaltatore.

7.3 In caso di applicazione delle penali l'Amministrazione emetterà una nota di debito. L'importo delle penali potrà essere detratto direttamente dai corrispettivi fatturati dall'Appaltatore ovvero mediante escussione della cauzione definitiva prestata, senza bisogno di diffida o procedimento giudiziario.

7.4 L'irrogazione delle penali non esclude il diritto dell'Amministrazione di agire per il ristoro del maggior danno subito, né esonera in nessun caso l'Appaltatore dall'adempimento dell'obbligazione per la quale si è reso inadempiente e che ha determinato l'applicazione della penale.

7.5 L'importo massimo delle penali applicate non potrà superare complessivamente, ai sensi dell'art. 126 comma 1 del Codice, il 10% del valore netto del contratto. In caso di superamento di detta soglia, la ACI ha la facoltà di risolvere il contratto con l'Appaltatore mediante comunicazione, inviata tramite posta elettronica certificata.

Art. 8 – Fatturazione e modalità di pagamento

8.1 Il corrispettivo del presente appalto è stabilito a “misura”.

Il pagamento delle prestazioni sarà corrisposto nel mese successivo all'erogazione delle prestazioni contrattuali ordinate, previa verifica della completezza e conformità della documentazione prodotta a valle della stessa rispetto alle prestazioni richieste, eseguita da parte del Direttore dell'esecuzione contrattuale, a seguito dell'emissione del Certificato di Regolare Esecuzione, ai sensi dell'art. 116 del D. Lgs. 36/2023 e dell'allegato II.14 al Codice, nel rispetto delle previsioni e delle pattuizioni contrattuali, corrispondendo l'importo residuale dovuto con le stesse modalità sopradescritte.

All'esito positivo delle suddette verifiche e prima del pagamento, il Responsabile Unico del Progetto rilascia il Certificato di Regolare Esecuzione ai fini dell'emissione della relativa fattura.

La Stazione Appaltante provvede a corrispondere l'importo del Certificato di Regolare Esecuzione entro i successivi 30 (trenta) giorni, mediante emissione dell'apposito mandato ed alla successiva erogazione a favore dell'Appaltatore, previa presentazione di regolare fattura fiscale che dovrà essere stilata secondo il disposto dell'art. n. 21 del D.P.R. 26 ottobre 1972 n. 633 e ss.mm.ii. e - comunque - secondo le indicazioni della Stazione Appaltante. Ai sensi del decreto Ministero dell'Economia e delle Finanze 3 aprile 2013 n. 55, non possono essere accettate fatture che non siano trasmesse in formato elettronico.

8.2 Ai sensi dell'art. 1 del Decreto Legge 24 aprile 2017, n. 50 le fatture emesse nei confronti delle Amministrazioni, comprensive d'IVA, dovranno contenere l'indicazione “scissione dei pagamenti”. Per effetto di tale regime, all'appaltatore verrà liquidato l'importo della fattura al netto dell'IVA, che sarà versata alle Amministrazioni, secondo quanto previsto dalla normativa fiscale. Eventuali fatture elettroniche prive della citata indicazione saranno rifiutate.

8.3 Vista la natura delle prestazioni richieste che, di fatto, non consentono una preventiva ed esatta quantificazione della spesa complessiva stimata nel periodo contrattuale ma fissano solo un valore massimale atteso, non sarà possibile riconoscere quanto previsto dall'art. 125 comma 1 del D.Lgs. n. 36/2023 in relazione all'anticipazione del prezzo.

8.4 Al termine delle attività oggetto del contratto, il Direttore dell'Esecuzione procederà in contraddittorio con l'Appaltatore alla verifica della regolare esecuzione delle prestazioni citate in conformità a quanto previsto dal Capitolato. Ultimata la verifica, il Direttore dell'Esecuzione provvederà a rilasciare il Certificato di Regolare Esecuzione e - qualora le attività commesse all'appaltatore siano state eseguite correttamente - autorizzerà quest'ultimo all'emissione della fattura. Delle operazioni di verifica sarà redatto apposito verbale in contraddittorio con l'Appaltatore.

8.5 Entro 30 (trenta) giorni dall'avvenuta emissione del Certificato di Regolare Esecuzione, verrà effettuato il pagamento di quanto ancora dovuto per le prestazioni eseguite.

8.6 Entro 180 (centottanta) giorni dalla data di scadenza contrattuale di cui all'articolo 3, la Stazione Appaltante procederà ad una verifica tecnica, economica e qualitativa delle prestazioni svolte nell'ambito del Contratto. Le risultanze di tale verifica verranno riportate nel “Certificato di Verifica di conformità” del servizio.

Lo svincolo della cauzione prestata dall'Appaltatore a garanzia del mancato o inesatto adempimento

delle obbligazioni oggetto del presente contratto sarà disposto a seguito della sottoscrizione del verbale di cui al precedente paragrafo.

8.7 Le fatture dovranno essere prodotte ed intestate seguendo le indicazioni riportate nel Capitolato d'appalto o in occasione di ciascun Contratto esecutivo/Ordinativo.

8.8 L'Appaltatore, per assicurare la tracciabilità dei flussi finanziari, ai sensi dell'art. 3 della Legge 13 agosto 2010, n. 136, è obbligato ad utilizzare uno o più conti bancari o postali dedicati alle commesse pubbliche. Ai sensi dell'art. 3, comma 7, della citata Legge, l'Appaltatore dichiara che i conti correnti bancari/postali dedicati sono i seguenti:

- IBAN _____, presso banca _____, intestato a _____.

I soggetti abilitati ad eseguire movimentazioni sul predetto conto sono:

- _____ (C.F. _____).

8.9 L'Appaltatore si impegna a comunicare alla Stazione Appaltante, entro 7 giorni, ogni eventuale variazione relativa al predetto conto corrente ed ai soggetti autorizzati ad operare su di esso. L'Appaltatore si obbliga, inoltre, ad inserire nei contratti sottoscritti con i propri subappaltatori e/o subcontraenti un'apposita clausola, a pena di nullità assoluta, con la quale ciascuno di essi assume gli obblighi di tracciabilità finanziaria prescritti dalla citata Legge. L'Appaltatore si impegna, altresì, a trasmettere i predetti contratti alla Stazione Appaltante, stante l'obbligo di verifica imposto alla Stazione Appaltante dal predetto art. 3, comma 9, Legge n. 136/2010. L'Appaltatore si impegna a dare immediata comunicazione all'ACI ed alla Prefettura-Ufficio territoriale del Governo della provincia di Roma della notizia dell'inadempimento della propria controparte (subappaltatore/subcontraente) agli obblighi di tracciabilità finanziaria.

8.10 Ai sensi di quanto previsto dal comma 9-bis dell'art. 3 della Legge n. 136/2010, il presente Contratto potrà essere risolto dalla Stazione Appaltante in tutti i casi in cui venga riscontrata in capo all'Appaltatore una violazione degli obblighi di tracciabilità previsti dall'art. 3, Legge n. 136/2010. In tale ipotesi, la Stazione Appaltante provvederà a dare comunicazione dell'intervenuta risoluzione alle Autorità competenti.

8.11 Il pagamento delle fatture sarà effettuato entro trenta giorni dalla data di ricevimento delle stesse. In caso di ritardo nel pagamento per fatti imputabili all'Amministrazione, l'Appaltatore avrà diritto al pagamento degli interessi moratori.

8.12 Ai sensi e per gli effetti dell'art. 48-bis del D.P.R. n. 602/1973 e del D.M. 18 gennaio 2008 n. 40, l'Amministrazione verificherà, prima di procedere al pagamento di corrispettivi di importo superiore a Euro 5.000,00 (cinquemila) maturati dall'Appaltatore, la sussistenza o meno in capo al medesimo di una o più cartelle di pagamento scadute e non saldate, aventi un ammontare complessivo pari almeno al predetto importo. In caso di esito positivo della predetta verifica, l'Amministrazione -ai sensi di quanto previsto dall'art. 3 del citato Decreto Ministeriale- procederà alla sospensione del pagamento.

Art. 9 – Risoluzione

9.1 In caso di inadempimento dell'Appaltatore anche ad uno solo degli obblighi assunti con il

presente Contratto che si protragga oltre il termine, non inferiore comunque a 15 giorni, che verrà assegnato dall'Amministrazione - a mezzo posta elettronica certificata per porre fine all'inadempimento - l'Amministrazione medesima ha la facoltà di considerare risolto di diritto il presente Contratto, di ritenere definitivamente la cauzione, nonché di procedere nei confronti dell'Appaltatore per il risarcimento di ogni danno subito.

In ogni caso, si conviene che il presente Contratto potrà essere risolto di diritto, ai sensi dell'art. 1456 cod. civ., previa dichiarazione da inoltrare all'Appaltatore a mezzo posta elettronica certificata, oltre che nei casi indicati nel Capitolato speciale d'appalto, nei casi di inadempimento alle obbligazioni di cui agli articoli 2 (Oggetto), 3 (Durata), 5 (Modalità di esecuzione ed oneri a carico dell'Appaltatore), 6 (Obblighi derivanti dai rapporti di lavoro), 10 (Divieto di cessione del contratto - cessione dei crediti), 11 (Recesso), 12 (Garanzia di esecuzione), 13 (Subappalto), 14 (Responsabilità civile), 17 (riservatezza), e, altresì, qualora l'ammontare delle penali di cui al precedente art. 8 maturate dall'Appaltatore superi il 10% dell'importo del contratto.

9.2 L'Amministrazione potrà, inoltre, risolvere di diritto il presente Contratto, ai sensi dell'art. 1456 cod. civ., previa dichiarazione da comunicarsi all'Appaltatore -a mezzo posta elettronica certificata, nei seguenti casi:

- a) qualora sia accertata la non veridicità del contenuto delle dichiarazioni presentate dall'Appaltatore ai fini della stipula del presente Contratto;
- b) perdita di uno dei requisiti di cui all'art. 94 e 95 del D.lgs. n. 36/2023;
- c) mancato reintegro della cauzione;
- d) mancato assolvimento degli obblighi previsti dall'art. 3 della Legge n. 136/2010;
- e) mancato rispetto del Patto di Integrità;
- f) inadempimento agli obblighi di comunicazione previsti dal D.lgs. n. 159/2011 o da ulteriori disposizioni antimafia emanate successivamente alla stipula del presente contratto, e a ogni ulteriore obbligo indicato all'art. 16 (Disposizioni antimafia) del presente contratto;
- g) negli altri casi previsti nel presente Contratto.

La Stazione Appaltante, inoltre, procederà alla risoluzione del presente contratto qualora nei confronti dell'esecutore e/o dei componenti la compagine sociale dell'esecutore, e/o dei dirigenti dell'impresa con funzioni specifiche relative all'affidamento, alla stipula e all'esecuzione del contratto sia stata disposta misura cautelare o sia intervenuto rinvio a giudizio per taluno dei delitti di cui agli artt. 317 c.p., 318 c.p., 319 c.p., 319-bis c.p., 319-ter c.p., 319-quater c.p., 320 c.p., 322 c.p., 322-bis c.p., 346-bis c.p., 353 c.p. e 353-bis c.p..

9.3 In caso di risoluzione l'Amministrazione ha la facoltà di escutere la cauzione per l'intero ammontare e/o di applicare una penale equivalente, nonché di procedere nei confronti dell'Appaltatore per il risarcimento del maggior danno. In ogni caso resta salva la facoltà dell'Amministrazione di procedere all'esecuzione del Contratto a spese dell'Appaltatore.

Art. 10 – Divieto di cessione del contratto-cessione dei crediti

10.1 Fatto salvo quanto previsto all'art. 120, comma 1, lett. d) n. 2 del Codice, in materia di vicende

soggettive dell'Appaltatore, è fatto assoluto divieto all'Appaltatore di cedere, a qualsiasi titolo, il presente Contratto, a pena di nullità della cessione stessa.

10.2 In caso di inadempimento da parte dell'appaltatore degli obblighi di cui al precedente comma, il presente contratto s'intenderà risolto di diritto ai sensi dell'art. 1456 cod. civ.

10.3 Con riferimento alla cessione dei crediti da parte dell'appaltatore, si applica il disposto di cui all'art. 120, comma 12 del D.Lgs. 36/2023 e le disposizioni di cui alla Legge 21 febbraio 1991 n. 52. Le cessioni dei crediti diverranno efficaci ed opponibili alla stazione appaltante solo qualora questa non le rifiuti con comunicazione da notificarsi al cedente ed al cessionario entro quarantacinque giorni dalla notifica della cessione.

Art. 11 – Recesso

11.1 L'Amministrazione si riserva il diritto di recedere in qualsiasi momento, anche parzialmente, dal presente Contratto, senza necessità di giustificazioni, ai sensi dell'art. 123 del D.lgs. n. 36/2023, dandone preventiva comunicazione all'appaltatore a mezzo posta elettronica certificata.

11.2 Alla data di efficacia del recesso l'Appaltatore dovrà interrompere l'esecuzione delle prestazioni.

11.3 L'Appaltatore avrà diritto unicamente al pagamento degli importi che saranno determinati ai sensi del predetto art. 123, con esclusione di ogni ulteriore compenso, indennizzo, risarcimento e rimborso delle spese a qualunque titolo.

11.4 Ai sensi dell'articolo 1, comma 13, del decreto legge 6 luglio 2012, n. 95, convertito in legge 7 agosto 2012, n. 135, e ss.mm.ii., ACI ha diritto di recedere qualora il servizio di cui trattasi divenga acquisibile mediante una sopravvenuta convenzione Consip che preveda condizioni di maggior vantaggio economico per l'Amministrazione stessa e il Contraente non acconsenta alle conseguenti modifiche delle condizioni economiche offerte in sede di gara. L'Amministrazione procederà con il recesso previa formale comunicazione all'appaltatore con preavviso non inferiore a quindici giorni.

Art. 12 - Garanzia di esecuzione

12.1 A garanzia dell'esatto e corretto adempimento degli obblighi contrattuali, l'Appaltatore ha costituito garanzia fideiussoria n. _____ del _____, emessa da _____, una garanzia di esecuzione a favore di ACI per una somma pari ad € _____.

12.2 In caso di inesatto o mancato adempimento degli obblighi contrattuali da parte dell'Appaltatore, l'Amministrazione si rivarrà, senza alcuna formalità, sulla garanzia di cui al precedente comma, incamerandola, a ristoro di ogni danno e delle penali contrattuali, salvi gli ulteriori danni subiti.

12.3 La cauzione prestata dall'Appaltatore a garanzia dell'esatto e corretto adempimento di tutte le obbligazioni assunte con il contratto sarà svincolata, a richiesta dell'Appaltatore, al momento in cui tali obbligazioni saranno state adempiute nella loro totalità.

12.4 Qualora l'ammontare della garanzia dovesse ridursi per effetto di qualsiasi causa, l'Appaltatore dovrà provvedere al reintegro. In caso di mancata reintegrazione nel termine massimo di 15 giorni

solari e consecutivi dalla richiesta di integrazione che effettuerà l'Amministrazione, quest'ultima ha facoltà di considerare risolto di diritto il contratto, fatto salvo il risarcimento del danno subito.

12.5 Inoltre, ai sensi dell'art. 117, comma 9, D.lgs. 36/2023, l'Appaltatore è tenuto a prestare una cauzione o garanzia fideiussoria bancaria assicurativa per il pagamento della rata di saldo.

Art. 13 - Subappalto

13.1 [OVE PREVISTOI] Essendo stato indicato, nell'atto di partecipazione alla procedura di gara, è consentito il subappalto dei seguenti servizi indicati nella domanda di partecipazione:

13.2 A tale fine, l'Appaltatore dovrà trasmettere all'Amministrazione la documentazione di cui all'art. 119, comma 5, del D.lgs. n. 36/2023 nel rispetto delle modalità e dei termini ivi indicati. In caso di mancata presentazione dei documenti sopra richiesti nel termine previsto, ACI non autorizzerà il subappalto. In caso di non completezza dei documenti presentati, AdE procederà a richiedere all'appaltatore l'integrazione della suddetta documentazione, assegnando all'uopo un termine essenziale, decorso inutilmente il quale il subappalto non verrà autorizzato. Resta inteso che la suddetta richiesta di integrazione sospende il termine per la definizione del procedimento di autorizzazione del subappalto. L'Appaltatore è, altresì, obbligato ad acquisire nuova autorizzazione integrativa qualora l'oggetto del subappalto subisca variazioni e l'importo dello stesso sia incrementato nonché siano variati i requisiti di cui al comma 5 del citato art. 119.

13.3 L'Amministrazione rilascerà l'autorizzazione al subappalto, previa verifica della documentazione presentata ai sensi dell'art. 119 del D.lgs. 36/2023 e previo accertamento dei requisiti in capo al Subappaltatore.

13.4 L'eventuale affidamento in subappalto delle prestazioni di cui al presente Contratto e suoi Allegati non comporta alcuna modifica agli obblighi e agli oneri contrattuali dell'Appaltatore, che rimane pienamente responsabile nei confronti dell'Amministrazione per l'esecuzione di tutte le attività contrattualmente previste, fatte salve le previsioni di cui all'art.105, c.13 lettere a) e c) del Codice dei Contratti Pubblici.

13.5 I corrispettivi maturati dal subappaltatore saranno corrisposti direttamente dall'Appaltatore (ad eccezione di quanto previsto dall'art 119, comma 11 del D.lgs. n. 36/2023), il quale si obbliga a rispettare nei confronti dei propri subappaltatori gli obblighi di tracciabilità dei flussi finanziari di cui all'art. 3 della legge n. 136/2016. L'appaltatore si obbliga, inoltre, a manlevare e tenere indenne le Amministrazioni da qualsivoglia pretesa di terzi per fatti e colpe imputabili al subappaltatore o ai suoi ausiliari.

13.6 L'Appaltatore, ai sensi dell'articolo 119 comma 10 del Codice, deve provvedere a sostituire i subappaltatori relativamente ai quali apposita verifica abbia dimostrato la sussistenza dei motivi di esclusione di cui al [Capo II del Titolo IV della Parte V del Codice](#).

13.7 In caso ricorrano motivi di esclusione di cui al Capo II del Titolo IV della Parte V del Codice in capo al subappaltatore, le Amministrazioni revocheranno l'autorizzazione al subappalto.

13.8 L'Appaltatore si obbliga a trasmettere all'Amministrazione entro 20 (venti) giorni dalla data di ciascun pagamento effettuato nei suoi confronti, copia delle fatture quietanzate relative ai pagamenti da esso via via corrisposti al subappaltatore con l'indicazione delle ritenute di garanzia effettuate. Qualora non vengano trasmesse dette fatture quietanzate nei termini previsti, l'Amministrazione sospenderà il successivo pagamento a favore dell'Appaltatore.

13.9 L'Appaltatore si obbliga a risolvere tempestivamente il contratto di subappalto, qualora durante l'esecuzione dello stesso vengano accertati dall'Amministrazione inadempimenti del subappaltatore; in tal caso l'appaltatore non avrà diritto ad alcun indennizzo da parte dell'Amministrazione né al differimento dei termini di esecuzione del Contratto.

13.10 In caso di inadempimento da parte dell'appaltatore agli obblighi di cui ai precedenti commi, l'Amministrazione potrà dichiarare la risoluzione di diritto del presente Contratto, ai sensi dell'art. 1456 cod. civ., salvo il diritto al risarcimento del danno.

Art. 14 – Responsabilità civile

14.1 L'Appaltatore assume in proprio ogni responsabilità per infortunio o danni eventualmente subiti da persone o cose, delle Amministrazioni e/o di terzi, in dipendenza di omissioni o negligenze o quant'altro attiene all'esecuzione delle prestazioni contrattuali riferibili ad essa o a soggetti da essa incaricati.

14.2 A norma dell'art. 117 comma 10 del Codice dei contratti pubblici, L'Appaltatore ha stipulato una polizza di assicurazione per danni di esecuzione e responsabilità civile verso terzi causati nel corso dell'esecuzione dell'appalto avente validità dalla data di stipula dell'Accordo Quadro e per tutta la durata dello stesso. La polizza conterrà esplicita rinuncia al diritto di rivalsa da parte della stessa Compagnia di assicurazione/Istituto di credito nei confronti di SIAS e dei terzi coinvolti a diverso titolo nell'esecuzione delle attività.

La predetta copertura, dedicate esclusivamente alle attività oggetto del presente Contratto, è costituita mediante Polizza RCT n°., emessa in data dalla Compagnia- con decorrenza dal al, con firma regolarmente legalizzata ai sensi di legge - e qui allegata per una somma assicurata pari all'ammontare del Accordo Quadro Lotto 1 (€) e per un massimale contro la responsabilità civile verso terzi pari a €

14.3 Resta inteso che eventuali franchigie o scoperti previsti nella suddetta polizza resterà a carico dell'Appaltatore, assumendo questo l'obbligo dell'integrale risarcimento del danno arrecato alle Committenti e/o a Terzi.

14.4 L'Appaltatore è inoltre responsabile per i danni non coperti dall'assicurazione o eccedenti il massimale previsto.

14.5 Resta inteso che l'esistenza e, quindi, la validità ed efficacia delle polizze assicurative di cui al presente articolo è condizione essenziale per la Stazione Appaltante e che, pertanto, qualora l'Appaltatore non sia in grado di provare in qualsiasi momento nel corso della durata del Contratto la copertura assicurativa di cui al presente articolo, il presente Contratto si risolverà di diritto, con conseguente incameramento della cauzione e fatto salvo l'obbligo di risarcimento di ogni danno subito.

14.6 Resta in ogni caso inteso che l'Appaltatore è, comunque, responsabile in proprio di quanto l'assicurazione presentata – ancorché accettata dalla Stazione Appaltante - non dovesse garantire al momento del sinistro (per cause quali, a mero titolo esemplificativo, la manifesta - iniziale ovvero sopravvenuta - inadeguatezza della struttura del contratto assicurativo, il mancato pagamento dei premi, l'incapacità economica dell'assicuratore, etc.).

Art. 15 – Oneri fiscali, spese contrattuali

15.1 Sono a carico dell'Appaltatore tutti gli oneri relativi alla stipula del presente contratto, ivi comprese le spese di registrazione, di bollo e ogni altro onere tributario, nonché le spese relative alla pubblicità legale della procedura, ad eccezione di quelli che fanno carico all'Amministrazione per legge.

15.2 L'Appaltatore dichiara che le prestazioni oggetto del presente contratto costituiscono operazioni soggette all'Imposta sul Valore Aggiunto; conseguentemente, al presente Contratto dovrà essere applicata l'imposta di registro in misura fissa, ai sensi dell'art. 5 del D.P.R. n. 131/1986, solo in caso d'uso.

Ai sensi dell'art. 1 comma 295 della L. 296/2006, si applicano le disposizioni riguardanti le Amministrazioni dello Stato di cui al decreto del Presidente della Repubblica 26 aprile 1986, n. 131 e, segnatamente, in esso, dell'art. 57 comma 7.

Art. 16 - Disposizioni antimafia

16.1 L'Appaltatore prende atto che l'affidamento delle attività, oggetto del presente Contratto, è subordinato all'integrale e assoluto rispetto della vigente normativa antimafia, inclusi la Legge 13 agosto 2010, n. 136 e il D.lgs. 6 settembre 2011, n. 159 e s.m.i.

In particolare, l'Appaltatore garantisce che nei propri confronti e nei confronti di tutti i soggetti indicati nell'art. 85 del citato D.lgs. n. 159/2011, non sono stati emessi provvedimenti definitivi o provvisori che dispongano misure di prevenzione o divieti, sospensioni o decadenze di cui alla predetta normativa, né sono pendenti procedimenti per l'applicazione delle medesime disposizioni, ovvero condanne che comportino l'incapacità di contrarre con la Pubblica Amministrazione.

16.2 L'Appaltatore si impegna a comunicare immediatamente alle Committenti ogni modificazione intervenuta nel proprio assetto proprietario, nella struttura, negli organismi tecnici e/o amministrativi, nonché, pena la risoluzione di diritto del presente Contratto: a) eventuali procedimenti o provvedimenti, definitivi o provvisori, emessi a carico dell'Appaltatore ovvero nei confronti di tutti i soggetti indicati nell'art. 85 del D.lgs. n. 159/2001, anche successivamente alla stipula del Contratto; b) ogni variazione della propria composizione societaria eccedente il 2% (due percento); c) ogni altra situazione eventualmente prevista dalla legislazione emanata successivamente alla stipula del presente Contratto.

16.3 L'Amministrazione si riserva, inoltre, il diritto di verificare la permanenza, per tutta la durata del Contratto, dei requisiti previsti dalle disposizioni antimafia relativamente a tutti i soggetti di cui ai commi precedenti.

16.4 Le Parti convengono espressamente che, nel caso fossero emanati i provvedimenti di cui sopra nell'arco della durata del Contratto, esso si intenderà immediatamente risolto, fatta salva la facoltà della Stazione Appaltante di richiedere il risarcimento dei danni subiti. Parimenti, il Contratto si risolverà di diritto ove l'Appaltatore non ottemperi agli impegni assunti ai sensi del presente articolo.

Art. 17 – Riservatezza

17.1 L'appaltatore ha l'obbligo di mantenere riservati i dati e le informazioni di cui venga in possesso o comunque a conoscenza nel corso dell'esecuzione del contratto e di non divulgarli in alcun modo e di non farne oggetto di utilizzazione se non per le esigenze strettamente connesse all'esecuzione delle prestazioni contrattuali.

17.2 L'appaltatore è, inoltre, responsabile dell'osservanza degli obblighi di riservatezza di cui al presente articolo da parte dei propri dipendenti e/o dei consulenti di cui dovesse avvalersi.

A tal proposito l'appaltatore dovrà prevedere ogni misura atta a garantire i requisiti di sicurezza delle informazioni trattate, con riferimento a riservatezza, integrità e disponibilità dei dati, nel rispetto degli adempimenti previsti dal Regolamento (UE) 2016/679 del Parlamento Europeo e del Consiglio del 27 aprile 2016 (di seguito "Regolamento").

17.3 In caso di inadempimento delle obbligazioni di cui al presente articolo le Amministrazioni potrà dichiarare la risoluzione di diritto del presente Contratto ai sensi dell'art. 1456 cod. civ.

Art. 18 – Tutela dei dati personali

18.1 Lo svolgimento delle attività dedotte in Contratto implica un trattamento di dati personali, in specie riferibili a generalità, codice fiscale, posizione debitoria, conto corrente dedicato dell'Appaltatore. Con la sottoscrizione del presente contratto e per la durata del medesimo, l'Appaltatore assume la qualifica di Responsabile del trattamento dei predetti dati, ai sensi dell'art. 28 del Regolamento, come meglio dettagliato nell'articolo seguente "Designazione del Responsabile del trattamento".

18.2 Le Parti si impegnano a trattare i dati personali relativi al presente Contratto secondo i principi di liceità, necessità, correttezza, pertinenza e non eccedenza, esclusivamente per le finalità del presente Contratto e comunque nel rispetto delle previsioni del Regolamento e del Codice (decreto legislativo 30 giugno 2003, n. 196, come modificato dal decreto legislativo 10 agosto 2018, n. 101).

18.3 Le Parti si impegnano a collaborare fra loro al fine di consentire, nella maniera più agevole possibile, l'esercizio del diritto di accesso ai propri dati e degli ulteriori diritti in materia di protezione dei dati personali da parte dei soggetti interessati.

18.4 Le Parti si impegnano a non comunicare i dati personali a soggetti terzi, se non ai fini dell'esecuzione del contratto o nei casi espressamente previsti dalla legge, nel rispetto delle vigenti disposizioni in materia di protezione dei dati personali, ovvero per adempiere ad un ordine dell'Autorità Giudiziaria.

18.5 Le Parti si impegnano, altresì, ad adottare tutte le misure tecniche ed organizzative richieste dall'articolo 32 del Regolamento, necessarie a garantire la correttezza e sicurezza del trattamento

dei dati personali, nonché la conformità di esso agli obblighi di legge e al Regolamento.

18.6 Le Parti dichiarano di aver provveduto, per il tramite dei rispettivi rappresentanti, ciascuna per la propria parte, a fornire al rappresentante dell'altro contraente l'informativa di cui all'art. 13 del Regolamento e del Consiglio del 27 aprile 2016.

18.7 I dati personali necessari per la stipulazione e l'esecuzione del contratto verranno trattati esclusivamente ai fini della conclusione e dell'esecuzione del presente atto, nonché per gli adempimenti strettamente connessi alla gestione dello stesso e degli obblighi legali e fiscali ad esso correlati, in ottemperanza agli obblighi di legge.

18.8 I dati potranno essere comunicati ai soggetti designati dal Titolare in qualità di Responsabili ovvero alle persone autorizzate al trattamento dei dati personali che operano sotto l'autorità diretta del titolare o del responsabile.

18.9 La ACI Informatica potrà procedere alla diffusione delle informazioni di cui al contratto tramite il sito internet istituzionale, in ottemperanza degli obblighi espressamente previsti dalla legge. La ACI Informatica comunicherà, per il presente Lotto 1, il "Responsabile del trattamento" dei dati conferiti per la gestione e l'esecuzione del contratto.

Art. 19 – Designazione del Responsabile del trattamento

19.1 L'Appaltatore è designato dal ACI Informatica S.p.A. "Responsabile del trattamento" ai sensi dell'art. 28 del Regolamento UE 679/2016. Di seguito sono fornite le istruzioni che il Responsabile è tenuto ad osservare per le finalità strettamente connesse all'esecuzione del Contratto.

19.2 Il Responsabile, accettando la designazione, conferma la sua diretta ed approfondita conoscenza degli obblighi che si assume e si impegna a procedere al trattamento dei dati attenendosi alle istruzioni che seguono e a quanto, in generale, imposto dalla vigente normativa e dai provvedimenti del Garante per la protezione dei dati personali.

19.3 Il Responsabile è autorizzato, per conto del Titolare, a trattare tutti i dati personali necessari per l'esecuzione delle prestazioni per le sole finalità connesse allo svolgimento dell'attività oggetto del Contratto e degli obblighi legali e fiscali ad esso correlati, in ottemperanza alle prescrizioni di legge con divieto di qualsiasi altra diversa utilizzazione.

19.4 I dati personali debbono essere protetti in maniera conforme a quanto disposto dalla normativa vigente e in accordo a quanto riportato nel Contratto.

19.5 Il Responsabile non produce copie dei dati personali e non esegue nessun altro tipo di trattamento che non sia attinente allo scopo dei servizi offerti; non può, inoltre, diffondere né comunicare dati, oltre ai casi previsti nel contratto o necessari per l'adempimento dello stesso. In nessun caso il Responsabile acquisisce la proprietà intellettuale di dati e informazioni trattati nell'ambito di svolgimento del contratto.

19.6 Il Responsabile si impegna a osservare e far osservare ai propri dipendenti, autorizzati al trattamento dei dati, le disposizioni in materia di protezione dati personali al fine di ridurre i rischi di distruzione o perdita, anche accidentale, dei dati, di accesso ai dati non autorizzato, di trattamento non consentito o non conforme alle finalità della raccolta ed in tal senso si impegna a formare adeguatamente i propri dipendenti in materia di protezione dei dati personali. Il

Responsabile si impegna a mantenere riservati i dati e le informazioni di cui venga in possesso o comunque a conoscenza nel corso dell'esecuzione del Contratto e a non divulgarli in alcun modo e a non farne oggetto di utilizzazione se non per le esigenze strettamente connesse all'esecuzione delle prestazioni contrattuali.

19.7 Il Titolare autorizza il Responsabile alla nomina di altri responsabili del trattamento che presentino garanzie sufficienti per metter in atto misure tecniche ed organizzative adeguate in modo tale che il trattamento soddisfi i requisiti del Regolamento UE 679/2016. Qualora il sub responsabile del trattamento ometta di adempiere ai propri obblighi in materia di protezione dati, il Responsabile designato conserva, nei confronti del Titolare, l'intera responsabilità dell'adempimento degli obblighi dell'altro responsabile.

19.8 Ove il Responsabile rilevi la sua impossibilità a rispettare le istruzioni impartite dal Titolare, anche per fatti impreveduti (danneggiamenti, anomalia di funzionamento delle protezioni e controllo accessi, ecc.), è suo dovere avvertire immediatamente il Titolare ed attuare, comunque, le possibili e ragionevoli misure di salvaguardia, nonché concordare eventuali ulteriori misure di protezione.

19.9 Il Responsabile si impegna ad attuare la protezione dei dati personali sin dal momento della progettazione e per impostazione predefinita, adottando le misure di sicurezza previste dall'art. 32 del Regolamento UE 679/2016 e mettendo in atto misure tecniche e organizzative adeguate al trattamento dei dati. Il Responsabile dichiara di adottare, nella progettazione, sviluppo e gestione di tutti i servizi informatici, tutti gli accorgimenti di sicurezza informatica in linea con i più elevati standard e best practice, idonei a garantire i più elevati livelli di protezione delle informazioni (per gli aspetti di riservatezza, integrità e disponibilità), ivi incluso il livello di trasporto dei dati, nel loro intero ciclo di vita: invio, acquisizione e memorizzazione, trattamento ed elaborazione e di tutte le eventuali ulteriori operazioni.

19.10 Il Responsabile dichiara di aver posto in essere idonee procedure tecniche per la verifica di eventuali vulnerabilità del sistema in tutte le sue componenti, e di avere attuato tutte le misure tecniche necessarie al loro superamento.

19.11 Il Responsabile dichiara di aver adottato specifiche procedure tecniche e organizzative al fine di garantire: a) che i dati siano accessibili al solo personale specificatamente incaricato ed esplicitamente autorizzato; b) il monitoraggio e mantenimento del livello di sicurezza del servizio (rilevazione di vulnerabilità, patching, rilevazione di intrusioni...).

19.12 Il Responsabile mette a disposizione del Titolare la documentazione necessaria per dimostrare il rispetto dei propri obblighi e per contribuire alla relativa attività di verifica.

19.13 I Responsabili della protezione dei dati personali sono:

- per ACI Informatica S.p.a. il dott. _____, il cui dato di contatto è: _____@_____;

- per l'Appaltatore, il dott. _____, il cui dato di contatto è _____@_____.

19.14 Il Responsabile comunica al Titolare ogni violazione di dati personali senza ingiustificato ritardo (data breach). Tale comunicazione è accompagnata da ogni documentazione utile a permettere al Titolare, se necessario, di notificare la violazione al Garante per la Protezione Dati

Personalì.

19.15 Al fine di soddisfare l'obbligo del Titolare di dare seguito alle richieste per l'esercizio dei diritti dell'interessato, il Responsabile deve assistere il Titolare, con misure tecniche organizzative adeguate.

19.16 Il Responsabile dichiara di tenere per iscritto un Registro di tutte le categorie di attività di trattamento effettuate per conto del Titolare e le relative misure di sicurezza tecniche-organizzative adottate.

Art. 20 – Responsabile unico del progetto e Direttore dell'esecuzione contrattuale

20.1 ACI provvederà alla nomina del relativo Responsabile unico del progetto per la fase di esecuzione e del Direttore dell'esecuzione contrattuale per ciascun Lotto, ove ritenuto necessario e nelle forme previste dal Codice dei Contratti Pubblici.

Art. 21 – Responsabile di contratto per l'Appaltatore

21.1 L'appaltatore designa sin d'ora quale proprio responsabile del Contratto con ACI Informatica S.p.A. il dott. _____, il quale avrà la responsabilità della conduzione e dell'applicazione del Contratto e sarà autorizzato ad agire come principale referente con ACI Informatica S.p.A.

21.2 Il responsabile di contratto dovrà essere sempre rintracciabile attraverso l'ausilio di apposita utenza telefonica fissa e mobile, indirizzo di posta elettronica certificata e fax.

21.3 Le comunicazioni al responsabile del Contratto, pertanto, saranno effettuate presso i seguenti recapiti:

- Contatto: _____;
- Telefono _____;
- E-mail: _____.

L'appaltatore dovrà comunicare tempestivamente qualsiasi variazione dei predetti recapiti.

21.4 Tutte le comunicazioni fatte al Responsabile di contratto devono intendersi effettuate regolarmente nei confronti dell'appaltatore medesimo.

21.5 Il responsabile di contratto dell'appaltatore opererà in collegamento con il Direttore dell'esecuzione delle Amministrazioni coordinandosi con i medesimi.

Art. 22 - Patti d'integrità

22.1 L'Appaltatore, con la sottoscrizione del presente Contratto, dichiara di aver preso visione dei Patti d'integrità che, anche se non materialmente allegati al presente Contratto, ne costituiscono parte integrante e sostanziale. L'appaltatore, pertanto, si impegna a tenere un comportamento in linea con i suddetti Patti di integrità. In caso di inosservanza dei predetti obblighi, l'Amministrazione avrà facoltà di dichiarare risolto il presente Contratto ai sensi dell'art. 1456 c.c., fermo restando il risarcimento dei danni.

22.2 L'Appaltatore prende atto che la validità e l'efficacia del presente contratto è subordinata all'integrale ed assoluto rispetto della vigente legislazione antimafia, incluse le disposizioni di cui

alla Legge n. 136/2010 e s.m.i., ed al D.lgs. 6.9.2011, n. 159 e s.m.i.

22.3 ACI si riserva, inoltre, il diritto di verificare la permanenza, per tutta la durata del contratto, dei requisiti previsti dalle disposizioni antimafia nei confronti di tutti i soggetti indicati nell'art. 85, D.lgs. n. 159/2011.

Art. 23 – Foro competente

Le Parti convengono che per qualsiasi controversia derivante dall'interpretazione e/o dall'esecuzione del presente contratto, il Foro competente sia esclusivamente quello di Roma, restando esclusa la compromissione in arbitri.

Art. 24 – Spese

Sono a carico del Fornitore tutti gli oneri tributari e le spese contrattuali, ad eccezione di quelli che fanno carico alla Committente per legge.

Il presente Contratto è soggetto all'imposta di bollo fin dall'origine, ai sensi del D.P.R. 26 ottobre 1972, n. 642 – Allegato A – Tariffa parte I – articolo 1.

L'imposta di bollo, inclusa quella eventualmente dovuta sulle fatture emesse, ai sensi del combinato disposto dell'art. 8 del D.P.R. 642/1972 e dell'art. 1, comma 295 della legge n. 296/2006, è a carico dell'operatore economico.

Il Fornitore dichiara che le prestazioni oggetto del presente Contratto costituiscono operazioni soggette all'Imposta sul Valore Aggiunto; conseguentemente, al presente Contratto dovrà essere applicata l'imposta di registro in misura fissa.

Il contratto dovrà essere registrato a cura dell'appaltatore.

Art. 24 – Clausola finale

Per quanto non espressamente disciplinato dal presente contratto si rinvia alle disposizioni normative vigenti in materia di contratti pubblici, al codice civile, alle ulteriori disposizioni normative vigenti in materia.

La presente scrittura è letta ed approvata dai comparenti, i quali la sottoscrivono digitalmente mediante strumenti informatici.

F.to digitalmente – _____

F.to digitalmente – _____

F.to digitalmente – _____

F.to digitalmente – _____



AUTODROMO NAZIONALE MONZA

PROCEDURA N° **LVS004CS24**

APPALTO SPECIFICO INDETTO DA ACI INFORMATICA S.P.A. IN NOME E PER CONTO DELL'AUTODROMO NAZIONALE MONZA SOCIETÀ INCREMENTO AUTOMOBILISMO E SPORT S.I.A.S. S.P.A., (DI SEGUITO ANCHE SOLO "S.I.A.S.") PER L'AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE PRESSO L'AUTODROMO NAZIONALE MONZA IN OCCASIONE DEL GRAN PREMIO DI FORMULA 1 E DELLA STAGIONE SPORTIVA NELL'AMBITO DEL SISTEMA DINAMICO DI ACQUISIZIONE DELLA PUBBLICA AMMINISTRAZIONE PER IL SERVIZIO DI "ALIMENTI E RISTORAZIONE" – ID SIGEF 2673

PRO4.2.1_SCHEMA DI CONTRATTO ESECUTIVO

CIG: *DERIVATO*



SCHEMA DI CONTRATTO ESECUTIVO

SERVIZIO DI RISTORAZIONE PRESSO L'AUTODROMO NAZIONALE MONZA IN OCCASIONE STAGIONE SPORTIVA e NON E DEL SERVIZIO BAR

CIG ACCORDO QUADRO LOTTO 2: B127204CA9

CIG CONTRATTO ESECUTIVO

TRA

S.I.A.S. Società Incremento Automobilismo e Sport S.p.A. (di seguito per brevità anche "SIAS" o "Committente e/o Amministrazione"), con sede legale in Milano, Corso Venezia 43, Codice fiscale n.°00779970151, partita IVA 00693420960, in persona del Direttore Generale, autorizzata alla stipula del presente contratto

e

_____ (di seguito anche solo "**Appaltatore**") con sede legale in _____, via _____ n. ____, C.F. _____, P.I. _____, matricola INPS _____ (sede territoriale Inps _____), codice INAIL _____, C.C.N.L. _____, n. dipendenti _____, in persona del rappresentante legale, _____, domiciliato per la carica ove sopra (**eventuale**) in qualità di mandataria dell'R.T.I./Consorzio _____ composto da _____.

PREMESSO

- che, all'esito dell'espletamento dell'Appalto Specifico nell'ambito del Sistema Dinamico di Acquisizione della Pubblica Amministrazione per "Alimenti e Ristorazione" (ID 2673) istituito da Consip S.p.A. ai sensi dell'art. 32 del D. Lgs. n. 36/2023 ed attivo dal 03.07.2023 in data è stato stipulato l'Accordo Quadro n.;
- che, con la sottoscrizione dell'Accordo Quadro, l'aggiudicatario si è obbligato, tra l'altro, a stipulare i contratti esecutivi per la realizzazione del servizio di cui trattasi, fino a concorrenza dell'importo massimo stabilito per il lotto aggiudicato con l'Amministrazione contraente;
- che con il presente contratto esecutivo si intende dare attuazione all'Accordo Quadro nella parte relativa all'esecuzione di
- che con determinazione si è approvata la documentazione progettuale esecutiva degli interventi in questione;
- che le previsioni del presente contratto esecutivo sono integrative e complementari alle disposizioni indicate nell'Accordo Quadro di cui costituisce parte integrante e sostanziale, e



- a tutti gli atti nello stesso richiamati ed approvati, concorrendo a regolare il rapporto tra l'Appaltatore e l'Amministrazione contraente, come previsto dall'Accordo Quadro stesso;
- che, per quanto non regolamentato dal presente contratto esecutivo, si rinvia a quanto previsto dall'Accordo Quadro e dal Capitolato Tecnico di Appalto Specifico e a tutte le clausole e gli allegati dagli stessi richiamati, i quali, anche se non materialmente uniti al presente, costituiscono espressione della manifestazione integrale di tutti gli accordi intervenuti tra l'Amministrazione contraente e l'Appaltatore, relativamente alle attività e alle prestazioni contrattuali;
 - che in caso di contrasto tra Accordo Quadro e Contratto esecutivo, il primo prevarrà sul secondo, salvo diversa espressa volontà derogatoria delle parti manifestata in forma scritta;
 - che la Committente ha esperito con esito positivo la verifica del permanere dei requisiti generali e speciali in capo all'Appaltatore.

Tutto quanto sopra premesso, le Parti come sopra rappresentate convengono e stipulano quanto segue.

Art. 1 – Valore delle Premesse e allegati

Costituiscono parte integrante e sostanziale del presente contratto le premesse, gli allegati e i seguenti documenti:

- Capitolato Tecnico di AS con allegati (d'ora innanzi, per brevità, anche "Capitolato");
- Progetto Tecnico del servizio ed i relativi allegati;
- Patto di integrità;
- Modulo sul conflitto di interessi potenziale;
- Cauzione definitiva ai sensi dell'art. 117 del D. Lgs. n. 36 del 2023, a garanzia dell'adempimento di tutte le obbligazioni, nessuna esclusa, previste nel Contratto medesimo per un importo pari ad euro _____, emessa da _____, il _____ e valida sino al _____);
- Polizza assicurativa;
- Codice di Comportamento del personale dipendente dalla S.A.;
- Schema di Contratto Attuativo.

I documenti elencati si intendono parti integranti e sostanziali del presente Contratto esecutivo ancorché non materialmente allegati.

Art. 2 – Oggetto e luogo di esecuzione

L'oggetto del presente Contratto esecutivo consiste nell'affidamento dei seguenti servizi relativi al Lotto 2: [...indicare la tipologia di servizio da attivare con riferimento a quanto previsto dal Capitolato a cui si rimanda integralmente.....]



Il luogo di esecuzione dei servizi è presso le strutture di proprietà dell'Autodromo Nazionale di Monza.

L'Impresa si impegna all'esecuzione senza riserva alcuna alle condizioni di cui al presente contratto e a quelle degli atti dallo stesso richiamati.

Il presente contratto non può essere ceduto a pena di nullità.

L'Appaltatore è tenuto ad eseguire i lavori in proprio, con organizzazione dei mezzi necessari e gestione a proprio rischio, salvo per le lavorazioni per le quali sia stato autorizzato il subappalto.

Ai fini del presente Contratto esecutivo, le prestazioni descritte, oltre all'esecuzione a regola d'arte, sono da ritenersi comprensive di tutti gli oneri di custodia e manutenzione, ove occorrenti, per tutto il periodo di durata del contratto medesimo. Tali oneri si considerano ricompresi nel corrispettivo del contratto.

Art. 3 – Durata

Il termine di esecuzione del servizio è pari a complessivi [indicare le giornate dedicate all'evento]

Qualora prima della scadenza del termine di cui al precedente comma 1 dovesse essere esaurito il corrispettivo massimo di cui al successivo art. 4, il presente contratto esecutivo dovrà intendersi concluso al momento del raggiungimento di tale importo.

Art. 4 – Corrispettivo

L'aggiudicatario, pertanto, a fronte dell'erogazione delle prestazioni (acquisto e trasformazione della materia prima, servizi generali, ammortamenti e noli, manodopera) riceverà i seguenti corrispettivi secondo le previsioni specifiche di capitolato tecnico d'appalto, articolati per eventi di stagione sportiva e per servizio bar:

- € _____
- € _____

L'importo indicato costituisce l'importo massimo che potrà essere corrisposto all'Impresa sulla base dei prezzi unitari risultanti dai prezzari di aggiudicazione. Il Contraente non potrà avanzare alcuna pretesa in ordine alla corresponsione dell'intero importo indicato nel comma precedente del presente articolo.

[se attivato il servizio di gestione bar] I proventi della vendita dei prodotti trasformati e somministrati al pubblico, pertanto, saranno versati automaticamente e direttamente in sede di vendita su un conto corrente dedicato della S.I.A.S. Tale conto corrente sarà tempestivamente comunicato all'atto della stipula del contratto esecutivo.



I predetti corrispettivi copre e compensa tutti gli oneri, nessuno escluso, occorrenti alla perfetta esecuzione delle prestazioni commesse.

Art. 5 – Penali

In caso di ritardato adempimento delle prestazioni contrattuali ovvero di mancata o non conforme esecuzione delle prestazioni stesse, saranno applicate nei confronti dell'Appaltatore le penali nelle misure e nei casi indicati nel Capitolato Tecnico di Appalto Specifico e con le modalità indicate nell'Accordo Quadro – Contratto Normativo di Lotto.

Art. 6 – Modalità di pagamento

Il corrispettivo dovuto all'Appaltatore sarà pagato secondo le modalità, i termini e le condizioni disciplinati dagli articoli del Capitolato Speciale d'Appalto.

I pagamenti avverranno entro i successivi 30 giorni, mediante emissione dell'apposito mandato; l'erogazione a favore dell'Appaltatore presuppone la previa presentazione di fattura elettronica.

La fattura dovrà essere intestata a:

[indicare inoltre: CIG, Codice IPA, eventuali altri campi facoltativi...].

Ai sensi dell'art. 1 del decreto-legge 24 aprile 2017, n. 50 le fatture emesse nei confronti della Committente, comprensive d'IVA, dovranno contenere l'indicazione "scissione dei pagamenti". Per effetto di tale regime, all'Appaltatore verrà liquidato l'importo della fattura al netto dell'IVA, che sarà versata alla Committente, secondo quanto previsto dalla normativa fiscale. Eventuali fatture elettroniche prive della citata indicazione saranno rifiutate.

A garanzia dell'osservanza delle norme in materia di contribuzione previdenziale e assistenziale, sull'importo netto progressivo dei lavori per i singoli contratti esecutivi è operata una ritenuta dello 0,50%, da liquidarsi, nulla ostando, in sede di liquidazione del relativo conto finale.

In ottemperanza alle disposizioni sulla tracciabilità dei flussi finanziari, si applica l'art. 3 legge 13 agosto 2010, n. 136, in base al quale il pagamento del corrispettivo avverrà mediante bonifico bancario sul conto corrente dedicato, anche in via non esclusiva, intestato all'Appaltatore, di seguito indicato: ...

Ai sensi del richiamato articolo 3, legge n. 136/2010, l'Appaltatore dichiara che le persone delegate a operare sul conto corrente innanzi indicato sono:

- Cognome e nome: *[completare]*
- Data e luogo di nascita: *[completare]*
- Indirizzo di residenza: *[completare]*
- Nazionalità: *[completare]*



- Codice fiscale: [completare]

[aggiungere altre persone, ove necessario]

L'Appaltatore si impegna a rispettare, a pena di nullità del presente Contratto esecutivo, gli obblighi di tracciabilità dei flussi finanziari di cui all'articolo 3 della legge n. 136/2010.

L'Appaltatore si impegna a comunicare entro 7 giorni alla Committente ogni eventuale variazione relativa al predetto conto corrente e ai soggetti autorizzati ad operare su di esso.

L'Appaltatore si obbliga a inserire nei contratti con i propri subappaltatori e subcontraenti, a pena di nullità assoluta del contratto di subappalto o del diverso subcontratto, un'apposita clausola con la quale ciascuno di essi assume gli obblighi di tracciabilità dei flussi finanziari di cui all'articolo 3 della legge n. 136/2010. Il mancato utilizzo del bonifico bancario o postale, ovvero degli altri strumenti idonei a consentire la piena tracciabilità delle operazioni, costituisce causa di risoluzione espressa del contratto. Le transazioni effettuate in violazione delle disposizioni di cui all'articolo 3 della legge n. 136/2010, comportano l'applicazione delle sanzioni di cui all'articolo 6 della stessa legge.

Ai sensi e per gli effetti dell'art. 48-bis del D.P.R. n. 602/1973 e del D.M. 18 gennaio 2008, n. 40, la Committente verificherà, prima di procedere al pagamento di corrispettivi di importo superiore a Euro 5.000,00 (cinquemila/00) maturati dall'Appaltatore, la sussistenza o meno in capo al medesimo di una o più cartelle di pagamento scadute e non saldate, aventi un ammontare complessivo pari almeno al predetto importo. In caso di esito positivo della predetta verifica, la Committente - ai sensi di quanto previsto dall'art. 3 del citato decreto ministeriale - procederà alla sospensione del pagamento.

L'operatore economico è tenuto a prestare una cauzione o garanzia fideiussoria bancaria assicurativa per il pagamento della rata di saldo.

Art. 7 – Patto di integrità

L'Appaltatore è tenuto, nell'esecuzione del presente Contratto esecutivo, al rispetto degli obblighi derivanti dal Patto di integrità sottoscritto in data

L'Appaltatore accetta e si obbliga a rispettare e a far rispettare dai propri aventi causa, subappaltatori, subfornitori e, comunque, da qualsivoglia soggetto terzo subcontraente, facente parte della cd. "*filiera delle imprese*", senza riserva alcuna, il Patto di integrità.

Art. 8 – Risoluzione

Operano le previsioni di cui all'art. 9 del Contratto Quadro, cui integralmente si rinvia e si intendono qui accettate.



Art. 9 - Recesso

Operano le previsioni di cui all'art. 11 del Contratto Quadro, cui integralmente si rinvia e si intendono qui accettate.

Art. 10 – Subappalto

[da inserire solo nel caso in cui non sia stato dichiarato il subappalto in sede di Offerta]

Non essendo stato richiesto in sede di offerta, è fatto divieto all'Appaltatore di subappaltare le prestazioni oggetto del presente contratto esecutivo.

[da inserire solo nel caso in cui sia stato dichiarato il subappalto in sede di Offerta]

L'Appaltatore, conformemente alle previsioni indicate nell'accordo quadro e a quanto dichiarato in sede di offerta, affida in Subappalto, in misura pari al XX% dell'importo massimo complessivo del presente contratto esecutivo le seguenti prestazioni contrattuali:

a.;

b.

Operano le restanti previsioni di cui all'art. 13 del Contratto Normativo cui si rinvia e che qui si ritengono integralmente accettate dalle Parti.

Art. 11 – Obblighi dell'Appaltatore nei confronti dei propri lavoratori dipendenti

L'Appaltatore si obbliga a ottemperare verso i propri dipendenti a tutti gli obblighi derivanti da disposizioni legislative e regolamentari vigenti in materia di lavoro, ivi compresi quelli in tema di igiene e sicurezza, nonché previdenza e disciplina infortunistica, assumendo a proprio carico tutti i relativi oneri. L'Appaltatore si impegna a rispettare, nell'esecuzione delle obbligazioni derivanti dal presente contratto, le norme regolamentari di cui al D. Lgs. n. 81/2008.

L'Appaltatore dichiara di applicare ai propri lavoratori dipendenti il vigente Contratto Collettivo Nazionale di Lavoro per i lavoratori *[inserire a quale categoria appartengono i lavoratori:]* e di agire, nei confronti degli stessi, nel rispetto degli obblighi assicurativi e previdenziali previsti dalle Leggi e dai Contratti.

L'Appaltatore si obbliga a rispettare tutte le norme in materia retributiva, contributiva, previdenziale, assicurativa e sanitaria, previste per i dipendenti dalla vigente normativa.

L'Appaltatore, altresì, ha:

a) l'obbligo di applicare e far applicare integralmente nei confronti di tutti i lavoratori dipendenti impiegati nell'esecuzione dell'appalto le condizioni economiche e normative previste dai Contratti Collettivi di Lavoro Nazionali durante lo svolgimento dei lavori, ivi compresa l'iscrizione delle



Imprese e dei lavoratori stessi alle Casse Edili presenti sul territorio e agli organismi paritetici previsti dai contratti di appartenenza;

b) *[da riportare solo se ci si avvale del subappalto]* l'obbligo, anche nei confronti del subappaltatore, di rispondere dell'osservanza delle condizioni economiche e normative dei lavoratori previste dai Contratti Collettivi Nazionali e integrativi regionali o provinciali vigenti, ciascuno in ragione delle disposizioni contenute nel Contratto Collettivo della categoria di appartenenza.

Il pagamento dei corrispettivi a titolo di acconto e di saldo da parte della Committente per le prestazioni oggetto del contratto è subordinato all'acquisizione del Documento Unico di Regolarità Contributiva. Qualora su istanza degli Enti competenti o degli stessi lavoratori eventualmente assistiti dalle Organizzazioni sindacali, siano accertate irregolarità retributive e/o contributive da parte dell'Appaltatore, la Committente provvede al pagamento delle somme corrispondenti, nonché degli importi dovuti all'Appaltatore a titolo di pagamento dei lavori eseguiti e, ove occorra, anche incamerando la cauzione definitiva.

Art. 12 – Spese contrattuali

L'Appaltatore assume a proprio carico tutte le spese del presente Contratto esecutivo e tutti gli oneri connessi alla sua stipulazione, fatta eccezione per l'IVA, che rimane a carico della Committente.

Sono a carico dell'Appaltatore, anche gli oneri tributari inerenti il pagamento dell'imposta di bollo in relazione a tutti gli atti ad essa assoggettati in quanto rientranti nella disciplina dell'articolo 2 della tariffa, prima parte, allegata al D.P.R. 642 del 1972 tra cui, a titolo esemplificativo, il verbale di consegna, il verbale di ultimazione dei lavori, il certificato di collaudo e il verbale di concordamento nuovi prezzi.

Art. 13 – Foro competente e clausola arbitrale

Il Foro competente è

È esclusa la competenza arbitrale.

....., lì

L'Appaltatore

S.I.A.S. S.p.A.

F.to digitalmente – _____

F.to digitalmente _____

PROCEDURA N° LVS004CS24

APPALTO SPECIFICO INDETTO DA ACI INFORMATICA S.P.A. IN NOME E PER CONTO DELL'AUTODROMO NAZIONALE MONZA SOCIETÀ INCREMENTO AUTOMOBILISMO E SPORT S.I.A.S. S.P.A., (DI SEGUITO ANCHE SOLO "S.I.A.S.") PER L'AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE PRESSO L'AUTODROMO NAZIONALE MONZA IN OCCASIONE DEL GRAN PREMIO DI FORMULA 1 E DELLA STAGIONE SPORTIVA NELL'AMBITO DEL SISTEMA DINAMICO DI ACQUISIZIONE DELLA PUBBLICA AMMINISTRAZIONE PER IL SERVIZIO DI "ALIMENTI E RISTORAZIONE" – ID SIGEF 2673

PRO04.2_SCHEMA DI CONTRATTO QUADRO

LOTTO 2

ACCORDO QUADRO NORMATIVO

PER L’AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE PRESSO L’AUTODROMO NAZIONALE MONZA IN OCCASIONE DELLA STAGIONE SPORTIVA E DEL SERVIZIO DI GESTIONE BAR

LOTTO 2 CIG: B127204CA9

tra

ACI Informatica S.p.A. con sede in Roma, via Fiume delle Perle, 24 Codice Fiscale 00405030586 e Partita IVA 00883311003 in persona del Direttore Approvvigionamenti e Logistica Ing. Stefano Carosi (di seguito per brevità ACI Informatica), autorizzato al presente atto giusta Procura speciale autenticata nelle firme dal Notaio Marco Pinto di Roma in data 30 marzo 2023, Repertorio n. 15160, Raccolta n. 10667,

e

_____ (di seguito anche solo “**Appaltatore**”) con sede legale in _____, via _____ n. ____, C.F. _____, P.I. _____, matricola INPS _____ (sede territoriale Inps _____), codice INAIL _____, C.C.N.L. _____, n. dipendenti _____, in persona del rappresentante legale, _____, domiciliato per la carica ove sopra (**eventuale**) in qualità di mandataria dell’R.T.I./Consorzio _____ composto da _____.

PREMESSO CHE

- con determinazione del Direttore Approvvigionamenti e Logistica prot. n. 570/24 del 5.4.2024 è stato autorizzato l’espletamento della procedura di Appalto Specifico a valersi su Sistema Dinamico di Acquisizione SDADPA di Consip Spa denominato “Alimenti e Ristorazione” (ID 2673) da aggiudicare con il criterio dell’offerta economicamente più vantaggiosa, tenuto conto dell’offerta tecnica (max punti 80) e dell’offerta economica (max punti 20);
- con apposito provvedimento di nomina RUP assunto al prot. n. 518/24 del 28.03.2024, l’ing. Giovanni Leone, Responsabile dell’Ufficio Gare lavori e servizi tecnici immobiliari, è stato nominato Responsabile Unico del Progetto;
- la documentazione di gara è stata messa a disposizione degli operatori economici interessati mediante pubblicazione sulla piattaforma SDA di Consip;
- la Società è risultata aggiudicataria della procedura in argomento, avendo presentato l’offerta economicamente più vantaggiosa, secondo quanto indicato in Capitolato d’Oneri, come

da verbale n. ...del della Commissione giudicatrice, nominata con determinazione del Direttore Approvvigionamenti e Logistica n.del

- con determinazione del Direttore Approvvigionamenti e Logistica prot. n.del la procedura in argomento, previa verifica della proposta di aggiudicazione, è stata aggiudicata alla Società
- ai sensi dell'art. 1 del D. Lgs. n. 159/2011, sussistono i presupposti di legge per la stipulazione del presente Accordo Quadro, giuste le informazioni antimafia rilasciate dall'U.T.G.-Prefettura, in data con Prot. n., relativamente all'iscrizione in White List della Società e altresì verificato tramite il portale della Banca Dati Nazionale Antimafia (B.D.N.A.);
- è stata acquisita la documentazione propedeutica alla stipula del contratto richiesta in sede di gara;
- la Società è in possesso dei requisiti richiesti dalle vigenti normative e dal Bando istitutivo SDA "Alimenti e Ristorazione" (ID 2673),
- la Società dichiara di possedere l'organizzazione e le risorse umane e strumentali per fornire i servizi oggetto del presente schema di contratto, come specificati nel capitolato tecnico di Appalto Specifico, che qui si intende allegato e costituente parte integrale e sostanziale del presente Contrato Quadro;
- la Società dichiara che sono adottati i criteri ambientali minimi di cui al Servizio di ristorazione collettiva e fornitura di derrate alimentari con DM n. 65 del 10 marzo 2020, in G.U. n.90 del 4 aprile 2020;
- la Società è in possesso delle seguenti certificazioni: **UNI EN ISO 9001**, certificazione **UNI EN ISO 22005**, certificazione **UNI EN ISO 22000**, certificazione **UNI EN ISO 14001**;
- la Società dichiara che quanto risulta dal presente schema di contratto, nonché dal bando, dal disciplinare e da tutti i suoi allegati, definisce in modo adeguato e completo l'oggetto delle prestazioni da fornire e dichiara, altresì, che ha potuto acquisire tutti gli elementi per una idonea valutazione tecnica ed economica della propria offerta;
- la Società ha prestato garanzia sotto forma di, stipulata con, nonché ha presentato polizza assicurativa per la responsabilità civile connessa all'esecuzione del presente contratto con le modalità indicate nel disciplinare di gara;
- la Società dichiara di non aver posto in essere, per ottenere l'aggiudicazione del servizio, comportamenti volti a condizionare lo svolgimento e/o l'esito della procedura di gara ad evidenza pubblica, nonché ad agevolare la conclusione del contratto;

- il numero di CIG rilasciato dall'ANAC per il presente Lotto è e dovrà essere riportato su tutti i documenti afferenti al presente schema di contratto;
- la Società è in possesso delle polizze assicurative RCT/RCO giuste previsioni di capitolato, allegata al presente contratto;
- l'Appaltatore, in sede di partecipazione alla procedura, si è espressamente obbligato ad eseguire le prestazioni oggetto del presente Contratto alle condizioni, modalità e termini di seguito stabiliti;
- l'Appaltatore, ai fini della sottoscrizione del presente Contratto, ha costituito un'idonea cauzione definitiva a garanzia dell'adempimento di tutte le obbligazioni, nessuna esclusa, previste nel contratto medesimo per un importo pari ad Euro _____, emessa da _____, il _____ e valida sino al _____;
- con determinazione del Direttore Approvvigionamenti e Logistica n. del, è stato nominato il Direttore dell'esecuzione, che curerà la *Governance* e l'esecuzione del contratto;

Tutto quanto sopra premesso, le parti, come in epigrafe rappresentate e domiciliate, convengono quanto segue.

Art. 1 – Premesse e allegati

1.1 Le premesse e gli allegati di seguito indicati costituiscono parte integrante e sostanziale del presente Contratto:

- delega per la sottoscrizione prot. n. _____ del _____, qui allegata sub “ _____”;
- (eventuale) procura speciale del _____ al dott. _____ (rappresentante dell'Appaltatore), qui allegata sub “ _____”;
- Offerta economica dell'Appaltatore, qui allegata sub “ _____”.

La documentazione di seguito indicata, pur non materialmente allegata, costituisce parte integrante e sostanziale del presente Contratto:

- Capitolato Tecnico di AS con allegati (d'ora innanzi, per brevità, anche “Capitolato”);
- Progetto Tecnico del servizio ed i relativi allegati;
- Patto di integrità;
- Modulo sul conflitto di interessi potenziale;
- Cauzione definitiva ai sensi dell'art. 117 del D.Lgs. n.36 del 2023, a garanzia dell'adempimento di tutte le obbligazioni, nessuna esclusa, previste nel Contratto medesimo per un importo pari ad Euro _____, emessa da _____, il _____ e valida sino al _____);
- Polizza assicurativa;
- Codice di Comportamento del personale dipendente dalla S.A;

- Schema di Contratto Attuativo.

1.2 In caso di contrasto tra le prescrizioni contenute nel presente Contratto e negli allegati sopra indicati sarà osservato il seguente ordine di prevalenza:

- Capitolato Tecnico di AS con allegati;
- Offerta economica e tecnica dell'Appaltatore;
- Capitolato d'Oneri di AS con relativi allegati;
- Contratto Esecutivo.

In caso di discordanza o contrasto, gli atti e i documenti tutti della gara, prodotti dalla Stazione Appaltante prevarranno sugli atti e i documenti della gara prodotti dall'Appaltatore.

Ai fini del presente Contratto, alle espressioni ed ai termini sottoindicati viene attribuito il seguente significato:

➤ SEDI

uffici amministrativi, sportelli, archivi e altri locali di proprietà di S.I.A.S. S.p.A. o di proprietà di terzi e condotti in locazione da queste.

➤ CONTRATTO:

il presente contratto, sottoscritto dall'Amministrazione e dall'Appaltatore, per effetto del quale quest'ultimo si obbliga a eseguire le prestazioni richieste in seguito alla aggiudicazione della procedura di gara.

➤ DIRETTORE DELL'ESECUZIONE:

figura designata dall'Amministrazione ai sensi dell'art. 114 del D.lgs. n. 36/2023, con le funzioni e le responsabilità attribuite dal medesimo articolo e dai relativi allegati.

Art. 2 - Oggetto del Contratto e Accordi Attuativi dell'Accordo Quadro

2.1 Con il presente contratto la Committente affida all'Appaltatore, che accetta, il servizio di ristorazione collettiva presso l'Autodromo Nazionale Monza in occasione della stagione sportiva e del servizio di gestione bar (Lotto 2).

2.2 In particolare, l'Appaltatore si impegna ad eseguire i servizi affidati alle condizioni analiticamente definite nel Capitolato, nel presente Contratto, nel Progetto del servizio e relativi allegati, da intendersi qui integralmente recepiti, unitamente alla dichiarazione di offerta economica.

L'Appaltatore prende atto che l'esecuzione del servizio oggetto del presente contratto comporterà la puntuale esecuzione, nei tempi e nei modi indicati, dello stesso.

2.3 L'Appaltatore, attesa la natura stessa del contratto quadro, non potrà avanzare alcuna pretesa, di qualsivoglia natura, nei confronti della Committente, qualora i diversi ordini di servizio, ovvero la relativa durata, ovvero i relativi corrispettivi maturati risultassero inferiori rispetto all'importo complessivo previsto dal presente contratto; né l'Amministrazione potrà essere chiamata a

rispondere nei confronti dell'Appaltatore qualora gli ordini di servizio non dovessero essere emanati o la loro durata fosse inferiore a quanto indicato nel presente contratto od alle attese dell'Appaltatore stesso.

2.4. Il presente Accordo Quadro resta valido, efficace e vincolante ai fini della regolamentazione di ciascun Accordo Attuativo per tutto il periodo di vigenza del medesimo.

2.5. Dopo la sottoscrizione del presente Accordo Quadro (e dei relativi allegati), i termini e le condizioni dello stesso costituiranno la base per la formulazione degli Accordi Attuativi da parte di S.I.A.S. S.p.A. in relazione alle esigenze specifiche.

2.6. Ciascun Accordo Attuativo dovrà contenere le seguenti indicazioni minime:

- l'importo economico complessivo;
- le prestazioni del servizio, compresi quelli a cui è stato esteso ovvero precisando quelli che sono stati soppressi;
- l'indicazione di eventuali rischi per la salute e la sicurezza del lavoratore e le misure di prevenzione adottate in aderenza a quanto previsto dal Capitolato, compresi gli oneri aziendali concernenti l'adempimento delle disposizioni in materia di salute e sicurezza sui luoghi di lavoro, che la ditta dovrà comunicare a norma di legge all'Ente/Distaccamento interessato;
- la data di inizio e la durata prevista della prestazione attivata;
- CIG della gara e CIG derivato per ogni singolo Accordo Attuativo;
- dati relativi alla fatturazione;
- ogni altra indicazione prevista dalla normativa vigente di settore.

Art. 3 – Durata

3.1 La durata complessiva dell'appalto relativo al Lotto 2 è stata stimata dalla Committente in 24 (ventiquattro) mesi. Il presente Accordo Quadro resta valido, efficace e vincolante ai fini della regolamentazione di ciascun Accordo Attuativo per tutto il periodo di vigenza del medesimo.

3.2. È prevista l'opzione di proroga ai sensi dell'art. 120 comma 10 del D. Lgs. 36/2023 per ulteriori 24 (ventiquattro) mesi.

3.3 Il contratto cesserà di produrre effetti nel caso in cui, prima della scadenza di cui al punto che precede, venga raggiunto l'importo massimo contrattuale.

3.4 L'Amministrazione si avvale della possibilità, indicata dall'art. 120 comma 11 del D. Lgs. 36/2023, di prorogare la durata del contratto qualora, in casi eccezionali, risultino oggettivi e insuperabili ritardi nella conclusione della procedura di affidamento del contratto e l'interruzione delle prestazioni possa determinare situazioni di pericolo per persone, animali, cose, oppure per l'igiene pubblica, oppure nei casi in cui l'interruzione della prestazione dedotta nella gara determinerebbe

un grave danno all'interesse pubblico che è destinata a soddisfare.

Art. 4 – Corrispettivo

4.1 Il presente contratto viene stipulato prevedendo a titolo di corrispettivo massimo l'importo di - € _____ (_____/00), Iva esclusa per il servizio di ristorazione durante la stagione sportiva;

- € _____ (_____/00), Iva esclusa per il servizio di gestione bar durante la stagione sportiva

Il corrispettivo si riferisce all'esecuzione dei servizi richiesti a perfetta regola d'arte e nel pieno adempimento delle modalità e delle prescrizioni contrattuali.

4.2 Qualora nel corso di esecuzione del contratto si verifichi una variazione, in aumento o in diminuzione, del costo del servizio superiore al 5% (cinque per cento) dell'importo complessivo, i prezzi sono aggiornati, nella misura dell'80% (ottanta per cento) della variazione, in relazione alla prestazione principale.

Ai fini del calcolo della variazione dei prezzi si utilizzano gli indici delle retribuzioni contrattuali orarie di cui all'art. 60 comma 3, lettera b) del Codice.

4.3 Il corrispettivo è da intendersi al netto di IVA e comprensivo di ogni onere e spesa e rimarrà fisso e invariato per l'intera durata contrattuale, fatta salva la revisione dei prezzi, qualora ne ricorrano i presupposti.

Art. 5 – Modalità di esecuzione ed oneri a carico dell'Appaltatore

5.1 Sono a carico dell'Appaltatore, intendendosi remunerati con il corrispettivo contrattuale di cui al precedente art. 4, tutti gli oneri ed i rischi relativi o connessi alla prestazione delle attività e agli adempimenti occorrenti all'integrale esecuzione di tutte le prestazioni, nessuna esclusa, oggetto del presente Contratto.

5.2 L'Appaltatore si obbliga ad eseguire le attività a perfetta regola d'arte, nel rispetto delle norme, anche secondarie, deontologiche ed etiche e secondo le condizioni, le modalità ed i termini indicati nel presente Contratto e nel Capitolato, da intendersi quali condizioni essenziali per l'adempimento delle obbligazioni assunte dall'Appaltatore medesimo con la sottoscrizione del presente Contratto.

5.3 L'Appaltatore si obbliga a rispettare tutte le indicazioni relative all'esecuzione contrattuale che dovessero essere impartite dalla Stazione Appaltante, nonché a dare immediata comunicazione a quest'ultima di ogni circostanza che abbia influenza sull'esecuzione del Contratto.

5.4 L'Appaltatore si obbliga a consentire all'Amministrazione di procedere in qualsiasi momento, anche senza preavviso, alle verifiche sulla piena e corretta esecuzione del presente Contratto e a prestare la propria collaborazione per lo svolgimento di tali verifiche.

5.5 Gli eventuali maggiori oneri derivanti dalla necessità di osservare le norme e le prescrizioni di cui sopra, anche se entrate in vigore successivamente alla sottoscrizione del Contratto, resteranno ad esclusivo carico dell'Appaltatore, intendendosi in ogni caso remunerati con il corrispettivo contrattuale di cui al precedente art. 4. L'Appaltatore non potrà, pertanto, avanzare alcuna pretesa

di compensi, a tal titolo, nei confronti dell'Amministrazione, assumendosene ogni relativa alea.

5.6 L'Appaltatore si impegna espressamente a impiegare, a sua cura e spese, tutte le strutture ed il personale necessario per l'esecuzione delle prestazioni contrattuali nel rispetto di quanto specificato nel presente Contratto e nei suoi allegati.

5.7 L'Appaltatore prende atto e accetta che tutte le prestazioni dovranno essere svolte con continuità. In nessun caso potrà sospendere le prestazioni contrattuali, pena la risoluzione di diritto del Contratto da parte dell'Amministrazione e il risarcimento di ogni e qualsiasi danno.

5.8 L'appaltatore si obbliga ad avvalersi esclusivamente di personale specializzato in relazione alle prestazioni da eseguire, nonché di adeguati mezzi, beni e servizi necessari per l'esatto adempimento delle obbligazioni assunte con il presente contratto, dichiarando di essere dotato di autonomia organizzativa e gestionale e di essere in grado di operare con propri capitali, mezzi ed attrezzature.

5.9 L'Appaltatore si impegna affinché, durante lo svolgimento delle prestazioni contrattuali, il proprio personale abbia una condotta comportamentale informata alla correttezza, alla diligenza e all'etica professionale richiesta dalle circostanze, nonché si impegna a vietare tassativamente allo stesso di eseguire attività diverse da quelle oggetto del presente Contratto presso i luoghi di esecuzione delle prestazioni commesse.

5.10 In occasione dei servizi prestati in concomitanza del Gran Premio di Formula 1, ad osservare eventuali accordi di esclusività merceologica conclusi da F.I.A / F1, titolare dei diritti della manifestazione sportiva, e comunicati a SIAS e meglio declinati dei rispettivi accordi attuativi;

5.11 I menù dovranno essere elaborati dall'Impresa sia in lingua italiana che in lingua inglese.

5.12 I cibi rimanenti al termine del servizio quotidiano non potranno essere riutilizzati, ma saranno smaltiti entro lo stesso giorno di preparazione secondo la normativa vigente salvo che l'Impresa non si sia impegnata in sede di offerta tecnica a recuperare il cibo non somministrato e a destinarlo ad organizzazioni non lucrative di utilità sociale che effettuano, a fini di beneficenza, distribuzione gratuita agli indigenti di prodotti alimentari, in linea con la ratio della Legge 25 giugno 2003 n. 155 recante "Disciplina della distribuzione dei prodotti alimentari a fini di solidarietà sociale".

5.13 L'appaltatore inoltre dovrà altresì:

- garantire che gli approvvigionamenti per la gestione non ostacolino la normale attività commerciale/sportiva;
- provvedere, in caso di contravvenzioni o sanzioni che dovessero essere poste a carico di SIAS per inadempienze o per responsabilità dell'Impresa, all'immediato e totale rimborso a favore di SIAS che in caso contrario si rifarà aggiungendo tale importo alla fattura per il canone;
- sostituire, previa richiesta scritta e ad insindacabile giudizio di SIAS, personale non idoneo al servizio.

In caso di inadempimento da parte dell'appaltatore degli obblighi di cui ai precedenti commi, l'Amministrazione fermo il diritto al risarcimento del danno, ha la facoltà di dichiarare risolto di diritto il presente Contratto.

Art. 6 – Obblighi derivanti dai rapporti di lavoro

6.1 L'Appaltatore dichiara, con la sottoscrizione del presente Contratto, di intrattenere con il proprio personale preposto all'esecuzione delle prestazioni affidate un rapporto di lavoro o collaborazione professionale diretta, nel rispetto della normativa vigente.

6.2 In particolare, l'Appaltatore si obbliga ad ottemperare, verso i propri dipendenti, a tutti gli obblighi derivanti da disposizioni legislative e regolamentari vigenti in materia di lavoro, ivi compresi quelli in tema di igiene e sicurezza, nonché previdenza e disciplina infortunistica, assumendo a proprio carico tutti i relativi oneri. L'Appaltatore si impegna a rispettare, nell'esecuzione delle obbligazioni derivanti dal presente contratto, le norme regolamentari di cui al D. Lgs. n. 81/2008 e successive modificazioni e integrazioni.

6.3 L'Appaltatore si obbliga, ove previsto, ad applicare nei confronti dei dipendenti occupati nelle attività contrattuali le condizioni normative e retributive non inferiori a quelle risultanti dai contratti collettivi ed integrativi di lavoro applicabili alla data di sottoscrizione del presente Contratto, alla categoria e nelle località di svolgimento delle attività, nonché le condizioni risultanti da successive modifiche ed integrazioni.

6.4 L'Appaltatore si obbliga, ove previsto, a continuare ad applicare i suindicati contratti collettivi, anche dopo la loro scadenza e fino alla loro sostituzione.

6.5 Gli obblighi relativi ai contratti collettivi nazionali di lavoro, ove previsti, di cui ai commi precedenti vincolano l'Appaltatore anche nel caso in cui questi non aderisca alle associazioni stipulanti o receda da esse, per tutto il periodo di validità del presente Contratto.

6.6 Il personale impiegato dall'Appaltatore dipenderà solo ed esclusivamente dall'Appaltatore medesimo, con esclusione di qualsivoglia potere direttivo, disciplinare e di controllo da parte dell'Amministrazione, la quale si limiterà a fornire al Responsabile del Contratto per l'Appaltatore direttive di massima per il raggiungimento del migliore risultato operativo.

6.7 Resta inteso che l'Appaltatore è e rimane responsabile in via diretta ed esclusiva del personale impiegato nell'esecuzione delle prestazioni e, pertanto, s'impegna sin d'ora a manlevare e tenere indenne l'Amministrazione da qualsivoglia pretesa avanzata, a qualunque titolo, da detto personale o da terzi in relazione all'esecuzione del Contratto.

6.8 L'Amministrazione potrà richiedere l'allontanamento di quelle risorse che non dovessero tenere un comportamento in linea con i regolamenti interni di permanenza all'interno dei locali dell'Amministrazione medesima e/o dovessero non rispettare le disposizioni in materia di igiene e sicurezza sul lavoro. L'appaltatore dovrà provvedere all'immediata sostituzione delle risorse allontanate.

6.9 In caso di inadempimento da parte dell'appaltatore agli obblighi di cui al presente articolo, fermo restando il diritto al risarcimento del danno, l'Amministrazione potrà dichiarare la risoluzione di diritto del presente Contratto ai sensi dell'art. 1456 cod. civ.

6.10 L'Appaltatore si obbliga a dimostrare, a semplice richiesta della Stazione Appaltante, l'adempimento di tutte le disposizioni derivanti da leggi e contratti collettivi di lavoro, che prevedano il pagamento di contributi da parte di datori di lavoro a favore dei propri dipendenti. Si

richiama quanto disposto dall'art. 11, comma 6, del Codice nel caso di inadempienza contributiva e retributiva.

6.11 Ai sensi di quanto previsto all'art. 11 comma 6 D.lgs. 36/2023, nel caso in cui la Stazione Appaltante riscontri che il documento unico di regolarità contributiva (DURC) segnala un'inadempienza contributiva relativa a uno o più soggetti impiegati nell'esecuzione del Contratto (compreso il subappaltatore ed il cottimista di cui all'art. 119 del medesimo decreto), la Stazione Appaltante provvederà a trattenere l'importo corrispondente all'inadempienza.

6.12 Nel caso di ritardo nel pagamento delle retribuzioni dovute al personale dipendente dell'esecutore, e se del caso, del subappaltatore e dei soggetti titolari di subappalti e cottimi impiegati nell'esecuzione del Contratto, la Stazione Appaltante inviterà per iscritto il soggetto inadempiente, ed in ogni caso l'esecutore, a provvedervi entro i successivi quindici giorni. In assenza di risposta, allo scadere del termine di cui al comma precedente, oppure ove non sia stata contestata formalmente e motivatamente la fondatezza della richiesta entro il termine sopra assegnato, la Stazione Appaltante pagherà, anche in corso d'opera, direttamente ai lavoratori le retribuzioni arretrate, detraendo il relativo importo dalle somme dovute all'Appaltatore, oppure, ove applicabile e qualora sia previsto il pagamento diretto al subappaltatore ai sensi dell'art. 119 comma 11, D.lgs. 36/2023, dalle somme dovute al subappaltatore inadempiente. La Stazione Appaltante predisporrà delle quietanze che verranno sottoscritte direttamente dagli interessati. Nel caso in cui la richiesta della Stazione Appaltante sia stata formalmente contestata dall'Appaltatore, la Stazione Appaltante stessa provvederà all'inoltro delle richieste e delle contestazioni alla Direzione provinciale del lavoro per i necessari accertamenti.

Art. 7 – Penali

7.1 In caso di ritardato adempimento delle prestazioni contrattuali, ovvero di mancata o non conforme esecuzione delle prestazioni stesse, la Stazione Appaltante applicherà nei confronti dell'Appaltatore le penali nelle misure e nei casi indicate nel Capitolato Tecnico di Appalto Specifico.

7.2 Ai fini dell'applicazione delle penali, l'Amministrazione contesterà all'appaltatore le eventuali inadempienze riscontrate; l'appaltatore, entro 5 giorni, potrà fornire le proprie controdeduzioni e l'eventuale documentazione a supporto; l'Amministrazione, ricevute le controdeduzioni dell'appaltatore, ne valuterà la fondatezza e adotterà le decisioni conseguenti redigendo apposito verbale in contraddittorio con l'appaltatore.

7.3 In caso di applicazione delle penali l'Amministrazione emetterà una nota di debito. L'importo delle penali potrà essere detratto direttamente dai corrispettivi fatturati dall'Appaltatore ovvero mediante escussione della cauzione definitiva prestata, senza bisogno di diffida o procedimento giudiziario.

7.4 L'irrogazione delle penali non esclude il diritto dell'Amministrazione di agire per il ristoro del maggior danno subito, né esonera in nessun caso l'Appaltatore dall'adempimento dell'obbligazione per la quale si è reso inadempiente e che ha determinato l'applicazione della penale.

7.5 L'importo massimo delle penali applicate non potrà superare complessivamente, ai sensi dell'art. 126 comma 1 del Codice, il 10% del valore netto del contratto. In caso di superamento di

detta soglia, la ACI ha la facoltà di risolvere il contratto con l'Appaltatore mediante comunicazione, inviata tramite posta elettronica certificata.

Art. 8 – Fatturazione e modalità di pagamento

8.1 Il corrispettivo del presente appalto è stabilito a “misura”.

Il pagamento delle prestazioni sarà corrisposto nel mese successivo all'erogazione delle prestazioni contrattuali ordinate, previa verifica della completezza e conformità della documentazione prodotta a valle della stessa rispetto alle prestazioni richieste, eseguita da parte del Direttore dell'esecuzione contrattuale, a seguito dell'emissione del Certificato di Regolare Esecuzione, ai sensi dell'art. 116 del D. Lgs. 36/2023 e dell'allegato II.14 al Codice, nel rispetto delle previsioni e delle pattuizioni contrattuali, corrispondendo l'importo residuale dovuto con le stesse modalità sopradescritte.

All'esito positivo delle suddette verifiche e prima del pagamento, il Responsabile Unico del Progetto rilascia il Certificato di Regolare Esecuzione ai fini dell'emissione della relativa fattura.

La Stazione Appaltante provvede a corrispondere l'importo del Certificato di Regolare Esecuzione entro i successivi 30 (trenta) giorni, mediante emissione dell'apposito mandato ed alla successiva erogazione a favore dell'Appaltatore, previa presentazione di regolare fattura fiscale che dovrà essere stilata secondo il disposto dell'art. n. 21 del D.P.R. 26 ottobre 1972 n. 633 e ss.mm.ii. e - comunque - secondo le indicazioni della Stazione Appaltante. Ai sensi del decreto Ministero dell'Economia e delle Finanze 3 aprile 2013 n. 55, non possono essere accettate fatture che non siano trasmesse in formato elettronico.

8.2 Ai sensi dell'art. 1 del Decreto Legge 24 aprile 2017, n. 50 le fatture emesse nei confronti delle Amministrazioni, comprensive d'IVA, dovranno contenere l'indicazione “scissione dei pagamenti”. Per effetto di tale regime, all'appaltatore verrà liquidato l'importo della fattura al netto dell'IVA, che sarà versata alle Amministrazioni, secondo quanto previsto dalla normativa fiscale. Eventuali fatture elettroniche prive della citata indicazione saranno rifiutate.

8.3 Vista la natura delle prestazioni richieste che, di fatto, non consentono una preventiva ed esatta quantificazione della spesa complessiva stimata nel periodo contrattuale ma fissano solo un valore massimale atteso, non sarà possibile riconoscere quanto previsto dall'art. 125 comma 1 del D.Lgs. n. 36/2023 in relazione all'anticipazione del prezzo.

8.4 Al termine delle attività oggetto del contratto, il Direttore dell'Esecuzione procederà in contraddittorio con l'Appaltatore alla verifica della regolare esecuzione delle prestazioni citate in conformità a quanto previsto dal Capitolato. Ultimata la verifica, il Direttore dell'Esecuzione provvederà a rilasciare il Certificato di Regolare Esecuzione e - qualora le attività commesse all'appaltatore siano state eseguite correttamente - autorizzerà quest'ultimo all'emissione della fattura. Delle operazioni di verifica sarà redatto apposito verbale in contraddittorio con l'Appaltatore.

8.5 Entro 30 (trenta) giorni dall'avvenuta emissione del Certificato di Regolare Esecuzione, verrà effettuato il pagamento di quanto ancora dovuto per le prestazioni eseguite.

8.6 Entro 180 (centottanta) giorni dalla data di scadenza contrattuale di cui all'articolo 3, la Stazione

Appaltante procederà ad una verifica tecnica, economica e qualitativa delle prestazioni svolte nell'ambito del Contratto. Le risultanze di tale verifica verranno riportate nel "Certificato di Verifica di conformità" del servizio.

Lo svincolo della cauzione prestata dall'Appaltatore a garanzia del mancato o inesatto adempimento delle obbligazioni oggetto del presente contratto sarà disposto a seguito della sottoscrizione del verbale di cui al precedente paragrafo.

8.7 Le fatture dovranno essere prodotte ed intestate seguendo le indicazioni riportate nel Capitolato d'appalto o in occasione di ciascun Contratto esecutivo/Ordinativo.

8.8 L'Appaltatore, per assicurare la tracciabilità dei flussi finanziari, ai sensi dell'art. 3 della Legge 13 agosto 2010, n. 136, è obbligato ad utilizzare uno o più conti bancari o postali dedicati alle commesse pubbliche. Ai sensi dell'art. 3, comma 7, della citata Legge, l'Appaltatore dichiara che i conti correnti bancari/postali dedicati sono i seguenti:

- IBAN _____, presso banca _____, intestato a _____.

I soggetti abilitati ad eseguire movimentazioni sul predetto conto sono:

- _____ (C.F. _____).

8.9 L'Appaltatore si impegna a comunicare alla Stazione Appaltante, entro 7 giorni, ogni eventuale variazione relativa al predetto conto corrente ed ai soggetti autorizzati ad operare su di esso. L'Appaltatore si obbliga, inoltre, ad inserire nei contratti sottoscritti con i propri subappaltatori e/o subcontraenti un'apposita clausola, a pena di nullità assoluta, con la quale ciascuno di essi assume gli obblighi di tracciabilità finanziaria prescritti dalla citata Legge. L'Appaltatore si impegna, altresì, a trasmettere i predetti contratti alla Stazione Appaltante, stante l'obbligo di verifica imposto alla Stazione Appaltante dal predetto art. 3, comma 9, Legge n. 136/2010. L'Appaltatore si impegna a dare immediata comunicazione all'ACI ed alla Prefettura-Ufficio territoriale del Governo della provincia di Roma della notizia dell'inadempimento della propria controparte (subappaltatore/subcontraente) agli obblighi di tracciabilità finanziaria.

8.10 Ai sensi di quanto previsto dal comma 9-bis dell'art. 3 della Legge n. 136/2010, il presente Contratto potrà essere risolto dalla Stazione Appaltante in tutti i casi in cui venga riscontrata in capo all'Appaltatore una violazione degli obblighi di tracciabilità previsti dall'art. 3, Legge n. 136/2010. In tale ipotesi, la Stazione Appaltante provvederà a dare comunicazione dell'intervenuta risoluzione alle Autorità competenti.

8.11 Il pagamento delle fatture sarà effettuato entro trenta giorni dalla data di ricevimento delle stesse. In caso di ritardo nel pagamento per fatti imputabili all'Amministrazione, l'Appaltatore avrà diritto al pagamento degli interessi moratori.

8.12 Ai sensi e per gli effetti dell'art. 48-bis del D.P.R. n. 602/1973 e del D.M. 18 gennaio 2008 n. 40, l'Amministrazione verificherà, prima di procedere al pagamento di corrispettivi di importo superiore a Euro 5.000,00 (cinquemila) maturati dall'Appaltatore, la sussistenza o meno in capo al medesimo di una o più cartelle di pagamento scadute e non saldate, aventi un ammontare complessivo pari almeno al predetto importo. In caso di esito positivo della predetta verifica, l'Amministrazione -ai

sensi di quanto previsto dall'art. 3 del citato Decreto Ministeriale- procederà alla sospensione del pagamento.

Art. 9 – Risoluzione

9.1 In caso di inadempimento dell'Appaltatore anche ad uno solo degli obblighi assunti con il presente Contratto che si protragga oltre il termine, non inferiore comunque a 15 giorni, che verrà assegnato dall'Amministrazione - a mezzo posta elettronica certificata per porre fine all'inadempimento - l'Amministrazione medesima ha la facoltà di considerare risolto di diritto il presente Contratto, di ritenere definitivamente la cauzione, nonché di procedere nei confronti dell'Appaltatore per il risarcimento di ogni danno subito.

In ogni caso, si conviene che il presente Contratto potrà essere risolto di diritto, ai sensi dell'art. 1456 cod. civ., previa dichiarazione da inoltrare all'Appaltatore a mezzo posta elettronica certificata, oltre che nei casi indicati nel Capitolato speciale d'appalto, nei casi di inadempimento alle obbligazioni di cui agli articoli 2 (Oggetto), 3 (Durata), 5 (Modalità di esecuzione ed oneri a carico dell'Appaltatore), 6 (Obblighi derivanti dai rapporti di lavoro), 10 (Divieto di cessione del contratto - cessione dei crediti), 11 (Recesso), 12 (Garanzia di esecuzione), 13 (Subappalto), 14 (Responsabilità civile), 17 (riservatezza), e, altresì, qualora l'ammontare delle penali di cui al precedente art. 8 maturate dall'Appaltatore superi il 10% dell'importo del contratto.

9.2 L'Amministrazione potrà, inoltre, risolvere di diritto il presente Contratto, ai sensi dell'art. 1456 cod. civ., previa dichiarazione da comunicarsi all'Appaltatore -a mezzo posta elettronica certificata, nei seguenti casi:

- a) qualora sia accertata la non veridicità del contenuto delle dichiarazioni presentate dall'Appaltatore ai fini della stipula del presente Contratto;
- b) perdita di uno dei requisiti di cui all'art. 94 e 95 del D.lgs. n. 36/2023;
- c) mancato reintegro della cauzione;
- d) mancato assolvimento degli obblighi previsti dall'art. 3 della Legge n. 136/2010;
- e) mancato rispetto del Patto di Integrità;
- f) inadempimento agli obblighi di comunicazione previsti dal D.lgs. n. 159/2011 o da ulteriori disposizioni antimafia emanate successivamente alla stipula del presente contratto, e a ogni ulteriore obbligo indicato all'art. 16 (Disposizioni antimafia) del presente contratto;
- g) negli altri casi previsti nel presente Contratto.

La Stazione Appaltante, inoltre, procederà alla risoluzione del presente contratto qualora nei confronti dell'esecutore e/o dei componenti la compagine sociale dell'esecutore, e/o dei dirigenti dell'impresa con funzioni specifiche relative all'affidamento, alla stipula e all'esecuzione del contratto sia stata disposta misura cautelare o sia intervenuto rinvio a giudizio per taluno dei delitti di cui agli artt. 317 c.p., 318 c.p., 319 c.p., 319-bis c.p., 319-ter c.p., 319-quater c.p., 320 c.p., 322 c.p., 322-bis c.p., 346-bis c.p., 353 c.p. e 353-bis c.p..

9.3 In caso di risoluzione l'Amministrazione ha la facoltà di escutere la cauzione per l'intero ammontare e/o di applicare una penale equivalente, nonché di procedere nei confronti dell'Appaltatore per il risarcimento del maggior danno. In ogni caso resta salva la facoltà

dell'Amministrazione di procedere all'esecuzione del Contratto a spese dell'Appaltatore.

Art. 10 – Divieto di cessione del contratto-cessione dei crediti

10.1 Fatto salvo quanto previsto all'art. 120, comma 1, lett. d) n. 2 del Codice, in materia di vicende soggettive dell'Appaltatore, è fatto assoluto divieto all'Appaltatore di cedere, a qualsiasi titolo, il presente Contratto, a pena di nullità della cessione stessa.

10.2 In caso di inadempimento da parte dell'appaltatore degli obblighi di cui al precedente comma, il presente contratto s'intenderà risolto di diritto ai sensi dell'art. 1456 cod. civ.

10.3 Con riferimento alla cessione dei crediti da parte dell'appaltatore, si applica il disposto di cui all'art. 120, comma 12 del D.Lgs. 36/2023 e le disposizioni di cui alla Legge 21 febbraio 1991 n. 52. Le cessioni dei crediti diverranno efficaci ed opponibili alla stazione appaltante solo qualora questa non le rifiuti con comunicazione da notificarsi al cedente ed al cessionario entro quarantacinque giorni dalla notifica della cessione.

Art. 11 – Recesso

11.1 L'Amministrazione si riserva il diritto di recedere in qualsiasi momento, anche parzialmente, dal presente Contratto, senza necessità di giustificazioni, ai sensi dell'art. 123 del D.lgs. n. 36/2023, dandone preventiva comunicazione all'appaltatore a mezzo posta elettronica certificata.

11.2 Alla data di efficacia del recesso l'Appaltatore dovrà interrompere l'esecuzione delle prestazioni.

11.3 L'Appaltatore avrà diritto unicamente al pagamento degli importi che saranno determinati ai sensi del predetto art. 123, con esclusione di ogni ulteriore compenso, indennizzo, risarcimento e rimborso delle spese a qualunque titolo.

11.4 Ai sensi dell'articolo 1, comma 13, del decreto legge 6 luglio 2012, n. 95, convertito in legge 7 agosto 2012, n. 135, e ss.mm.ii., ACI ha diritto di recedere qualora il servizio di cui trattasi divenga acquisibile mediante una sopravvenuta convenzione Consip che preveda condizioni di maggior vantaggio economico per l'Amministrazione stessa e il Contraente non acconsenta alle conseguenti modifiche delle condizioni economiche offerte in sede di gara. L'Amministrazione procederà con il recesso previa formale comunicazione all'appaltatore con preavviso non inferiore a quindici giorni.

Art. 12 - Garanzia di esecuzione

12.1 A garanzia dell'esatto e corretto adempimento degli obblighi contrattuali, l'Appaltatore ha costituito garanzia fideiussoria n. _____ del _____, emessa da _____, una garanzia di esecuzione a favore di ACI per una somma pari ad € _____.

12.2 In caso di inesatto o mancato adempimento degli obblighi contrattuali da parte dell'Appaltatore, l'Amministrazione si rivarrà, senza alcuna formalità, sulla garanzia di cui al precedente comma, incamerandola, a ristoro di ogni danno e delle penali contrattuali, salvi gli ulteriori danni subiti.

12.3 La cauzione prestata dall'Appaltatore a garanzia dell'esatto e corretto adempimento di tutte le

obbligazioni assunte con il contratto sarà svincolata, a richiesta dell'Appaltatore, al momento in cui tali obbligazioni saranno state adempiute nella loro totalità.

12.4 Qualora l'ammontare della garanzia dovesse ridursi per effetto di qualsiasi causa, l'Appaltatore dovrà provvedere al reintegro. In caso di mancata reintegrazione nel termine massimo di 15 giorni solari e consecutivi dalla richiesta di integrazione che effettuerà l'Amministrazione, quest'ultima ha facoltà di considerare risolto di diritto il contratto, fatto salvo il risarcimento del danno subito.

12.5 Inoltre, ai sensi dell'art. 117, comma 9, D.lgs. 36/2023, l'Appaltatore è tenuto a prestare una cauzione o garanzia fideiussoria bancaria assicurativa per il pagamento della rata di saldo.

Art. 13 - Subappalto

13.1 [OVE PREVISTOI] Essendo stato indicato, nell'atto di partecipazione alla procedura di gara, è consentito il subappalto dei seguenti servizi indicati nella domanda di partecipazione:

13.2 A tale fine, l'Appaltatore dovrà trasmettere all'Amministrazione la documentazione di cui all'art. 119, comma 5, del D.lgs. n. 36/2023 nel rispetto delle modalità e dei termini ivi indicati. In caso di mancata presentazione dei documenti sopra richiesti nel termine previsto, ACI non autorizzerà il subappalto. In caso di non completezza dei documenti presentati, AdE procederà a richiedere all'appaltatore l'integrazione della suddetta documentazione, assegnando all'uopo un termine essenziale, decorso inutilmente il quale il subappalto non verrà autorizzato. Resta inteso che la suddetta richiesta di integrazione sospende il termine per la definizione del procedimento di autorizzazione del subappalto. L'Appaltatore è, altresì, obbligato ad acquisire nuova autorizzazione integrativa qualora l'oggetto del subappalto subisca variazioni e l'importo dello stesso sia incrementato nonché siano variati i requisiti di cui al comma 5 del citato art. 119.

13.3 L'Amministrazione rilascerà l'autorizzazione al subappalto, previa verifica della documentazione presentata ai sensi dell'art. 119 del D.lgs. 36/2023 e previo accertamento dei requisiti in capo al Subappaltatore.

13.4 L'eventuale affidamento in subappalto delle prestazioni di cui al presente Contratto e suoi Allegati non comporta alcuna modifica agli obblighi e agli oneri contrattuali dell'Appaltatore, che rimane pienamente responsabile nei confronti dell'Amministrazione per l'esecuzione di tutte le attività contrattualmente previste, fatte salve le previsioni di cui all'art.105, c.13 lettere a) e c) del Codice dei Contratti Pubblici.

13.5 I corrispettivi maturati dal subappaltatore saranno corrisposti direttamente dall'Appaltatore (ad eccezione di quanto previsto dall'art 119, comma 11 del D.lgs. n. 36/2023), il quale si obbliga a rispettare nei confronti dei propri subappaltatori gli obblighi di tracciabilità dei flussi finanziari di cui all'art. 3 della legge n. 136/2016. L'appaltatore si obbliga, inoltre, a manlevare e tenere indenne le Amministrazioni da qualsivoglia pretesa di terzi per fatti e colpe imputabili al subappaltatore o ai suoi ausiliari.

13.6 L'Appaltatore, ai sensi dell'articolo 119 comma 10 del Codice, deve provvedere a sostituire i

subappaltatori relativamente ai quali apposita verifica abbia dimostrato la sussistenza dei motivi di esclusione di cui al [Capo II del Titolo IV della Parte V del Codice](#).

13.7 In caso ricorrano motivi di esclusione di cui al Capo II del Titolo IV della Parte V del Codice in capo al subappaltatore, le Amministrazioni revocheranno l'autorizzazione al subappalto.

13.8 L'Appaltatore si obbliga a trasmettere all'Amministrazione entro 20 (venti) giorni dalla data di ciascun pagamento effettuato nei suoi confronti, copia delle fatture quietanzate relative ai pagamenti da esso via via corrisposti al subappaltatore con l'indicazione delle ritenute di garanzia effettuate. Qualora non vengano trasmesse dette fatture quietanzate nei termini previsti, l'Amministrazione sospenderà il successivo pagamento a favore dell'Appaltatore.

13.9 L'Appaltatore si obbliga a risolvere tempestivamente il contratto di subappalto, qualora durante l'esecuzione dello stesso vengano accertati dall'Amministrazione inadempimenti del subappaltatore; in tal caso l'appaltatore non avrà diritto ad alcun indennizzo da parte dell'Amministrazione né al differimento dei termini di esecuzione del Contratto.

13.10 In caso di inadempimento da parte dell'appaltatore agli obblighi di cui ai precedenti commi, l'Amministrazione potrà dichiarare la risoluzione di diritto del presente Contratto, ai sensi dell'art. 1456 cod. civ., salvo il diritto al risarcimento del danno.

Art. 14 – Responsabilità civile

14.1 L'Appaltatore assume in proprio ogni responsabilità per infortunio o danni eventualmente subiti da persone o cose, delle Amministrazioni e/o di terzi, in dipendenza di omissioni o negligenze o quant'altro attiene all'esecuzione delle prestazioni contrattuali riferibili ad essa o a soggetti da essa incaricati.

14.2 A norma dell'art. 117 comma 10 del Codice dei contratti pubblici, L'Appaltatore ha stipulato una polizza di assicurazione per danni di esecuzione e responsabilità civile verso terzi causati nel corso dell'esecuzione dell'appalto avente validità dalla data di stipula dell'Accordo Quadro e per tutta la durata dello stesso. La polizza conterrà esplicita rinuncia al diritto di rivalsa da parte della stessa Compagnia di assicurazione/Istituto di credito nei confronti di SIAS e dei terzi coinvolti a diverso titolo nell'esecuzione delle attività.

La predetta copertura, dedicate esclusivamente alle attività oggetto del presente Contratto, è costituita mediante Polizza RCT n°., emessa in data dalla Compagnia- con decorrenza dal al, con firma regolarmente legalizzata ai sensi di legge - e qui allegata per una somma assicurata pari all'ammontare del Accordo Quadro Lotto 2 (€) e per un massimale contro la responsabilità civile verso terzi pari a €

14.3 Resta inteso che eventuali franchigie o scoperti previsti nella suddetta polizza resterà a carico dell'Appaltatore, assumendo questo l'obbligo dell'integrale risarcimento del danno arrecato alle Committenti e/o a Terzi.

14.4 L'Appaltatore è inoltre responsabile per i danni non coperti dall'assicurazione o eccedenti il massimale previsto.

14.5 Resta inteso che l'esistenza e, quindi, la validità ed efficacia delle polizze assicurative di cui al presente articolo è condizione essenziale per la Stazione Appaltante e che, pertanto, qualora

l'Appaltatore non sia in grado di provare in qualsiasi momento nel corso della durata del Contratto la copertura assicurativa di cui al presente articolo, il presente Contratto si risolverà di diritto, con conseguente incameramento della cauzione e fatto salvo l'obbligo di risarcimento di ogni danno subito.

14.6 Resta in ogni caso inteso che l'Appaltatore è, comunque, responsabile in proprio di quanto l'assicurazione presentata – ancorché accettata dalla Stazione Appaltante - non dovesse garantire al momento del sinistro (per cause quali, a mero titolo esemplificativo, la manifesta - iniziale ovvero sopravvenuta - inadeguatezza della struttura del contratto assicurativo, il mancato pagamento dei premi, l'incapacità economica dell'assicuratore, etc.).

Art. 15 – Oneri fiscali, spese contrattuali

15.1 Sono a carico dell'Appaltatore tutti gli oneri relativi alla stipula del presente contratto, ivi comprese le spese di registrazione, di bollo e ogni altro onere tributario, nonché le spese relative alla pubblicità legale della procedura, ad eccezione di quelli che fanno carico all'Amministrazione per legge.

15.2 L'Appaltatore dichiara che le prestazioni oggetto del presente contratto costituiscono operazioni soggette all'Imposta sul Valore Aggiunto; conseguentemente, al presente Contratto dovrà essere applicata l'imposta di registro in misura fissa, ai sensi dell'art. 5 del D.P.R. n. 131/1986, solo in caso d'uso.

Ai sensi dell'art. 1 comma 295 della L. 296/2006, si applicano le disposizioni riguardanti le Amministrazioni dello Stato di cui al decreto del Presidente della Repubblica 26 aprile 1986, n. 131 e, segnatamente, in esso, dell'art. 57 comma 7.

Art. 16 - Disposizioni antimafia

16.1 L'Appaltatore prende atto che l'affidamento delle attività, oggetto del presente Contratto, è subordinato all'integrale e assoluto rispetto della vigente normativa antimafia, inclusi la Legge 13 agosto 2010, n. 136 e il D.lgs. 6 settembre 2011, n. 159 e s.m.i.

In particolare, l'Appaltatore garantisce che nei propri confronti e nei confronti di tutti i soggetti indicati nell'art. 85 del citato D.lgs. n. 159/2011, non sono stati emessi provvedimenti definitivi o provvisori che dispongano misure di prevenzione o divieti, sospensioni o decadenze di cui alla predetta normativa, né sono pendenti procedimenti per l'applicazione delle medesime disposizioni, ovvero condanne che comportino l'incapacità di contrarre con la Pubblica Amministrazione.

16.2 L'Appaltatore si impegna a comunicare immediatamente alle Committenti ogni modificazione intervenuta nel proprio assetto proprietario, nella struttura, negli organismi tecnici e/o amministrativi, nonché, pena la risoluzione di diritto del presente Contratto: a) eventuali procedimenti o provvedimenti, definitivi o provvisori, emessi a carico dell'Appaltatore ovvero nei confronti di tutti i soggetti indicati nell'art. 85 del D.lgs. n. 159/2001, anche successivamente alla stipula del Contratto; b) ogni variazione della propria composizione societaria eccedente il 2% (due percento); c) ogni altra situazione eventualmente prevista dalla legislazione emanata

successivamente alla stipula del presente Contratto.

16.3 L'Amministrazione si riserva, inoltre, il diritto di verificare la permanenza, per tutta la durata del Contratto, dei requisiti previsti dalle disposizioni antimafia relativamente a tutti i soggetti di cui ai commi precedenti.

16.4 Le Parti convengono espressamente che, nel caso fossero emanati i provvedimenti di cui sopra nell'arco della durata del Contratto, esso si intenderà immediatamente risolto, fatta salva la facoltà della Stazione Appaltante di richiedere il risarcimento dei danni subiti. Parimenti, il Contratto si risolverà di diritto ove l'Appaltatore non ottemperi agli impegni assunti ai sensi del presente articolo.

Art. 17 – Riservatezza

17.1 L'appaltatore ha l'obbligo di mantenere riservati i dati e le informazioni di cui venga in possesso o comunque a conoscenza nel corso dell'esecuzione del contratto e di non divulgarli in alcun modo e di non farne oggetto di utilizzazione se non per le esigenze strettamente connesse all'esecuzione delle prestazioni contrattuali.

17.2 L'appaltatore è, inoltre, responsabile dell'osservanza degli obblighi di riservatezza di cui al presente articolo da parte dei propri dipendenti e/o dei consulenti di cui dovesse avvalersi.

A tal proposito l'appaltatore dovrà prevedere ogni misura atta a garantire i requisiti di sicurezza delle informazioni trattate, con riferimento a riservatezza, integrità e disponibilità dei dati, nel rispetto degli adempimenti previsti dal Regolamento (UE) 2016/679 del Parlamento Europeo e del Consiglio del 27 aprile 2016 (di seguito "Regolamento").

17.3 In caso di inadempimento delle obbligazioni di cui al presente articolo le Amministrazioni potrà dichiarare la risoluzione di diritto del presente Contratto ai sensi dell'art. 1456 cod. civ.

Art. 18 – Tutela dei dati personali

18.1 Lo svolgimento delle attività dedotte in Contratto implica un trattamento di dati personali, in specie riferibili a generalità, codice fiscale, posizione debitoria, conto corrente dedicato dell'Appaltatore. Con la sottoscrizione del presente contratto e per la durata del medesimo, l'Appaltatore assume la qualifica di Responsabile del trattamento dei predetti dati, ai sensi dell'art. 28 del Regolamento, come meglio dettagliato nell'articolo seguente "Designazione del Responsabile del trattamento".

18.2 Le Parti si impegnano a trattare i dati personali relativi al presente Contratto secondo i principi di liceità, necessità, correttezza, pertinenza e non eccedenza, esclusivamente per le finalità del presente Contratto e comunque nel rispetto delle previsioni del Regolamento e del Codice (decreto legislativo 30 giugno 2003, n. 196, come modificato dal decreto legislativo 10 agosto 2018, n. 101).

18.3 Le Parti si impegnano a collaborare fra loro al fine di consentire, nella maniera più agevole possibile, l'esercizio del diritto di accesso ai propri dati e degli ulteriori diritti in materia di protezione dei dati personali da parte dei soggetti interessati.

18.4 Le Parti si impegnano a non comunicare i dati personali a soggetti terzi, se non ai fini dell'esecuzione del contratto o nei casi espressamente previsti dalla legge, nel rispetto delle vigenti

disposizioni in materia di protezione dei dati personali, ovvero per adempiere ad un ordine dell'Autorità Giudiziaria.

18.5 Le Parti si impegnano, altresì, ad adottare tutte le misure tecniche ed organizzative richieste dall'articolo 32 del Regolamento, necessarie a garantire la correttezza e sicurezza del trattamento dei dati personali, nonché la conformità di esso agli obblighi di legge e al Regolamento.

18.6 Le Parti dichiarano di aver provveduto, per il tramite dei rispettivi rappresentanti, ciascuna per la propria parte, a fornire al rappresentante dell'altro contraente l'informativa di cui all'art. 13 del Regolamento e del Consiglio del 27 aprile 2016.

18.7 I dati personali necessari per la stipulazione e l'esecuzione del contratto verranno trattati esclusivamente ai fini della conclusione e dell'esecuzione del presente atto, nonché per gli adempimenti strettamente connessi alla gestione dello stesso e degli obblighi legali e fiscali ad esso correlati, in ottemperanza agli obblighi di legge.

18.8 I dati potranno essere comunicati ai soggetti designati dal Titolare in qualità di Responsabili ovvero alle persone autorizzate al trattamento dei dati personali che operano sotto l'autorità diretta del titolare o del responsabile.

18.9 La ACI Informatica potrà procedere alla diffusione delle informazioni di cui al contratto tramite il sito internet istituzionale, in ottemperanza degli obblighi espressamente previsti dalla legge. La ACI Informatica comunicherà, per il presente Lotto 2, il "Responsabile del trattamento" dei dati conferiti per la gestione e l'esecuzione del contratto.

Art. 19 – Designazione del Responsabile del trattamento

19.1 L'Appaltatore è designato dal ACI Informatica S.p.A. "Responsabile del trattamento" ai sensi dell'art. 28 del Regolamento UE 679/2016. Di seguito sono fornite le istruzioni che il Responsabile è tenuto ad osservare per le finalità strettamente connesse all'esecuzione del Contratto.

19.2 Il Responsabile, accettando la designazione, conferma la sua diretta ed approfondita conoscenza degli obblighi che si assume e si impegna a procedere al trattamento dei dati attenendosi alle istruzioni che seguono e a quanto, in generale, imposto dalla vigente normativa e dai provvedimenti del Garante per la protezione dei dati personali.

19.3 Il Responsabile è autorizzato, per conto del Titolare, a trattare tutti i dati personali necessari per l'esecuzione delle prestazioni per le sole finalità connesse allo svolgimento dell'attività oggetto del Contratto e degli obblighi legali e fiscali ad esso correlati, in ottemperanza alle prescrizioni di legge con divieto di qualsiasi altra diversa utilizzazione.

19.4 I dati personali debbono essere protetti in maniera conforme a quanto disposto dalla normativa vigente e in accordo a quanto riportato nel Contratto.

19.5 Il Responsabile non produce copie dei dati personali e non esegue nessun altro tipo di trattamento che non sia attinente allo scopo dei servizi offerti; non può, inoltre, diffondere né comunicare dati, oltre ai casi previsti nel contratto o necessari per l'adempimento dello stesso. In nessun caso il Responsabile acquisisce la proprietà intellettuale di dati e informazioni trattati nell'ambito di svolgimento del contratto.

19.6 Il Responsabile si impegna a osservare e far osservare ai propri dipendenti, autorizzati al

trattamento dei dati, le disposizioni in materia di protezione dati personali al fine di ridurre i rischi di distruzione o perdita, anche accidentale, dei dati, di accesso ai dati non autorizzato, di trattamento non consentito o non conforme alle finalità della raccolta ed in tal senso si impegna a formare adeguatamente i propri dipendenti in materia di protezione dei dati personali. Il Responsabile si impegna a mantenere riservati i dati e le informazioni di cui venga in possesso o comunque a conoscenza nel corso dell'esecuzione del Contratto e a non divulgarli in alcun modo e a non farne oggetto di utilizzazione se non per le esigenze strettamente connesse all'esecuzione delle prestazioni contrattuali.

19.7 Il Titolare autorizza il Responsabile alla nomina di altri responsabili del trattamento che presentino garanzie sufficienti per metter in atto misure tecniche ed organizzative adeguate in modo tale che il trattamento soddisfi i requisiti del Regolamento UE 679/2016. Qualora il sub responsabile del trattamento ometta di adempiere ai propri obblighi in materia di protezione dati, il Responsabile designato conserva, nei confronti del Titolare, l'intera responsabilità dell'adempimento degli obblighi dell'altro responsabile.

19.8 Ove il Responsabile rilevi la sua impossibilità a rispettare le istruzioni impartite dal Titolare, anche per fatti imprevisti (danneggiamenti, anomalia di funzionamento delle protezioni e controllo accessi, ecc.), è suo dovere avvertire immediatamente il Titolare ed attuare, comunque, le possibili e ragionevoli misure di salvaguardia, nonché concordare eventuali ulteriori misure di protezione.

19.9 Il Responsabile si impegna ad attuare la protezione dei dati personali sin dal momento della progettazione e per impostazione predefinita, adottando le misure di sicurezza previste dall'art. 32 del Regolamento UE 679/2016 e mettendo in atto misure tecniche e organizzative adeguate al trattamento dei dati. Il Responsabile dichiara di adottare, nella progettazione, sviluppo e gestione di tutti i servizi informatici, tutti gli accorgimenti di sicurezza informatica in linea con i più elevati standard e best practice, idonei a garantire i più elevati livelli di protezione delle informazioni (per gli aspetti di riservatezza, integrità e disponibilità), ivi incluso il livello di trasporto dei dati, nel loro intero ciclo di vita: invio, acquisizione e memorizzazione, trattamento ed elaborazione e di tutte le eventuali ulteriori operazioni.

19.10 Il Responsabile dichiara di aver posto in essere idonee procedure tecniche per la verifica di eventuali vulnerabilità del sistema in tutte le sue componenti, e di avere attuato tutte le misure tecniche necessarie al loro superamento.

19.11 Il Responsabile dichiara di aver adottato specifiche procedure tecniche e organizzative al fine di garantire: a) che i dati siano accessibili al solo personale specificatamente incaricato ed esplicitamente autorizzato; b) il monitoraggio e mantenimento del livello di sicurezza del servizio (rilevazione di vulnerabilità, patching, rilevazione di intrusioni...).

19.12 Il Responsabile mette a disposizione del Titolare la documentazione necessaria per dimostrare il rispetto dei propri obblighi e per contribuire alla relativa attività di verifica.

19.13 I Responsabili della protezione dei dati personali sono:

- per ACI Informatica S.p.a. il dott. _____, il cui dato di contatto è: _____@_____;

- per l'Appaltatore, il dott. _____, il cui dato di contatto è _____@_____.

19.14 Il Responsabile comunica al Titolare ogni violazione di dati personali senza ingiustificato ritardo (data breach). Tale comunicazione è accompagnata da ogni documentazione utile a permettere al Titolare, se necessario, di notificare la violazione al Garante per la Protezione Dati Personali.

19.15 Al fine di soddisfare l'obbligo del Titolare di dare seguito alle richieste per l'esercizio dei diritti dell'interessato, il Responsabile deve assistere il Titolare, con misure tecniche organizzative adeguate.

19.16 Il Responsabile dichiara di tenere per iscritto un Registro di tutte le categorie di attività di trattamento effettuate per conto del Titolare e le relative misure di sicurezza tecniche-organizzative adottate.

Art. 20 – Responsabile unico del progetto e Direttore dell'esecuzione contrattuale

20.1 ACI provvederà alla nomina del relativo Responsabile unico del progetto per la fase di esecuzione e del Direttore dell'esecuzione contrattuale per ciascun Lotto, ove ritenuto necessario e nelle forme previste dal Codice dei Contratti Pubblici.

Art. 21 – Responsabile di contratto per l'Appaltatore

21.1 L'appaltatore designa sin d'ora quale proprio responsabile del Contratto con ACI Informatica S.p.A. il dott. _____, il quale avrà la responsabilità della conduzione e dell'applicazione del Contratto e sarà autorizzato ad agire come principale referente con ACI Informatica S.p.A.

21.2 Il responsabile di contratto dovrà essere sempre rintracciabile attraverso l'ausilio di apposita utenza telefonica fissa e mobile, indirizzo di posta elettronica certificata e fax.

21.3 Le comunicazioni al responsabile del Contratto, pertanto, saranno effettuate presso i seguenti recapiti:

- Contatto: _____;
- Telefono _____;
- E-mail: _____.

L'appaltatore dovrà comunicare tempestivamente qualsiasi variazione dei predetti recapiti.

21.4 Tutte le comunicazioni fatte al Responsabile di contratto devono intendersi effettuate regolarmente nei confronti dell'appaltatore medesimo.

21.5 Il responsabile di contratto dell'appaltatore opererà in collegamento con il Direttore dell'esecuzione delle Amministrazioni coordinandosi con i medesimi.

Art. 22 - Patti d'integrità

22.1 L'Appaltatore, con la sottoscrizione del presente Contratto, dichiara di aver preso visione dei Patti d'integrità che, anche se non materialmente allegati al presente Contratto, ne costituiscono parte integrante e sostanziale. L'appaltatore, pertanto, si impegna a tenere un comportamento in linea con i suddetti Patti di integrità. In caso di inosservanza dei predetti obblighi, l'Amministrazione

avrà facoltà di dichiarare risolto il presente Contratto ai sensi dell'art. 1456 c.c., fermo restando il risarcimento dei danni.

22.2 L'Appaltatore prende atto che la validità e l'efficacia del presente contratto è subordinata all'integrale ed assoluto rispetto della vigente legislazione antimafia, incluse le disposizioni di cui alla Legge n. 136/2010 e s.m.i., ed al D.lgs. 6.9.2011, n. 159 e s.m.i.

22.3 ACI si riserva, inoltre, il diritto di verificare la permanenza, per tutta la durata del contratto, dei requisiti previsti dalle disposizioni antimafia nei confronti di tutti i soggetti indicati nell'art. 85, D.lgs. n. 159/2011.

Art. 23 – Foro competente

Le Parti convengono che per qualsiasi controversia derivante dall'interpretazione e/o dall'esecuzione del presente contratto, il Foro competente sia esclusivamente quello di Roma, restando esclusa la compromissione in arbitri.

Art. 24 – Spese

Sono a carico del Fornitore tutti gli oneri tributari e le spese contrattuali, ad eccezione di quelli che fanno carico alla Committente per legge.

Il presente Contratto è soggetto all'imposta di bollo fin dall'origine, ai sensi del D.P.R. 26 ottobre 1972, n. 642 – Allegato A – Tariffa parte I – articolo 1.

L'imposta di bollo, inclusa quella eventualmente dovuta sulle fatture emesse, ai sensi del combinato disposto dell'art. 8 del D.P.R. 642/1972 e dell'art. 1, comma 295 della legge n. 296/2006, è a carico dell'operatore economico.

Il Fornitore dichiara che le prestazioni oggetto del presente Contratto costituiscono operazioni soggette all'Imposta sul Valore Aggiunto; conseguentemente, al presente Contratto dovrà essere applicata l'imposta di registro in misura fissa.

Il contratto dovrà essere registrato a cura dell'appaltatore.

Art. 24 – Clausola finale

Per quanto non espressamente disciplinato dal presente contratto si rinvia alle disposizioni normative vigenti in materia di contratti pubblici, al codice civile, alle ulteriori disposizioni normative vigenti in materia.

La presente scrittura è letta ed approvata dai componenti, i quali la sottoscrivono digitalmente mediante strumenti informatici.

F.to digitalmente – _____

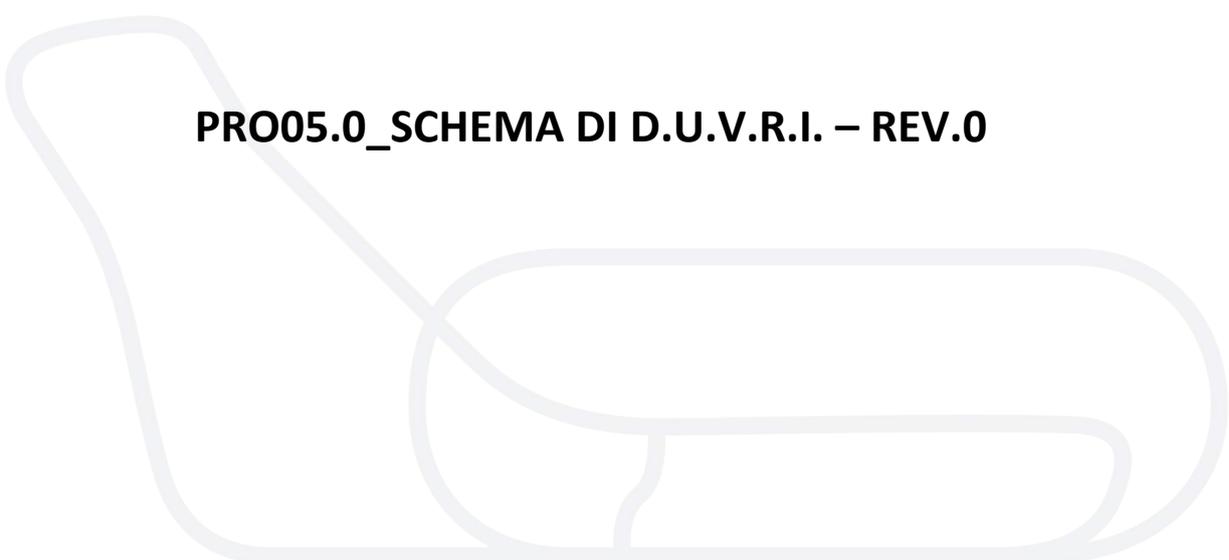
F.to digitalmente – _____

F.to digitalmente – _____

F.to digitalmente – _____

APPALTO SPECIFICO INDETTO DA ACI INFORMATICA S.P.A. IN NOME E PER CONTO DELL'AUTODROMO NAZIONALE MONZA SOCIETÀ INCREMENTO AUTOMOBILISMO E SPORT S.I.A.S. S.P.A., (DI SEGUITO ANCHE SOLO "S.I.A.S") PER L'AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE PRESSO L'AUTODROMO NAZIONALE MONZA IN OCCASIONE DEL GRAN PREMIO DI FORMULA 1 E DELLA STAGIONE SPORTIVA NELL'AMBITO DEL SISTEMA DINAMICO DI ACQUISIZIONE DELLA PUBBLICA AMMINISTRAZIONE PER IL SERVIZIO DI "ALIMENTI E RISTORAZIONE" – ID SIGEF 2673

PRO05.0_SCHEMA DI D.U.V.R.I. – REV.0



Il Responsabile Unico del Progetto
Ing. Giovanni Leone

DOCUMENTO UNICO VALUTAZIONE

RISCHI INTERFERENTI

- RICOGNITIVO -

Art. 26 D.Lgs. 9 Aprile 2008 n° 81 e s.m.i.

Azienda committente

Autodromo Nazionale di Monza

SIAS - Società Incremento Automobilismo e Sport S.p.A.

Riferimento sede di lavoro

Via Vedano 5, 20900 Monza

Contratto

APPALTO

Redazione a cura del

Datore di Lavoro | **Pietro Benvenuti**
Delegato alla sicurezza | **Umberto Andreoletti**

In collaborazione con il Serv. Di Prevenzione e Protezione

RSPP | **Luigi Felisa**
ASPP | **Michele Taddei**
RLS | **Stefano Tremolada**
ML | **Rino Donghi**



<u>Data</u>	<u>Ediz.</u>	<u>Rev.</u>	<u>Descrizione</u>
10 ottobre 2016	01	01	Prima stesura
30 ottobre 2017	02	00	Revisione struttura e procedure
08 maggio 2018	02	02	Revisione risk assessment
21 febbraio 2019	02	03	Aggiornamento organigramma aziendale
7 ottobre 2019	02	04	Aggiornamento organigramma aziendale

Con la consulenza di:



EcoGeo S.r.l.
www.ecogeo.it

Via Paradigna, 21/A - 43122 Parma (PR)
Tel. 0521 773820 - Fax 0521 799070
e.mail: amministrazione@ecogeo.it - pec: ecogeo@pec.it





Indice

1.	PREMESSA E SCOPO DEL DOCUMENTO	4
1.1.	<i>Premessa.....</i>	4
1.2.	<i>Obiettivi.....</i>	4
1.3.	<i>Validità del DUVRI</i>	5
2.	DEFINIZIONI GENERALI.....	5
2.1.	<i>Termini e Definizioni.....</i>	5
2.2.	<i>Abbreviazioni Principali.....</i>	8
2.3.	<i>Principali riferimenti normativi.....</i>	9
3.	INFORMAZIONI SULL'APPALTO	10
3.1.	<i>Descrizione del contratto di appalto</i>	10
3.2.	<i>Anagrafica committente.....</i>	10
3.3.	<i>Anagrafica appaltatore.....</i>	10
3.4.	<i>Personale impiegato nel contratto di appalto</i>	10
3.5.	<i>Identificazione area oggetto dell'appalto</i>	11
3.6.	<i>Tempi di svolgimento dell'appalto</i>	11
3.7.	<i>Cronoprogramma delle attività interferenti</i>	12
4.	CRITERI OPERATIVI DI VALUTAZIONE	12
4.1.	<i>Metodo di Valutazione.....</i>	12
	Tabella 3. Tabella di assegnazione del fattore incrementale "n" alla gravità del danno in relazione alla probabilità	14
	Tabella 4. Matrice di valutazione rischi adattata in relazione alla gravità del danno	14
	Tabella 5. Attribuzione del livello di rischio adattata in relazione alla gravità del danno	15
	Figura 1. Schema generale per la riduzione del rischio con curve di isorischio ed azioni di prevenzione e protezione (dove Ri=rischio iniziale e Rres=rischio residuo).....	15
5.	VALUTAZIONE DEI RISCHI INTERFERENTI.....	15
5.1.	<i>Modalità d'accesso.....</i>	17
5.2.	<i>Apprestamenti di sicurezza ed igiene.....</i>	18
5.3.	<i>Dispositivi di Protezione Individuale (DPI)</i>	18
6.	MISURE DI PREVENZIONE E PROTEZIONE E COMPORTAMENTI DA ADOTTARE	19
6.1.	<i>Di ordine generale.....</i>	19
6.2.	<i>Cooperazione e coordinamento</i>	19
6.3.	<i>Gestione emergenze, vie di fuga ed uscite di sicurezza</i>	20
6.4.	<i>Apparecchi elettrici e collegamenti alla rete elettrica.....</i>	20
6.5.	<i>Apparecchi ed impianti a gas</i>	21
6.6.	<i>Apparecchi ed impianti ad aria compressa</i>	22
6.7.	<i>Impianti idrici e di scarico, luoghi confinati o sospetti di inquinamento</i>	22
6.8.	<i>Interruzioni alle forniture di energia elettrica, gas, acqua</i>	22
6.9.	<i>Impianti Antincendio</i>	23
6.10.	<i>Fiamme libere.....</i>	23
6.11.	<i>Sovraccarichi strutture</i>	24
6.12.	<i>Sversamento sostanze pericolose.....</i>	24
6.13.	<i>Superfici scivolose o bagnate</i>	24
6.14.	<i>Segnaletica di sicurezza.....</i>	24
6.15.	<i>Polveri e fibre derivanti da lavorazioni.....</i>	25
6.16.	<i>Uso di agenti chimici vernicianti, detergenti, ecc.</i>	25
6.17.	<i>Rumore e vibrazioni.....</i>	26
6.18.	<i>Rischio biologico per i lavori all'aperto</i>	26
6.19.	<i>Rifiuti</i>	26
6.20.	<i>Presenza e transito di automezzi</i>	27
6.21.	<i>Piattaforme di lavoro elevabili (PLE), scale e altre attrezzature per l'accesso e il lavoro in quota</i>	27
6.22.	<i>Montaggio/smontaggio strutture, caduta dall'alto.....</i>	27
6.23.	<i>Informazione ai lavoratori sulle interferenze</i>	28



6.24.	<i>Verbale di sopralluogo preliminare congiunto e verbale di cessione dell'area</i>	28
7.	COSTI DELLA SICUREZZA	29
8.	CONCLUSIONI	29
	ALLEGATI	30

	SIAS - Società Incremento Automobilismo e Sport S.p.A. - Via Vedano 5, 20900 Monza	Ed. 02 Rev. 04 Del: 07/10/2019
	DUVRI - Redatto dal Datore di Lavoro ai sensi del D.Lgs 81/08 e s.m.i.	Pag.4

1. PREMESSA E SCOPO DEL DOCUMENTO

1.1. Premessa

Il presente documento unico di valutazione dei rischi (di seguito denominato DUVRI) è stato redatto dalla stazione appaltante in fase di istruzione della gara d'appalto in ottemperanza al dettato dell'art. 26, comma 3 del D.Lgs. 81/08. L'art. 26, comma 1 lettera b, del D.Lgs. 81/08 impone al Datore di lavoro committente di fornire alle Aziende appaltatrici o ai Lavoratori autonomi dettagliate informazioni sui rischi specifici esistenti nell'ambiente in cui sono destinati ad operare e sulle misure di prevenzione e di emergenza adottate in relazione alla propria attività.

Il comma 3 del D.Lgs. 81/08, inoltre, impone al Datore di lavoro committente di promuovere la cooperazione ed il coordinamento di cui al comma 2, elaborando un unico documento di valutazione dei rischi da interferenze che indichi le misure adottate per eliminare o, ove ciò non sia possibile, ridurre al minimo i rischi da interferenze.

Lo scopo di questo Documento Unico di Valutazione dei Rischi Interferenti, di seguito denominato "DUVRI", è di affiancarsi al DVR, valutando i rischi interferenti tra le lavorazioni svolte da tutti gli operatori economici che possono essere presenti contemporaneamente durante l'esecuzione dei lavori affidati a società esterne.

Il presente documento ha carattere ricognitivo e sarà perfezionato ove necessario al termine della procedura di aggiudicazione tramite lo scambio di informazioni fra stazione appaltante ed appaltatore, la compilazione delle schede allegate al presente documento e gli incontri di coordinamento. In particolare le schede allegate fanno parte integrante del DUVRI

1.2. Obiettivi

Il presente documento unico di valutazione dei rischi ha i seguenti obiettivi principali:

- promuovere la cooperazione ed il coordinamento previsto al comma 2 dell'art. 26 del D.Lgs. 81/08;
- cooperare all'attuazione delle misure di prevenzione e protezione dai rischi sul lavoro incidenti sull'attività lavorativa oggetto dell'appalto;
- coordinare gli interventi di prevenzione e protezione dai rischi cui sono esposti i lavoratori e informare reciprocamente il committente e l'esecutore in merito a tali misure.

La valutazione dei rischi interferenti ha richiesto l'analisi dei luoghi di lavoro e delle situazioni in cui i lavoratori delle aziende esterne vengono a trovarsi nello svolgimento delle attività appaltate, ed è finalizzata all'individuazione e all'attuazione di misure di prevenzione e di provvedimenti da attuare.

Tale valutazione, pertanto, è legata sia al tipo di attività lavorativa svolta nell'unità produttiva sia a situazioni determinate da altri elementi quali ambiente di lavoro, strutture ed impianti utilizzati, materiali e prodotti coinvolti nei processi, sia alle attività appaltate.

A tale scopo sono stati analizzati:

- i rischi immessi nel luogo di lavoro del committente dalle lavorazioni dell'appaltatore;
- i 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;
- i rischi derivanti da modalità di esecuzione particolari (che comportano rischi ulteriori rispetto a quelli specifici dell'attività appaltata), richieste esplicitamente dal committente;

	SIAS - Società Incremento Automobilismo e Sport S.p.A. - Via Vedano 5, 20900 Monza	Ed. 02 Rev. 04 Del: 07/10/2019
	DUVRI - Redatto dal Datore di Lavoro ai sensi del D.Lgs 81/08 e s.m.i.	Pag.5

- i rischi derivanti da sovrapposizioni di più attività svolte ad opera di appaltatori diversi.

1.3. Validità del DUVRI

Il presente DUVRI costituisce parte integrante del contratto di appalto ed ha validità immediata dalla sottoscrizione del contratto stesso. Fanno parte integrante del DUVRI tutti gli allegati citati nel presente documento. La validità è da intendersi per tutta la durata del contratto, durante lo svolgimento del quale potranno anche intervenire modifiche ed integrazione al presente documento, debitamente condivise fra le parti.

2. DEFINIZIONI GENERALI

2.1. Termini e Definizioni

Amministrazioni aggiudicatrici, le amministrazioni dello Stato; gli enti pubblici territoriali; gli altri enti pubblici non economici; gli organismi di diritto pubblico; le associazioni, unioni, consorzi, comunque denominati, costituiti da detti soggetti. (art. 3 comma 1, lettere a) D.Lgs.50/2016).

Appalti pubblici, i contratti a titolo oneroso, stipulati per iscritto tra una o più stazioni appaltanti e uno o più operatori economici, aventi per oggetto l'esecuzione di lavori, la fornitura di prodotti e la prestazione di servizi. (art. 3 comma 1, lettere ii) D.Lgs.50/2016).

Appalti pubblici di lavori, i contratti stipulati per iscritto tra una o più stazioni appaltanti e uno o più operatori economici aventi per oggetto:

- l'esecuzione di lavori relativi a una delle attività di cui all'allegato I;
- l'esecuzione, oppure la progettazione esecutiva e l'esecuzione di un'opera;
- la realizzazione, con qualsiasi mezzo, di un'opera corrispondente alle esigenze specificate dall'amministrazione aggiudicatrice o dall'ente aggiudicatore che esercita un'influenza determinante sul tipo o sulla progettazione dell'opera. (art. 3 comma 1, lettere II) D.Lgs.50/2016).

Candidato, un operatore economico che ha sollecitato un invito o è stato invitato a partecipare a una procedura ristretta, a una procedura competitiva con negoziazione, a una procedura negoziata senza previa pubblicazione di un bando di gara, a un dialogo competitivo o a un partenariato per l'innovazione o ad una procedura per l'aggiudicazione di una concessione. (art. 3 comma 1, lettere bb) D.Lgs.50/2016).

Centrale di committenza, un'amministrazione aggiudicatrice o un ente aggiudicatore che forniscono attività di centralizzazione delle committenze e, se del caso, attività di committenza ausiliarie. (art. 3 comma 1, lettere i) D.Lgs.50/2016).

Concessionario, un operatore economico cui è stata affidata o aggiudicata una concessione. (art. 3 comma 1, lettere q) D.Lgs.50/2016).

Concessione di lavori, un contratto a titolo oneroso stipulato per iscritto in virtù del quale una o più stazioni appaltanti affidano l'esecuzione di lavori ad uno o più operatori economici riconoscendo a titolo di corrispettivo unicamente il diritto

	SIAS - Società Incremento Automobilismo e Sport S.p.A. - Via Vedano 5, 20900 Monza	Ed. 02 Rev. 04 Del: 07/10/2019
	DUVRI - Redatto dal Datore di Lavoro ai sensi del D.Lgs 81/08 e s.m.i.	Pag.6

di gestire le opere oggetto del contratto o tale diritto accompagnato da un prezzo, con assunzione in capo al concessionario del rischio operativo legato alla gestione delle opere. (art. 3 comma 1, lettere uu) D.Lgs.50/2016).

Concessione di servizi, un contratto a titolo oneroso stipulato per iscritto in virtù del quale una o più stazioni appaltanti affidano a uno o più operatori economici la fornitura e la gestione di servizi diversi dall'esecuzione di lavori di cui alla lettera ll) riconoscendo a titolo di corrispettivo unicamente il diritto di gestire i servizi oggetto del contratto o tale diritto accompagnato da un prezzo, con assunzione in capo al concessionario del rischio operativo legato alla gestione dei servizi. (art. 3 comma 1, lettere vv) D.Lgs.50/2016).

Consorzio, i consorzi previsti dall'ordinamento, con o senza personalità giuridica. (art. 3 comma 1, lettere v) D.Lgs.50/2016)

Contratti o contratti pubblici, i contratti di appalto o di concessione aventi per oggetto l'acquisizione di servizi o di forniture, ovvero l'esecuzione di opere o lavori, posti in essere dalle stazioni appaltanti. (art. 3 comma 1, lettere dd) D.Lgs.50/2016).

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.

Datore di lavoro committente: soggetto titolare degli obblighi di cui all'art. 26 del D.Lgs. 81/2008.

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 comma 3 del D.Lgs. 81/2008.

Enti aggiudicatori:

- amministrazioni aggiudicatrici o imprese pubbliche che svolgono una delle attività di cui agli articoli da 115 a 121 del D.Lgs.50/2016;
- pur non essendo amministrazioni aggiudicatrici né imprese pubbliche, esercitano una o più attività tra quelle di cui agli articoli da 115 a 121 del D.Lgs.50/2016 e operano in virtù di diritti speciali o esclusivi concessi loro dall'autorità competente;
- enti che svolgono una delle attività di cui all'allegato II del D.Lgs.50/2016 ed aggiudicano una concessione per lo svolgimento di una di tali attività, quali:
- le amministrazioni dello Stato, gli enti pubblici territoriali, gli organismi di diritto pubblico o le associazioni, unioni, consorzi, comunque denominati, costituiti da uno o più di tali soggetti;
- le imprese pubbliche, imprese sulle quali le amministrazioni aggiudicatrici possono esercitare, direttamente o indirettamente, un'influenza dominante o perché ne sono proprietarie, o perché vi hanno una partecipazione finanziaria, o in virtù delle norme che disciplinano dette imprese. L'influenza dominante è presunta quando le amministrazioni aggiudicatrici, direttamente o indirettamente, riguardo all'impresa, alternativamente o cumulativamente:
 - 1) detengono la maggioranza del capitale sottoscritto;

	SIAS - Società Incremento Automobilismo e Sport S.p.A. - Via Vedano 5, 20900 Monza	Ed. 02 Rev. 04 Del: 07/10/2019
	DUVRI - Redatto dal Datore di Lavoro ai sensi del D.Lgs 81/08 e s.m.i.	Pag.7

2) controllano la maggioranza dei voti cui danno diritto le azioni emesse dall'impresa;

3) possono designare più della metà dei membri del consiglio di amministrazione, di direzione o di vigilanza dell'impresa;

- gli enti operanti sulla base di diritti speciali o esclusivi ai fini dell'esercizio di una o più delle attività di cui all'allegato II. Gli enti cui sono stati conferiti diritti speciali o esclusivi mediante una procedura in cui sia stata assicurata adeguata pubblicità e in cui il conferimento di tali diritti si basi su criteri obiettivi non costituiscono «enti aggiudicatori».

Imprese pubbliche, le imprese sulle quali le amministrazioni aggiudicatrici possono esercitare, direttamente o indirettamente, un'influenza dominante o perché ne sono proprietarie, o perché vi hanno una partecipazione finanziaria, o in virtù delle norme che disciplinano dette imprese. L'influenza dominante è presunta quando le amministrazioni aggiudicatrici, direttamente o indirettamente, riguardo all'impresa, alternativamente o cumulativamente:

1) detengono la maggioranza del capitale sottoscritto;

2) controllano la maggioranza dei voti cui danno diritto le azioni emesse dall'impresa;

3) possono designare più della metà dei membri del consiglio di amministrazione, di direzione o di vigilanza dell'impresa;

Lavori, le attività di costruzione, demolizione, recupero, ristrutturazione urbanistica ed edilizia, sostituzione, restauro, manutenzione di opere. (art. 3 comma 1, lettere nn) D.Lgs.50/2016).

Lavori complessi, i lavori che superano la soglia di 15 milioni di euro e sono caratterizzati da particolare complessità in relazione alla tipologia delle opere, all'utilizzo di materiali e componenti innovativi, alla esecuzione in luoghi che presentano difficoltà logistiche o particolari problematiche geotecniche, idrauliche, geologiche e ambientali. (art. 3 comma 1, lettere oo) D.Lgs.50/2016).

Luoghi di lavoro: luoghi destinati a contenere i posti di lavoro, ubicati all'interno dell'azienda ovvero dell'unità produttiva, nonché ogni altro luogo nell'area della medesima azienda ovvero unità produttiva comunque accessibile al lavoratore per il proprio lavoro.

Lotto funzionale, uno specifico oggetto di appalto da aggiudicare anche con separata ed autonoma procedura, ovvero parti di un lavoro o servizio generale la cui progettazione e realizzazione sia tale da assicurarne funzionalità, fruibilità e fattibilità indipendentemente dalla realizzazione delle altre parti;

cc) «offerente», l'operatore economico che ha presentato un'offerta. (art. 3 comma 1, lettere qq) D.Lgs.50/2016).

Opera, il risultato di un insieme di lavori, che di per sé espliciti una funzione economica o tecnica. Le opere comprendono sia quelle che sono il risultato di un insieme di lavori edilizi o di genio civile, sia quelle di difesa e di presidio ambientale, di presidio agronomico e forestale, paesaggistica e di ingegneria naturalistica. (art. 3 comma 1, lettere pp) D.Lgs.50/2016).

Procedure di affidamento e affidamento, l'affidamento di lavori, servizi o forniture o incarichi di progettazione mediante appalto; l'affidamento di lavori o servizi mediante concessione; l'affidamento di concorsi di progettazione e di concorsi di idee. (art. 3 comma 1, lettere rrr) D.Lgs.50/2016).

Procedure aperte, le procedure di affidamento in cui ogni operatore economico interessato può presentare un'offerta. (art. 3 comma 1, lettere sss) D.Lgs.50/2016).

Procedure ristrette, le procedure di affidamento alle quali ogni operatore economico può chiedere di partecipare e in cui possono presentare un'offerta soltanto gli operatori economici invitati dalle stazioni appaltanti, con le modalità stabilite dal presente codice. (art. 3 comma 1, lettere tt) D.Lgs.50/2016).

Procedure negoziate, le procedure di affidamento in cui le stazioni appaltanti consultano gli operatori economici da loro



scelti e negoziano con uno o più di essi le condizioni dell'appalto. (art. 3 comma 1, lettere uuu) D.Lgs.50/2016).

Raggruppamento temporaneo, un insieme di imprenditori, o fornitori, o prestatori di servizi, costituito, anche mediante scrittura privata, allo scopo di partecipare alla procedura di affidamento di uno specifico contratto pubblico, mediante presentazione di una unica offerta. (art. 3 comma 1, lettere u) D.Lgs.50/2016).

Pericolo: proprietà o qualità intrinseca di un determinato fattore (per esempio materiali o attrezzature di lavoro), avente potenzialità di causare danni;

Rischio: probabilità che sia raggiunto il limite potenziale di danno nelle condizioni di impiego, ovvero esposizione, di un determinato fattore.

Valutazione del rischio: valutazione globale e documentata di tutti i rischi per la salute e sicurezza dei lavoratori presenti nell'ambito dell'organizzazione in cui essi prestano la propria attività, finalizzata ad individuare le adeguate misure di prevenzione e di protezione e ad elaborare il programma delle misure atte a garantire il miglioramento nel tempo dei livelli di salute e sicurezza.

Rischi convenzionali: rischi collegati a strutture, apparecchiature e impianti presenti nel sito ospitante il luogo di lavoro (elettrocuzione, rischi meccanici, cadute, ecc...). Possono presentare frequenza elevata ed interessano uno o più lavoratori

Rischi specifici (normati): rischi relativi a sostanze, prodotti chimici, o agenti fisici che per loro natura possono danneggiare persone, cose o l'ambiente in tempi variabili. Sono eventi generalmente continui o frequenti, con danni contenuti su tempi brevi, spesso rilevabili dalla variazione di stato di salute dei soggetti esposti. Tali rischi si definiscono anche "normati" poiché spesso valutabili sulla base di specifiche norme tecniche che prevedono l'ausilio di personale qualificato alla loro misura.

Rischio residuo: rischi che rimane dopo aver adottato le misure di prevenzione e protezione

Rischio accettabile: in relazione a un rischio, un livello di rischio la cui ulteriore riduzione richiederebbe tempi, costi o sforzi assolutamente sproporzionati rispetto ai vantaggi di tale riduzione. Nel valutare se i tempi, i costi o gli sforzi sono assolutamente sproporzionati rispetto ai vantaggi di un'ulteriore riduzione del rischio, si tiene conto dei livelli di rischio delle migliori pratiche compatibili con l'attività;

Rischi rilevanti: sono rischi derivanti da incidenti, anomalie o emergenze, con conseguenze gravi (esplosioni, incendi, fuoriuscita di sostanze pericolose, ecc...) che possono interessare più persone ed aree vaste interne o esterne; sono eventi classificati come rari con danni gravi.

2.2. Abbreviazioni Principali

- DL = Datore di lavoro
- DVR = Documento di Valutazione dei Rischi
- DUVRI = Documento unico di valutazione rischi da interferenza
- MPP = misure di prevenzione e protezione
- RSPP = Responsabile del Servizio di Prevenzione e Protezione
- RLS = Rappresentante dei lavoratori per la sicurezza
- MC = Medico competente
- RLST = Rappresentante dei lavoratori per la sicurezza territoriale
- SGSL = Sistema di Gestione per la Salute e Sicurezza sul Lavoro
- SSL = Salute e Sicurezza sul lavoro
- SPP = Servizio di Prevenzione e Protezione
- VITP = Verifica di idoneità tecnico professionale



2.3. Principali riferimenti normativi

La presente valutazione del rischio è stata effettuata ai sensi della normativa italiana vigente: D.Lgs. 9 aprile 2008, n. 81, "Attuazione dell'art. 1 della legge 3 agosto 2007, n. 123, in materia di tutela della salute e della sicurezza nei luoghi di lavoro"; testo coordinato con le seguenti principali modifiche ed integrazioni:

- D.L. 3 giugno 2008, n. 97, convertito con modificazioni dalla L. 2 agosto 2008, n. 129;
- D.L. 25 giugno 2008, n. 112, convertito con modificazioni dalla L. 6 agosto 2008, n. 133;
- D.L. 30 dicembre 2008, n. 207, convertito con modificazioni dalla L. 27 febbraio 2009, n. 14;
- L. 18 giugno 2009, n. 69;
- L. 7 luglio 2009, n. 88;
- D.Lgs. 3 agosto 2009, n. 106;
- D.L. 30 dicembre 2009, n. 194, convertito con modificazioni dalla L. 26 febbraio 2010, n. 25;
- D.L. 31 maggio 2010, n. 78, convertito con modificazioni dalla L. 30 luglio 2010, n. 122;
- L. 4 giugno 2010, n. 96;
- L. 13 agosto 2010, n. 136;
- Sentenza della Corte costituzionale 2 novembre 2010, n. 310;
- D.L. 29 dicembre 2010, n. 225, convertito con modificazioni dalla L. 26 febbraio 2011, n. 10;
- D.L. 12 maggio 2012, n. 57, convertito con modificazioni dalla L. 12 luglio 2012, n. 101;
- L. 1 ottobre 2012, n. 177;
- L. 24 dicembre 2012, n. 228;
- D.Lgs. 13 marzo 2013, n. 32;
- D.P.R. 28 marzo 2013, n. 44;
- D.L. 21 giugno 2013, n. 69, convertito con modificazioni dalla L. 9 agosto 2013, n. 98;
- D.L. 28 giugno 2013, n. 76, convertito con modificazioni dalla L. 9 agosto 2013, n. 99;
- D.L. 14 agosto 2013, n. 93, convertito con modificazioni dalla L. 15 ottobre 2013, n. 119;
- D.L. 31 agosto 2013, n. 101, convertito con modificazioni dalla L. 30 ottobre 2013, n. 125;
- D.L. 23 dicembre 2013, n. 145, convertito con modificazioni dalla L. 21 febbraio 2014, n. 9;
- D.Lgs. 19 febbraio 2014, n. 19.
- D.Lgs. 14 settembre 2015, n. 151
- D.Lgs. n.50 del 18 aprile 2016, codice dei contratti pubblici
- D.M. 12 luglio 2016 - Modifiche relative ai contenuti degli allegati 3A e 3B del decreto legislativo 9 aprile 2008, n. 81 e alle modalità di trasmissione dei dati aggregati sanitari e di rischio dei lavoratori
- Dlgs 1 agosto 2016, n. 159 - Attuazione della dir. 2013/35/UE sulle disposizioni minime di sicurezza e di salute relative all'esposizione dei lavoratori ai rischi derivanti dagli agenti fisici (campi elettromagnetici) e che abroga la dir. 2004/40/CE
- NL 11 gennaio 2018, n. 1 "Indicazioni operative sulla corretta applicazione della disposizione di cui all'articolo 34, comma 1, del decreto legislativo n. 81/2008 relativa allo svolgimento diretto da parte del datore di lavoro dei compiti di primo soccorso prevenzione incendi e di evacuazione."
- D.M. 6 giugno 2018, n. 12, revisione dell'apparato sanzionatorio

Per la trattazione completa delle norme utilizzate si è fatto riferimento al sito dell'Osservatorio per il monitoraggio permanente della legislazione e giurisprudenza sulla sicurezza del lavoro costituito presso il Dipartimento di Giurisprudenza dell'Università degli Studi di Urbino Carlo Bo (<http://olympus.uniurb.it>), ed al sito www.normattiva.it promosso dal Presidenza del Consiglio dei Ministri, al Senato della Repubblica e alla Camera dei Deputati, in attuazione dell'articolo 107 della legge n. 388 del 2000.

	SIAS - Società Incremento Automobilismo e Sport S.p.A. - Via Vedano 5, 20900 Monza	Ed. 02 Rev. 04 Del: 07/10/2019
	DUVRI - Redatto dal Datore di Lavoro ai sensi del D.Lgs 81/08 e s.m.i.	Pag.10

3. INFORMAZIONI SULL'APPALTO

3.1. Descrizione del contratto di appalto

S.I.A.S. S.p.A. (Committente) stipulerà un contratto con azienda esterna (Appaltatore) la quale fornirà personale per lo svolgimento dei servizi di conduzione, manutenzione degli impianti termoidraulici e di condizionamento. Per i dettagli circa le attività manutentive si rimanda al capitolato tecnico.

Nelle aree ove opereranno i lavoratori dell'Appaltatore non saranno presenti lavoratori appartenenti alla Committenza, che potranno però essere presenti all'interno dell'edificio. Il personale dell'Appaltatore organizzerà il proprio lavoro in modo tale da non creare interferenze con i lavoratori della committenza.

3.2. Anagrafica committente

Ragione sociale:	SIAS – Società Incremento Automobilismo e Sport S.p.A. Autodromo Nazionale di Monza
Datore di Lavoro	Dott. Pietro Benvenuti
Delegato alla sicurezza	Dott. Umberto Andreoletti
Indirizzo:	Via Vedano, 5 20900 Monza (MB)
Telefono / Fax:	
RSPP:	Dott. Luigi Felisa
ASPP:	Dott. Michele Taddei
MC:	Dott. Rino Donghi
RLST:	Geom. Stefano Tremolada

Elenco dei numeri utili

UNITA'	TELEFONO	REFERENTE
Ref. Direzione Autodromo	+39 338 3956042	Ing. Umberto Andreoletti
Ref. Ufficio Tecnico	+39 3357597990.	Stefano Tremolada
Ufficio Commerciale		
Numero unico d'emergenza Europeo <i>Single European emergency number</i>	112	

3.3. Anagrafica appaltatore

Per l'anagrafica dell'appaltatore si faccia riferimento agli allegati.

3.4. Personale impiegato nel contratto di appalto

L'appaltatore fornirà e manterrà aggiornato mediante comunicazione scritta l'elenco dei lavoratori che opereranno nelle sedi. L'elenco sarà allegato al presente documento.

3.5. Identificazione area oggetto dell'appalto

Le attività saranno svolte nei locali delle strutture in gestione a S.I.A.S. S.p.A. e nelle aree di pertinenza. L'Appaltatore avrà accesso ai tutti i locali e alle loro pertinenze esterne per il tempo necessario allo svolgimento delle mansioni e durante gli orari concordati. L'Appaltatore fornirà al committente personale il quale svolgerà la manutenzione degli impianti come indicato dal capitolato. Si riporta di seguito la planimetria generale dell'Autodromo, le aree oggetto dell'appalto saranno puntualmente individuate durante la riunione di coordinamento.



Figura 1 Planimetria generale dell'Autodromo di Monza. In giallo sono indicati gli accessi.

3.6. Tempi di svolgimento dell'appalto

L'attività si svolgerà secondo le scadenze stabilite nel capitolato e al bisogno su attivazione da parte del Committente. Le attività potranno svolgersi in contemporanea con la presenza dei lavoratori di SIAS all'interno delle pertinenze ma in locali diversi. I lavoratori dell'Appaltatore organizzeranno le loro attività in modo tale da non operare nei luoghi ove presenti i lavoratori di SIAS, al fine di ridurre o eliminare le interferenze. Eventuali modifiche alle condizioni di lavoro sopra esposte e l'introduzione di eventuali nuovi rischi non presi in considerazione nel presente documento, dovranno essere preventivamente valutate da entrambe le parti e saranno oggetto di integrazione del presente documento. Qualsiasi attività straordinaria dovrà essere concordata e coordinata prima tra il Committente e l'Appaltatore in modo da poter mettere in sicurezza l'area e avvisare gli eventuali utenti che potrebbero essere presenti.

	SIAS - Società Incremento Automobilismo e Sport S.p.A. - Via Vedano 5, 20900 Monza	Ed. 02 Rev. 04 Del: 07/10/2019
	DUVRI - Redatto dal Datore di Lavoro ai sensi del D.Lgs 81/08 e s.m.i.	Pag.12

3.7. Cronoprogramma delle attività interferenti

Per il cronoprogramma delle lavorazioni si faccia riferimento agli allegati forniti dall'appaltatore.

4. CRITERI OPERATIVI DI VALUTAZIONE

4.1. Metodo di Valutazione

Il D.Lgs 81/2008 non definisce “schemi” o “linee guida” che indichino la corretta metodologia di valutazione dei rischi e la definizione delle azioni con le quali assumere le conseguenti misure, ma lascia libero il datore di lavoro di procedere secondo il metodo che più si adatta alla propria realtà aziendale.

Per la classificazione dei rischi si è scelto di utilizzare lo schema proposto dalla norma OHSAS 18001, secondo la quale il rischio (magnitudo) derivante dal pericolo è determinato stimando la potenziale gravità del danno (inteso quale danno ragionevolmente prevedibile) e la probabilità che il danno si verifichi, in relazione al livello di attuazione delle misure di prevenzione e protezione.

Viene utilizzato la seguente espressione matematica:

$$^{[1]} R_{res} = f(P \times (D + n))$$

dove:

Rres = indice del rischio residuo

P = probabilità che il danno si verifichi

D = gravità del danno

n = fattore incrementale della gravità danno

x = fattore di combinazione tra probabilità e gravità

I dati a disposizione sono quelli rilevati al momento dell'indagine ed i parametri di confronto sono quelli che prescrivono le norme tecniche, dipendenti sempre dalla probabilità di accadimento e del danno conseguente. Per la gravità del danno e per la probabilità, si è utilizzata una scala di valori, indicante i criteri di attribuzione e selezione per ciascun livello (si vedano tabelle successive). L'attribuzione dei valori è stata effettuata relativamente al pericolo a cui si trova sottoposto un lavoratore, o un gruppo omogeneo di lavoratori, durante l'esecuzione delle attività, mediamente informato e formato, in relazione alle procedure ed alle misure di prevenzione e protezione adottate. Questa codifica costituisce, il punto di partenza per la definizione delle priorità, e per la programmazione degli interventi di protezione e di prevenzione da adottare ove necessario.

Secondo questo metodo, la probabilità di un evento è data, non dalla frequenza del manifestarsi del fenomeno, ma dal grado di fiducia assegnato al verificarsi di esso. Il “grado di fiducia” è stato attribuito sia attraverso il coinvolgimento diretto del personale sia sulla base delle competenze del Datore di Lavoro, del Responsabile del Servizio di Prevenzione e Protezione dei rischi e del Medico Competente. La scala della probabilità (P) è legata, ovviamente, alla probabilità del manifestarsi dell'evento e cioè ai dati statistici disponibili relativi all'azienda stessa o, ancora, allo specifico settore industriale. I rischi sono stati valutati sia in condizioni operative normali e sia in condizioni ragionevolmente prevedibili di

emergenza, tenendo conto delle misure di prevenzione e protezione adottate.

VALORE DI PROBABILITA'	DEFINIZIONE	INTERPRETAZIONE DELLA DEFINIZIONE
1	Molto improbabile	il suo verificarsi richiederebbe la concomitanza di più eventi poco probabili; non si sono mai verificati fatti analoghi; il suo verificarsi susciterebbe incredulità; durante la vita lavorativa di una persona la probabilità di accadimento è <1%
2	Improbabile	il suo verificarsi richiederebbe circostanze non comuni e di poca probabilità; si sono verificati pochi fatti analoghi; il suo verificarsi susciterebbe modesta sorpresa; tipicamente l'evento accade ad una persona una sola volta durante la sua vita lavorativa
3	Probabile	si sono verificati altri fatti analoghi; il suo verificarsi susciterebbe modesta sorpresa; tipicamente l'evento accade ad una persona una volta ogni 5 anni
4	Molto probabile	si sono verificati altri fatti analoghi; il suo verificarsi è praticamente dato per scontato; tipicamente l'evento accade ad una persona almeno una volta ogni 6 mesi

Tabella 1. Probabilità

Nel caso il pericolo non sia presente, quindi nel caso che nessun individuo sia esposto a tale pericolo, viene attribuita probabilità "zero" (P=0) quindi si interrompe il processo valutativo legato a quel pericolo.

Analogamente, la scala della gravità (G) è legata alle conseguenze dell'evento che ne possono derivare:

VALORE DI DANNO	DEFINIZIONE	INTERPRETAZIONE DELLA DEFINIZIONE
1	Lieve	danno lieve; l'entità del danno è trascurabile o nulla. danno lieve/patologia lieve, senza interruzione del turno di lavoro (es: fastidio, irritazione, malattia temporanea, ferita superficiale, piccoli tagli ed abrasioni)
2	Moderato	ferite/malattie di modesta entità; danno di modesta entità/patologia di modesta entità, con esiti temporanei e possibile interruzione del lavoro (es: lacerazioni ustioni, traumi e distorsioni di entità moderata, piccole fratture; temporanea perdita di udito, dermatiti, asma, disturbi agli arti superiori, malattie comportanti inabilità minori)
3	Grave	ferite/malattie gravi (fratture, amputazioni, debilitazioni gravi, ipoacusie); danno significativo/patologia grave, con esiti permanenti ma con assenza dal lavoro solo temporanea.
4	Molto grave	incidente/malattia mortale; danno grave/patologia grave, con esiti invalidanti permanenti; incidente mortale multiplo

Tabella 2. Gravità del danno

Il danno potenziale è stimato e valutato oltre che in relazione alle MPP adottate anche in funzione di una ragionevole prevedibilità.

Il metodo di valutazione del rischio (matriciale P x D) consente di assegnare un indice ai diversi rischi cui sono esposti i lavoratori, permettendo così di compararne l'entità e di individuarne la significatività. In considerazione delle peculiarità dei rischi cui sono generalmente esposti i lavoratori, e considerate le criticità strutturali del metodo matriciale classico, sono stati apportati alcuni adattamenti in accordo con l'impostazione delle norme BS 18004. Il presente modello di valutazione pone infatti, a differenza delle classiche matrici P x D, maggiore attenzione ai rischi che possono produrre danni gravi anche se la loro probabilità di accadimento è limitata.

È considerato più importante un rischio che ha probabilità di accadimento = 1 e danno = 4 (cioè che può produrre, al limite, anche il decesso) piuttosto che un rischio che presenti probabilità di accadimento = 4 ma che produce un danno = 1 (cioè danni minimi). Si ritiene, in definitiva, che debba pesare in misura maggiore, nel prodotto tra P e D, il valore del danno. La matrice utilizzata è ottenuta mediante un semplice algoritmo che assegna al valore di danno un'importanza maggiore secondo lo schema seguente:

P	D	n
1	2	1

1	3	2
1	4	3
2	2	0,5
2	3	1
2	4	1,5
3	4	1
rimanenti combinazioni		0

Tabella 3. Tabella di assegnazione del fattore incrementale “n” alla gravità del danno in relazione alla probabilità

P (probabilità)	4	4	8	12	16
	3	3	6	9	15
	2	2	5	8	11
	1	1	3	5	7
		1	2	3	4

Tabella 4. Matrice di valutazione rischi adattata in relazione alla gravità del danno

La tabella seguente riassume i giudizi sul livello di rischio adottati in relazione ai punteggi della precedente matrice. Fatta eccezione per il livello di rischio “molto alto” da ritenersi non accettabile, in generale ad ogni livello di rischio, in relazione alle MPP adottate, è associata una tempistica di monitoraggio e controllo interno delle MPP stesse al fine di mantenerle attive ed efficaci. Ai suddetti livelli di rischio è anche associata una priorità di programmazione da utilizzarsi quale riferimento nel piano di miglioramento al fine della riduzione al minimo del livello di rischio, ove tecnicamente possibile.

Punteggio ottenuto	Giudizio di rischio	In relazione alle MPP adottate, tempistica di monitoraggio delle stesse e, ove necessario, programmazione dei miglioramenti
$R \geq 13$	Molto Alto	Attuare misure immediate di prevenzione e protezione dai rischi; nell'impossibilità: bloccare temporaneamente il processo produttivo. Attuare immediatamente misure di miglioramento ai fini della riduzione del livello di rischio e della ripresa del processo.
$7 \leq R \leq 12$	Rischio Alto	Adozione di misure preventive e/o protettive con predisposizione di procedure operative, addestramento, formazione e monitoraggio con frequenza elevata; Programmare immediatamente azioni correttive da attuare entro 3 mesi
$5 \leq R \leq 6$	Rischio Medio	Adozione di misure preventive e/o protettive con predisposizione di procedure operative, formazione, informazione e monitoraggio con frequenza media; Azioni di miglioramento da programmare nel breve/medio termine (6 mesi – 1 anno)
$3 \leq R \leq 4$	Rischio Basso	Adozione di misure preventive e/o protettive, formazione, informazione e monitoraggio ordinario; Azioni di miglioramento da programmare (1-5 anni)

R ≤ 2	Rischio Irrilevante	Non sono individuate misure preventive e/o protettive. Solo attività di informazione. Non soggetto a monitoraggio ordinario. Azioni migliorative da valutare in fase di seconda programmazione
--------------	----------------------------	--

Tabella 5. Attribuzione del livello di rischio adattata in relazione alla gravità del danno

"L'obiettivo della valutazione dei rischi consiste nel consentire al Datore di Lavoro di prendere i provvedimenti che sono effettivamente necessari per la salvaguardia della sicurezza e la salute dei lavoratori".

La riduzione del rischio può avvenire mediante misure atte a ridurre la probabilità del verificarsi di un determinato danno atteso (adozione di misure di prevenzione) e/o di mitigazione delle eventuali conseguenze (adozione di misure di protezione, atte a diminuire l'entità del danno). La decisione dell'intervento, che sia dell'uno o dell'altro tipo, necessita di stabilire prima quale sia il livello di rischio accettabile Racc, in base al quale verranno giudicate bisognose di intervento. La valutazione del rischio verifica pertanto il criterio di accettabilità del rischio residuo tramite la relazione di disequaglianza: $R_{res} \leq R_{acc}$

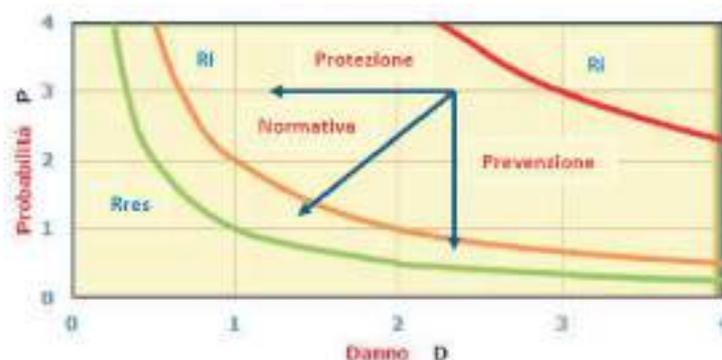


Figura 1. Schema generale per la riduzione del rischio con curve di isorischio ed azioni di prevenzione e protezione (dove R_i =rischio iniziale e R_{res} =rischio residuo)

La valutazione dei rischi è finalizzata ad ottenere un giudizio in merito al rischio analizzato; tale giudizio, come detto, sarà discriminante per determinare le misure di sicurezza che eventualmente dovranno essere implementate e, pur considerando il valore di rischio stimato nella fase di analisi, potrà basarsi anche su considerazioni inerenti ai costi-benefici delle possibili misure attuabili (dal punto di vista teorico, un'ulteriore riduzione del rischio è sempre possibile). È quindi ragionevole ritenere accettabile un rischio non comportante danni elevati, per il quale un'ulteriore riduzione dello stesso richiede ingiustificabili investimenti in termini di risorse (umane, economiche, organizzative) o, ancora, che è possibile giudicare tollerabile un rischio stimato elevato, per il quale si mettono in atto misure di sicurezza di particolare rilievo (es: operazioni di manutenzione che richiedono la rimozione di sistemi di sicurezza dalle macchine o all'esecuzione di lavori elettrici in tensione, svolti da lavoratori qualificati).

5. VALUTAZIONE DEI RISCHI INTERFERENTI

La valutazione dei rischi propri del luogo di lavoro è effettuata per tutte le attività svolte dalla Committenza e viene di seguito riassunta.

Per la valutazione dei rischi sono stati considerati tre possibili scenari:



- Attività ordinaria
- Attività allestimento/disallestimento
- Attività di gara

La presente valutazione ha carattere ricognitivo e sarà perfezionata al termine della procedura di l'aggiudicazione.

	Aree e tipologie di lavoro con rischi per la sicurezza, propri della committenza, che coinvolgono l'appaltatore	Rischi Presenti	Gradi di rischio Attività ordinaria	Gradi di rischio Attività allestimento/disallestimento	Gradi di rischio Attività di gara	Aree di riferimento
1	Accessi	<input checked="" type="checkbox"/> Sì <input type="checkbox"/> No	<input type="checkbox"/> Alto <input type="checkbox"/> Medio <input checked="" type="checkbox"/> Basso	<input type="checkbox"/> Alto <input checked="" type="checkbox"/> Medio <input type="checkbox"/> Basso	<input type="checkbox"/> Alto <input checked="" type="checkbox"/> Medio <input type="checkbox"/> Basso	Varchi di accesso all'Autodromo Nazionale di Monza
2	Aree di transito	<input checked="" type="checkbox"/> Sì <input type="checkbox"/> No	<input type="checkbox"/> Alto <input type="checkbox"/> Medio <input checked="" type="checkbox"/> Basso	<input type="checkbox"/> Alto <input checked="" type="checkbox"/> Medio <input type="checkbox"/> Basso	<input type="checkbox"/> Alto <input checked="" type="checkbox"/> Medio <input type="checkbox"/> Basso	Viabilità interna all'Autodromo Nazionale di Monza. Passaggi interni in building, uffici, tribune, seminterrati.
3	Spazi di lavoro	<input checked="" type="checkbox"/> Sì <input type="checkbox"/> No	<input type="checkbox"/> Alto <input type="checkbox"/> Medio <input checked="" type="checkbox"/> Basso	<input type="checkbox"/> Alto <input checked="" type="checkbox"/> Medio <input type="checkbox"/> Basso	<input type="checkbox"/> Alto <input checked="" type="checkbox"/> Medio <input type="checkbox"/> Basso	Paddock 1 e 2 e viabilità interna Autodromo. Building, uffici, tribune, seminterrati
4	Scale fisse	<input checked="" type="checkbox"/> Sì <input type="checkbox"/> No	<input type="checkbox"/> Alto <input type="checkbox"/> Medio <input checked="" type="checkbox"/> Basso	<input type="checkbox"/> Alto <input checked="" type="checkbox"/> Medio <input type="checkbox"/> Basso	<input type="checkbox"/> Alto <input checked="" type="checkbox"/> Medio <input type="checkbox"/> Basso	Building, uffici, Paddock, tribune
5	Macchine ed apparecchiature	<input checked="" type="checkbox"/> Sì <input type="checkbox"/> No	<input type="checkbox"/> Alto <input type="checkbox"/> Medio <input checked="" type="checkbox"/> Basso	<input type="checkbox"/> Alto <input checked="" type="checkbox"/> Medio <input type="checkbox"/> Basso	<input type="checkbox"/> Alto <input checked="" type="checkbox"/> Medio <input type="checkbox"/> Basso	Paddock 1 e 2 e viabilità interna Autodromo
6	Attrezzature manuali	<input checked="" type="checkbox"/> Sì <input type="checkbox"/> No	<input type="checkbox"/> Alto <input type="checkbox"/> Medio <input checked="" type="checkbox"/> Basso	<input type="checkbox"/> Alto <input type="checkbox"/> Medio <input checked="" type="checkbox"/> Basso	<input type="checkbox"/> Alto <input type="checkbox"/> Medio <input checked="" type="checkbox"/> Basso	
7	Immagazzinamento di oggetti	<input checked="" type="checkbox"/> Sì <input type="checkbox"/> No	<input type="checkbox"/> Alto <input type="checkbox"/> Medio <input checked="" type="checkbox"/> Basso	<input type="checkbox"/> Alto <input type="checkbox"/> Medio <input checked="" type="checkbox"/> Basso	<input type="checkbox"/> Alto <input type="checkbox"/> Medio <input checked="" type="checkbox"/> Basso	
8	Impianti e apparecchi elettrici	<input checked="" type="checkbox"/> Sì <input type="checkbox"/> No	<input type="checkbox"/> Alto <input checked="" type="checkbox"/> Medio <input type="checkbox"/> Basso	<input checked="" type="checkbox"/> Alto <input type="checkbox"/> Medio <input type="checkbox"/> Basso	<input checked="" type="checkbox"/> Alto <input type="checkbox"/> Medio <input type="checkbox"/> Basso	
9	Apparecchi a pressione	<input checked="" type="checkbox"/> Sì <input type="checkbox"/> No	<input type="checkbox"/> Alto <input type="checkbox"/> Medio <input checked="" type="checkbox"/> Basso	<input type="checkbox"/> Alto <input checked="" type="checkbox"/> Medio <input type="checkbox"/> Basso	<input type="checkbox"/> Alto <input checked="" type="checkbox"/> Medio <input type="checkbox"/> Basso	Building, Box, officina
10	Reti e apparecchiature distribuzione gas	<input checked="" type="checkbox"/> Sì <input type="checkbox"/> No	<input type="checkbox"/> Alto <input type="checkbox"/> Medio <input checked="" type="checkbox"/> Basso	<input type="checkbox"/> Alto <input checked="" type="checkbox"/> Medio <input type="checkbox"/> Basso	<input type="checkbox"/> Alto <input checked="" type="checkbox"/> Medio <input type="checkbox"/> Basso	
11	Apparecchi di sollevamento	<input checked="" type="checkbox"/> Sì <input type="checkbox"/> No	<input type="checkbox"/> Alto <input type="checkbox"/> Medio <input checked="" type="checkbox"/> Basso	<input type="checkbox"/> Alto <input checked="" type="checkbox"/> Medio <input type="checkbox"/> Basso	<input type="checkbox"/> Alto <input checked="" type="checkbox"/> Medio <input type="checkbox"/> Basso	Paddock 1 e 2 e viabilità interna Autodromo
12	Mezzi di trasporto	<input checked="" type="checkbox"/> Sì <input type="checkbox"/> No	<input type="checkbox"/> Alto <input type="checkbox"/> Medio <input checked="" type="checkbox"/> Basso	<input type="checkbox"/> Alto <input checked="" type="checkbox"/> Medio <input type="checkbox"/> Basso	<input type="checkbox"/> Alto <input checked="" type="checkbox"/> Medio <input type="checkbox"/> Basso	Paddock 1 e 2 e viabilità interna Autodromo
13	Rischi di incendio	<input checked="" type="checkbox"/> Sì <input type="checkbox"/> No	<input type="checkbox"/> Alto <input type="checkbox"/> Medio <input checked="" type="checkbox"/> Basso	<input type="checkbox"/> Alto <input checked="" type="checkbox"/> Medio <input type="checkbox"/> Basso	<input checked="" type="checkbox"/> Alto <input type="checkbox"/> Medio <input type="checkbox"/> Basso	Paddock 1 e 2
14	Rischio esplosione (ATEX)	<input checked="" type="checkbox"/> Sì <input type="checkbox"/> No	<input type="checkbox"/> Alto <input type="checkbox"/> Medio <input checked="" type="checkbox"/> Basso	<input type="checkbox"/> Alto <input type="checkbox"/> Medio <input checked="" type="checkbox"/> Basso	<input type="checkbox"/> Alto <input type="checkbox"/> Medio <input checked="" type="checkbox"/> Basso	
15	Rischi chimici	<input checked="" type="checkbox"/> Sì <input type="checkbox"/> No	<input type="checkbox"/> Alto <input type="checkbox"/> Medio <input checked="" type="checkbox"/> Basso	<input type="checkbox"/> Alto <input checked="" type="checkbox"/> Medio <input type="checkbox"/> Basso	<input type="checkbox"/> Alto <input checked="" type="checkbox"/> Medio <input type="checkbox"/> Basso	
16	Esposizione ad agenti	<input checked="" type="checkbox"/> Sì <input type="checkbox"/> No	<input type="checkbox"/> Alto	<input type="checkbox"/> Alto	<input type="checkbox"/> Alto	



	Aree e tipologie di lavoro con rischi per la sicurezza, propri della committenza, che coinvolgono l'appaltatore	Rischi Presenti	Gradi di rischio Attività ordinaria	Gradi di rischio Attività allestimento/disallestimento	Gradi di rischio Attività di gara	Aree di riferimento
	biologici		<input type="checkbox"/> Medio <input checked="" type="checkbox"/> Basso	<input type="checkbox"/> Medio <input checked="" type="checkbox"/> Basso	<input checked="" type="checkbox"/> Medio <input type="checkbox"/> Basso	
17	Microclima	<input checked="" type="checkbox"/> Si <input type="checkbox"/> No	<input type="checkbox"/> Alto <input type="checkbox"/> Medio <input checked="" type="checkbox"/> Basso	<input type="checkbox"/> Alto <input type="checkbox"/> Medio <input checked="" type="checkbox"/> Basso	<input type="checkbox"/> Alto <input type="checkbox"/> Medio <input checked="" type="checkbox"/> Basso	
18	Esposizione al rumore	<input checked="" type="checkbox"/> Si <input type="checkbox"/> No	<input type="checkbox"/> Alto <input type="checkbox"/> Medio <input checked="" type="checkbox"/> Basso	<input type="checkbox"/> Alto <input checked="" type="checkbox"/> Medio <input type="checkbox"/> Basso	<input checked="" type="checkbox"/> Alto <input type="checkbox"/> Medio <input type="checkbox"/> Basso	Paddock 1 e 2 e Pista
19	Esposizione a vibrazioni	<input type="checkbox"/> Si <input checked="" type="checkbox"/> No	<input type="checkbox"/> Alto <input type="checkbox"/> Medio <input type="checkbox"/> Basso	<input type="checkbox"/> Alto <input type="checkbox"/> Medio <input type="checkbox"/> Basso	<input type="checkbox"/> Alto <input type="checkbox"/> Medio <input type="checkbox"/> Basso	
20	Esposizione a radiazioni ionizzanti	<input type="checkbox"/> Si <input checked="" type="checkbox"/> No	<input type="checkbox"/> Alto <input type="checkbox"/> Medio <input type="checkbox"/> Basso	<input type="checkbox"/> Alto <input type="checkbox"/> Medio <input type="checkbox"/> Basso	<input type="checkbox"/> Alto <input type="checkbox"/> Medio <input type="checkbox"/> Basso	
21	Esposizione a radiazioni ottiche	<input checked="" type="checkbox"/> Si <input type="checkbox"/> No	<input type="checkbox"/> Alto <input type="checkbox"/> Medio <input checked="" type="checkbox"/> Basso	<input type="checkbox"/> Alto <input type="checkbox"/> Medio <input checked="" type="checkbox"/> Basso	<input type="checkbox"/> Alto <input type="checkbox"/> Medio <input checked="" type="checkbox"/> Basso	Transito in aree in cui si svolgono operazioni di saldatura
22	Esposizione CEM	<input checked="" type="checkbox"/> Si <input type="checkbox"/> No	<input type="checkbox"/> Alto <input type="checkbox"/> Medio <input checked="" type="checkbox"/> Basso	<input type="checkbox"/> Alto <input type="checkbox"/> Medio <input checked="" type="checkbox"/> Basso	<input type="checkbox"/> Alto <input type="checkbox"/> Medio <input checked="" type="checkbox"/> Basso	
23	Illuminazione	<input checked="" type="checkbox"/> Si <input type="checkbox"/> No	<input type="checkbox"/> Alto <input type="checkbox"/> Medio <input checked="" type="checkbox"/> Basso	<input type="checkbox"/> Alto <input type="checkbox"/> Medio <input checked="" type="checkbox"/> Basso	<input type="checkbox"/> Alto <input type="checkbox"/> Medio <input checked="" type="checkbox"/> Basso	
24	Meteo avverso, temporali, caduta di fulmini	<input checked="" type="checkbox"/> Si <input type="checkbox"/> No	<input type="checkbox"/> Alto <input type="checkbox"/> Medio <input checked="" type="checkbox"/> Basso	<input type="checkbox"/> Alto <input type="checkbox"/> Medio <input checked="" type="checkbox"/> Basso	<input type="checkbox"/> Alto <input type="checkbox"/> Medio <input checked="" type="checkbox"/> Basso	Parco ed in prossimità di tribune e strutture metalliche
25	Lavori in quota	<input checked="" type="checkbox"/> Si <input type="checkbox"/> No	<input type="checkbox"/> Alto <input type="checkbox"/> Medio <input checked="" type="checkbox"/> Basso	<input type="checkbox"/> Alto <input checked="" type="checkbox"/> Medio <input type="checkbox"/> Basso	<input type="checkbox"/> Alto <input checked="" type="checkbox"/> Medio <input type="checkbox"/> Basso	
26	Attività in ambiente naturale esterno (presenza di vegetazione, fauna selvatica, insetti, api, vespe, ragni serpenti ecc)	<input checked="" type="checkbox"/> Si <input type="checkbox"/> No	<input type="checkbox"/> Alto <input type="checkbox"/> Medio <input checked="" type="checkbox"/> Basso	<input type="checkbox"/> Alto <input checked="" type="checkbox"/> Medio <input type="checkbox"/> Basso	<input type="checkbox"/> Alto <input checked="" type="checkbox"/> Medio <input type="checkbox"/> Basso	Parco
27	Luoghi confinati o sospetti di inquinamento (DPR 177/2011)	<input checked="" type="checkbox"/> Si <input type="checkbox"/> No	<input type="checkbox"/> Alto <input type="checkbox"/> Medio <input checked="" type="checkbox"/> Basso	<input type="checkbox"/> Alto <input checked="" type="checkbox"/> Medio <input type="checkbox"/> Basso	<input type="checkbox"/> Alto <input checked="" type="checkbox"/> Medio <input type="checkbox"/> Basso	Parti di impianto

Eventuali modifiche alle condizioni di lavoro sopra esposte e l'introduzione di eventuali nuovi rischi non presi in considerazione nel presente documento, dovranno essere preventivamente valutate da entrambe le parti.

5.1. Modalità d'accesso

I lavoratori dell'Appaltatore avranno accesso dagli ingressi principali; potranno spostarsi all'interno delle struttura unicamente per raggiungere le aree di lavoro in cui sono chiamati ad operare; stazioneranno solamente per il tempo strettamente necessario allo svolgimento dell'attività.

Al fine di garantire la sicurezza e gestire gli accessi sarà necessario che gli operatori dell'appaltatore siano dotati di un tesserino di riconoscimento che andrà tenuto esposto.

	SIAS - Società Incremento Automobilismo e Sport S.p.A. - Via Vedano 5, 20900 Monza	Ed. 02 Rev. 04 Del: 07/10/2019
	DUVRI - Redatto dal Datore di Lavoro ai sensi del D.Lgs 81/08 e s.m.i.	Pag.18

5.2. Apprestamenti di sicurezza ed igiene

Spogliatoi e servizi igienici: Vista la tipologia di attività svolta, non è prevista la presenza di spogliatoi per il personale dell'Appaltatore. Nelle sedi sono a disposizione i servizi igienici, gli stessi sono dotati di sapone e sistema igienico di asciugatura delle mani.

Ristori: Vista la tipologia di attività svolta, non è necessario predisporre alcun locale ristoro; in caso di necessità il personale dell'appaltatore potrà usufruire del bar interno all'area dell'Autodromo.

Deposito materiali ed attrezzature: Vista la tipologia di attività svolta può essere previsto che l'Appaltatore lasci in deposito materiale presso i locali del Committente. In questi casi sarà cura dell'Appaltatore riporre gli oggetti in modo da non ostacolare il transito e in modo tale da evitarne l'accesso da parte di lavoratori o utenti non autorizzati.

5.3. Dispositivi di Protezione Individuale (DPI)

Azienda Committente

- L'azienda ha effettuato la valutazione dei rischi residui che non possono essere evitati con altri mezzi. A seguito di tale analisi sono stati messi a disposizione degli addetti idonei DPI ed è stato fatto obbligo d'utilizzo.

Appaltatore

- Il personale dell'azienda esterna/il lavoratore autonomo deve essere dotato dei D.P.I. eventualmente previsti per lo svolgimento della propria mansione.
- E' cura della stessa azienda esterna vigilare sull'effettivo utilizzo dei D.P.I. da parte del proprio personale.

Azienda Committente ed Appaltatore

- Eventuali DPI aggiuntivi (rispetto a quelli già previsti per lo svolgimento delle attività lavorative) verranno individuati in fase di coordinamento
- E' cura delle aziende vigilare sull'effettivo utilizzo dei D.P.I. da parte del proprio personale.



6. MISURE DI PREVENZIONE E PROTEZIONE E COMPORTAMENTI DA ADOTTARE

Oltre alle misure di coordinamento e cooperazione, espressamente indicate nella sezione specifica del presente documento, durante lo svolgimento delle attività lavorative da parte dell'appaltatore, dovranno essere sempre osservate le seguenti misure.

6.1. Di ordine generale

E' vietato l'utilizzo di qualsiasi attrezzatura o sostanza di proprietà del committente se non espressamente autorizzato in forma scritta. Il personale esterno è tenuto ad utilizzare esclusivamente il proprio materiale (macchine, attrezzature, utensili) che deve essere rispondente alle norme antinfortunistiche ed adeguatamente identificato. L'uso di tale materiale deve essere consentito solo a personale addetto ed adeguatamente addestrato.

Le attrezzature proprie utilizzate dall'azienda esterna o dai lavoratori autonomi devono essere conformi alle norme in vigore e tutte le sostanze eventualmente utilizzate devono essere accompagnate dalla relative schede di sicurezza aggiornate.

Nell'ambito dello svolgimento delle attività, il personale esterno occupato deve essere munito di apposita tessera di riconoscimento corredata di fotografia, contenente le generalità del lavoratore e l'indicazione del datore di lavoro. I lavoratori sono tenuti ad esporre detta tessera di riconoscimento.

Prima dell'inizio dei lavori attraverso la modulistica stabilita, l'appaltatore comunica i nominativi del personale impiegato per il compimento di quanto previsto nel contratto d'appalto stesso, dichiarando di avere impartito ai lavoratori la formazione specifica prevista nel presente documento.

Azienda Committente ed Appaltatore

Gli appaltatori e la committenza devono provvedere alla immediata comunicazione di rischi eventualmente non previsti nel presente DUVRI e che si manifestino in situazioni particolari o transitorie.

Durante eventi e manifestazioni gli appaltatori dovranno attenersi anche alle indicazioni date dal personale addetto al servizio di security e delle forze dell'ordine. In particolare per eventuali lavori particolari che possano avere interazioni con il pubblico o altro personale presente, dovranno sempre darne tempestiva comunicazione oltre che alla committenza, anche al personale di security che potrà dare indicazioni specifiche ed eventuali misure di prevenzione ulteriori per evitare rischi interferenziali.

6.2. Cooperazione e coordinamento

Azienda Committente ed Appaltatore

Il Datore di lavoro dell'Azienda Committente e delle Imprese appaltatrici/Lavoratori autonomi coopereranno all'attuazione delle misure di prevenzione e protezione dai rischi sul lavoro incidenti sull'attività lavorativa oggetto dell'appalto.

Essi coordinano, altresì, gli interventi di protezione e prevenzione dai rischi cui sono esposti i lavoratori, informandosi reciprocamente anche al fine di eliminare rischi dovuti alle interferenze tra i lavori delle diverse imprese coinvolte nell'esecuzione del lavoro.

Azienda Committente

Il Datore di lavoro committente promuove la cooperazione ed il coordinamento innanzitutto mediante l'elaborazione del

	SIAS - Società Incremento Automobilismo e Sport S.p.A. - Via Vedano 5, 20900 Monza	Ed. 02 Rev. 04 Del: 07/10/2019
	DUVRI - Redatto dal Datore di Lavoro ai sensi del D.Lgs 81/08 e s.m.i.	Pag.20

presente documento unico di valutazione dei rischi nel quale sono state indicate le misure adottate per eliminare o, ove ciò non è possibile, ridurre al minimo i rischi da interferenze. Tale documento è allegato al contratto di appalto o di opera.

6.3. Gestione emergenze, vie di fuga ed uscite di sicurezza

Si configurano due possibili scenari per quel che riguarda la gestione delle emergenze:

1. Per attività svolte durante la presenza di lavoratori del Committente, l'applicazione del Piano di Emergenza e delle relative procedure avverrà da parte degli addetti del Committente
2. Per attività svolte al di fuori dell'orario di lavoro della Committenza sarà a carico dell'Appaltatore l'applicazione delle procedure di emergenza. L'Appaltatore assicura la formazione di addetti alle emergenze tra il proprio personale al fine di garantire la corretta gestione delle emergenze in assenza di lavoratori del Committente.

Appaltatori

Le imprese o i lavoratori autonomi che intervengono negli edifici aziendali, nelle tribune e nelle aree di allestimento temporaneo, prendono obbligatoriamente visione delle planimetrie, dei percorsi di primo soccorso, dei presidi di prevenzione incendio, comunicando al committente qualsiasi eventuali modifica temporanea necessarie per lo svolgimento dei propri lavori. L'appaltatore dovrà provvedere a dotare i propri dipendenti di una cassetta di emergenza trasportabile che sarà messa loro a disposizione e trasportata sul luogo di lavoro. L'appaltatore provvederà a dotare, ove necessario, se necessario i propri mezzi di trasporto merci, che entreranno nell'area del committente, di estintore a bordo.

L'appaltatore prende visione della distribuzione della posizione degli interruttori atti a disattivare le alimentazioni idriche, elettriche e del gas. Deve, inoltre, informarsi preventivamente sulle procedure di emergenza in essere e sull'organigramma per la gestione delle emergenze, previste nelle varie fasi ed aree di lavoro.

Sistemi di comunicazione: anche se gli operatori non opereranno isolati, la società esterna si adopererà affinché i propri dipendenti siano dotati di sistemi di comunicazione quali telefoni cellulari o altro sistema idoneo a garantire le comunicazioni in caso di emergenza.

In caso di infortunio/emergenza la società esterna dovrà comunicare immediatamente all'Addetto alle emergenze più vicino o al referente aziendale, e dovrà seguire le sue indicazioni.

Azienda Committente ed Appaltatore

I mezzi di estinzione sono sempre facilmente raggiungibili attraverso percorsi che devono sempre rimanere sgombri e liberi. Le vie di fuga sono mantenuti costantemente in condizioni tali da garantire una facile percorribilità delle persone in caso di emergenza; devono essere sempre sgombri da materiale combustibile e infiammabile, da assembramenti di persone e da ostacoli di qualsiasi, anche se temporanei.

Durante eventi e manifestazioni il mantenimento delle vie di esodo e la gestione delle emergenze è affidata al servizio di security e di emergenza. In tali fasi dovranno essere seguite le indicazioni del personale di security, degli addetti alle emergenze e prevenzione incendi, ai VVF ed alle forze dell'ordine.

6.4. Apparecchi elettrici e collegamenti alla rete elettrica

Azienda Committente

	SIAS - Società Incremento Automobilismo e Sport S.p.A. - Via Vedano 5, 20900 Monza	Ed. 02 Rev. 04 Del: 07/10/2019
	DUVRI - Redatto dal Datore di Lavoro ai sensi del D.Lgs 81/08 e s.m.i.	Pag.21

La protezione contro i contatti diretti con elementi in tensione e contatti indiretti determinati da condizioni di guasto è assicurata dalla realizzazione degli impianti a regola d'arte e con la prescritta dichiarazione di conformità.

Azienda Committente ed Appaltatore

I quadri elettrici risultano adeguatamente segnalati con idonea cartellonistica. In ogni caso, visto che non è possibile escludere che per eventi impreveduti la segnaletica possa essere assente, è cura dell'Appaltatore garantire che tutto il proprio personale sia in grado di riconoscere gli elementi di pericolo di natura elettrica (quadri, cavi, prese, ecc...) al fine di adottare le necessarie cautele e misure preventive in relazione all'attività da svolgere.

Appaltatore

L'appaltatore utilizza componenti (cavi, spine, prese, adattatori etc.) e apparecchi elettrici rispondenti alla regola dell'arte (marchio CE o altro tipo di certificazione) ed in buono stato di conservazione; utilizza l'impianto elettrico secondo quanto imposto dalla buona tecnica e dalla regola dell'arte; non fa uso di cavi giuntati o che presentino lesioni o abrasioni.

E' vietato attivare linee elettriche volanti senza aver verificato lo stato dei cavi e senza aver avvisato il personale preposto dell'Azienda.

E' vietato effettuare allacciamenti provvisori di apparecchiature elettriche alle linee di alimentazione.

E' vietato utilizzare, nei lavori in luoghi bagnati o molto umidi e nei lavori a contatto o entro grandi masse metalliche, utensili elettrici portatili a tensione superiore a 50 V verso terra.

Eventuali lavori elettrici dovranno essere eseguiti solo da personale esperto e appositamente qualificato PES/PAV. Dovranno inoltre essere rispettate specifiche procedure per operare sugli impianti in tensione.

6.5. Apparecchi ed impianti a gas

Azienda Committente ed Appaltatore

Interruzioni del gas, del funzionamento degli impianti di riscaldamento/ climatizzazione, sono sempre concordate con i Datori di lavoro titolari delle attività presenti nell'edificio dove si interviene.

Le manovre di erogazione/interruzione sono sempre eseguite successivamente all'accertamento che le stesse non generino condizioni di pericolo e/o danni per disservizio.

Committente

Informa l'Appaltatore sulla presenza di zone con presenza (anche potenziale) di atmosfere esplosive.

Appaltatore

Per lavori da eseguirsi in zone con presenza (anche potenziale) di atmosfere esplosive l'Appaltatore dovrà richiedere apposito permesso di lavoro e dovrà utilizzare attrezzature e procedure specifiche. I lavoratori dovranno possedere l'idoneità alla mansione specifica.

	SIAS - Società Incremento Automobilismo e Sport S.p.A. - Via Vedano 5, 20900 Monza	Ed. 02 Rev. 04 Del: 07/10/2019
	DUVRI - Redatto dal Datore di Lavoro ai sensi del D.Lgs 81/08 e s.m.i.	Pag.22

6.6. Apparecchi ed impianti ad aria compressa

L'impianto ad aria compressa presenti nei box, è provvisto di valvole di sicurezza tarate per la pressione massima di esercizio e di dispositivi che arrestano automaticamente il lavoro di compressione al raggiungimento della pressione massima di esercizio; è corredato da apposite istruzioni d'uso e libretto di manutenzione. I compressori sono posti in appositi locali dedicati interrati sotto i building 1 e 2.

I compressori sono sottoposti a verifiche e manutenzione periodica da parte di personale abilitato. L'impianto di distribuzione è dotato di tutti i sistemi di sicurezza previsti dalla normativa ed è sottoposto a regolare manutenzione da parte di ditta specializzata.

Inoltre sono in dotazione nell'officina compressori portatili per piccole attività manutentive ove però non è presente un impianto di distribuzione ma si utilizzano solo i compressori portatili. Anche questi compressori sono sottoposti a verifiche e manutenzione periodica da parte di personale abilitato.

Pistola ad aria compressa: l'utilizzo di tale attrezzatura è limitata allo stretto necessario al fine di non sollevare e mettere in circolazione polveri o sostanze inquinanti.

Azienda Committente ed Appaltatore

Alterazioni del funzionamento degli impianti sono sempre concordate con i Datori di lavoro titolari delle attività presenti nell'edificio dove si interviene.

Le operazioni di manutenzione sono sempre eseguite successivamente all'accertamento che le stesse non generino condizioni di pericolo e/o danni per disservizio

6.7. Impianti idrici e di scarico, luoghi confinati o sospetti di inquinamento

L'attività propria dell'azienda non prevede lavori in ambienti sospetti di inquinamento o confinanti individuati dal DPR 177/11 e s.m.i. Per quanto riguarda gli impianti idrici e di scarico non può escludersi la presenza di spazi confinati o sospetti di inquinamento.

Committente

Effettua censimento dei luoghi confinati o sospetti di inquinamento e informa l'Appaltatore sulla loro localizzazione.

Appaltatore

Per lavori da eseguirsi in luoghi confinati o sospetti di inquinamento l'Appaltatore dovrà richiedere apposito permesso di lavoro e dovrà utilizzare attrezzature e procedure specifiche. I lavoratori dovranno essere formati con apposita formazione di cui al DPR 177/11 e s.m.i e dovranno essere dotati di appositi DPI e di attrezzature atte al recupero di persone intrappolate all'interno degli spazi confinati stessi e dovrà utilizzare attrezzature e procedure specifiche. I lavoratori dovranno possedere l'idoneità alla mansione specifica.

6.8. Interruzioni alle forniture di energia elettrica, gas, acqua

Azienda Committente ed Appaltatore

	SIAS - Società Incremento Automobilismo e Sport S.p.A. - Via Vedano 5, 20900 Monza	Ed. 02 Rev. 04 Del: 07/10/2019
	DUVRI - Redatto dal Datore di Lavoro ai sensi del D.Lgs 81/08 e s.m.i.	Pag.23

Interruzioni dell'energia elettrica, del gas, del funzionamento degli impianti di riscaldamento/ climatizzazione, delle forniture idriche per i servizi e per il funzionamento degli impianti di spegnimento antincendio, sono sempre concordate con i Datori di lavoro titolari delle attività presenti nell'edificio dove si interviene.

Le manovre di erogazione/interruzione sono sempre eseguite successivamente all'accertamento che le stesse non generino condizioni di pericolo e/o danni per disservizio.

6.9. Impianti Antincendio

Fermo restando la verifica costante dei mezzi di protezione, dal punto di vista della manutenzione ordinaria, non è possibile apportare modifiche se queste non sono preventivamente autorizzate dagli Uffici competenti.

Azienda Committente

La protezione contro gli incendi è assicurata da:

- Mezzi di estinzione presenti ed efficienti.
- Istruzioni impartite per iscritto al personale.
- Procedure scritte da tenere in caso d'incendio

Appaltatore

Ai lavoratori è vietato:

- Fumare
- Effettuare operazioni che possano dar luogo a scintille (molatura saldatura, ecc.) a meno che non siano state espressamente autorizzate.

Per tutte le attività svolte negli edifici, nei locali tecnici, in aree con presenza di rischio incendio e di materiali infiammabili, l'appaltatore dovrà chiedere espresso permesso di utilizzo di fiamme libere ove ne avesse la necessità.

Durante eventi e manifestazioni dovranno essere seguite le indicazioni del personale di security, degli addetti alle emergenze e prevenzione incendi, ai VVF ed alle forze dell'ordine.

6.10. Fiamme libere

Appaltatore

Le attrezzature da lavoro utilizzate devono essere efficienti sotto il profilo della sicurezza ed il prelievo dell'energia elettrica avviene nel rispetto delle caratteristiche tecniche compatibili con il punto di allaccio.

Le attività lavorative che comportano l'impiego di fiamme libere sono sempre precedute da:

- verifica sulla presenza di materiali infiammabili in prossimità del punto di intervento;
- accertamento della salubrità dell'aria all'interno di vani tecnici a rischio;
- verifica sulla presenza di un presidio antincendio in prossimità dei punti di intervento;
- conoscenza da parte del personale della procedura di gestione dell'emergenza, comprendente, anche, l'uso dei presidi antincendio disponibili.

	SIAS - Società Incremento Automobilismo e Sport S.p.A. - Via Vedano 5, 20900 Monza	Ed. 02 Rev. 04 Del: 07/10/2019
	DUVRI - Redatto dal Datore di Lavoro ai sensi del D.Lgs 81/08 e s.m.i.	Pag.24

Comunque, per l'inizio delle lavorazioni con fiamme libere, obbligatoriamente deve sempre essere assicurata la presenza di mezzi estinguenti efficienti a portata degli operatori.

Per lavori che prevedono l'utilizzo di fiamme libere l'Appaltatore dovrà richiedere apposito permesso di lavoro e dovrà procedere a procedure specifiche.

6.11. Sovraccarichi strutture

Appaltatore

L'introduzione, anche temporanea di carichi sui solai, impalcati, e strutture di qualsiasi genere, in misura superiore al limite consentito, deve essere preventivamente sottoposta a verifica da parte di un tecnico abilitato. Questi certifica per iscritto al datore di lavoro e al servizio prevenzione e protezione l'idoneità statica dell'intervento. Particolare attenzione dovrà inoltre essere posta alle fasi di manifestazioni ed eventi in cui sono possibili interazioni con il pubblico.

6.12. Sversamento sostanze pericolose

Appaltatore

In caso di sversamento di sostanze chimiche liquide:

- se avviene in locali chiusi arieggiare il locale ovvero la zona;
- utilizzare, secondo le istruzioni, i kit di assorbimento, che devono essere presenti nella attrezzatura di lavoro qualora si utilizzino tali sostanze, e porre il tutto in contenitori all'uopo predisposti (contenitori di rifiuti compatibili), evitando di usare apparecchi alimentati ad energia elettrica che possano costituire innesco per una eventuale miscela infiammabile, ovvero esplosiva presente;
- comportarsi scrupolosamente secondo quanto previsto dalle istruzioni contenute nelle apposite "schede di sicurezza", che devono accompagnare le sostanze ed essere a disposizione per la continua consultazione da parte degli operatori.
- nel caso di sostanze infiammabili, procedere con attenzione, allontanando possibili fonti di innesco, e procedere come per i punti precedenti.

6.13. Superfici scivolose o bagnate

Appaltatore

Sia l'Azienda committente che gli appaltatori devono segnalare, attraverso specifica segnaletica, le superfici di transito che dovessero risultare bagnate e, quindi, a rischio scivolamento.

Gli appaltatori devono analogamente segnalare eventuali zone e pavimentazioni bagnate, non stabili ed antisdrucchiolevoli, non esenti da protuberanze, cavità o piani inclinati pericolosi, eventualmente presenti nelle proprie aree di lavoro. Dovranno inoltre adoperarsi per ridurre al minimo i rischi e segnalare tempestivamente eventuali criticità alla committenza.

6.14. Segnaletica di sicurezza

Committente

	SIAS - Società Incremento Automobilismo e Sport S.p.A. - Via Vedano 5, 20900 Monza	Ed. 02 Rev. 04 Del: 07/10/2019
	DUVRI - Redatto dal Datore di Lavoro ai sensi del D.Lgs 81/08 e s.m.i.	Pag.25

È predisposta idonea segnaletica di sicurezza (orizzontale e/o verticale) allo scopo di informare il personale sugli eventuali rischi derivanti dalle interferenze lavorative oggetto del presente DUVRI.

Appaltatore

In caso di sopravvenuto rischio non previsto e di tipo transitorio, l'azienda esterna deve dare immediata comunicazione al servizio di prevenzione e protezione del Committente per l'adozione di idonee misure di sicurezza e apposizione di idonea segnaletica.

6.15. Polveri e fibre derivanti da lavorazioni

Appaltatore

Nel caso in cui un'attività lavorativa preveda lo svilupparsi di polveri, occorre operare con massima cautela installando aspiratori o segregando gli spazi con teli/barriere. Tali attività devono essere programmate e, salvo cause di forza maggiore (in tal caso devono essere prese misure atte a informare e tutelare le persone presenti), le stesse sono svolte in assenza di terzi sul luogo di lavoro. Particolare attenzione dovrà essere posta durante manifestazioni ed eventi

Deve essere effettuata la necessaria informazione al fine di evitare disagi a soggetti asmatici o allergici eventualmente presenti.

Per lavorazioni, in orari non coincidenti con quelli dei dipendenti della sede o con il pubblico, che lascino negli ambienti di lavoro residui di polveri o altro, occorre, comunque, che effettuare un'adeguata rimozione e pulizia prima dell'inizio dell'attività dei dipendenti.

6.16. Uso di agenti chimici vernicianti, detergenti, ecc.

Appaltatore

L'impiego di agenti chimici da parte di Aziende che operino negli edifici o nelle aree esterne deve avvenire secondo le specifiche modalità operative indicate sulla scheda di sicurezza (scheda che deve essere presente in situ insieme alla documentazione di sicurezza ed essere esibita su richiesta del Committente, e dal competente servizio di prevenzione e protezione aziendale).

Per quanto possibile, gli interventi che necessitano di prodotti chimici, se non per lavori d'urgenza, devono essere programmati in modo tale da non esporre persone terze al pericolo derivante dal loro utilizzo.

Durante eventi e manifestazioni, nelle fasi di apertura al pubblico, non si potranno utilizzare prodotti pericolosi, fatto salvo deroga scritta e specifiche misure di prevenzione e protezione nei confronti di terzi.

È fatto divieto di miscelare tra loro prodotti diversi o di travasarli in contenitori non correttamente etichettati. L'appaltatore non deve in alcun modo lasciare prodotti chimici e loro contenitori, anche se vuoti, incustoditi. I contenitori, esaurite le quantità contenute, devono essere smaltiti secondo le norme vigenti a carico dell'appaltatore. In alcun modo devono essere abbandonati negli edifici o nelle aree esterne rifiuti provenienti dalla lavorazione effettuata.

Deve essere effettuata la necessaria informazione al fine di evitare disagi a soggetti asmatici o allergici eventualmente presenti, anche nei giorni successivi all'impiego delle suddette sostanze.

	SIAS - Società Incremento Automobilismo e Sport S.p.A. - Via Vedano 5, 20900 Monza	Ed. 02 Rev. 04 Del: 07/10/2019
	DUVRI - Redatto dal Datore di Lavoro ai sensi del D.Lgs 81/08 e s.m.i.	Pag.26

6.17. Rumore e vibrazioni

Committente

Durante manifestazioni ed eventi sono possibili valori di rumorosità superiori agli 85 dB(A), in particolare durante attività motoristiche nelle aree limitrofe alla pista, nelle zone box e paddock. Durante le attività ordinarie non si prevedono livelli di rumore significativi se non nelle immediate vicinanze degli operatori che svolgono attività manutentive con utensili portatili (trapano, flessibile, motosega, ecc...) o mezzi di sollevamento, trattrici, ecc...

Appaltatore

L'utilizzo di apparecchiature o mezzi rumorosi dovrà sempre essere indicata nelle schede allegate; in caso di attività che prevedano valori di rumore superiori agli 80 dB(A), l'appaltatore dovrà adoperarsi per attuare tutti gli accorgimenti possibili al fine di evitare che vi siano altre persone in tali aree; dovrà limitare le attività rumorose in orari meno disturbanti per le normali attività d'ufficio. Nel caso di superamenti dei valori di 85 dB(A) dovrà inoltre segnalare le aree con specifica cartellonistica. Sarà cura dell'appaltatore segnalare alla committenza le fasi e le attività potenzialmente rumorose in modo da favorire una riduzione delle interferenze con differimenti temporali o altre misure organizzative.

Particolare attenzione sarà posta durante manifestazioni ed eventi, evitando, salvo deroghe, le attività rumorose in presenza di pubblico.

Nel caso di lavorazioni che comportino la trasmissione di vibrazioni non trascurabili a persone, strutture o edifici, l'appaltatore dovrà darne preventiva comunicazione e valutazione che ne accerti l'accettabilità.

6.18. Rischio biologico per i lavori all'aperto

Nell'attività propria non sono utilizzati prodotti che comportano la presenza di rischio biologico, come in tutte le attività sono comunque potenzialmente presenti virus, funghi, batteri o allergeni che possono essere presenti nei normali ambienti di lavoro ed in particolare negli impianti di climatizzazione, idraulici, nelle zone di ristoro, e servizi igienici.

Committente

In tutti i locali sono a tal fine adottate corrette azioni di buona prassi igienica, al fine di mantenere igienizzati gli ambienti di lavoro e gli impianti.

Appaltatore

Le attività svolte in esterno nel Parco di Monza e pertanto in presenza di vegetazione, fauna selvatica, insetti, api, vespe, ragni serpenti ecc, possono comportare l'esposizione alle punture in particolare di api, vespe, insetti e ragni. Sarà cura dell'Appaltatore fornire al personale kit d'emergenza per l'anafilassi per i soggetti allergici. Inoltre, sempre in considerazione del fatto che le attività esterne vengono svolte nel Parco di Monza, le maestranze verificano le allerte meteo diramate (forte vento, pioggia, fulmini, neve, ghiaccio ecc...) in modo tale da non svolgere attività in prossimità di piante ad alto fusto, delle tribune e delle strutture metalliche e dei sottopassi.

6.19. Rifiuti

Lo smaltimento dei rifiuti avviene avvalendosi di ditte autorizzate. Ciascuna operazione viene registrata sull'apposito registro di carico e scarico rifiuti, e di ciascun viaggio viene rilasciato il formulario di trasporto. I rifiuti vengono raccolti in contenitori i quali vengono adeguatamente chiusi e stoccati temporaneamente in spazi appositamente destinati allo scopo



e localizzati all'esterno, in attesa del trasporto

Committente

Il committente manterrà correttamente stoccati i rifiuti secondo le procedure definite e secondo la normativa vigente.

Appaltatore

L'appaltatore manterrà correttamente stoccati i rifiuti prodotti dalle attività e provvederà al loro allontanamento.

6.20. Presenza e transito di automezzi

Appaltatore

Le operazioni di scarico e trasporto dei materiali avverranno in corrispondenza degli ingressi autorizzati. Gli automezzi verranno posizionati all'interno della zona di lavoro per il tempo strettamente indispensabile e verranno parcheggiati nelle aree dedicate e individuate. Qualora il percorso dall'esterno lo richieda, dovrà essere prevista la presenza di personale a "terra" in grado di poter coadiuvare l'autista durante le manovre.

I mezzi furgonati ciechi dovranno essere dotati di apposito avvisatore acustico di retromarcia.

6.21. Piattaforme di lavoro elevabili (PLE), scale e altre attrezzature per l'accesso e il lavoro in quota

Per le operazioni di ordinaria manutenzione ed in fase di allestimento e disallestimento dei paddock per gli eventi (allestimento e disallestimento di allacciamenti elettrici, motorhome e hospitality, montaggio e smontaggio di apparati illuminotecnici, di gazebo e relativi impianti elettrici e di illuminazione, posizionamento di strutture prefabbricate e palchi) e per operazioni di manutenzione per le quali è richiesto di operare in quota possono essere utilizzate piattaforme aeree, dotate dei sistemi di sicurezza previsti dalla normativa.

Appaltatore

Gli apparecchi di sollevamento, le scale e gli altri dispositivi per l'accesso e il lavoro accesso in quota sono devono essere utilizzati da personale adeguatamente formato sulle corrette procedure di lavoro. Gli operatori devono essere dotati di cinture di sicurezza per lo stazionamento sulla piattaforma, e prima dell'utilizzo delimitano l'area di lavoro. Ove necessario per tali attività deve essere prevista la presenza di un operatore a terra che sorvegli l'area di lavoro al fine di impedire eventuali interferenze e di gestire in caso di anomalie l'evacuazione dei lavoratori coinvolti. Per l'accesso o il lavoro in quota possono essere utilizzate scale portatili o altre attrezzature quali, ponteggi, trabattelli, ecc; il personale addetto all'uso deve essere appositamente qualificato a tale scopo.

Le aree di lavoro devono essere recintate e interdette al passaggio, i lavoratori che operano o transitino al di sotto della postazione di lavoro in quota devono essere dotati di appositi DPI per la protezione del capo.

6.22. Montaggio/smontaggio strutture, caduta dall'alto

Appaltatore

Per prevenire il rischio di caduta dall'alto è necessario installare e utilizzare correttamente le opere provvisorie e i DPI anticaduta. I montaggi/smontaggi devono essere effettuati da personale autorizzato e appositamente formato, in possesso di apposita idoneità sanitaria. L'impiego di attrezzature o di opere provvisorie di proprietà della Committenza è di norma vietato. Eventuali impieghi, a carattere eccezionale, devono essere di volta in volta preventivamente autorizzati.

	SIAS - Società Incremento Automobilismo e Sport S.p.A. - Via Vedano 5, 20900 Monza	Ed. 02 Rev. 04 Del: 07/10/2019
	DUVRI - Redatto dal Datore di Lavoro ai sensi del D.Lgs 81/08 e s.m.i.	Pag.28

6.23. Informazione ai lavoratori sulle interferenze

Azienda Committente ed Appaltatore

- Nel caso di attività che prevedano interferenze con le attività lavorative e che comportino (anche se temporaneamente) elevate emissioni di rumore, produzione di odori sgradevoli, produzione di polveri, ecc. o limitazioni alla accessibilità dei luoghi di lavoro, in periodi o orari non di chiusura degli Uffici / Locali, dovrà essere informato il competente servizio di prevenzione e protezione aziendale e dovranno essere fornite informazioni ai dipendenti (anche per accertare l'eventuale presenza di lavoratori con problemi asmatici, di mobilità o altro) circa le modalità di svolgimento delle lavorazioni e le sostanze utilizzate.
- Il Datore di Lavoro, o il suo delegato Referente di Sede, preventivamente informato dell'intervento, dovrà avvertire il proprio personale ed attenersi alle indicazioni specifiche che vengono fornite.
- Qualora i lavoratori avvertissero segni di fastidio o problematiche legate allo svolgimento dei lavori da parte dell'azienda appaltatrice esterna (eccessivo rumore, insorgenza di irritazioni, odori sgradevoli, polveri, etc.) il Datore di Lavoro dovrà immediatamente attivarsi convocando i responsabili dei lavori, allertando il Servizio di Prevenzione e Protezione (ed eventualmente il Medico Competente) al fine di fermare le lavorazioni o di valutare al più presto la sospensione delle attività aziendali.

Analoga informazione andrà fornita ai lavoratori dell'azienda appaltatrice esterna nel caso in cui le attività lavorative debbano avvenire in ambienti che comportano (anche se temporaneamente) elevate emissioni di rumore, produzione di odori sgradevoli, produzione di polveri, ecc.

Azienda Committente

L'attività di informazione e formazione verrà effettuata mediante incontri con i lavoratori nell'ambito dei quali si provvederà a consegnare al personale interessato copia delle istruzioni relative alle specifiche problematiche legate alle interferenze oggetto del presente DUVRI.

Appaltatore

I dipendenti dell'Azienda appaltatrice esterna dovranno essere debitamente informati e formati sui rischi relativi allo svolgimento delle loro mansioni, sui possibili danni e sulle conseguenti misure di prevenzione e protezione e sulle modalità di coordinamento in caso di lavori simultanei ed interferenti. Anche ai lavoratori dell'Azienda appaltatrice verrà consegnata copia delle istruzioni relative alle specifiche problematiche legate alle interferenze oggetto del presente DUVRI.

6.24. Verbale di sopralluogo preliminare congiunto e verbale di cessione dell'area

Azienda Committente ed Appaltatore

Preliminarmente alla stipula del contratto ed in ogni caso prima del concreto inizio delle attività oggetto dell'appalto, il Datore di lavoro dell'Azienda Committente (o un suo Dirigente delegato) o il Lavoratore autonomo promuove la cooperazione ed il coordinamento di cui all'art. 26 comma 3 del D.Lgs. 81/2008, mediante la redazione, in contraddittorio con l'Appaltatore, del "Verbale di sopralluogo preliminare congiunto e di coordinamento" presso ciascuna sede oggetto dell'appalto stesso.

Il verbale, che è redatto a cura del Servizio di Prevenzione e Protezione, è sottoscritto dal Datore di lavoro dell'Azienda Committente, dal Responsabile della sede e dal Datore di Lavoro della Azienda Appaltatrice o dal Lavoratore autonomo.

I contenuti del suddetto verbale potranno, in qualsiasi momento, essere integrati con le eventuali ulteriori prescrizioni o



procedure di sicurezza (individuate per eliminare o ridurre i rischi da interferenza determinati dalla presenza di altre ditte presso le medesime aree dell'edificio oggetto del presente appalto), contenute in uno o più "Verbali di Coordinamento in corso d'opera", predisposti a cura del Servizio di Prevenzione e Protezione dell'Azienda Committente e sottoscritti da tutte le Aziende Appaltatrici di volta in volta interessate.

Il "Verbale di sopralluogo preliminare congiunto e di coordinamento" e gli eventuali successivi "Verbali di Coordinamento in corso d'opera" costituiscono parte integrante del presente DUVRI, che verrà custodito agli atti del Servizio di Prevenzione e Protezione.

Unitamente ai verbali di coordinamento, all'atto della consegna delle aree interessate dai lavori viene redatto e firmato in contraddittorio il "Verbale di cessione dell'area oggetto dei lavori", lo stesso viene custodito agli atti del Servizio di Prevenzione e Protezione.

7. COSTI DELLA SICUREZZA

La quotazione dei costi della sicurezza verrà effettuata a parte in relazione all'attività da svolgere e sarà parte integrante del presente documento.

8. CONCLUSIONI

Il presente documento è stato realizzato, previa analisi degli ambienti di lavoro, delle macchine e delle attrezzature utilizzate, dei materiali stoccati, dei prodotti chimici e di quanto inerente le attività del committente e dell'appaltatore. L'obiettivo è di definire ed adottare una metodologia sistematica di individuazione e valutazione dei rischi interferenti negli appalti, condizione necessaria questa per adottare misure di coordinamento e cooperazione finalizzate ad eliminare le interferenze nei lavori promiscui.

I dati e le informazioni inserite si basano su sopralluoghi negli ambienti di lavoro e sulle informazioni trasmesse dai datori di lavoro della ditta committente e degli appaltatori, che se ne assumono la completa responsabilità e si impegnano a comunicare per iscritto ogni variazione della situazione in essere.

L'appaltatore si impegna, a norma del DLgs 81/08 e s.m.i. al coinvolgimento del RLS.

Resta a carico del Committente provvedere ad un'eventuale incontro di coordinamento ed eventuali modifiche ed integrazioni al presente documento.

Il presente documento ha carattere ricognitivo e sarà perfezionato a seguito del completamento delle procedure di aggiudicazione.

Monza, ___/___/_____

Firma per la committenza

Firma per l'appaltatore



ALLEGATI

- A01 Cartello e informativa regole generali impianto
- A02 Regolamento Autodromo
- A13 Regolamento tecnico
- A14 Regolamento ed informativa rischi pista
- A03, A04, A05, A21 Autocertificazione possesso requisiti idoneità tecnico/professionale
- A06, A07 Informativa rischi introdotti
- A08 Dichiarazione conformità strutture ed impianti
- A09 Informativa generale rischi SIAS
- A15 Informativa rischi evento
- A10 Tesserino riconoscimento D.Lgs 81/08
- A12 Richiesta pass working
- A16 Pass Delivery
- A11 Riunione di coordinamento
- A22 Briefing Pista
- A23 Briefing esterno pista e forze dell'ordine
- A20 Verifiche e controlli a campione



ALLEGATO 07

Committente: **Società Incremento
Automobilismo e Sport S.p.A.**

Documento: **Informativa rischi operatore
economico – art. 26 D.Lgs 81/08**



Il Sottoscritto (nome) _____ (cognome) _____ in
qualità di **legale rappresentante** dell'impresa _____
dichiara i seguenti dati:

INCARICO E FASI DI LAVORO

Le attività lavorative svolte nelle aree a noi destinate saranno le seguenti:

<i>Tipo di attività svolta</i>	<i>Descrizione</i>

Sono necessari permessi di lavoro particolari quali (*barrare quelli necessari e specificare nelle celle bianche eventuali altri lavori*):

<input type="radio"/>	Uso di fiamme libere	<input type="radio"/>	Lavori in quota h>2m	<input type="radio"/>	Spazi confinati
<input type="radio"/>	Attività a rischio esplosione	<input type="radio"/>	Uso prodotti pericolosi	<input type="radio"/>	

SUBAPPALTO

Per le attività in programma ci si avvarrà di subappaltatori SI NO

Per quali attività (*barrare quelle previste in subappalto e specificare nelle celle bianche eventuali altre attività*):

<input type="radio"/>	Allestimenti esterni	<input type="radio"/>	Allestimenti interni	<input type="radio"/>	Manutenzione attrezzature
<input type="radio"/>	Montaggio strutture	<input type="radio"/>	Lavori in quota h>2m	<input type="radio"/>	Lavori edili
<input type="radio"/>	Lavori elettrici	<input type="radio"/>	Lavori idraulici	<input type="radio"/>	Servizio di pista
<input type="radio"/>	Servizio prevenzione incendi	<input type="radio"/>	Servizio medico/sanitario	<input type="radio"/>	
<input type="radio"/>		<input type="radio"/>		<input type="radio"/>	
<input type="radio"/>		<input type="radio"/>		<input type="radio"/>	
<input type="radio"/>		<input type="radio"/>		<input type="radio"/>	
<input type="radio"/>		<input type="radio"/>		<input type="radio"/>	

Per ogni subappaltatore indicare i seguenti dati:

<i>Ragione Sociale</i>	<i>Referente:</i>		<i>N° Cellulare</i>
	<i>Nome</i>	<i>Cognome</i>	

NOTA: in caso di subappalto l'autocertificazione e il presente modulo devono essere compilati anche da ogni subappaltatore.



Indicare con una "X" la dotazione di dispositivi di protezione individuale fornita ai propri lavoratori per le attività del presente incarico

DPI FORNITI AI LAVORATORI PER L'ESECUZIONE DELL'APPALTO		
Tipologia	Descrizione	Presenza
Elmetto: EN 397	Elmetto realizzato in polietilene con sottogola regolabile	
Otoprotettori: EN 352	Cuffia o tappi.	
Mascherina: EN 149:2001 + A1:2009 CE - Valori: FFP1 NR	Respiratore monouso di forma circolare semirigida dotato di elastico fisso e valvola di espirazione.	
Indumenti alta visibilità EN 20471 classe 2, EN 343 CE	Indumenti alta visibilità	
Scarpe antinfortunistica EN 20345 - Valori: S3 SRC	Calzatura bassa con Puntale in composito 200 joule e lamina in composito a Penetrazione Zero.	
Stivali: EN 20345 Valori: S5 CI SRC	Stivale con puntale e lamina in acciaio. Suola e tomaia in poliuretano con fodera in nylon. Antistatico, resistente a oli, idrocarburi e grassi animali	
Guanti: EN 388	Guanti di protezione meccanica	
Occhiali: EN 166	Occhiale interamente trasparente, per non avere interruzioni del campo visivo	
Imbragatura anticaduta EN 361, EN 358, EN 1149 CE	imbragatura anticaduta completa	
Cordino con dissipatore: EN 355	Dissipatore di energia su corda da 2 m con moschettone Standard	

ALLESTIMENTI TEMPORANEI PARTICOLARI

Indicare nella seguente tabella gli eventuali allestimenti di opere temporanee realizzati per spettacoli ed intrattenimento ai sensi del Capo I del Decreto Interministeriale 22 Luglio 2014 e del Titolo IV "Cantieri Temporanei o Mobili" del D.Lgs. 81/08 e s.m.i.

Allestimenti	SI	NO
Montaggio e smontaggio di pedane di altezza superiore ai 2 m rispetto a un piano stabile, non connesse ad altre strutture o supportanti altre strutture		
Montaggio e smontaggio di travi, sistemi di travi o graticci sospesi a stativi o a torri con sollevamento manuale o motorizzato, il cui montaggio avviene al suolo o sul piano del palco e la cui altezza finale rispetto a un piano stabile, misurata all'estradosso, superi 6 m nel caso di stativi e 8 m nel caso di torri.		
Montaggio e smontaggio delle opere temporanee prefabbricate, realizzate con elementi prodotti da un unico fabbricante, montate secondo le indicazioni, le configurazioni e i carichi massimi, previsti dallo stesso, la cui altezza complessiva rispetto a un piano stabile, compresi gli elementi di copertura direttamente collegati alla struttura di appoggio, superi 7 m		

NOTA: qualora fosse presente anche solo una risposta affermativa (SI) si ricade nel campo di applicazione del Titolo IV "Cantieri Temporanei o Mobili" del D.Lgs. 81/08 e s.m.i. L'operatore economico **dovrà quindi adempiere ai relativi obblighi**, e dovrà essere compilato l'**ALLEGATO 08 - Dichiarazioni strutture**

NOTA: l'allegato 08 dovrà essere compilato anche nel caso di installazione strutture, impianti, somministrazione cibi e bevande, attività soggette a controllo VVF.

Ai sensi del Regolamento UE 2016/679 sul trattamento dei dati personali, (GDPR - General Data Protection Regulation), il sottoscritto autorizza S.I.A.S. S.p.A. al trattamento dei dati personali inseriti nel presente documento, per gli scopi e le finalità proprie del procedimento di gestione sicurezza ed igiene sul lavoro

Data: ___/___/_____

Timbro e firma