



Data di pubblicazione: 29/01/2020

Nome allegato: *All. 2 Capitolato Tecnico.pdf*

CIG: 8182192E6D (Lotto 1); 818220050A (Lotto 2); 8182204856 (Lotto 3); 8182209C75 (Lotto 4); 8182214099 (Lotto 5);

Nome procedura: *procedura aperta in ambito comunitario ai sensi dell'art. 60 del D.Lgs. n.50/2016, in modalità dematerializzata, per l'affidamento biennale del servizio di ristorazione collettiva presso i Convitti INPS, situati ad Anagni (Lotto 1), Arezzo (Lotto 2), Caltagirone (Lotto 3), Sansepolcro (Lotto 4), Spoleto (Lotto 5), ai sensi dell'art. 95, comma 3 del D.Lgs. n. 50/2016.*

Procedura aperta di carattere comunitario ai sensi dell'art. 60 del D.Lgs. n. 50/2016, per l'affidamento del «servizio di ristorazione collettiva presso i Convitti Inps ex Inpdap, situati ad Anagni (Lotto 1), Arezzo (Lotto 2), Caltagirone (Lotto 3), Sansepolcro (Lotto 4), Spoleto (Lotto 5)».

INPS



Istituto Nazionale Previdenza Sociale

Direzione centrale Risorse Strumentali
e Centrale Unica Acquisti
Il Direttore centrale

ISTITUTO NAZIONALE PREVIDENZA SOCIALE

Direzione Centrale Risorse Strumentali e Centrale Unica Acquisti

Allegato 2 al Disciplinare di Gara

CAPITOLATO TECNICO

Procedura aperta di carattere comunitario ai sensi dell'art. 60 del D.Lgs. n. 50/2016, in modalità dematerializzata, per l'affidamento del Servizio di «ristorazione collettiva presso i Convitti Inps ex Inpdap, situati ad Anagni (Lotto 1), Arezzo (Lotto 2), Caltagirone (Lotto 3), Sansepolcro (Lotto 4), Spoleto (Lotto 5)»

Via Ciro il Grande, 21 – 00144 Roma (RM)

tel. +390659054279 - fax +390659054240

C.F. 80078750587 - P.IVA 02121151001

SOMMARIO

1.	OGGETTO DELL'APPALTO.....	4
2.	DETERMINAZIONE DEL VALORE PRESUNTO DELL'APPALTO.....	4
2.1	Volumi delle prestazioni	6
2.2	Prolungamento.....	7
	del Servizio.....	7
3.	CONTATTI	7
4.	DECORRENZA E DURATA DELL'APPALTO.....	8
5.	DESCRIZIONE DEI SERVIZI OGGETTO DELL'APPALTO	8
5.1	Ambito di riferimento.....	8
5.2.	Servizio di ristorazione.....	9
5.2.1.	<i>Caratteristiche tecniche del servizio richiesto</i>	9
5.2.2.	<i>Modalità di esecuzione</i>	11
5.2.3.	<i>Prodotti impiegati</i>	12
5.2.4.	<i>Specifici obblighi ed oneri dell'aggiudicatario per il servizio di ristorazione</i> 14	
5.3.	Servizio di manutenzione ed obblighi di reintegro.....	15
5.3.1.	<i>Manutenzione degli arredi, delle attrezzature e di tutto il materiale di proprietà dell'Istituto dato in consegna</i>	16
5.3.2.	<i>Oneri a carico dell'Istituto</i>	16
5.3.4.	<i>Reintegro del materiale frangibile e delle utensilerie di cucina</i>	16
5.4.	Igienizzazione, disinfestazione e derattizzazione dei locali e smaltimento oli esausti	17
6.	MODIFICAZIONI DELL'APPALTO	18
7.	ONERI A CARICO DELL'ISTITUTO	18
8.	OBBLIGHI E ONERI DELL'APPALTATORE	19
9.	PREDISPOSIZIONE DEL PIANO DI SICUREZZA	24
10.	AVVIO DELL'APPALTO E DISPOSIZIONI PARTICOLARI	24
11.	DIRETTORE DELL'ESECUZIONE	25
12.	SUPERVISORE.....	26
13.	VERIFICHE E CONTROLLI	26
14.	LIVELLI DI SERVIZIO.....	27
15.	RESPONSABILITÀ DELL' AGGIUDICATARIO.....	28
16.	PAGAMENTO	30

PREMESSA

Presso i Convitti Inps sono ospitati figli e orfani di dipendenti pubblici, altre categorie di giovani ammessi dai bandi, studenti delle scuole elementari, delle scuole medie inferiori e superiori e studenti universitari.

I giovani Ospiti sono classificati in tre distinte tipologie: Convittori, Semiconvittori ed universitari.

I **Convittori** soggiornano a tempo pieno durante l'intero periodo dell'anno scolastico che, per alcuni, inizia sin dai primi giorni del mese di settembre (per la frequenza dei corsi di recupero) e termina alla fine di luglio (per coloro che devono sostenere gli esami di fine anno).

I **Convittori** appartengono, per la quasi totalità, alla fascia di età relativa al periodo di frequenza della scuola media inferiore o della scuola media superiore. Durante il fine settimana il numero dei Convittori effettivamente presenti potrebbe ridursi sensibilmente, mentre durante le festività natalizie e pasquali il servizio potrebbe essere sospeso sulla base del calendario scolastico.

I **Convittori** usufruiscono, durante l'intero periodo di soggiorno, settembre - luglio, per tutti i giorni della settimana, del servizio di ristorazione con formula Pensione Completa, ad eccezione dei casi in cui la frequenza scolastica impedisca un rientro per il pranzo e di quelli in cui il convittore ritorna presso la famiglia nel fine settimana.

Gli **studenti universitari** sono Ospiti a regime convittuale; qualora essi trascorrono l'intera giornata presso l'Ateneo, potrebbero utilizzare il solo Pasto serale.

I **Semiconvittori**, nel periodo settembre-luglio di ciascun anno scolastico e nel periodo di prolungamento di cui al successivo paragrafo 2.2, soggiornano presso la Struttura nei giorni dal lunedì al venerdì, esclusi i giorni festivi, in orario diurno, usufruendo del pranzo e della merenda. Su richiesta all'Istituto e previa approvazione di quest'ultimo, i Semiconvittori possono usufruire anche della cena.

L'Istituto si riserva di avviare nuove forme di ospitalità presso le Strutture in cui si svolgono i Servizi.

In particolare, nei mesi di luglio ed agosto, sarà possibile ospitare anche soggetti non appartenenti alle categorie dei Convittori e dei Semiconvittori (Categorie Extra), anche se non appartenenti agli iscritti al Fondo Gestione Unitaria Prestazioni Creditizie e Sociali. I soggetti appartenenti alle Categorie Extra potranno usufruire della formula Pensione Completa o Mezza Pensione.

In questi casi il Dirigente competente della Direzione Regionale dell'Istituto o il suo delegato comunicheranno entro 10 giorni all'Appaltatore:

- a) la forma di ospitalità (Mezza Pensione/Pensione Completa);
- b) il numero e la categoria degli Ospiti (Convittori; Semiconvittori; non Convittori e non Semiconvittori appartenenti alla categoria degli iscritti al Fondo Gestione Unitaria Prestazioni Creditizie e Sociali; non appartenenti alla categoria degli iscritti al Fondo Gestione Unitaria Prestazioni Creditizie e Sociali).

1. OGGETTO DELL'APPALTO

Il presente Capitolato ha per oggetto, secondo quanto descritto nei successivi paragrafi, il Servizio di ristorazione collettiva presso i Convitti INPS ex INPDAP, situati ad Anagni, Arezzo, Caltagirone, San Sepolcro e Spoleto, comprensivo delle attività di manutenzione, igienizzazione, disinfestazione e derattizzazione dei locali, e di smaltimento oli esausti, connesse all'erogazione del Servizio in favore degli Ospiti delle Strutture.

Categoria e descrizione del Servizio

Descrizione del servizio	Categoria Principale (P)/Secondaria (S)	CPV
Servizi alberghieri e di ristorazione - Servizi di ristorazione e di distribuzione Pasti	P	55300000-3
Servizi di riparazione e manutenzione di attrezzature alberghiere e di ristorazione	S	50880000-7
Servizi di igienizzazione, disinfestazione e derattizzazione dei locali connessi all'erogazione del Servizio e smaltimento oli esausti	S	90900000-6

2. DETERMINAZIONE DEL VALORE PRESUNTO DELL'APPALTO

Nella Tabella che segue vengono riportati, per ciascun Convitto oggetto di affidamento:

- il numero annuo stimato di Giornate Alimentari Complete;
- il prezzo unitario giornaliero *pro-capite*, che si riferisce al valore di una Giornata Alimentare Completa (colazione, merenda mattutina, pranzo, merenda pomeridiana, cena);
- il valore complessivo massimo stimato dei singoli Lotti, calcolato moltiplicando il prezzo unitario giornaliero *pro-capite* per il numero annuo stimato di Giornate Alimentari Complete, moltiplicato per le due annualità del Servizio;

Procedura aperta di carattere comunitario ai sensi dell'art. 60 del D.Lgs. n. 50/2016, per l'affidamento del «servizio di ristorazione collettiva presso i Convitti Inps ex Inpdap, situati ad Anagni (Lotto 1), Arezzo (Lotto 2), Caltagirone (Lotto 3), Sansepolcro (Lotto 4), Spoleto (Lotto 5)».

- il valore dell'opzione di rinnovo;
- il valore globale del singolo Lotto, comprensivo dell'opzione di rinnovo;
- l'indicazione degli oneri della sicurezza per l'eliminazione dei rischi di natura interferenziale riferiti a ciascun Lotto.

	Lotto 1 Convitto "Principe di Piemonte" di Anagni	Lotto 2 Convitto "Santa Caterina" di Arezzo	Lotto 3 Convitto "Luigi Sturzo" di Caltagirone	Lotto 4 Convitto "Regina Elena" di Sansepolcro	Lotto 5 Convitto Unificato di Spoleto
Numero annuo di Giornate Alimentari Complete stimate, con riferimento al valore percentuale dei singoli Pasti definito al paragrafo 2.1.	35.351,40	35.607,60	28.053,90	37.180,15	24.361,40
Prezzo unitario pro-capite per una Giornata Alimentare Completa (IVA esclusa)	€ 22,00	€ 22,00	€ 22,00	€ 22,00	€ 22,00
Valore dell'opzione di rinnovo (IVA esclusa)	€777.730,80	€783.367,20	€617.185,80	€817.963,30	€535.950,80
Valore complessivo presunto massimo, al netto dell'opzione di rinnovo (IVA esclusa)	€ 1.555.461,60	€ 1.566.734,40	€ 1.234.371,60	€ 1.635.926,60	€ 1.071.901,60
Valore complessivo presunto massimo, comprensivo dell'opzione	€ 2.333.192,40	€ 2.350.101,60	€ 1.851.557,40	€ 2.453.889,90	€ 1.607.852,40

di rinnovo (IVA esclusa)					
Oneri della sicurezza per l'eliminazione dei rischi da interferenze	€ 1.057,66	€ 2.450,00	€ 1.799,84	€ 2.450,00	€ 1.950,00

2.1 Volumi delle prestazioni

Nell'ambito del prezzo unitario giornaliero *pro-capite*, il valore dei singoli Pasti è così scorporato:

- Colazione: 14%;
- Merenda mattutina 8%;
- Pranzo: 35%;
- Merenda pomeridiana: 8%;
- Cena: 35%.

Si specifica che i Semiconvittori utilizzano il Servizio in una misura quantificata nel 43% del prezzo unitario giornaliero *pro-capite*, ossia nella misura percentuale corrispondente al pranzo e alla merenda pomeridiana.

Il numero di Giornate Alimentari Complete è stato stimato sulla base dei dati storici relativi alla qualità (Convittori, Semiconvittori etc...) e alla quantità degli Ospiti e, pertanto, lo stesso potrebbe subire variazioni nei prossimi anni scolastici.

Ai fini di corretta programmazione del Servizio, l'Istituto comunicherà eventuali variazioni qualitative e quantitative degli Ospiti, senza che ciò possa in alcun modo condurre a riconsiderare l'Offerta Tecnica ed Economica formulata secondo le modalità previste dal presente Capitolato e dal Disciplinare di gara.

Il pagamento del corrispettivo sarà calcolato in base ai singoli Pasti effettivamente erogati.

Non vi è quindi alcuna garanzia che il valore totale massimo del singolo Lotto venga effettivamente raggiunto.

Nella formulazione dell'Offerta vi è, inoltre, da considerare che, durante il corso dell'anno, sono presenti all'interno del Convitto altri utenti, e in particolare: i dipendenti INPS operanti all'interno della Struttura, i familiari degli Ospiti convittori, ed inoltre ospiti di iniziative formative e ricreative temporanee.

I suddetti soggetti utilizzano i servizi di ristorazione pagando direttamente

all'Affidatario il costo integrale del servizio secondo quanto proposto all'interno dell'offerta economica

2.2 Prolungamento del Servizio

Nel periodo estivo, il Servizio potrà essere eventualmente prolungato, nella forma semiconvittuale, per la durata massima di 7 settimane, tra il 15 giugno e il 31 luglio, dal lunedì al sabato, in una fascia oraria compresa tra le ore 8,00 e le ore 18,00.

Nel giorno di sabato il Servizio potrà essere sospeso o notevolmente ridotto.

Il Dirigente competente della Direzione Regionale dell'Istituto o suo delegato provvederà alla programmazione delle attività almeno trenta giorni prima dell'inizio.

Sarà cura del Dirigente competente della Direzione Regionale dell'Istituto o suo delegato comunicare alla Ditta la durata del servizio, il numero di allievi presenti e l'orario di espletamento.

3. CONTATTI

	Contatti PEC Direzione regionale	Denominazione Convitto	Indirizzo Convitto	Telefono/fax Convitto	e-mail
Lotto 1 Convitto "Principe di Piemonte" di Anagni	direzione.regionale.lazio@postacert.inps.gov.it	Convitto "Principe di Piemonte"	Via Matteotti n. 1 - 03012 ANAGNI FR	Tel.: 0775/73491; fax: 0775/728534	convittoprincipedi piemonte.anagni@inps.it
Lotto 2 Convitto "Santa Caterina" di Arezzo	direzione.regionale.toscana@postacert.inps.gov.it	Convitto "Santa Caterina"	Via Garibaldi n.165 - 52100 AREZZO AR	Tel.: 0575/4081200 ; Fax: 0575/21040	collegiosantacaterina.arez zo@inps.it
Lotto 3 Convitto "Luigi Sturzo" di Caltagirone	direzione.regionale.sicilia@postacert.inps.gov.it	Convitto "Luigi Sturzo"	Via delle Industrie, n.9 - 95041 CALTAGIRONE CT	Tel.: 0933/350200; Fax: 0933/22398	convittolsturzo.caltagirone@inps.it
Lotto 4 Convitto "Regina Elena"	direzione.regionale.toscana@	Convitto "Regina Elena"	Via S. Bartolomeo n.1 - 52037	Tel.:	collegioreginaelena.sansepolcro@inps.it

Procedura aperta di carattere comunitario ai sensi dell'art. 60 del D.Lgs. n. 50/2016, per l'affidamento del «servizio di ristorazione collettiva presso i Convitti Inps ex Inpdap, situati ad Anagni (Lotto 1), Arezzo (Lotto 2), Caltagirone (Lotto 3), Sansepolcro (Lotto 4), Spoleto (Lotto 5)».

Elena" di Sansepolcro	postacert.inps.gov.it		SANSEPOLCRO AR	0575/784111; Fax: 0575/784222	
Lotto 5 Convitto Unificato di Spoleto	Direzione.regionale.umbria@postacert.inps.gov.it	Convitto Unificato	P.zza B. Campello n.5 - 06049 SPOLETO PG	Tel.: 0743/22691; Fax: 0743/699104	convittounificato.spoleto@inps.it

4. DECORRENZA E DURATA DELL'APPALTO

L'Appalto ha durata di 24 mesi, naturali e consecutivi, con decorrenza dalla data indicata nel Contratto all'atto della sottoscrizione.

L'Istituto ha facoltà di rinnovo dei servizi analoghi fino ad un massimo di 12 mesi. E' in ogni caso escluso il rinnovo tacito del Contratto.

Sarà facoltà dell'Istituto, alla scadenza del Contratto, in ragione del principio di continuità dell'azione amministrativa, provvedere ad una proroga nella misura massima di un anno e per il tempo strettamente necessario alla conclusione delle procedure necessarie per l'individuazione di un nuovo contraente.

Durante tale proroga l'Appaltatore sarà tenuto a garantire la prosecuzione del Servizio alle stesse condizioni tecniche ed economiche previste nel presente Capitolato.

5. DESCRIZIONE DEI SERVIZI OGGETTO DELL'APPALTO

5.1 Ambito di riferimento

Al fine di consentire ai Concorrenti di calibrare la propria Offerta in relazione alle esigenze della Struttura presso le quali i servizi richiesti dovranno essere espletati, si indicano di seguito i dati storici relativi **alla tipologia e alla media del numero degli alunni ospitati negli anni scolastici 2018/2019 e 2019/2020**. Si fa presente che nel formulare l'Offerta Economica il Concorrente dovrà considerare l'eventualità che il numero degli Ospiti possa variare, anche in misura significativa, da un anno scolastico all'altro.

	Lotto 1 Convitto "Principe di Piemonte" di Anagni	Lotto 2 Convitto "Santa Caterina" di Arezzo	Lotto 3 Convitto "Luigi Sturzo" di Caltagirone	Lotto 4 Convitto "Regina Elena" di Sansepolcro	Lotto 5 Convitto Unificato di Spoleto
--	--	--	---	---	--

Convittori	65	59	79	95	94
Semiconvittori	232	143	110	153	12
Universitari	6	29	0	2	1

5.2. Servizio di ristorazione

5.2.1. Caratteristiche tecniche del servizio richiesto

Il Servizio di ristorazione collettiva consiste nella preparazione dei Pasti, bevande incluse, e relativa somministrazione e distribuzione nei locali che l'INPS metterà a disposizione presso le proprie Strutture.

L'Appaltatore è tenuto a rispettare il calendario e la frequenza del menù secondo quanto previsto nel presente Capitolato Tecnico, nei relativi allegati e nei menù giornalieri da esso predisposti nel corso dell'esecuzione contrattuale.

I menù giornalieri dovranno rispettare gli *standard* di cui all' All. 2.1 al presente Capitolato e alle linee guida LARN in esso contenute, e dovranno indicare l'apporto calorico (in Kcal) di ogni singola pietanza al fine di garantire la quantità di calorie previste per la particolare fascia di età considerata.

I suddetti menù dovranno in ogni caso essere oggetto di approvazione da parte del Dirigente competente della Direzione Regionale di riferimento dell'Istituto e potranno essere successivamente modificati o integrati dall'Appaltatore soltanto previo assenso dell'Istituto, che può chiederne la validazione da parte della ASL competente.

Resta inteso che è facoltà dell'Amministrazione a facoltà di apportare le variazioni ritenute opportune in relazione a grammature, tipologia delle derrate e composizione dei menù, che non comportino maggiorazioni di costo.

L'Appaltatore si impegna a somministrare gratuitamente il Pasto al personale di Società terze, impiegato nel servizio di supervisione degli Ospiti durante i Pasti. Si specifica che sarà presente un supervisore per ogni 15 Ospiti.

L'Appaltatore, sotto la sua esclusiva responsabilità ed esonerando INPS, deve in ogni caso ottemperare alle disposizioni legislative e osservare tutti i regolamenti, le norme, le prescrizioni delle competenti Autorità in materia di contratti di lavoro, di sicurezza e di igiene del lavoro e di quant'altro possa interessare il Servizio.

L'Appaltatore dovrà rispettare le "Specifiche tecniche di base" e le relative modalità di verifica individuate al punto 5.3 del D.M. 25 luglio 2011 (G.U. n. 220 del 21 settembre 2011) per i servizi di ristorazione collettiva, disponibile sul sito <http://www.minambiente.it>.

In riferimento ai controlli sulla qualità, sicurezza ed igiene degli alimenti si richiede che venga redatto un Piano di autocontrollo nel rispetto del Regolamento CE 852/2004, e che il servizio di ristorazione venga espletato nel rispetto di tutta la normativa vigente in materia, secondo garanzie di qualità certificate (ISO 9001) e in conformità al sistema di analisi di controllo HACCP.

L'INPS metterà a disposizione dell'Appaltatore, nello stato in cui si trovano, i locali destinati al Servizio, corredati di attrezzature, macchinari, impianti ed arredamento e quant'altro disponibile per lo svolgimento del Servizio stesso.

In riferimento ai controlli sulla qualità, sicurezza ed igiene degli alimenti si richiede che:

- venga redatto un Piano di autocontrollo a norma del D.Lgs. 193/07;
- siano garantiti l'individuazione, l'applicazione, il mantenimento e l'aggiornamento delle adeguate procedure di sicurezza degli alimenti, avvalendosi dei principi su cui è basato il sistema di analisi dei rischi e di controllo dei "punti critici" denominato HACCP;
- il servizio di ristorazione venga espletato nel rispetto di tutta la normativa vigente in materia, secondo garanzie di qualità certificate (ISO 9001) e in conformità al sistema di analisi di controllo HACCP.

E' a carico dell'Appaltatore l'eventuale fornitura di pentolame, vasellame e stoviglie da cucina, da tavola e da banco (piatti, bicchieri, tazze, posate, vassoi), sotto-vassoi in carta e tovaglioli, secondo le necessità, nel rispetto dell'Offerta Tecnica.

Prima dell'avvio delle prestazioni contrattuali verrà redatto, in contraddittorio tra le Parti, un Verbale di Avvio del Servizio, nel quale verranno individuate le caratteristiche edili e di finitura dei locali, nonché del materiale in uso in dotazione del Convitto (pentolame vario, attrezzature esistenti, piatti, bicchieri ecc). In tale Verbale le Parti medesime formuleranno le osservazioni ritenute opportune.

L'integrazione di eventuali attrezzature aggiuntive ritenute necessarie dall'Appaltatore ovvero di quelle che in corso di espletamento del Servizio necessitano di essere sostituite è a carico dell'Appaltatore.

Il Verbale di Avvio del Servizio farà parte integrante dei documenti contrattuali, anche se redatto non contestualmente.

L'Appaltatore dovrà redigere, con cadenza semestrale, un apposito rapporto, nel quale dovranno essere elencati: i) tipi e quantità dei prodotti alimentari; ii) metodi di produzione ed origine dei prodotti acquistati, allegando documentazione appropriata (per l'origine, ad esempio, le certificazioni relative allo standard

internazionale sui sistemi di gestione della rintracciabilità di filiera ISO 22005:2008). Nello stesso rapporto semestrale, l'Aggiudicatario dovrà dichiarare inoltre la quantità approssimativa di prodotti alimentari non consumati nel corso del periodo e le misure intraprese per ridurre tali quantità.

5.2.2. Modalità di esecuzione

L'Appaltatore effettua il Servizio negli appositi locali messi a disposizione dall'INPS, con proprio personale sotto la propria direzione, sorveglianza e responsabilità, nei giorni e secondo gli orari qui di seguito riportati.

Il Servizio avrà luogo nei periodi e nei giorni indicati in premessa.

La colazione sarà servita **dalle ore 7,00 alle ore 8,30**, con possibilità di anticipare e/o posticipare gli orari **alle 6,30/9,00** in base alle richieste della Direzione del Convitto.

La somministrazione di pranzo e cena verrà effettuata con il sistema del *self service*, in un orario compreso, rispettivamente, **tra le ore 12,00 e le ore 15,00** e **tra le ore 19,00 e le ore 21,00**.

Le merende (mattutina e pomeridiana) saranno servite negli orari concordati con la Direzione del Convitto.

L'INPS si riserva la facoltà di modificare gli orari sopra indicati.

Gli Ospiti si faranno consegnare il Pasto dal banco di distribuzione per poi consumarlo ai tavoli preventivamente predisposti dal personale dell'Appaltatore.

Su richiesta della Direzione del Convitto, per i minori di anni 10 potrà essere previsto, senza aggravio di spesa, il servizio al tavolo.

Sono a carico dell'Appaltatore la preparazione, la pulizia e la manutenzione della sala da pranzo e di ogni dotazione necessaria al consumo dei Pasti.

Nel caso in cui vi siano Ospiti ammalati, segnalati dalla Direzione del Convitto, l'Appaltatore, dovrà provvedere alla somministrazione dei Pasti presso le camere di detti Ospiti, servendosi di adeguati vassoi termici (completi di piatti, bicchieri, posate, etc.) dallo stesso fornitori.

Quanto alle modalità di cottura degli alimenti e la preparazione dei Pasti, l'Aggiudicatario dovrà rispettare le prescrizioni contenute nell'All.2.1 al presente Capitolato.

L'Aggiudicatario esegue attività di comunicazione volte alla diffusione di una corretta cultura alimentare, in particolare garantendo l'informazione degli utenti relativamente a:

- alimentazione, salute e ambiente, affrontando, tra gli altri, il tema di una corretta educazione alimentare;
- provenienza territoriale degli alimenti;
- stagionalità degli alimenti;
- corretta gestione della raccolta differenziata dei rifiuti.

Per l'attuazione di tali attività di comunicazione, l'Aggiudicatario produce all'Istituto, prima dell'avvio dell'esecuzione del Servizio, un Piano di comunicazione, che indichi chiaramente: i) i materiali di comunicazione che verranno realizzati; ii) i supporti che verranno utilizzati; iii) i temi ed i contenuti della comunicazione; iv) le *skills* professionali degli esperti coinvolti nella campagna di comunicazione.

5.2.3. Prodotti impiegati

Oltre a quanto previsto nell'Allegato 2.1 al presente Capitolato, i prodotti impiegati dovranno rispettare le percentuali previste all'art. 5.3.1 dell'Allegato al D.M. del 25 luglio 2011 (G.U. n. 220 del 21 settembre 2011).

Le derrate alimentari dovranno altresì rispettare i limiti di contaminazione microbica degli alimenti previsti dalla normativa vigente.

I prodotti biologici utilizzati dall'Appaltatore dovranno provenire da fornitori che operano obbligatoriamente all'interno del regime di controllo e certificazione previsto dal regolamento (CE) n. 834/2007 e (CE) n. 889/2008 e devono, quindi, essere assoggettati a uno degli Organismi di controllo e certificazione riconosciuti dal Ministero delle Politiche Agricole e Forestali.

Per la pesca sostenibile occorre essere in possesso di certificati di catena di custodia MSC (Marine Stewardship Council) o equivalenti.

Tutti i prodotti da produzione integrata devono provenire da fornitori che operano obbligatoriamente all'interno del regime di controllo e certificazione previsto dalla norma UNI 11233:2009.

Tutti i prodotti DOP, IGP e STG devono provenire da fornitori che operano obbligatoriamente all'interno del regime di controllo e certificazione previsto dai regolamenti UE 1151/2012 e UE 664/2014, con successive modificazioni, e devono, quindi, essere assoggettati a uno degli Organismi di controllo e certificazione riconosciuti dal Ministero delle Politiche Agricole e Forestali.

Tutti i prodotti da produzione agroalimentare tradizionale devono provenire da fornitori di prodotti iscritti nell'Elenco nazionale dei prodotti agroalimentari tradizionali istituito presso il Ministero per le politiche agricole previsti dagli articoli 2 e 3 del Decreto del Ministro per le Politiche Agricole 8 settembre 1999, n. 350.

I prodotti devono essere certificati da organismi di certificazione conformi ai sensi dell'articolo 2 del regolamento (UE) 2017/625 ed alla norma europea UNI CEI EN ISO/IEC 17065:2012(Requisiti generali relativi agli organismi che gestiscono sistemi di certificazione dei prodotti) e accreditati in conformità delle stesse.

Prima dell'avvio dell'esecuzione del Servizio, l'Aggiudicatario dovrà indicare le caratteristiche tecniche delle derrate alimentari impiegate per la preparazione dei Pasti, crudi o cotti, in conformità a quanto previsto nell'Offerta Tecnica, nel presente Capitolato Tecnico e nell'All. 2.1 al Capitolato medesimo.

L'Aggiudicatario dovrà altresì dichiarare, prima dell'avvio dell'esecuzione del Servizio, nome commerciale e marca dei prodotti in carta o tessuto che si impegna ad utilizzare e, su richiesta della Stazione Appaltante, dovrà presentare, per i suddetti prodotti non in possesso dell'etichetta EU Eco-label 2009/568 CE che sono presunti conformi, qualsiasi altro mezzo di prova appropriato, quale una documentazione tecnica del fabbricante o una relazione di prova di un organismo riconosciuto.

L'Aggiudicatario, per il trasporto delle merci, dovrà utilizzare mezzi di trasporto a basso impatto ambientale, quali:

- mezzi di trasporto su ferro;
- veicoli, almeno euro 6;
- veicoli elettrici;
- vetture ibride.

A tal fine, l'Aggiudicatario medesimo, prima dell'avvio dell'esecuzione del Servizio, dovrà fornire una Scheda dei mezzi di trasporto utilizzati per le merci, sottoscritta dal legale rappresentante, che riporti le seguenti indicazioni: la tipologia dei mezzi di trasporto delle merci e il numero dei mezzi di trasporto utilizzati; la targa dei mezzi di trasporto e copia delle carte di circolazione, se già disponibili.

L'Aggiudicatario dovrà descrivere l'imballaggio che utilizzerà, indicando le norme tecniche a cui è conforme (riportare il tipo di materiale o di materiali con cui è costituito, le quantità utilizzate, le misure intraprese per ridurre al minimo il volume dell'imballaggio, come è realizzato l'assemblaggio fra materiali diversi e come si possono separare ecc.).

In relazione al contenuto di riciclato, si presume conforme l'imballaggio che riporta tale indicazione minima di contenuto di riciclato, fornita in conformità alla norma UNI EN ISO 14021:2016 "Affermazioni Ambientali Autodichiarate" (ad esempio il simbolo del ciclo di "Mobius") o alla UNI EN ISO 14024:2018 "Etichettatura ambientale di tipo I" o con un sistema di etichettatura certificato da parte terza (esempio "Plastica

Seconda Vita" ed equivalenti).

L'Aggiudicatario dovrà utilizzare - nella fase di somministrazione e consumo dei Pasti - posate, stoviglie e bicchieri riutilizzabili (in ceramica, vetro, metallo, etc.).

Solo per documentate esigenze tecniche potrà essere possibile il ricorso a prodotti monouso.

In tal caso, qualora nel territorio comunale sia attiva la raccolta della frazione organica dei rifiuti, potranno essere utilizzate posate, stoviglie e bicchieri biodegradabili e compostabili in conformità alla norma UNI EN 13432:2002. In tale ipotesi l'Appaltatore dovrà fornire certificati di prodotto che attestino la conformità a tale norma.

5.2.4. Specifici obblighi ed oneri dell'aggiudicatario per il servizio di ristorazione

Il Servizio verrà svolto con esclusiva organizzazione, responsabilità e rischio dell'Appaltatore. In particolare, a titolo meramente esemplificativo e non esaustivo, sono a carico dell'Appaltatore:

- a) la richiesta e l'ottenimento di tutte le autorizzazioni e documenti necessari per lo svolgimento delle attività in argomento, per la sicurezza dei luoghi e per ogni altro aspetto richiesto dalla vigente normativa. L'INPS declina ogni responsabilità per la mancanza di tali autorizzazioni che rimangono esclusivo onere dell'Aggiudicatario e costituiscono presupposto per lo svolgimento dell'attività;
- b) le imposte e tasse comunque derivanti dall'assunzione del Servizio;
- c) le spese relative al consumo del gas metano per l'espletamento delle attività di cucina;
- d) le spese per il corredo e le spese direttamente o indirettamente afferenti al personale dell'Appaltatore e agli adempimenti relativi, anche derivanti da consuetudini locali;
- e) la fornitura di tutti i generi alimentari e di tutto quanto occorre per la preparazione delle vivande;
- f) la specifica pulizia e le relative spese per la sanificazione dei locali assegnati per la cucina, magazzini, area distribuzione cibo, area consumazione e di quelli attigui (depositi e relativi locali di collegamento) e di tutti i materiali occorrenti per la pulizia di detti locali, quali detergenti, deodoranti, disinfettanti, ecc., come pure tutti gli attrezzi quali scope, stracci, aspirapolvere, ecc., e l'allontanamento di tutti i rifiuti con raccolta differenziata - secondo le vigenti

norme in materia;

- g) il lavaggio centralizzato delle stoviglie, e di quanto altro necessario per consentire il Servizio;
- h) la raccolta e lo smaltimento di tutti i rifiuti solidi e liquidi, tra cui quelli di lavorazione e preparazione delle vivande e residui dei Pasti, secondo le disposizioni di legge vigenti al momento dell'espletamento del Servizio;
- i) la manutenzione ordinaria, nonché tutti gli interventi di riparazione ordinaria e straordinaria necessari per garantire il buon funzionamento delle attrezzature e dei macchinari (forni, frullatori, lavastoviglie, ecc.) messi a disposizione dall'INPS e di quelli forniti dall'Appaltatore, secondo quanto previsto al successivo punto 5.3;
- j) la manutenzione straordinaria che, per attrezzature e macchinari stabili, si intende nei limiti degli interventi necessari al mantenimento della funzionalità col grado di usura riscontrato al momento del Verbale di Avvio del Servizio, mentre per i piccoli elettrodomestici si intende comprensiva del ripristino della funzionalità anche attraverso la sostituzione con nuovi elettrodomestici;
- k) le operazioni di disinfestazione e derattizzazione dei locali adibiti allo svolgimento e all'erogazione del servizio di cucina, secondo quanto previsto al successivo paragrafo 5.4;
- l) la pulizia esterna ed interna delle cappe, dei filtri, della canalizzazione delle bocchette di estrazione ed immissione aria;
- m) fornitura delle dotazioni idonee da consegnare al personale INPS nel momento del controllo dei vani cucina—dispense etc..

L'Appaltatore deve impegnarsi a riconsegnare all'INPS alla scadenza del Contratto i locali, gli impianti, le dotazioni di sicurezza e le attrezzature messe a disposizione dall'Istituto stesso, nello stato in cui si trovavano al momento della consegna, salvo la normale usura.

L'Appaltatore è ritenuto responsabile unico dell'operato del personale da lui dipendente.

Per accertare la piena osservanza di tutte le condizioni previste nel presente Capitolato l'INPS designerà un proprio incaricato, il quale accederà, oltre che nei locali adibiti alla somministrazione dei Pasti, anche nella cucina, nei depositi, ecc. per controllare ogni fase attinente all'esecuzione del Servizio senza che ciò sollevi l'Appaltatore dalle proprie responsabilità.

5.3. Servizio di manutenzione ed obblighi di reintegro

L'Istituto mette a disposizione dell'Aggiudicatario i locali funzionali all'esecuzione del Servizio e tutti gli arredi e le attrezzature ivi esistenti nello stato in cui si trovano.

L'Appaltatore è tenuto a mantenere tali arredi e tali attrezzature in conformità a quanto previsto nel presente Capitolato, nell'Offerta Tecnica presentata in sede di gara e dalla normativa vigente, nonché ad eseguire tutti gli interventi manutentivi necessari alla funzionalità del Servizio oggetto di affidamento.

5.3.1. Manutenzione degli arredi, delle attrezzature e di tutto il materiale di proprietà dell'Istituto dato in consegna

In particolare, l'Appaltatore deve provvedere alla manutenzione:

- a. delle attrezzature fisse, specialmente per quanto riguarda quelle connesse all'esecuzione del Servizio di ristorazione (quali, ad esempio, cucine, forni, cappe, aspiratori, etc...);
- b. degli arredi da cucina e di tutto il materiale ricevuto in consegna.

L'Appaltatore deve inoltre provvedere alla revisione e pulizia periodica degli scarichi, agli espurghi e alle stasature, nonché alla corretta custodia degli estintori e delle manichette antincendio, con obbligo di immediata segnalazione della loro non funzionalità.

Al termine dell'Appalto tutti i locali, gli arredi e le attrezzature utilizzate dovranno essere restituiti nello stato medesimo in cui si trovavano al momento del Verbale di Avvio del Servizio, come nello stesso descritto, salvo il deterioramento o il consumo risultante dall'utilizzo in conformità del contratto.

5.3.2. Oneri a carico dell'Istituto

Sono a carico dell'Istituto:

- a. la gestione e la manutenzione dell'impianto di condizionamento e riscaldamento dei locali della mensa;
- b. la gestione e la manutenzione degli impianti di illuminazione, di riscaldamento e degli impianti idrici e delle centrali di distribuzione e fino ai punti di erogazione di ogni singolo impianto.

5.3.4. Reintegro del materiale frangibile e delle utensilerie di cucina

La variazione della consistenza dei beni, risultanti dal confronto con il Verbale di avvio del Servizio e il Verbale di ultimazione delle prestazioni, derivante dal deterioramento dipendente dalla normale usura o da forza maggiore per il vasellame e le stoviglie dell'Istituto, è carico dell'Appaltatore. L'Appaltatore, pertanto, si obbliga alla immediata e completa reintegrazione o sostituzione della dotazione iniziale con beni

analoghi, ed al rinnovo dell'utensileria di cucina non più utilizzabile.

5.4. Igienizzazione, disinfestazione e derattizzazione dei locali e smaltimento oli esausti

Sono a carico dell'Aggiudicatario la pulizia ordinaria, la sanificazione, la pulizia straordinaria dei locali adibiti al Servizio.

Nell'ambito del Servizio l'Appaltatore fornirà tutto il materiale di consumo per la pulizia delle attrezzature e dei luoghi ad esso affidati per il Servizio.

In tutti i luoghi interessati dal Servizio saranno forniti, da parte dell'Aggiudicatario, i detersivi per lavastoviglie con la necessaria assistenza tecnica periodica per l'utilizzo di queste ultime, nel rispetto di quanto previsto al paragrafo precedente, nonché dei criteri ambientali minimi (CAM) di cui al DM del 25 luglio 2011 (G.U. n. 220 del 21 settembre 2011).

Sono, inoltre, a carico dell'Appaltatore gli interventi di derattizzazione e disinfestazione. A tal riguardo, si osserveranno le norme stabilite dalle autorità competenti per quanto riguarda la lotta contro mosche, scarafaggi e le norme contenute in ogni altra ordinanza. La frequenza minima degli interventi di derattizzazione e di disinfezione dovranno essere:

- **primo intervento:** fine aprile-inizio maggio, sia in ragione del tempo di sviluppo, sia per evitare che interventi troppo ravvicinati originino fenomeni di resistenza ai principi attivi impiegati;
- **secondo intervento:** fine giugno-inizio luglio;
- **terzo intervento:** mese di settembre-inizio ottobre;
- **quarto intervento:** fine dicembre-inizio gennaio (o comunque nel periodo invernale), che deve essere specifico e fatto nella rete fognaria. Tale intervento, dovrà essere eseguito con apposita attrezzatura (TIFA o ULV) e con adatti prodotti termonebbiogeni, colpisce tutti gli insetti adulti che trovano nel periodo freddo un riparo caldo e umido per svernare.

Dopo ognuno di questi trattamenti, l'Appaltatore deve eseguire, a distanza di 20/30 giorni, un controllo ed, eventualmente, se necessario, un nuovo trattamento. In particolare:

- derattizzazione: n. 3 trattamenti/anno n. 3 controlli/anno;
- deblattizzazione, disinfestazione da mosche, formiche, altri insetti volanti o striscianti: 3 interventi/anno n. 3 controlli;
- disinfezione in fogna: n. 1 intervento/anno.

L'Appaltatore dovrà dichiarare di essere in possesso del regolare registro di carico e scarico, debitamente vidimato per l'attuazione di tutte le procedure previste dalla legge in materia di smaltimento degli oli esausti.

6. MODIFICAZIONI DELL'APPALTO

L'Aggiudicatario sarà obbligato ad accettare le eventuali modifiche degli obblighi contrattuali derivanti dall'estensione dei Servizi e comunque da ogni altra modifica contrattuale disposta in conformità a quanto previsto dall'art. 106 del Codice.

Ogni variazione di prestazione, sia in aumento che in diminuzione, dei Servizi previsti dal presente Capitolato, se contenuto nei limiti del quinto dell'importo contrattuale, sarà eseguita dall'Aggiudicatario ai patti e alle condizioni previste dal Contratto.

Qualsiasi richiesta di modificazione del Servizio da parte dell'Aggiudicatario dovrà essere preventivamente comunicata in forma scritta dall'Amministrazione e da essa accettata.

La richiesta di Servizi, da rendere con periodicità anche maggiore da quella indicata nel presente Capitolato, sarà preventivamente comunicata dalla Struttura all'Appaltatore.

In ogni caso, l'Aggiudicatario rinuncia espressamente ad ogni diritto, compenso od indennizzo di qualsiasi natura derivante dal non raggiungimento del valore complessivo dell'Appalto.

7. ONERI A CARICO DELL'ISTITUTO

L'Istituto mette a disposizione gratuitamente, per l'espletamento del Servizio, acqua ed elettricità necessarie nelle potenze disponibili. Potranno essere messi a disposizione dell'Appaltatore, qualora disponibili, ripostigli e locali per la conservazione di materiali ed attrezzature e da adibire a spogliatoi per il personale lavorante e le cui chiavi saranno a disposizione dell'Appaltatore. Una copia dovrà comunque rimanere, per ogni evenienza, alla Struttura. Sono a carico dell'Istituto:

- a. la gestione e la manutenzione dell'impianto di condizionamento e riscaldamento dei locali della mensa;
- b. la gestione e la manutenzione degli impianti di illuminazione, di riscaldamento e degli impianti idrici e delle centrali di distribuzione e fino ai punti di erogazione di ogni singolo impianto.

Tutto ciò che non è espressamente previsto nel presente articolo, come onere od obbligo dell'Istituto, si intende posto a carico dell'impresa Affidataria.

8. OBBLIGHI E ONERI DELL'APPALTATORE

L'Appaltatore deve mettere a disposizione personale capace, fisicamente idoneo ed in possesso dei requisiti professionali previsti dalla normativa per lo svolgimento delle mansioni richieste.

Almeno cinque giorni prima dell'inizio del servizio l'Aggiudicatario dovrà fornire al Dirigente preposto della Direzione Regionale dell'INPS competente per materia o suo delegato:

1. **l'elenco del personale impiegato**, allegando il relativo *curriculum* contenente l'indicazione dei titoli scolastici e professionali necessari per l'esercizio della professione richiesta per l'esecuzione del Servizio; tale elenco, in caso di variazioni, dovrà essere tempestivamente aggiornato;
2. **l'elenco del personale di riserva**, incaricato di sostituire il personale di cui al precedente punto in caso di assenza;
3. **idonea dichiarazione** attestante che gli addetti ai servizi, se trattasi di cittadini non europei, qualora non residenti nello Stato italiano, siano tuttavia in condizioni di soggiornarvi nel rispetto di tutte le disposizioni vigenti in materia, nonché che per gli stessi siano stati assolti tutti gli adempimenti previsti dalla normativa vigente per l'espletamento della professione esercitata, ivi compresa –se richiesta- l'iscrizione all'albo professionale.

Inoltre, l'Aggiudicatario, secondo quanto disposto dall'art. 2 del D.Lgs. 4 marzo 2014, n. 39, è tenuto ad acquisire dalle Autorità competenti, per ciascun soggetto impiegato nel Servizio, pena sua esclusiva responsabilità, il certificato del casellario giudiziale, al fine di non assumere personale che abbia subito condanne per i reati di cui agli artt. 600 *bis*, 600 *ter*, 600 *quater*, 600 *quinqies* e 609 *undecies* c.p..

Quanto al personale, esso è tenuto a:

- a. svolgere il Servizio negli orari prestabiliti ed in modo da minimizzare il suo impatto sugli ulteriori servizi svolti nelle Strutture; non sono ammesse variazioni dell'orario di Servizio se non preventivamente concordate;
- b. rispettare le consuete norme di educazione, che definiscono i criteri di un comportamento civile, nonché le norme di correttezza nel lavoro, e manifestare sensibilità civile, disponibilità e comprensione nei riguardi delle persone con cui viene in contatto durante l'espletamento del Servizio, in particolar modo nei confronti degli Ospiti del Convitto;

- c. rispettare i piani di lavoro sottoscritti in sede contrattuale, eseguendo le operazioni affidate secondo le metodiche e le frequenze stabilite;
- d. mantenere il segreto su tutto ciò che, per ragioni di servizio, possa venire a conoscenza in relazione ad atti, documenti, fatti o notizie in genere riguardanti l'Istituto e gli Ospiti del Convitto;
- e. presentarsi in servizio muniti di apposito tesserino di riconoscimento (recante nome, cognome e foto dell'operatore), in perfetta divisa - ove richiesta in relazione al tipo di servizio prestato - e, comunque, sempre con abbigliamento consono e adeguato all'ambiente del Convitto;
- f. lasciare immediatamente i locali dell'Istituto al termine del Servizio;
- g. consegnare al personale indicato dalla competente Direzione Regionale ogni oggetto che risulti smarrito o rinvenuto nell'espletamento del Servizio.

E' fatta comunque salva la facoltà dell'Istituto di chiedere, in qualsiasi momento ed a suo insindacabile giudizio, l'allontanamento di personale che, per seri motivi, non risulti idoneo all'espletamento del Servizio e la sostituzione di dipendenti dell'impresa che, durante lo svolgimento del Servizio, abbiano tenuto un comportamento non consono all'ambiente di lavoro e non garante di un corretto Servizio nei confronti degli utenti.

Il personale addetto dovrà essere assunto alle dipendenze dell'Aggiudicatario con regolare autorizzazione dell'Ispettorato Provinciale del Lavoro, ovvero risultare socio - lavoratore o titolare di specifico incarico.

L'Appaltatore solleva l'Istituto da ogni obbligo e responsabilità per quanto riguarda retribuzioni, contributi previdenziali e assicurativi, assicurazioni ed in genere da tutti gli obblighi risultanti dalle disposizioni legislative e regolamentari in materia di lavoro e assicurazioni sociali, compresa l'autorizzazione a svolgere l'attività fuori sede, assumendo a proprio carico tutti gli oneri relativi. In generale, l'Appaltatore garantisce l'estraneità dell'Istituto da qualsiasi vertenza economica o giuridica tra l'Appaltatore stesso ed il proprio personale dipendente.

L'Aggiudicatario, in sede contrattuale, dovrà presentare un piano di lavoro in cui specificare l'articolazione dei turni, il numero delle unità di personale presenti in ciascuna fascia oraria e le mansioni di ciascun addetto.

L'Aggiudicatario dovrà altresì presentare, con cadenza trimestrale, la fotocopia del registro delle presenze, recante nominativi e turni di lavoro svolti dal personale di tutti i servizi.

In particolare, l'Appaltatore si obbliga:

1. ad assumere verso i propri dipendenti:
 - a. tutti gli obblighi risultanti dalle disposizioni legislative e regolamentari vigenti in materia di disoccupazione, invalidità, vecchiaia, assunzione di invalidi e quant'altro disposto per legge, nonché di sicurezza sul lavoro, così come stabilito dalle norme ed i patti contenuti nel D.Lgs 81/2008 ed assume a suo carico tutti gli oneri relativi;
 - b. ad applicare condizioni economiche, normative e previdenziali non inferiori a quelle risultanti dai contratti collettivi di lavoro applicabili alla data di stipula del Contratto, alla categoria ed alla località in cui si svolgono le prestazioni, nonché le condizioni risultanti da successive modifiche ed integrazioni ed, in genere, da ogni altro contratto collettivo successivamente stipulato per la categoria ed applicabile nella località. L'obbligo permane anche dopo la scadenza dei suindicati contratti collettivi e fino alla loro sostituzione. I suddetti obblighi vincolano l'Aggiudicatario anche nel caso in cui non sia aderente alle Associazioni stipulanti o receda da esse. Non sono ammessi patti in deroga, anche se previsti da accordi interni all'impresa, sia nei confronti dei dipendenti che nei confronti di eventuali soci-lavoratori. All'Istituto resta, comunque, la facoltà di richiedere in merito opportuni accertamenti al competente Ispettorato Provinciale del Lavoro ed al proprio Nucleo Ispettivo.

L'Istituto, nel caso di accertata violazione degli obblighi di cui sopra, previa comunicazione all'Aggiudicatario, si riserva il diritto di sospendere l'emissione dei mandati di pagamento per l'ammontare che sarà indicato dall'Istituto stesso e dall'INAIL, sino a quando la vertenza non risulti definita, senza che ciò comporti l'obbligo di corresponsione di interessi.

L'INPS potrà richiedere all'Aggiudicatario, in qualsiasi momento, l'esibizione del libro matricola, dei modelli F24 e dei fogli paga al fine di verificare la corretta attuazione degli obblighi inerenti l'applicazione del CCNL di riferimento e delle leggi in materia previdenziale, assistenziale e assicurativa;
 - c. a fornire al Dirigente preposto della Direzione Regionale dell'INPS competente per materia o suo delegato, con cadenza mensile, unitamente al prospetto analitico delle ore di lavoro prestate dal proprio personale e alla fattura, la prova di aver regolarmente provveduto al pagamento degli oneri contributivi e previdenziali (attraverso la produzione del modello DURC);

- d. a sottoporre il personale, all'atto dell'assunzione e periodicamente, a visite mediche ed accertamenti di controllo, sulla base del proprio Piano di Sicurezza, definito ai sensi e con le modalità dell'art. 26 D.Lgs. 81/2008. Resta comunque impregiudicata la facoltà per l'Istituto di verificare in ogni momento la sussistenza delle condizioni sanitarie necessarie per l'espletamento del Servizio;
- e. ad operare con un numero adeguato di operatori di ambo i sessi e a limitare fenomeni di turn-over tali da compromettere la peculiarità del Servizio e il rapporto operatore/utente;
- f. a sostituire il personale assente per qualsiasi motivo o che dovesse risultare non idoneo ad insindacabile giudizio del Dirigente preposto della Direzione Regionale dell'INPS competente per materia o suo delegato con tempestività e comunque entro le 24 ore con altro, dotato dei medesimi requisiti di formazione e preparazione, indicando per iscritto le generalità del sostituto al Dirigente dell'area dirigenziale della Direzione Regionale dell'INPS competente per materia o suo delegato;
- g. a dare immediata comunicazione al Dirigente preposto della Direzione Regionale dell'INPS competente per materia o suo delegato di qualsivoglia evento di carattere straordinario riguardante l'andamento del Servizio, nonché delle eventuali difficoltà di rapporti tra Aggiudicatario/utente/Convitto;
- h. a non impiegare il personale anche per altri servizi eventualmente svolti al di fuori del presente Appalto e ciò salvo esplicito e specifico consenso del Dirigente preposto della Direzione Regionale dell'INPS competente per materia o suo delegato. Tale vincolo non opera per il sostituto di personale assente per malattia o altra causa imprevedibile;
- i. ad organizzare per il personale impiegato un percorso di formazione che definisca gli obiettivi del Servizio in oggetto oltre a garantire ai medesimi occupati una conoscenza dell'Istituto;
- j. a provvedere alla formazione di tutto il personale impiegato perché sia in grado di attuare misure di prevenzione incendi e lotta antincendi o di evacuazione in caso di pericolo grave e immediato, di salvataggio e di primo soccorso e, comunque, di gestione dell'emergenza. A tal fine si richiede che il personale designato sia formato non solo per il rischio medio, bensì con l'attestato di idoneità tecnica di cui all'art. 3 della legge 28 novembre 1996, n. 609. Tale personale sarà inserito nelle squadre di

emergenza e primo soccorso previste nel DVRI (documento di valutazione dei rischi);

- k. ad assicurare comunque il Servizio, in caso di sciopero o di altri imprevisti, da svolgersi nei tempi e nei modi stabiliti dal presente Capitolato;
- l. a raccogliere e a smaltire i rifiuti come previsto dalle vigenti disposizioni normative.

Sono a completo carico dell'Aggiudicatario gli oneri relativi all'impiego di:

- i. divise per il personale impiegato e relativo lavaggio e stiratura, da eseguirsi nel rispetto delle norme vigenti in materia di igiene;
- ii. tessere di riconoscimento e distintivi;
- iii. sacchi per raccolta rifiuti;
- iv. materiale di cancelleria;
- v. cellulare di servizio.

In caso di inadempimento (totale o parziale), si applicano le penali indicate nell'All.1 Schema di Contratto.

L'Appaltatore deve garantire in ogni tempo l'INPS contro ogni e qualsiasi pretesa di terzi derivante da sua inadempienza, anche parziale, alle norme contrattuali od a disposizioni di legge.

Sciopero e sospensione del servizio

In caso di sciopero dei lavoratori dell'Aggiudicatario o altri eventi che per qualsiasi motivo possano influire sul normale espletamento del Servizio, l'Istituto dovrà essere avvisato con un anticipo di almeno 5 giorni. In caso di proclamazione di sciopero l'Aggiudicatario s'impegna comunque a garantire il contingente d'operatori necessario per il mantenimento dei servizi essenziali ai sensi dell'art. 1 della legge 146/1990 e successive modificazioni ed integrazioni.

Le interruzioni di Servizio per cause di forza maggiore non danno luogo a responsabilità per entrambe le Parti. L'Aggiudicatario è tenuto comunque a garantire i servizi essenziali sino al superamento dell'evento critico, contribuendo fattivamente al ripristino delle condizioni di gestione ordinaria. Per forza maggiore s'intende qualunque fatto eccezionale, imprevedibile ed al di fuori del controllo delle Parti.

In caso di arbitraria sospensione del Servizio da parte dell'Aggiudicatario, INPS, oltre all'applicazione delle penali di cui allo Schema di Contratto, provvederà, ove lo riterrà opportuno, alla esecuzione dei Servizi in danno dell'Appaltatore, salva ogni altra ragione od azione.

Qualora l'arbitraria sospensione dei Servizi dovesse protrarsi per un periodo continuativo della durata superiore a 7 (sette) giorni, l'INPS avrà piena facoltà di ritenere il Contratto risolto di diritto e, conseguentemente, di adottare, senza bisogno di messa in mora, le misure indicate nello schema di Contratto.

L'Aggiudicatario non può sospendere il Servizio nemmeno quando siano in atto controversie con l'Istituto.

9. PREDISPOSIZIONE DEL PIANO DI SICUREZZA

Entro 30 giorni dall'avvio del Servizio, l'Appaltatore provvederà alla presentazione all'Istituto del proprio Piano della Sicurezza, per le informazioni e gli adempimenti previsti dal D.Lgs. 81/2008 e successive modificazioni.

L'Appaltatore si obbliga comunque a provvedere, a cura e a carico propri e sotto la propria responsabilità, a tutte le spese occorrenti, secondo i più moderni accorgimenti della tecnica, per garantire, in ossequio al D.lgs 81/2008 s.m.i., la completa sicurezza durante l'esecuzione dell'Appalto e l'incolumità delle persone addette ai Servizi, per evitare incidenti e/o danni di qualsiasi natura, a persone o cose, assumendo a proprio carico tutte le opere provvisoriale ed esonerando, di conseguenza, l'Istituto da ogni e qualsiasi responsabilità con riferimento ai rischi relativi all'esercizio dell'attività da essi svolta, nonché, alla presentazione all'Istituto del proprio D.V.R. (Documento di Valutazione dei Rischi), ivi compresi tutti gli allegati quali il Piano di emergenza e il D.U.V.R.I. (Documento Unico di Valutazione dei Rischi da Interferenze), per le informazioni e gli adempimenti previsti dal citato decreto.

L'Aggiudicatario assume la responsabilità, a tutti i fini di cui alla normativa vigente, della sicurezza degli Ospiti, ed eventuali visitatori del Convitto; è tenuto pertanto alla nomina delle figure previste dal D.lgs. 81/2008 s.m.i. e alla redazione dei relativi documenti, manlevando l'Istituto da ogni responsabilità a riguardo.

10. AVVIO DELL'APPALTO E DISPOSIZIONI PARTICOLARI

Prima dell'avvio del Servizio, alla presenza di un rappresentante dell'INPS, verrà effettuata formale presa in consegna del Convitto da parte dell'Appaltatore, previa stesura di apposito Verbale di avvio del Servizio contenente l'inventario circa la consistenza dei beni e le attrezzature in dotazione della Struttura.

A seguito di tale adempimento e di quanto previsto nei precedenti articoli, l'Aggiudicatario assume obbligatoriamente su di sé gli oneri e la responsabilità dell'uso, della custodia e della buona conservazione dei beni e provvede, a propria

cura e spese, alla riparazione e/o sostituzione dei beni che avrà eventualmente danneggiato nello svolgimento dell'Appalto. In mancanza, l'Istituto si rivarrà della relativa spesa sul deposito cauzionale e/o mediante trattenute di pari importo sul corrispettivo del Servizio.

Già dalla fase dell'avvio dell'Appalto, l'Aggiudicatario dovrà comunque garantire un Servizio di perfetta efficienza e fornire ogni tipo di assistenza per la risoluzione di disservizi.

L'Appaltatore, sulla base di quanto offerto in sede di gara, potrà fornire materiali, anche consumabili, per l'uso nelle attività proposte ed integrare le esistenti attrezzature necessarie allo svolgimento dei Servizi con le altre che ritenesse necessarie. L'Appaltatore resterà proprietario di tali materiali e tali attrezzature, senza poter vantare alcun compenso nei confronti dell'Istituto, nè potersi rivalere per eventuali danni derivanti dal relativo utilizzo. Tali dotazioni suppletive dovranno essere correttamente individuate ed inventariate e saranno rimosse dall'Appaltatore al termine del Servizio.

Non saranno pertanto tollerate disfunzioni e/o disorganizzazione del Servizio derivanti dalla mancanza di personale, malfunzionamenti dei macchinari e/o altre motivazioni addotte a giustificazione.

L'Aggiudicataria deve rendicontare al Dirigente preposto della Direzione Regionale dell'INPS competente per materia o suo delegato, secondo le indicazioni dello stesso, relativamente al Servizio espletato.

Presso la Struttura deve essere conservata, a cura dell'Aggiudicatario, con modalità idonee a garantire il rispetto della normativa sulla privacy, la seguente documentazione:

- consegne individuali dell'Ospite;
- presenze del personale;
- modulo per monitoraggio interventi/attività varie;
- modulistica attestante la corretta applicazione normativa D.Lgs 81/08 (prevenzione e protezione), D.lgs. 196/2003 (consenso informato).

11. DIRETTORE DELL'ESECUZIONE

Conformemente a quanto previsto dall'art. 101 del D.lgs. 50/2016, all'esecuzione delle attività di cui al Contratto è preposto un Direttore dell'Esecuzione, nominato dalla Direzione Regionale competente.

Il Direttore dell'Esecuzione del Contratto provvede al coordinamento, alla direzione e al controllo tecnico-contabile dell'esecuzione del Contratto, verificando che le attività e le prestazioni contrattuali siano eseguite in conformità ai documenti contrattuali, nonché a tutte le attività che si dovessero rendere opportune per assicurare il perseguimento dei compiti assegnati.

Al Direttore dell'Esecuzione si affianca il Direttore tecnico, che ha il compito di coadiuvare il Direttore dell'Esecuzione per gli aspetti tecnici.

12. SUPERVISORE

L'Aggiudicatario deve designare una persona con funzioni di "Supervisore", il cui nominativo dovrà essere notificato al Dirigente preposto della Direzione Regionale dell'INPS competente per materia o suo delegato. Il Supervisore, la cui presenza in Convitto sarà richiesta per un congruo numero di ore al giorno (almeno 7), ha il compito precipuo di programmare, coordinare, controllare e far osservare al personale impiegato le funzioni ed i compiti stabiliti, di intervenire, decidere e rispondere direttamente riguardo ad eventuali problemi che dovessero sorgere in merito alla regolare esecuzione delle prestazioni appaltate ed all'accertamento di eventuali danni. Pertanto, tutte le comunicazioni e le contestazioni di inadempienza fatte in contraddittorio con detto Supervisore, che dovrà essere munito di delega espressa da parte dell'Aggiudicatario, dovranno intendersi fatte direttamente all'Aggiudicataria stessa.

Detto Supervisore, durante le ore di Servizio, deve essere a disposizione dell'Istituto e comunque facilmente rintracciabile, anche mediante telefono cellulare fornito dall'Aggiudicatario. L'Aggiudicatario è tenuto a fornire prova del regolare adempimento di tutti gli obblighi di cui al presente articolo. La funzione di coordinamento non è computata ai fini del calcolo del monte orario per ciascuno dei servizi precedentemente descritti.

13. VERIFICHE E CONTROLLI

L'Istituto si riserva, con ampia ed insindacabile facoltà e senza che l'Appaltatore possa nulla eccepire, di effettuare verifiche e controlli circa la perfetta osservanza di tutte le disposizioni contenute nel Contratto.

Attraverso proprio personale l'Istituto provvederà all'organizzazione di azioni di monitoraggio, controllo ed ispezione.

Qualora dal controllo qualitativo e quantitativo il Servizio dovesse risultare non conforme agli accordi contrattuali, l'Aggiudicatario dovrà provvedere ad eliminare le disfunzioni rilevate con ogni tempestività e comunque entro le 48 ore.

14. LIVELLI DI SERVIZIO

Il Direttore dell'Esecuzione provvederà all'organizzazione di azioni di monitoraggio, controllo e ispezione del Servizio, con cadenza mensile.

In particolare, il medesimo provvederà a fare compilare agli utenti maggiorenni del Convitto specifici questionari, contenenti l'indicazione del proprio livello di soddisfazione in relazione alle prestazioni appaltate.

I soggetti di cui sopra dovranno esprimere la propria soddisfazione assegnando un punteggio da 1 ("pessimo") a 5 ("ottimo") ai seguenti parametri di valutazione:

		PESSIMO	MEDIOCRE	NON DEL TUTTO SODDISFACENTE	BUONO	OTTIMO
A.	Qualità del servizio percepita	1	2	3	4	5
B.	Disponibilità e cortesia del personale operativo	1	2	3	4	5
C.	Qualità dei materiali utilizzati	1	2	3	4	5
	RISULTATO TOTALE (R_i)		Media aritmetica dei punteggi assegnati = (A + B + C)/3			

Sulla base dei suddetti questionari verrà rilevato l'**indicatore di soddisfazione**, rispettivamente, del Direttore dell'Esecuzione e dell'utenza, secondo le modalità di seguito descritte.

Indicatore di soddisfazione del Direttore dell'Esecuzione

L'indicatore di soddisfazione del Direttore dell'Esecuzione verrà calcolato sulla base della seguente formula:

$$IS_i = R_i/5$$

Dove

IS_i = indicatore di soddisfazione relativo al servizio i-esimo;

R_i = punteggio attribuito per il servizio i-esimo;

5 = risultato massimo ottenibile (nel caso in cui venisse assegnato un voto massimo, ossia 5, a ciascun parametro di valutazione).

Indicatore di soddisfazione dell'utenza

L'indicatore di soddisfazione dell'utenza verrà calcolato sulla base della seguente formula:

$$IS_i = R_i/5$$

Dove

IS_i = indicatore di soddisfazione relativo al servizio i-esimo;

R_i = media aritmetica dei risultati totali dei questionari compilati da ciascun utente, per il servizio i-esimo;

5 = risultato massimo ottenibile (nel caso in cui venisse assegnato un voto massimo, ossia 5, a ciascun parametro di valutazione).

Calcolo del Livello di Servizio Effettivo

Sulla base degli indicatori di soddisfazione, per ciascun servizio, verrà calcolato il Livello di Servizio Effettivo realizzato nel mese di riferimento, attraverso la seguente formula:

$$LS_E = (0,3 \times IS_S) + (0,7 \times IS_U)$$

dove:

LS_E = Livello di Servizio Effettivo

IS_S = indicatore di soddisfazione della Stazione Appaltante (Direttore dell'Esecuzione)

IS_U = indicatore di soddisfazione dell'utenza

Sulla base dei Livelli di Servizio Effettivi realizzati nel mese di riferimento verranno calcolate le penali, secondo le modalità descritte nello Schema di Contratto.

15. RESPONSABILITÀ DELL' AGGIUDICATARIO

L'Appaltatore è responsabile di tutti i danni di qualsiasi natura e che per qualsiasi motivo possano derivare alle persone e/o cose nello svolgimento dei Servizi oggetto del presente Appalto, sollevando l'Istituto da qualsiasi responsabilità.

L'Aggiudicatario deve adottare tutte le cautele necessarie per garantire l'incolumità delle persone addette al Servizio stesso e dei terzi, ricadendo, pertanto, ogni più ampia responsabilità sullo stesso Appaltatore e restando del tutto esonerato l'Istituto. E' a carico dell'Appaltatore il risarcimento degli eventuali danni arrecati all'INPS ed ai terzi a seguito di incuria del personale addetto al Servizio nell'esecuzione degli adempimenti assunti con il Contratto.

A copertura dei danni di cui sopra, prima di dare inizio all'esecuzione del Contratto e per tutta la durata dello stesso, l'impresa dovrà essere assicurata contro i danni a cose e/o persone (compresa l'assicurazione contro la responsabilità civile per il trasporto di persone) che dovessero essere arrecati dal proprio personale nell'effettuazione dei Servizi appaltati o, comunque, in dipendenza diretta o indiretta della esecuzione del Servizio, mediante apposita polizza assicurativa RCT/RCO con primaria compagnia di assicurazione, con un massimale non inferiore a €. 1.000.000,00 (un milione/00) per sinistro e per persona, producendo copia del contratto assicurativo entro dieci giorni dall'affidamento del servizio.

In particolare la polizza assicurativa dovrà espressamente coprire i seguenti rischi:

- a. responsabilità civile verso terzi ivi compresi i dipendenti dell'Istituto e comprendente anche il danneggiamento degli edifici e dei macchinari e la rivalsa dei terzi danneggiati nei confronti dell'Istituto;
- b. rischi per danni diretti e indiretti (rischio locativo, interruzione del servizio o di attività derivanti da incendio, scoppio in genere, esplosione, sabotaggio, tumulti, atti vandalici, etc. causati dall'Appaltatore, da suoi dipendenti o preposti).

In caso di mancato pagamento dei premi assicurativi da parte dell'Aggiudicatario, l'INPS avrà facoltà di risolvere il Contratto con effetto immediato e richiedere il risarcimento dei danni conseguenti.

L'accertamento dei danni sarà effettuato dall'Istituto alla presenza del Supervisore dell'Aggiudicatario, in modo tale da consentire all'impresa di intervenire nella stima. Qualora l'Aggiudicatario non manifesti la volontà di partecipare all'accertamento in oggetto, l'Amministrazione provvederà autonomamente. Tale constatazione costituirà titolo sufficiente al fine del risarcimento del danno che dovrà essere corrisposto dall'Appaltatore. Qualora l'Appaltatore o chi per esso, non dovesse provvedere al risarcimento od alla riparazione del danno nel termine fissato nella relativa lettera di notifica, l'Istituto è fin d'ora autorizzato a provvedere direttamente, trattenendo l'importo sulla fattura di prima scadenza ed eventualmente sulle successive o sulla garanzia fideiussoria con obbligo di immediato reintegro.

16. PAGAMENTO

Il corrispettivo dei Servizi oggetto dell'Appalto è calcolato sulla base dei Pasti erogati nel mese di riferimento e del prezzo unitario giornaliero *pro-capite* offerto in sede di gara.

Nel caso in cui l'Appaltatore non eroghi una Giornata Alimentare Completa, ma solo alcuni Pasti, l'Appaltatore sarà remunerato *pro quota* sulla base dei valori percentuali di cui al paragrafo 2.1 del presente Capitolato.

Si specifica che, qualora venissero attivati, nei mesi di luglio e agosto, le ulteriori formule di ospitalità in favore delle Categorie Extra indicate in premessa, le prestazioni erogate dall'Appaltatore verranno remunerate sulla base dei Pasti effettivamente erogati.

Il compenso dovuto all'Aggiudicatario verrà corrisposto dall'Istituto in via posticipata attraverso la competente Direzione Regionale, previa verifica della regolare esecuzione del Servizio e del DURC valido, entro 30 giorni dalla data di ricevimento della fattura, emessa entro il 20 del mese successivo a quello di riferimento.

Prima dell'emissione della fattura, l'Appaltatore dovrà trasmettere alla Stazione Appaltante un apposito *report*, nel quale indicare, in relazione alla mensilità di riferimento: i) numero di Ospiti; ii) tipologia di Ospiti; iii) numero e tipologia di Pasti erogati; iv) numero di Giornate Alimentari Complete.

L'approvazione del suddetto *report* costituisce condizione di emissione della fattura.

Resta inteso che la Stazione Appaltante, ove lo ritenga necessario, potrà richiedere all'Appaltatore informazioni ulteriori ed integrative rispetto a quelle contenute nel *report*.

Si specifica che, in attuazione delle vigenti disposizioni normative in materia di emissione, trasmissione e ricevimento della fatturazione elettronica da applicarsi alle Pubbliche Amministrazioni, gli Operatori Economici dovranno trasmettere le fatture esclusivamente in modalità elettronica e l'Istituto dovrà procedere al pagamento delle sole fatture pervenute in tale modalità.

Altre informazioni, necessarie alla predisposizione e trasmissione della fattura elettronica al Sistema di Interscambio, sono disponibili nel portale istituzionale sezione "Aste, gare e fornitori>Fatturazione elettronica" e sul sito web www.fatturapa.gov.it, dove sono indicate le ulteriori operazioni che le società e gli operatori economici devono svolgere ai fini di una corretta trasmissione all'Istituto delle fatture elettroniche.

L'Appaltatore si assume gli obblighi di tracciabilità dei flussi finanziari di cui alla Legge 136/2010.

L'IVA, ove dovuta, verrà calcolata dall'Aggiudicatario in sede di fatturazione nella misura di legge ed addebitata all'INPS in conformità alle disposizioni vigenti in materia.

Nel caso di subappalto, sarà fatto obbligo all'Aggiudicataria di trasmettere, entro venti giorni dalla data di ciascun pagamento effettuato nei confronti della subappaltatrice, copia delle fatture quietanzate relative ai pagamenti da essa corrisposti al subappaltatore, con l'indicazione delle ritenute di garanzia effettuate.