



Data di pubblicazione: 25/11/2022

Nome allegato: *All.1 Capitolato tecnico.pdf*

CIG: 9485292693 (Lotto 1); 9485357C35 (Lotto 2); 948540864D (Lotto 3);

Nome procedura: *Procedura aperta telematica di carattere comunitario, ai sensi dell'art. 60 del D.Lgs. n. 50/2016, volta all'affidamento della Gestione integrata con la formula "Global Service" dei servizi relativi al soggiorno dei propri assistiti iscritti ex ENAM e delle altre categorie ammesse presso le case di soggiorno ex ENAM site in San Cristofaro al Lago (TN) (Lotto 1), Lorica di Pedace (CS) (Lotto 2) e Fiuggi (FR) (Lotto 3).*

Procedura aperta telematica di carattere comunitario, ai sensi dell'art. 60 del D.Lgs. n. 50/2016, volta all'affidamento della «Gestione "global service" dei servizi relativi al soggiorno dei propri assistiti iscritti ex ENAM e delle altre categorie ammesse presso le case di soggiorno ex ENAM site in San Cristoforo al Lago (TN) (Lotto 1), in Lorica di Pedace (CS) (Lotto 2) e Fiuggi (FR) (Lotto 3)»



Istituto Nazionale Previdenza Sociale



ISTITUTO NAZIONALE PREVIDENZA SOCIALE

ALLEGATO 1 AL DISCIPLINARE DI GARA

CAPITOLATO TECNICO

Procedura aperta telematica di carattere comunitario, ai sensi dell'art. 60 del D.Lgs. n. 50/2016, volta all'affidamento della «Gestione "global service" dei servizi relativi al soggiorno dei propri assistiti iscritti ex ENAM e delle altre categorie ammesse presso le case di soggiorno ex ENAM site in San Cristoforo al Lago (TN) (Lotto 1), Lorica di Pedace (CS) (Lotto 2), Fiuggi (FR) (Lotto 3)».

CIG:

Lotto 1 - 9485292693;

Lotto 2 - 9485357C35;

Lotto 3 - 948540864D.

Via Ciro il Grande, n. 21, CAP 00144 - ROMA

C.F. 80078750587 - P.IVA 02121151001

SOMMARIO

PREMESSA	4
ART. 1 - NORMATIVA DI RIFERIMENTO	4
ART. 2 - OGGETTO DELL'APPALTO E CPV.....	5
ART. 3 - DETERMINAZIONE DEL VALORE PRESUNTO DELL'APPALTO	5
ART. 5 - DECORRENZA E DURATA DELL'APPALTO.....	12
Art. 6 – LUOGO ED ESECUZIONE DELL'APPALTO	12
ART. 7 - PRESTAZIONI RICHIESTE AL SOGGETTO AGGIUDICATARIO	13
A) SERVIZI ALBERGHIERI E DI RISTORAZIONE	13
Accoglienza e congedo ospiti:	13
Servizio di portineria/reception, call center/centralino/concierge e servizio di vigilanza non armata.	13
Servizio sale conferenza.....	15
Servizio bar	15
Servizio camere	16
Servizio di pulizia	17
Materiali impiegati	19
Igienizzazione, disinfestazione e derattizzazione dei locali adibiti al servizio di ristorazione	24
Formazione del personale addetto al servizio di pulizia	27
Servizio di lavanderia e guardaroba	28
Altri servizi all'utenza	29
Servizi per diversamente abili	29
Servizio di primo soccorso	29
Divieto di introduzione animali	30
Servizio di ristorazione.....	30
Prodotti impiegati	35
Modalità di esecuzione del servizio di ristorazione.....	37
Servizio a tavola.....	37
Prima Colazione	38
Pranzo e cena:	38
Servizio shuttle	39
Macchinette distributrici	39
Altri oneri connessi all'attività alberghiera e alla conduzione dell'immobile	39

B) MANUTENZIONE ORDINARIA (VERDE, EDILE, TECNOLOGICA) DEGLI EDIFICI E DELLE AREE ANNESSE.	40
Servizio di manutenzione ordinaria	40
La manutenzione ordinaria preventiva.	42
La manutenzione ordinaria correttiva.	43
Attività di manutenzione ordinaria su immobili, arredi e beni mobili.	43
Attività di manutenzione ordinaria degli impianti e delle attrezzature.	44
Servizio di manutenzione del verde.....	46
Art. 8 PREDISPOSIZIONE DEL PIANO DELLA SICUREZZA	48
ART. 10 - ONERI E OBBLIGHI DELL'AGGIUDICATARIO	48
Accesso alle informazioni concernenti il personale impiegato..	50
Sciopero e sospensione del servizio	54
ART.12 - ONERI A CARICO DELL'ISTITUTO	55
ART. 13 - AVVIO DELL'APPALTO E DISPOSIZIONI PARTICOLARI...	55
ART. 14 – AMMISSIONI - VARIAZIONI – RAPPORTI FINANZIARI..	56
Art. 15 – DIRETTORE DELL'ESECUZIONE.....	57
ART. 16 – LIVELLI DI SERVIZIO	57
ART. 17 - VERIFICHE E CONTROLLI	59
ART. 18 - SUPERVISORE	59
ART. 19 - INTERVENTO SOSTITUTIVO DELLA STAZIONE APPALTANTE IN CASO DI INADEMPIENZA RETRIBUTIVA DELL'APPALTATORE	60
ART. 20 - RESPONSABILITÀ DELL' AGGIUDICATARIO.....	61

PREMESSA

Le case di soggiorno oggetto della presente gara sono site in San Cristoforo al Lago (TN) Viale Europa n. 11/13, Lorica di Pedace (CS) Via Nazionale n. 14 e Fiuggi (FR) Via Armando Diaz n. 107.

Le case di soggiorno in questione sono destinate alle seguenti attività:

- a) **soggiorni con finalità climatico - termali**, riservati al personale docente e direttivo della scuola materna e primaria in servizio o in quiescenza, nonché ai loro familiari, la cui ammissione alla casa di soggiorno è disciplinata da specifica graduatoria, formulata in base ai criteri deliberati dall'INPS (di seguito anche, «**Istituto**» o «**INPS**»). L'Istituto si riserva altresì la facoltà di ampliare nei propri bandi i soggiorni climatico-termali ad altre categorie di utenti di fondi mutualistici gestiti dall'Istituto e ad altre eventuali categorie oggetto di convenzione con l'Istituto, e che in tali ipotesi l'appaltatore non avrà nulla a che pretendere e l'ampliamento non si considererà modifica contrattuale;
- b) **soggiorni extra-alberghieri a tariffa convenzionata**, che rispondano ad esigenze convegnistiche, di formazione, lavoro e aggiornamento del personale della scuola, **organizzate direttamente dall'Istituto ovvero**, anche per conto dell'INPS, da associazioni culturali, professionali, sindacali ovvero da altri enti o istituti. **La programmazione di detti periodi avverrà sulla base di piani operativi da concordare tra l'Istituto e l'aggiudicatario.** In tale finalità rientrano altresì eventuali soggiorni con finalità extralberghiere di foresteria a tariffa convenzionata **in regime di mezza pensione**, riservati a dipendenti INPS per ragioni di servizio e a soggetti partecipanti ad eventi promossi dall'Istituto, su specifica indicazione dell'Istituto medesimo all'appaltatore. L'appaltatore dà atto che, nella predisposizione dell'offerta, ha valutato che le tipologie di soggiorni di cui alla presente lettera b) presentano un carattere saltuario e residuale;
- c) **soggiorni a tariffa convenzionata** con finalità di turismo sociale, diversi dai soggiorni di cui alla lett. a), riservati alle categorie di utenti ammessi ad usufruire della struttura, con particolare riferimento agli iscritti della gestione ex ENAM, ad altre categorie di utenti di fondi mutualistici gestiti dall'Istituto e ad altre eventuali categorie oggetto di convenzione con l'Istituto; dovrà essere data comunque priorità alle richieste degli utenti, in servizio e pensionati, iscritti alla gestione ex ENAM, presentate con almeno un mese di anticipo rispetto alla data del soggiorno. La programmazione di detti periodi avverrà sulla base di piani operativi da concordare tra l'Istituto e l'aggiudicatario.

ART. 1 - NORMATIVA DI RIFERIMENTO

Il presente appalto è regolato oltre che dalle clausole del presente Capitolato, comprensivo degli Allegati, dal D.Lgs. 50 del 18 aprile 2016, dal Regolamento di Amministrazione e Contabilità dell'Istituto approvato dal Consiglio di Amministrazione con delibera n. 172 del 18.5.2005, dallo schema di contratto e dagli atti di gara, quali *lex specialis* della procedura.

ART. 2 - OGGETTO DELL'APPALTO E CPV

Il presente capitolato ha per oggetto, secondo quanto appresso descritto, l'affidamento della gestione con la formula "global service" dei servizi relativi al soggiorno dei propri assistiti iscritti ex ENAM e delle altre categorie come sopra descritte presso le case di soggiorno site in San Cristoforo al Lago Viale Europa n.11/13, C.A.P. 38057 (TN), in Loricca di Pedace sita in Via Nazionale 14, C.A.P. 87059(CS) e in Fiuggi (FR) Via Armando Diaz n.107, C.A.P. 20159.

I servizi oggetto del presente appalto, affidato in logica di global service, sono i seguenti:

- a) servizi alberghieri e di ristorazione destinati alla gestione della struttura quale casa di soggiorno, come descritti dal successivo art. 7 lett. A);
- b) manutenzione ordinaria (edile, tecnologica e del verde) degli edifici e delle aree annesse, come descritti dal successivo art.7 lett. B);
- c) ulteriori interventi di manutenzione ulteriore indicati in offerta.

I servizi in questione, tutti a carico dell'appaltatore, sono dettagliatamente descritti di seguito nel presente capitolato e negli allegati che ne sono parte integrante.

Categoria e descrizione del servizio:

Descrizione del servizio	Categoria (CPV)	Principale/ Secondaria
Servizi alberghieri e di ristorazione	55100000-1	P
Servizi di pulizia di alloggi	90911000-6	S
Manutenzione ordinaria: - Servizi di riparazione e manutenzione di impianti di edifici; - Servizi di riparazione e manutenzione di attrezzature alberghiere e di ristorazione; - Servizi di manutenzione di ascensori.	50700000-2 50880000-7 50750000-7	S
Servizi di gestione del verde	77310000-6	S

ART. 3 - DETERMINAZIONE DEL VALORE PRESUNTO DELL'APPALTO

Nella tabella che segue vengono riportati:

1. la base d'asta oggetto di offerta a ribasso corrispondente al valore triennale dell'appalto;
2. il valore dell'opzione di rinnovo dei servizi per un massimo di dodici mesi;
3. il valore globale dell'appalto, comprensivo dell'opzione di rinnovo.

Tabella n.1

Denominazione Strutture	Lotto 1 San Cristoforo al Lago	Lotto 2 Lorica di Pedace	Lotto 3 Fiuggi
Valore base d'asta triennale (IVA esclusa) al netto dell'opzione di rinnovo	€ 1.282.201,20	€ 1.634.134,32	€ 2.390.376,24
Valore dell'opzione di rinnovo per 12 mesi (IVA esclusa)	€ 427.400,40	€ 544.711,44	€ 796.792,08
Valore globale dell'appalto inclusa l'opzione di rinnovo (IVA esclusa)	€ 1.709.601,60	€ 2.178.845,76	€ 3.187.168,32

L'importo complessivo presunto tiene conto di tutti i servizi oggetto del presente appalto come specificati all'articolo 2.

Con riferimento al lotto 1, l'incidenza dei servizi alberghieri e di ristorazione è pari al 63%.

L'incidenza del servizio di pulizia di alloggi è pari al 28%.

L'incidenza dei servizi di manutenzione ordinaria (Servizi di riparazione e manutenzione di impianti di edifici – Servizi di riparazione e manutenzione di attrezzature alberghiere e di ristorazione - Servizi di manutenzione di ascensori) è pari al 6% del valore dell'appalto.

I Servizi di manutenzione del verde incidono per una percentuale pari al 3%.

Con riferimento al lotto 2, l'incidenza dei servizi alberghieri e di ristorazione è pari al 65%.

L'incidenza del servizio di pulizia di alloggi è pari a 27%.

L'incidenza dei servizi di manutenzione ordinaria (Servizi di riparazione e manutenzione di impianti di edifici – Servizi di riparazione e manutenzione di attrezzature alberghiere e di ristorazione - Servizi di manutenzione di ascensori) è pari al 5% del valore dell'appalto.

I Servizi di manutenzione del verde incidono per una percentuale pari al 3%.

Con riferimento al lotto 3, l'incidenza dei servizi alberghieri e di ristorazione è pari al 61%.

L'incidenza del servizio di pulizia di alloggi è pari a 29%.

L'incidenza dei servizi di manutenzione ordinaria (Servizi di riparazione e manutenzione di impianti di edifici – Servizi di riparazione e manutenzione di attrezzature alberghiere e di ristorazione - Servizi di manutenzione di ascensori) è pari al 6% del valore dell'appalto.

I Servizi di manutenzione del verde incidono per una percentuale pari al 4%.

Il Servizio, complessivamente inteso, verrà remunerato con una tariffa onnicomprensiva pro-capite giornaliera (di seguito anche, la «**Tariffa Giornaliera**») il cui valore posto a base di gara in euro (IVA esclusa) è rappresentato nella tabella che segue:

Tabella n. 2

Denominazione Strutture	Lotto 1 San Cristoforo al Lago	Lotto 2 Lorica di Pedace	Lotto 3 Fiuggi
Tariffa pro-capite giornaliera (IVA esclusa)	€ 69,70	€ 66,17	€ 64,97

La tariffa giornaliera di cui sopra remunera tutti i servizi oggetto di Appalto che l'Appaltatore sarà tenuto ad espletare a favore degli ospiti della struttura e nell'interesse dell'INPS durante tutta la durata contrattuale.

La tariffa giornaliera sarà pagata dall'INPS all'appaltatore relativamente al numero di ospiti che usufruiranno effettivamente dei **soggiorni con finalità climatico – termali** di cui alla lettera a) delle Premesse.

Il valore complessivo presunto massimo, al netto dell'opzione di rinnovo, del presente appalto è stato determinato moltiplicando la Tariffa Giornaliera per il numero massimo di posti disponibili nella struttura, di cui alla successiva Tabella n. 3, e per un periodo di 84 giorni utilizzati dall'Istituto per i soggiorni di cui alla lettera a). L'importo è stato moltiplicato per la durata dell'appalto (3 anni).

Tabella n. 3

Denominazione Strutture	Lotto 1 San Cristoforo al Lago	Lotto 2 Lorica di Pedace	Lotto 3 Fiuggi
Capienza massima (posti letto)	73	98	146

Si attesta che i costi di sicurezza per l'eliminazione dei rischi da interferenza del presente appalto sono pari a euro 0,00 (zero/00), trattandosi di fornitura di servizi in global service per la quale non sono previste forme di sovrapposizione di attività con altri fornitori o con la Stazione appaltante. È comunque onere dell'Appaltatore elaborare, relativamente ai costi della sicurezza afferenti l'esercizio della propria attività, il Documento di Valutazione dei Rischi, e di provvedere all'attuazione delle misure di sicurezza necessarie per eliminare o ridurre al minimo i rischi specifici connessi alle proprie attività.

L'IVA verrà corrisposta in base alla normativa vigente relativa alle tipologie di servizi oggetto della prestazione di cui al presente Capitolato.

L'importo posto a base di gara è comprensivo dei costi della manodopera, determinati ai sensi dell'articolo 23, comma 16, del D.Lgs. n. 50/2016.

Regolarizzazione dei corrispettivi

Per i soggiorni climatico-termali di cui alla lettera a) delle Premesse, l'Istituto corrisponderà all'appaltatore la Tariffa Giornaliera, al netto del ribasso offerto in sede di gara, per i giorni di effettiva presenza degli ospiti presso la casa di soggiorno e sarà onnicomprensivo di tutti i servizi appaltati.

Per i soggiorni in convenzione di cui in premessa sub b) e c) delle Premesse, l'appaltatore sarà tenuto ad applicare una Tariffa Convenzionata che sarà costituita:

Procedura aperta telematica di carattere comunitario, ai sensi dell'art. 60 del D.Lgs. n. 50/2016, volta all'affidamento della «Gestione "global service" dei servizi relativi al soggiorno dei propri assistiti iscritti ex ENAM e delle altre categorie ammesse presso le case di soggiorno ex ENAM site in San Cristoforo al Lago (TN) (Lotto 1), in Lorica di Pedace (CS) (Lotto 2) e Fiuggi (FR) (Lotto 3)»

- dalla Tariffa Giornaliera Offerta, di cui alla lett. a), della Premessa, in caso di soggiorno con pensione completa;
- dalla Tariffa Giornaliera Offerta, con una decurtazione del 20%, in caso di soggiorno con mezza pensione.

Per i soggiorni in convenzione in occasione di eventi organizzati dall'INPS, di cui in premessa sub b) e c), di cui l'Istituto comunicherà in anticipo all'appaltatore l'intenzione di assumere direttamente gli oneri, l'appaltatore sarà tenuto ad applicare la Tariffa Giornaliera Offerta come sopra descritta (pensione completa o mezza pensione).

L'appaltatore avrà diritto al pagamento del corrispettivo a carico dell'INPS a saldo, sulla base del numero totale delle presenze effettive registrate durante l'attività. Il pagamento del corrispettivo per il servizio reso sarà effettuato entro 30 giorni dalla data di presentazione della fattura, che dovrà comunque essere emessa al termine del soggiorno.

Calendario dei soggiorni

Le case di soggiorno, per i servizi oggetto di gara di cui al punto a) delle Premesse, vengono utilizzate dall'Istituto per un numero di giorni variabile nei periodi: pasquale, estivo e delle festività natalizie e di fine anno.

Di media negli anni precedenti si è trattato di 84 giorni l'anno, divisi in turni da sei a sette giorni nel periodo tra Natale e l'inizio di gennaio in occasione delle vacanze invernali, un turno da sei a sette giorni decorrenti dalla Vigilia di Pasqua in occasione delle vacanze pasquali, e i rimanenti turni secondo richiesta durante le vacanze estive, dalla metà di giugno all'inizio di settembre.

Il calendario sarà comunicato in tempo utile per l'espletamento del servizio. Il servizio dovrà essere prestato secondo turni consecutivi senza alcuna interruzione.

In ciascun turno verranno ammessi un numero variabile di ospiti, secondo specifica graduatoria formulata in base ai criteri deliberati dall'Istituto. L'elenco nominativo ed il numero degli ospiti saranno comunicati prima dell'inizio di ciascun turno, salvo le variazioni di cui al prosieguo.

Quanto ai soggiorni climatico termali di cui alla lettera a) delle Premesse, si riportano di seguito, a solo titolo indicativo, i dati effettivi dei pernottamenti registrati dall'Istituto nel corso degli anni, relativamente al numero massimo dei posti letto disponibili durante i giorni di apertura delle case di soggiorno riservati agli iscritti ex ENAM.

Tabella n. 4

Capienza massima	Strutture	Anno	Presenze primavera	Presenze estate	Presenze inverno	Percentuale di riempimento sul totale dell'anno
73	San Cristoforo al Lago	2017	357	4624	469	89%
		2018	290	4456	519	86%
		2019	340	4673	607	92%
		2020	sospeso causa pandemia	*	*	/

Procedura aperta telematica di carattere comunitario, ai sensi dell'art. 60 del D.Lgs. n. 50/2016, volta all'affidamento della «Gestione "global service" dei servizi relativi al soggiorno dei propri assistiti iscritti ex ENAM e delle altre categorie ammesse presso le case di soggiorno ex ENAM site in San Cristoforo al Lago (TN) (Lotto 1), in Lorica di Pedace (CS) (Lotto 2) e Fiuggi (FR) (Lotto 3)»

		2021	sospeso causa pandemia	4178	chiuso	/
98	Lorica di Pedace	2017	395	4907	702	73%
		2018	486	6860	770	99%
		2019	588	6510	497	92%
		2020	sospeso causa pandemia	3528	sospeso causa pandemia	/
		2021	sospeso causa pandemia	5880	882	/
146	Fiuggi	2017	613	8135	825	78%
		2018	616	8205	841	79%
		2019	597	8949	914	85%
		2020	sospeso causa pandemia	3523	sospeso causa pandemia	/
		2021	sospeso causa pandemia	6777	972	/

*Struttura utilizzata dalla Protezione Civile per l'emergenza COVID

Le percentuali di utilizzo delle strutture riportate alla Tabella n. 4 che precede sono da intendersi quali meramente indicative delle presenze registrate nelle precedenti annualità. Si tratta, quindi, di percentuali presuntive che non vincolano in alcun modo l'Istituto a garantire un numero minimo di presenze annuali.

Nella propria valutazione di convenienza economica, pertanto, l'aggiudicatario dovrà valutare l'alea derivante sia dal numero degli ospiti dei soggiorni climatico-termali a carico dell'istituto, sia dal numero di ospiti paganti a tariffa convenzionata.

L'Istituto è sollevato da ogni responsabilità (organizzativa, economica, ecc.) in caso di rinunce, di mancata presenza, interruzione totale e/o parziale del soggiorno, da parte degli ospiti ammessi, sia per i soggiorni di cui alla lettera a) che per le attività di cui alle lettere b) e c), fatte salve – per le ipotesi di soggiorno di cui alla lettera a) – le penali eventualmente stabilite dall'Istituto nei confronti dei rinunciatari secondo quanto previsto dai bandi di concorso per l'accesso alle strutture.

L'Istituto corrisponderà all'affidatario solo la Tariffa Giornaliera per i giorni di effettiva presenza degli ospiti presso la casa di soggiorno.

Tale tariffa è onnicomprensiva e pertanto remunerativa di tutti i servizi appaltati, ossia:

- a) servizi alberghieri e di ristorazione destinati alla gestione della struttura quale casa di soggiorno, come descritti dal successivo art. 7 lett. A);
- b) manutenzione ordinaria (edile, tecnologica e del verde) degli edifici e delle aree annesse, come descritti dal successivo art. 7 lett. B);
- c) eventuali ulteriori interventi manutentivi (nella misura indicata nell'offerta tecnica).

Tutti gli ospiti di età superiore ai tre anni al momento dell'inizio di ciascun turno di soggiorno saranno considerati presenza effettiva all'interno della struttura. Per essi l'Istituto verserà all'aggiudicatario la Tariffa Giornaliera, al netto del ribasso d'asta. Per tutti gli ospiti di età inferiore ai tre anni, al momento dell'inizio di ciascun di soggiorno, l'Istituto non verserà all'aggiudicatario alcun corrispettivo.

L'importo complessivo presunto dell'affidamento tiene conto di tutti i servizi oggetto del presente appalto come specificati all'art. 2.

In ogni caso, la Tariffa Giornaliera è onnicomprensiva e pertanto remunerativa di tutti i servizi appaltati anche per i periodi in cui non vengono effettuati i soggiorni climatico termali.

La tariffa in convenzione, da utilizzarsi anche per le stanze doppie ad uso singolo, ai sensi della lettera b) e c) di cui alle Premesse non potrà essere superiore alla Tariffa Giornaliera, al netto del ribasso offerto in sede di gara.

Per i soggiorni di cui alle lettere b) e c), che non prevedano il pernottamento, l'aggiudicatario si impegna inoltre a somministrare, a richiesta degli utenti, impegnati in occasione di conferenze, eventi formativi, ecc., tenuti all'interno della struttura stessa, pasti ad un corrispettivo pari al 20% della Tariffa Giornaliera al netto del ribasso offerto.

Eventuali altre prestazioni aggiuntive che gli utenti dovessero richiedere all'aggiudicatario, resteranno a carico degli stessi e non formano oggetto del presente appalto.

In caso di eventi organizzati dall'INPS nella struttura ai sensi delle lettere b) e c) delle premesse, comunicati con 30 giorni di anticipo, nulla sarà dovuto all'aggiudicatario per l'utilizzo delle sale conferenze, ove disponibili, e delle relative attrezzature in aggiunta al pagamento della Tariffa Giornaliera pro-capite, al netto del ribasso offerto in sede di gara. L'aggiudicatario sarà tenuto alla predisposizione delle sale utilizzate secondo le modalità richieste dall'Istituto per l'evento.

In riferimento al regolamento per l'utilizzo della struttura per le categorie di ospiti a tariffa convenzionata si specifica che per i bambini che alla data di inizio del soggiorno non avranno ancora compiuto l'età di tre anni il soggiorno è gratuito.

Le potenziali presenze annue presso la struttura ed alla tariffa convenzionata per l'utilizzo della struttura da parte degli utenti di cui alle lettere b) e c) delle premesse al presente capitolato sono individuate come segue:

- il numero degli iscritti alle gestioni richiamate nelle premesse è pari a circa 1.350.000 unità, di cui circa 350.000 in servizio e 1.000.000 in quiescenza.
- l'Istituto si riserva la facoltà di ospitare, anche senza pernottamento, propri dipendenti ed altri soggetti nella struttura alberghiera, per eventi giornalieri quali

Procedura aperta telematica di carattere comunitario, ai sensi dell'art. 60 del D.Lgs. n. 50/2016, volta all'affidamento della «Gestione "global service" dei servizi relativi al soggiorno dei propri assistiti iscritti ex ENAM e delle altre categorie ammesse presso le case di soggiorno ex ENAM site in San Cristoforo al Lago (TN) (Lotto 1), in Lorica di Pedace (CS) (Lotto 2) e Fiuggi (FR) (Lotto 3)»

conferenze, formazione didattica, gruppi di studio e quanto altro ritenesse necessario per soddisfare i propri indirizzi istituzionali. Per tali attività, che allo stato costituiscono solo mera indicazione progettuale, non possono fornirsi dati certi circa il volume annuo complessivo di presenze.

L'Istituto non assicura un numero minimo di presenze giornaliere/mensili/annue, né l'esclusiva dell'acquisto dei generi alimentari di consumo presso il ristorante o presso i distributori automatici; pertanto, qualora i fruitori fossero inferiori allo storico indicato, nessuna richiesta potrà essere avanzata all'Istituto dall'aggiudicataria quale riconoscimento di maggiori/minori oneri e spese.

Sarà onere e cura dell'INPS provvedere alla programmazione delle attività di cui alle lettere b) e c) qualora svolte da associazioni culturali, professionali, sindacali ovvero da altri enti o istituti, compatibilmente con la natura e la finalità primaria della struttura di riferimento (casa di soggiorno) ed i suoi standard di servizio.

L'Istituto, nell'ambito delle finalità sociali che costituiscono lo scopo dell'attività svolta attraverso la struttura, privilegia lo svolgimento di attività di solidarietà e promozione sociale in favore di categorie e persone svantaggiate (quali ad es., anziani, studenti, persone in situazione di disabilità intellettiva e/o fisica e/o relazionale e loro famiglie).

L'Istituto si riserva di variare in diminuzione o di annullare totalmente o in parte i giorni di apertura delle strutture, nonché di variare in diminuzione il numero e la tipologia di ospiti previsti per ciascun turno, in relazione alle effettive richieste di soggiorno da parte degli utenti, da autonome scelte aziendali, esigenze impreviste, esecuzione di lavori di manutenzione straordinaria da parte dell'Istituto, e quanto altro si rendesse necessario.

L'aggiudicatario non potrà in nessun caso opporsi a dette variazioni od annullamenti e/o richiedere eventuali compensi, rimborsi od oneri aggiuntivi per l'espletamento del servizio.

Art. 4 - CONTATTI

Denominazione Ufficiale: INPS - ISTITUTO NAZIONALE PREVIDENZA SOCIALE

Sede: via Ciriaco De Mita 21, 00144 - Roma

Telefono: 06.5905.4279

Indirizzo posta elettronica: DCRisorseStrumentaliCentraleUnicaAcquisti@inps.it

PEC: dc.risorsestrumentalicentraleunicaacquisti@postacert.inps.gov.it

Profilo di Committente: www.inps.it – Concorsi e Gare – Gare – Bandi di gara – In corso

Responsabile Unico del Procedimento per la fase della gara, fino alla stipula e alla sottoscrizione contrattuale: Dott. Paolo Tiralosi

Responsabile Unico del Procedimento per la fase di esecuzione per i singoli lotti:

Struttura	Contatti PEC Direzione Regionale	Indirizzo	Telefono, e-mail
Lotto 1 San Cristoforo al Lago	direzione.regionale.trentinoaltoadige@postacert.inps.gov.it	Via Rosmini, 40 - 38100 Trento	0461 886711 direzione.trentinoaltoadige@inps.it

Procedura aperta telematica di carattere comunitario, ai sensi dell'art. 60 del D.Lgs. n. 50/2016, volta all'affidamento della «Gestione "global service" dei servizi relativi al soggiorno dei propri assistiti iscritti ex ENAM e delle altre categorie ammesse presso le case di soggiorno ex ENAM site in San Cristoforo al Lago (TN) (Lotto 1), in Loricca di Pedace (CS) (Lotto 2) e Fiuggi (FR) (Lotto 3)»

Lotto 2 Loricca di Pedace	direzione.regionale.calabria @postacert.inps.gov.it	Via Tommaso Campanella, 11 - 88100 Catanzaro	0961.749482 direzione.calabria@inps. it
Lotto 3 Fiuggi	direzione.regionale.lazio@po stacert.inps.gov.it	Viale Regina Margherita, 206 - 00198 Roma	06 77388 291 Direzione.lazio@inps.it

ART. 5 - DECORRENZA E DURATA DELL'APPALTO

L'appalto avrà durata di 36 mesi, naturali e consecutivi, con decorrenza dalla data indicata nel Contratto all'atto della sottoscrizione.

L'Istituto ha facoltà di rinnovo dei servizi fino ad un massimo di 12 mesi.

Sarà facoltà della Stazione Appaltante, alla scadenza del contratto, in ragione del principio di continuità dell'azione amministrativa, quella di esercitare un'opzione di proroga limitata al tempo strettamente necessario alla conclusione delle operazioni necessarie per l'individuazione di un nuovo contraente, così come previsto dall'art. 106 comma 11 D. Lgs. n. 50/2016.

Durante tale periodo l'appaltatore sarà tenuto a garantire la prosecuzione delle prestazioni previste nel contratto agli stessi prezzi, patti e condizioni di cui alla *lex specialis*.

È in ogni caso escluso il rinnovo tacito del Contratto.

Il servizio dovrà essere avviato previa formalizzazione del verbale di avvio dell'esecuzione del contratto di cui all'articolo 13 del presente Capitolato. Analogamente andrà formalizzato un verbale di riconsegna della Struttura, in perfetto stato di pulizia, di conservazione e manutenzione, salvo il normale deterioramento d'uso, con l'elenco dei beni ed il loro stato di consistenza, alla conclusione del rapporto contrattuale.

Art. 6 – LUOGO ED ESECUZIONE DELL'APPALTO

L'Appaltatore presterà il servizio, in ragione dell'aggiudicazione dei lotti oggetto di gara, presso le case di soggiorno ex ENAM site in San Cristoforo al Lago (TN) Viale Europa n. 11/13, in Loricca di Pedace (CS) Via Nazionale n. 14 e in Fiuggi, Via Armando Diaz n. 107.

L'aggiudicatario della gestione in regime di global service assumerà a proprio completo carico e senza alcun onere aggiuntivo per l'Istituto, le spese e la responsabilità per l'esecuzione dei servizi e delle opere previsti, nonché per la custodia dell'immobile e la buona conservazione dei beni concessi in uso durante l'intero affidamento, indipendentemente dai periodi di apertura o chiusura (anche parziale) della struttura al pubblico.

Con ciò si intende che durante il medesimo periodo di affidamento graveranno sull'aggiudicatario in questione, in via continuativa ed in assenza di qualsivoglia interruzione temporale tutte le spese di gestione, delle utenze, della manutenzione ordinaria che si renderanno necessarie per garantire l'espletamento e la qualità dei servizi nonché la conduzione dell'Immobile oggetto di appalto e la sua restituzione in buone condizioni manutentive.

ART. 7 - PRESTAZIONI RICHIESTE AL SOGGETTO AGGIUDICATARIO

I servizi ricettivi e di ristorazione descritti di seguito, per il decoro e la qualificazione delle strutture dovranno essere assimilabili a quelli erogati da strutture appartenenti a categorie ricettive afferenti qualifiche di almeno di tre stelle o superiori, e ciò anche per quanto attiene agli ospiti non appartenenti alle categorie di cui alle lettere a), b) e c) delle PREMESSE al presente capitolato.

A) SERVIZI ALBERGHIERI E DI RISTORAZIONE

Il soggetto aggiudicatario dovrà provvedere all'espletamento delle seguenti prestazioni ricettive e di ristorazione destinate alla gestione della struttura quale casa di soggiorno, assimilabili ad un servizio di tipo alberghiero a tre stelle superiore.

Resta inteso che all'appaltatore è fatto assoluto divieto di apportare modifiche, innovazioni o trasformazioni ai locali a lui consegnati, così come anche a tutti gli impianti e beni mobili presenti presso la Struttura: l'eventuale ripristino è a carico totale dell'appaltatore, fatti salvi eventuali maggiori danni.

L'appaltatore s'impegna ad usare i locali avuti in consegna, ed i beni in esso contenuti, secondo lo scopo a cui sono stati destinati.

Accoglienza e congedo ospiti:

L'aggiudicatario garantirà:

1. l'accoglienza e il congedo degli ospiti con personale a disposizione per il facchinaggio da e per la stanza assegnata e comunque fino all'automezzo pubblico e/o privato utilizzato dall'ospite;
2. la presenza di personale addetto alle informazioni sui servizi resi, a quelle turistiche e di intrattenimento durante la permanenza.

Servizio di portineria/reception, call center/centralino/conciierge e servizio di vigilanza non armata.

Il servizio di portineria verrà effettuato presso le case di soggiorno da appositi addetti, 24 ore al dì, così come quello di centralino. Il servizio in particolare comprenderà:

- la presenza continuativa e fissa di personale addetto 24 ore su 24;
- la gestione delle prenotazioni per l'accesso alla struttura, siano esse alberghiere, congressuali o di altra natura;
- il trasferimento delle telefonate in camera;
- la consegna e la custodia della chiave della stanza;
- la consegna e la custodia delle chiavi relative agli spazi comuni;
- la custodia di valori a richiesta di ciascun ospite;
- la sveglia telefonica in camera;
- messaggi;
- prenotazione viaggi;
- chiamate taxi,
- informazioni, prenotazione musei, mostre, ed attrazioni turistiche, ecc.;
- quello messo a disposizione dagli enti provinciali del turismo;

- approvvigionamento titoli di viaggio per mezzi pubblici, giornali, settimanali, riviste;
- cartoline illustrate (a carico degli ospiti che ne faranno richiesta);
- servizio internet e fax (a carico degli ospiti, che ne faranno richiesta);
- la gestione di tutte le necessità in merito all'utilizzo delle zone della struttura dedicate agli spazi congressuali, senza che tuttavia ciò possa creare nocumeto all'attività di portineria;
- ricezione lettere, raccomandate, telegrammi, pacchi destinati agli ospiti, firmando per ricevuta l'avvenuta consegna;
- l'ispezione dello stabile e parco di pertinenza durante l'orario notturno;
- la gestione delle comunicazioni attraverso dispositivi portatili;
- rilascio di pass per i visitatori;
- la gestione email, fax, telefonica, videocitofonica, ecc. per il controllo accessi;
- il divieto dell'uscita di beni di proprietà dell'Istituto senza apposito buono di uscita, controfirmato da funzionario dell'Istituto stesso;
- la gestione di tutte le segnalazioni di allarme provenienti dai sistemi tecnologici;
- la segnalazione secondo le necessità alle ditte manutentrici, ai responsabili dell'istituto e se necessario alle forze dell'ordine o a quelle deputate alla gestione delle emergenze;
- la rimozione di oggetti o materiali che possano impedirne l'improvviso utilizzo in fase di esodo forzato;
- la verifica, e la conseguente integrazione in caso di carenza, circa la presenza di materiali inerenti la sicurezza quali estintori, cassette di pronto soccorso, ecc. come previsto dalla vigenti normative in materia;
- l'avviso e la pronta notizia, in caso di anomalie, al personale dell'Istituto circa le modalità di gestione delle situazioni di difficoltà e/o emergenza;
- la redazione di verbali in merito a fatti, eventi o quanto altro possano essere motivo di interruzione anche parziale del servizio;
- la segnalazione alle autorità competenti (Carabinieri, Vigili del Fuoco, Vigili Urbani Polizia) di situazioni di anormalità od anche di semplice sospetto che avessero a verificarsi nell'esecuzione del servizio ed alle quali non vi sia la possibilità di provvedere personalmente;
- verifiche all'ingresso e in uscita degli ospiti;
- verifiche e monitoraggio degli accessi di visitatori, che è permesso con il consenso dell'ospite e previo deposito di un documento di riconoscimento presso la portineria, che verrà loro restituito all'uscita.

Il personale dovrà essere munito delle necessarie autorizzazioni previste dalle vigenti normative, unitamente al possesso degli attestati di formazione per la gestione delle emergenze di primo soccorso ed antincendio rilasciati da competenti Enti. I portieri dovranno, secondo le istruzioni impartite dall'Istituto, coordinare le operazioni previste dalla vigente normativa in caso di emergenza medica e incendio e in occasione di qualsiasi altra emergenza che possa interessare la Struttura, divenendo un costante punto di riferimento per gli ospiti.

L'appaltatore dovrà provvedere, a proprio carico, a dotare la portineria di postazioni

informatiche corredate di tutti i componenti hardware e software per il loro utilizzo (Sistema Operativo, pacchetti sw di Office Automation, Antivirus, etc.) che dovranno collegarsi ad apposita rete internet di cui dovrà dotarsi l'Appaltatore. Ove necessario l'Appaltatore dovrà dotare, a proprio carico, tali postazioni di stampanti, inclusive di tutti i consumabili (ricambi, toner, etc.) necessari per l'utilizzo.

L'appaltatore è responsabile della corretta gestione delle stesse, della sicurezza (verifica del buono stato di funzionamento, applicazione di aggiornamenti e patching di sicurezza) anche relativamente al trattamento dei dati di cui la Struttura è Titolare effettuati su tali postazioni. L'Appaltatore verrà nominato quale responsabile esterno relativamente al trattamento dei dati degli ospiti della Struttura.

Servizio sale conferenza

La gestione delle sale conferenza o di altre sale idonee ad eventi presenti all'interno della struttura per gli eventi organizzati dall'INPS sarà a completo carico dell'aggiudicatario.

Il servizio comprenderà a solo titolo esemplificativo e non esaustivo:

- le pulizie, il riassetto e l'ordine delle singole sale;
- l'allestimento in base alle esigenze dei richiedenti, con gli arredi ed i materiali disponibili; salve le voci indicate come a carico del committente tutto il periodo dell'evento;
- l'eventuale predisposizione di coffee break nei locali annessi alle sale conferenza, secondo richiesta con i costi a carico del richiedente stesso.

Per l'INPS è data priorità di prenotazione delle sale conferenze, entro venti giorni prima dell'inizio dell'evento, rispetto agli eventuali richiedenti afferenti le altre categorie. Nel caso in cui l'aggiudicatario non sia in grado di ospitare l'evento richiesto nei tempi e secondo le modalità di cui alle precedenti premesse, allo stesso sarà richiesto di riservare, a proprio completo carico e costo, identici spazi in strutture ricettive aventi pari caratteristiche di quella oggetto di affidamento. Ù

Servizio bar

L'aggiudicatario cura la creazione e gestione di un angolo bar ovvero di quello già esistente presso la casa di soggiorno. Il servizio dovrà essere assicurato ininterrottamente tutti i giorni, feriali e festivi, almeno dalle ore 7.30 e sino alle ore 23.00.

L'appaltatore fornisce le apparecchiature specifiche per il bar, quali tazze, bicchieri e quanto altro necessita al servizio. Le stoviglie dovranno essere tutte trattate con appositi macchinari di pulizia igienizzanti che all'uopo dovranno essere forniti dall'aggiudicatario qualora non esistenti.

Ogni consumazione sarà servita a carico degli ospiti al prezzo di cui ai listini Assobar o simili della provincia di competenza della casa di soggiorno, con una riduzione dei prezzi di listino almeno pari al 20%.

Presso il bar dovrà essere esposto, in modo ben visibile, il listino dei prezzi dei prodotti in vendita. Il barman dovrà indossare una divisa e dovrà arrivare in servizio prima dell'apertura, per fare il lavoro preliminare in modo che sia tutto in ordine. Nel bar, tutto quello che sarà in vista del cliente dovrà essere pulito e asciutto prima del servizio. I prodotti in vendita dovranno essere disponibili in quantità sufficiente e con rifornimento costante e vario, osservando le norme per una buona conservazione igienica degli stessi.

Presso il bar a solo titolo esemplificativo e non esaustivo dovrà essere garantita la somministrazione almeno di:

- caffè (a richiesta anche decaffeinato);
- latte fresco, cioccolato, tè, camomilla, orzo e succhi di frutta
- brioche, fette biscottate, fette biscottate e biscotti in apposite confezioni monodosi
- torte di frutta e ciambelloni;
- frullati o yogurt (naturali o alla frutta);
- dolcificanti vari;
- tramezzini, toast e sandwich freschi;
- alcolici e distillati;
- acque minerali, cocktail e soft drink.

Sono vietati l'utilizzo di piani cottura a gas e l'utilizzo di fiamme vive.

L'offerta gastronomica del bar dovrà essere formulata:

- considerando l'utilizzo di materie prime di alta qualità e di stagione per gli alimenti di origine vegetale, in special modo prodotti biologici e prodotti in possesso di marchi di qualità (DOP, IGP, STG);
- includendo la presenza di piatti iposodici, vegetariani e vegani e l'utilizzo di prodotti per utenti intolleranti al lattosio e al glutine (in conformità a quanto meglio dettagliato per il "servizio ristorazione");
- segnalando nell'etichettatura dei singoli prodotti (e/o i cartelli/menù), almeno in lingua italiana e inglese, l'elenco di tutti gli ingredienti presenti, a partire dall'ingrediente più rappresentativo e via via di quelli presenti in minori quantità, preferibilmente, e laddove possibile, indicando anche le percentuali relative dei principali ingredienti. In particolare, dovranno essere indicati i principali allergeni e le preparazioni contenenti glutine, latte e suoi derivati e ingredienti di origine animale e derivati.

Il numero di personale addetto al servizio bar dovrà essere corrispondente a quello indicato nel piano di qualità del servizio e, comunque, tale da garantire un'adeguata gestione dei flussi di fruitori.

Servizio camere

Il servizio, a meno di ulteriori specificazioni che verranno riportate negli articoli e paragrafi che seguono, concerne in generale il riassetto giornaliero delle camere, con operazioni di pulizia e sanificazione di tutte le camere e dei relativi servizi igienici ed eventuali balconi ed il rifacimento dei letti con il cambio delle lenzuola a giorni alterni e quello giornaliero degli asciugamani.

Il servizio comprende la fornitura del set letto, in puro cotone anallergico ignifugo, che includerà a titolo esemplificativo e non esaustivo, almeno la seguente dotazione:

- coprirete singolo e/o matrimoniale;
- coprimaterasso con angoli singolo e/o matrimoniale;
- materasso (qualora non già disponibile presso la casa di soggiorno);
- guanciali;
- set completo di lenzuola comprensivo di federe singolo e/o matrimoniale;

Procedura aperta telematica di carattere comunitario, ai sensi dell'art. 60 del D.Lgs. n. 50/2016, volta all'affidamento della «Gestione "global service" dei servizi relativi al soggiorno dei propri assistiti iscritti ex ENAM e delle altre categorie ammesse presso le case di soggiorno ex ENAM site in San Cristoforo al Lago (TN) (Lotto 1), in Lorica di Pedace (CS) (Lotto 2) e Fiuggi (FR) (Lotto 3)»

- set coperte compatibili con il periodo e la stagione singolo e/o matrimoniale;
- copriletto stagionale e/o piumone invernale (in cotone imbottito con idoneo materiale) singolo e/o matrimoniale;

Su specifica richiesta dell'ospite, l'aggiudicatario fornisce gratuitamente culle per neonati o lettini per bambini comprensivi di ogni accessorio necessario per il relativo utilizzo.

Ogni giorno sarà inoltre fornita all'ospite la seguente biancheria da bagno pulita, tutta in cotone anallergico ignifugo:

- 1 asciugamano da viso;
- 1 asciugamano grande da corpo;
- 1 asciugamano da bidet;
- 1 tappetino da bagno

Gli ospiti troveranno all'inizio del soggiorno e/o a richiesta, a cura e spese dell'aggiudicatario, in tutti i servizi igienici oltre alla carta igienica, un cestino getta carte a pedale, uno scopino e porta scopino da water e la cosiddetta linea cortesia monouso (vanity set) composta da:

- Saponetta bidet e lavandino da 20 g (da rifornirsi ogni giorno);
- Shampoo in flacone da 35 ml (da rifornirsi ogni giorno);
- Bagno schiuma in flacone da 35 ml (da rifornirsi ogni giorno);
- Sacchetti intimi (da rifornirsi all'inizio del turno e poi le necessità);
- Sacco lavanderia (da rifornirsi ogni giorno);
- Cuffia (a richiesta);
- Set cucito (a richiesta).

L'aggiudicatario provvederà a far installare (qualora la struttura ne fosse sprovvista) a propria cura e spese all'interno dei bagni delle camere un asciugacapelli elettrico a parete a due velocità. L'aggiudicatario provvederà a dotare sempre le stanze di un frigo bar, un TV color ed un decoder digitale terrestre di nuova acquisizione con relativi telecomandi, ove tali apparecchiature fossero mancanti o non funzionanti.

Il frigo bar (ove disponibile), in particolare, dovrà essere provvisto di acqua minerale, naturale e gassata, soft drinks analcolici e succhi di frutta, il tutto a pagamento degli ospiti, con controllo giornaliero di verifica per la sostituzione dei beni consumati.

Servizio di pulizia

Durante lo svolgimento del servizio di pulizia dovranno essere rispettate le specifiche tecniche definite nel Decreto del Ministero dell'Ambiente e della Tutela del Territorio e del Mare del 29 gennaio 2021, denominato "*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*" come modificato dal Decreto 24 settembre 2021.

Per assicurare un alto grado di igiene ambientale e per abbattere i rischi di infezione, sempre latenti in strutture comunitarie, nonché per garantire un corretto mantenimento dell'estetica dei luoghi, dovranno essere previsti periodici interventi di pulizia e sanificazione in ogni spazio previsto all'interno ed all'esterno della struttura affidata, a totale cura e spese dell'aggiudicatario.

In particolare, dovrà essere eseguito un servizio di pulizia giornaliera, quotidiano (domeniche e festivi compresi), nei locali di seguito elencati:

- camere degli ospiti con relativi servizi, corridoi, ingressi e balconi;
- spazi comuni quali hall, uffici, sale ricreative, corridoi, servizi igienici comuni, ascensori, magazzini, scale, ringhiere, balconate, verande, terrazze, ecc.;
- ristorante, bar, sala colazione, cucina e spazi di norma annessi.

Il servizio di pulizie e riassetto giornaliero delle stanze, indipendentemente dal numero totale di ospiti presenti presso la struttura dovrà terminare entro le ore 12,00 di ogni giorno.

Inoltre, secondo una periodicità, come di seguito codificata, alcune superfici/o materiali andranno puliti con cadenza bisettimanale, settimanale, mensile e bimestrale.

In particolare, le superfici verticali interne (pareti, tende, avvolgibili e persiane, porte, superfici vetrate ecc.) ed esterne (vetrate, finestre, portoni, ecc.) almeno due volte a settimana.

Inoltre, tutti i mobili ed arredi presenti nella struttura ed al suo esterno (tra cui i mobili da giardino), nonché le attrezzature a disposizione dei singoli ospiti, dovranno essere oggetto di pulizia con cadenza almeno settimanale e/o comunque secondo necessità.

Alla fine di ogni soggiorno individuale o turno di permanenza, subito dopo la partenza dell'ospite dovrà essere prevista una pulizia a fondo dell'unità individuale occupata dal singolo utente che comprenderà indicativamente:

- pulizia del letto in ogni suo punto o articolazione;
- pulizia del comodino esternamente ed internamente, dall'alto verso il basso (compresi maniglie, cassetto e ruote);
- pulizia degli arredi presenti nella stanza esternamente ed internamente;
- pulizia del sistema di illuminazione e comunicazione;
- sanificazione complessiva.

Una pulizia straordinaria dovrà essere eseguita all'interno ed all'esterno della struttura all'inizio ed alla fine della stagione di apertura per le festività natalizie/Capodanno e pasquali.

Pulizie straordinarie dovranno essere eseguite con periodicità non inferiore a trenta giorni, all'interno ed all'esterno della struttura, durante la stagione estiva. In ogni caso una pulizia straordinaria dovrà essere garantita dall'aggiudicatario al termine del periodo di affidamento.

Dopo ogni intervento di pulizia si dovrà inoltre procedere alle operazioni di disinfezione qualora necessarie e/o richieste dalle vigenti norme.

Resta inteso comunque che la pulizia, l'ordine e la sanificazione dovrà essere garantita in qualsiasi momento della giornata, indipendentemente dalla periodicità appena descritta, quando eventi previsti od imprevedibili lo rendano necessario.

L'offerente deve dimostrare la propria capacità di applicare misure di gestione ambientale durante l'esecuzione del contratto in modo da arrecare il minore impatto possibile sull'ambiente, attraverso l'adozione di un sistema di gestione ambientale, conforme ad una norma tecnica riconosciuta (EMAS, ISO 14001).

La registrazione EMAS (Regolamento n. 1221/2009 sull'adesione volontaria delle organizzazioni a un sistema comunitario di ecogestione e audit (EMAS), o la certificazione ISO 14001, in corso di validità, rappresentano mezzi di presunzione di conformità.

Materiali impiegati

Nell'utilizzo dei materiali da impiegare per le pulizie ordinarie e straordinarie e per la sanificazione dovranno essere rispettate le specifiche tecniche definite nel Decreto del Ministero dell'Ambiente e della Tutela del Territorio e del Mare del 29 gennaio 2021, denominato "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" come modificato dal Decreto 24 settembre 2021.

I materiali impiegati devono essere rispondenti alle normative vigenti in Italia (biodegradabilità, dosaggi, avvertenze di pericolosità), e ai requisiti previsti dal presente Capitolato. Le modalità di esecuzione degli interventi di disinfezione, esplicitamente richiesti dal RUP e dal DEC del contratto, dovranno essere concordate con i medesimi.

I materiali impiegati devono essere dichiarati al RUP e al DEC del contratto entro 15 giorni dalla sottoscrizione del contratto e prima dell'avvio dell'esecuzione del servizio, pena l'applicazione della penale di cui allo Schema di Contratto.

In particolare, i **detergenti utilizzati nelle pulizie ordinarie** comprendono:

- i detergenti multiuso, che comprendono i prodotti detergenti destinati alla pulizia abituale di superfici dure quali pareti, pavimenti e altre superfici fisse;
- i detergenti per cucine, che comprendono i prodotti detergenti destinati alla pulizia abituale e allo sgrassamento delle superfici delle cucine, quali piani di lavoro, piani cottura, acquai e superfici di elettrodomestici da cucina;
- i detergenti per finestre, che comprendono i prodotti detergenti destinati alla pulizia abituale di finestre, vetro e altre superfici lucide;
- i detergenti per servizi sanitari, che comprendono i prodotti detergenti destinati alle operazioni abituali di rimozione (anche per strofinamento) della sporcizia e/o dei depositi nei servizi sanitari, quali lavanderie, gabinetti, bagni e docce.

Tali detergenti oltre a rispettare i requisiti previsti dal Regolamento (CE) n. 648/2004 del Parlamento Europeo e del Consiglio, devono essere in possesso del marchio di qualità ecologica Ecolabel (UE) o di una equivalente etichetta ambientale conforme alla norma tecnica UNI EN ISO 14024.

Solo se concentrati possono essere privi di etichette ambientali, ma devono essere almeno conformi ai Criteri Ambientali Minimi previsti dal D.M. del 29 gennaio 2021 ed in possesso di rapporti di prova di conformità rilasciati da laboratori accreditati UNI EN ISO 17025 operanti sul settore chimico.

I detergenti devono essere usati solo con sistemi di dosaggio o apparecchiature (per esempio, bustine e capsule idrosolubili, flaconi dosatori con vaschette di dosaggio fisse o apparecchi di diluizione automatici) che evitino che la diluizione sia condotta arbitrariamente dagli addetti al servizio.

Al fine di verificare il rispetto dei predetti Criteri Minimi Ambientali, in sede di esecuzione, pena applicazione di penale, l'Appaltatore dovrà presentare la lista completa dei detergenti che saranno utilizzati che riporti: (i) la denominazione o la ragione sociale del fabbricante, del responsabile all'immissione al commercio se diverso, (ii) la denominazione commerciale di ciascun prodotto, (iii) l'eventuale

possesso dell'etichetta ambientale Ecolabel (UE) o di altre etichette ambientali conformi alla UNI EN ISO 14024.

Nel caso di utilizzo di prodotti concentrati, l'appaltatore dovrà allegare i rapporti di prova redatti in conformità a quanto previsto nella sezione verifiche dei CAM detergenti concentrati per le pulizie ordinarie sub D, lett. a) punto 2., pena l'applicazione di penale.

In fase di esecuzione contrattuale il direttore dell'esecuzione del contratto si riserva di far eseguire specifiche analisi di laboratorio, prelevando un campione dei prodotti utilizzati e di verificare le corrette diluizioni sulla base di un piano di monitoraggio, con onere economico a carico della Direzione Regionale competente.

Con riferimento ai servizi di pulizia ordinaria l'Appaltatore, considerata la situazione epidemiologica legata all'emergenza sanitaria Covid-19, si impegna ad utilizzare per le procedure di disinfezione delle superfici esclusivamente prodotti detergenti con le seguenti caratteristiche: alcol etilico al 62-71% V/V, perossido di idrogeno allo 0,5%, ipoclorito di sodio allo 0,1% cloro attivo per almeno 1 minuto (Rapporto ISS Covid-19 – n. 20/2020).

Per le **pulizie periodiche e straordinarie**, i detergenti per gli impieghi specifici (ceranti, agenti impregnanti e protettivi, deceranti, decappanti, i prodotti per moquette e tappeti, i detergenti acidi forti, i detergenti sgrassanti forti, i prodotti per la manutenzione dei mobili, i prodotti per la manutenzione del cuoio e della pelle, i prodotti per la manutenzione dell'acciaio inox, i disincrostanti per la cucina e le lavastoviglie, i detersolventi, gli smacchiatori di inchiostri, pennarelli, graffiti) oltre a rispettare i requisiti previsti dal Regolamento (CE) n. 648/2004 del Parlamento Europeo e del Consiglio, devono essere almeno conformi ai CAM dei detergenti per le pulizie periodiche e straordinarie delle superfici (cfr., Allegato 1 al Decreto del Ministero dell'Ambiente e della Tutela del Territorio e del Mare del 29 gennaio 2021, lett. E, lett. a), da punto 1 a punto 8, come modificati dal Decreto 24 settembre 2021, ed in possesso del rapporto di prova rilasciato da un laboratorio accreditato UNI EN ISO 17025 operante sul settore chimico o dei mezzi di prova alternativi, ove non siano in possesso di etichette ambientali conformi alla UNI EN ISO 14024.

Al fine di verificare il rispetto dei predetti Criteri Minimi Ambientali con riferimento ai detergenti per le pulizie periodiche e straordinarie, pena l'applicazione di penale, l'Appaltatore dovrà:

- presentare la lista completa dei prodotti per le pulizie periodiche e straordinarie conformi ai CAM che verranno utilizzati che riporti: la denominazione o la ragione sociale del fabbricante o, se diverso, del responsabile all'immissione al commercio; il nome commerciale di ciascun prodotto; la funzione d'uso; le etichette ambientali conformi alla UNI EN ISO 14024 eventualmente possedute;
- attestare la rispondenza di tali prodotti ai relativi CAM;
- fornire etichette, schede tecniche e schede di sicurezza dei prodotti;

In fase di esecuzione, il Direttore dell'esecuzione si riserva di chiedere la presentazione di rapporti di prova per ciascun detergente per le pulizie periodiche o straordinarie; in assenza di tali rapporti di prova dovranno essere fornite le schede di dati di sicurezza unitamente alle dichiarazioni di conformità ai CAM adottati con il decreto, sottoscritte dal produttore del detergente.

Possono essere utilizzati anche prodotti privi delle suddette etichette, qualora tali prodotti siano concentrati (vale a dire prodotti da diluire prima dell'uso e con tasso di diluizione minimo di 1:100 (1%) per le pulizie "a bagnato", oppure prodotti concentrati, con tasso di diluizione fino a 1:2, per la preparazione di prodotti pronti

all'uso da vaporizzare anche con trigger) e almeno conformi ai Criteri Ambientali Minimi per i prodotti detergenti concentrati utilizzati nelle pulizie ordinarie sub D, lett. a) punto 2, in possesso dei rapporti di prova rilasciati da un laboratorio accreditato UNI EN ISO 17025 operante sul settore chimico.

I detergenti devono essere usati solo con sistemi di dosaggio o apparecchiature (per esempio, bustine e capsule idrosolubili, flaconi dosatori con vaschette di dosaggio fisse o apparecchi di diluizione automatici) che evitino che la diluizione sia condotta arbitrariamente dagli addetti al servizio.

Per quanto riguarda i prodotti concentrati, è necessario allegare in sede di presentazione dell'offerta anche la documentazione fotografica sui sistemi di dosaggio e diluizione che si intendono adottare per il controllo delle corrette diluizioni.

Nel caso di utilizzo di prodotti concentrati, l'aggiudicatario dovrà allegare i rapporti di prova redatti in conformità a quanto previsto nella sezione verifiche dei CAM detergenti concentrati per le pulizie ordinarie sub D, lett. a) punto 2. In fase di esecuzione contrattuale il direttore dell'esecuzione del contratto si riserva di far eseguire specifiche analisi di laboratorio, prelevando un campione dei prodotti utilizzati e di verificare le corrette diluizioni sulla base di un piano di monitoraggio.

I **prodotti di carta tessuto forniti** (carta igienica, salviette monouso etc.) devono essere in possesso del marchio di qualità ecologica Ecolabel (UE) o equivalenti etichette ambientali conformi alla norma tecnica UNI EN ISO 14024.

I saponi eventualmente forniti devono essere liquidi ed in possesso del marchio di qualità ecologica Ecolabel (UE) o equivalenti etichette ambientali conformi alla norma tecnica UNI EN ISO 14024.

Laddove non siano già impiegati distributori per l'erogazione di saponi per le mani in forma schiumosa, questi, che devono essere in grado di trasformare il prodotto in schiuma senza l'uso di gas propellenti, devono essere forniti. Tali apparecchiature possono essere anche "mobili", ovvero non necessariamente da fissare alla parete.

A tal fine l'Appaltatore deve fornire una lista completa dei prodotti in carta tessuto che si impegna a fornire, riportando produttore e nome commerciale del prodotto.

L'Appaltatore, per i prodotti in carta tessuto non in possesso dell'Ecolabel europeo, presunti conformi, è tenuto a fornire al RUP e al DEC del contratto le prove di conformità rilasciate da organismi verificatori accreditati in base alle norme tecniche pertinenti, al fine di dimostrare la rispondenza del prodotto a tali criteri ecologici.

L'Appaltatore, in ogni caso, dovrà fornire entro il predetto termine le etichette, le schede tecniche e di sicurezza, redatte in lingua italiana, di tutti i prodotti (detergenti, disinfettanti, ecc) che intende impiegare, specificando:

- il nome del produttore;
- le caratteristiche del prodotto;
- il contenuto in percentuale dei principi attivi; il dosaggio di utilizzo;
- il pH della soluzione in uso;
- i simboli di pericolo, le frasi di rischio e prudenza e le indicazioni per il primo intervento;
- i numeri di telefono dei Centri Antiveleno presso i quali sono depositate le schede di sicurezza.

E' vietato l'uso di prodotti tossici e/o corrosivi ed in particolare:

- acido cloridrico;

- acido muriatico;
- ammoniac.

Il DEC del contratto dovrà effettuare dei prelievi a campione dei prodotti chimici e delle soluzioni pronte per l'uso, per verificare le caratteristiche dei prodotti e l'esatta percentuale di dosaggio delle soluzioni.

L'Appaltatore dovrà in ogni caso produrre un rapporto annuale sui prodotti consumati per le esigenze di sanificazione e detergenza, durante il periodo di riferimento, indicando per ciascun prodotto, produttore e nome commerciale del prodotto, quantità di prodotto utilizzata. La relazione dovrà essere accompagnata da opportune prove documentali, su richiesta del DEC del contratto.

E' vietato l'uso di sostanze acide o eccessivamente alcaline e contenenti ammoniac o coloranti, sui pavimenti di marmo, piastrelle, conglomerati; sulle superfici di grès si potranno usare detergenti lievemente acidi; sui pavimenti in PVC, linoleum e gomma, non potranno essere usati prodotti contenenti idrocarburi, detersolventi o prodotti all'anilina che li danneggerebbero irreparabilmente e comunque non dovranno essere utilizzati prodotti igienizzanti poco gradevoli.

Sono altresì vietati i prodotti spray con propellenti a base di clorofluorocarburi (CFC).

Nella Struttura non possono essere utilizzati:

- prodotti con funzione esclusivamente deodorante o profumante;
- piumini di origine animale e la segatura del legno;
- attrezzature e prodotti non riparabili, se nel mercato vi sono alternative con pezzi di ricambio;
- elementi tessili a frange ("spaghetti") per le pulizie a bagnato;
- elementi tessili e carta tessuto monouso, fatto salvo documentati motivi di sicurezza, stabiliti e condivisi con la struttura di destinazione.

Gli **elementi tessili impiegati** per le pulizie ordinarie a bagnato di pavimenti, altre superfici, vetri, specchi e schermi devono essere riutilizzabili, piatti (lavaggio a piatto) ed in microfibra, con titolo o denaratura dTex inferiore o uguale a 1. Tali elementi tessili e le attrezzature con elementi tessili devono essere provvisti di schede tecniche indicanti il titolo o denaratura espressa in dTex della microfibra utilizzata e le modalità di lavaggio idonee a preservarne più a lungo le caratteristiche prestazionali.

Per almeno il 30% tali prodotti in microfibra devono essere in possesso di un'etichetta conforme alla UNI EN ISO 14024, quale l'Ecolabel (UE), o altra etichetta equivalente.

Per le operazioni di spolveratura devono essere usati elementi tessili riciclati.

In nessun caso, per i pavimenti, zoccoli, battiscopa, pareti e loro rivestimenti, infissi e serramenti, oggetti in rame e sue leghe (ottone, bronzo) vanno usati prodotti o mezzi che possano produrre, sugli stessi, aggressioni chimiche o fisiche.

Inoltre, si richiede molta prudenza nella pulizia delle superfici dei metalli trattati (anodizzati, cromati, nichelati) in quanto molti prodotti detergenti in commercio risultano essere abrasivi o troppo energici e scatenanti macchie.

L'impiego degli attrezzi e delle macchine, la loro scelta e le caratteristiche tecniche, devono essere perfettamente compatibili con l'attività della Struttura, non rumorose, tecnicamente efficienti e mantenuti in perfetto stato di funzionamento.

Tutte le macchine impiegate per la pulizia devono essere conformi alle prescrizioni antinfortunistiche vigenti in Italia o nell'Unione Europea. In particolare, tutte le macchine a funzionamento elettrico devono:

- essere collegate a dispositivo tale da assicurare la perfetta messa a terra;
- avere un assorbimento di energia contenuto, comunque inferiore alla capacità delle prese di corrente.

L'Aggiudicatario si impegna a rispettare i 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 (D.M. n. 51 del 29 gennaio 2021, come modificato dal Decreto 24 settembre 2021) anche nell'utilizzo di **eventuali macchine per la pulizia**.

In particolare, le lavasciuga, le idropulitrici e le altre macchine per la pulizia eventualmente usate debbono essere ad alimentazione elettrica, via cavo o a batteria, con uomo o senza uomo a bordo a seconda delle caratteristiche dei locali in cui i servizi devono essere resi e del tipo di sporco da trattare tipico dei locali di destinazione del servizio.

Nel caso le attrezzature utilizzate non fossero nella disponibilità della struttura, sulla base del sopralluogo effettuato l'Appaltatore dovrà dichiarare se intenderà o meno far uso di macchine e, in caso affermativo, indicare il numero ed il tipo di macchine che si intendono impiegare, la denominazione sociale del produttore, il relativo modello ed allegare le schede tecniche o altra documentazione tecnica da cui si possa evincere la conformità al criterio ambientale. La conformità a quanto previsto nel Criterio ambientale relativo alle macchine è verificata anche in sede di esecuzione contrattuale.

Tali macchine devono essere progettate e realizzate in modo tale da favorire la maggiore durata della loro vita utile ed il riciclaggio dei diversi materiali di cui sono composte a fine vita. I materiali devono essere tutti riciclabili, anche se alcune parti del macchinario, per la specifica funzione di uso, dovranno essere smaltiti come rifiuti speciali. I materiali diversi devono essere facilmente separabili. Le parti soggette ad usura, danneggiamenti o malfunzionamenti devono essere rimovibili e sostituibili. Le parti in plastica devono essere marcate con la codifica della tipologia di polimero di cui sono composte in base alla DIN 7728 e 16780 e la UNI EN ISO 1043/1. Le macchine eventualmente impiegate per le attività di pulizia devono essere munite di scheda tecnica redatta dal produttore che indichi denominazione sociale del produttore, la relativa sede legale e il luogo di fabbricazione del tipo e modello di macchina, le emissioni acustiche espresse in pressione sonora e se, nelle parti di plastica, sia usata plastica riciclata e in quale percentuale rispetto al peso della plastica complessivamente presente nella macchina.

In sede di esecuzione del contratto, l'Appaltatore rende disponibile presso la struttura il manuale d'uso e manutenzione delle macchine che riporti le modalità operative previste nelle Strutture, le indicazioni per l'operatore per garantire l'utilizzo in sicurezza e per la rimozione dello sporco solido e/o liquido a fine lavoro, la descrizione delle operazioni di pulizia della macchina e le attività previste per il ripristino delle parti soggette ad usura e le informazioni su come reperire la documentazione per il corretto disassemblaggio della macchina a fine vita per avviare i componenti all'attività di riciclaggio e smaltimento da parte del personale tecnico addetto alle attività di manutenzione straordinaria.

L'Appaltatore effettua inoltre le manutenzioni straordinaria e ordinaria delle macchine come suggerito dal produttore al fine di garantirne la massima durata ed efficienza in uso e deve tenere aggiornato e a disposizione anche del Direttore dell'esecuzione del contratto, un registro delle manutenzioni siglato dal soggetto autorizzato alle manutenzioni.

Prima dell'inizio dell'esecuzione del servizio, entro 15 giorni dalla sottoscrizione del contratto, pena l'applicazione della penale di cui allo Schema di Contratto, è fatto obbligo all'Appaltatore di fornire al DEC del contratto copia del certificato di

conformità e della scheda tecnica dettagliata dei macchinari che intende impiegare. Su tutta l'attrezzatura di proprietà dell'Appaltatore utilizzata all'interno della struttura, inoltre, deve essere applicato un contrassegno indicante la ragione sociale dell'Appaltatore stesso.

Il RUP e il DEC del contratto possono in ogni caso proibire l'uso di prodotti e di macchinari dannosi alle persone, agli immobili, all'arredo.

In caso di violazione della proibizione debitamente accertata dal DEC e contestata formalmente all'appaltatore dal RUP, ove questi non provveda entro 24 ore dalla contestazione ad eliminare le cause che hanno formato oggetto della contestazione, la Direzione Regionale, su proposta dello stesso RUP, provvederà ad applicare una penale prevista nello Schema di contratto.

Tutti i prodotti, in ogni caso, devono essere utilizzati dal personale secondo le indicazioni fornite dalle case produttrici, con particolare attenzione a quanto concerne le concentrazioni e le temperature indicate sulle confezioni.

Si ritengono compresi nell'offerta economica gli eventuali costi straordinari dovuti alla presenza occasionale di ulteriori iniziative.

RIMOZIONE RIFIUTI

La raccolta dei rifiuti dovrà essere effettuata in maniera differenziata tenendo conto anche delle eventuali prescrizioni delle autorità locali.

I rifiuti asportati dai cestini getta-carta, dalla vuotatura dei posacenere, dai contenitori porta-rifiuti e le spazzature di risulta dalle operazioni di pulizia saranno raccolti in sacchi "a perdere" sistemati su carrelli mobili porta-sacco, appositamente attrezzati, muniti di ruote piroettanti e gommate in modo da non arrecare danno ai pavimenti; i carrelli saranno pure muniti di protezioni idonee per non arrecare danni, negli eventuali impatti, alla pareti ed agli stipiti delle porte.

I sacchi a perdere contenenti i rifiuti suddetti verranno ben chiusi con appropriate legature e depositati nei contenitori ubicati nei punti di raccolta appositamente predisposti dalla Nettezza Urbana, in prossimità della Struttura.

Nella rimozione dei rifiuti dovrà essere compresa anche la rimozione dei rifiuti speciali quali: mascherine, guanti, tute, copri scarpa, ecc.

Igienizzazione, disinfestazione e derattizzazione dei locali adibiti al servizio di ristorazione

Sono a carico dell'Appaltatore la pulizia ordinaria, la sanificazione, la pulizia straordinaria dei locali adibiti al servizio di ristorazione. L'Appaltatore dovrà fornire tutto il materiale di consumo per la pulizia delle attrezzature e dei luoghi ad essa affidati per il servizio.

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 mese di aprile inizio del mese di 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 mese di giugno inizio mese di luglio;

Procedura aperta telematica di carattere comunitario, ai sensi dell'art. 60 del D.Lgs. n. 50/2016, volta all'affidamento della «Gestione "global service" dei servizi relativi al soggiorno dei propri assistiti iscritti ex ENAM e delle altre categorie ammesse presso le case di soggiorno ex ENAM site in San Cristoforo al Lago (TN) (Lotto 1), in Lorica di Pedace (CS) (Lotto 2) e Fiuggi (FR) (Lotto 3)»

- terzo intervento: mesi di settembre inizio di ottobre;
- quarto intervento: fine dicembre inizio gennaio (o comunque nel periodo invernale), che deve essere specifico e fatto nella rete fognaria. Tale intervento, eseguito con apposita attrezzatura (TIFA o ULV) e con adatti prodotti termonebbiogeni, va a colpire tutti gli insetti adulti che trovano nel periodo freddo un riparo caldo e umido per svernare.

Dopo ognuno di questi trattamenti, deve seguire a distanza di 20/30 giorni, un controllo e, eventualmente, se necessario un nuovo trattamento. In particolare:

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

I prodotti disinfettanti utilizzati devono essere conformi ai Criteri Ambientali Minimi di cui al D.M. 29.01.2021 e, in particolare:

- dovranno essere conformi alle specifiche tecniche del regolamento (CE) n. 528/2012 del Parlamento e del Consiglio del 22 maggio 2012 relativo alla messa a disposizione sul mercato e all'uso dei biocidi, così come modificato dal Regolamento (UE) n. 334/2014;
- dovranno essere stati autorizzati:
 - dal Ministero della Salute come presidi medico-chirurgici, ai sensi del DPR n. 392/1998; in tal caso devono riportare in etichetta le seguenti diciture: "Presidio medico-chirurgico" e "Registrazione del Ministero della salute n.";
 - come prodotti biocidi, ai sensi del regolamento (CE) n. 528/2012. In tal caso devono riportare in etichetta le seguenti diciture: "Prodotto biocida" e "Autorizzazione/Registrazione del Ministero della Salute n.", oppure devono essere in possesso dell'autorizzazione dell'Unione Europea, prevista ai sensi del capo VIII sezione 1, del citato Regolamento.

Gli addetti al servizio devono usare i disinfettanti in maniera ambientalmente responsabile, secondo le appropriate modalità d'uso, in termini di frequenza, dosaggi, formulati ed esposizione nonché attraverso la scelta dei prodotti più idonei a garantire la sicurezza e la tutela dell'ambiente per aree di utilizzo, nell'ambito di uno specifico protocollo per l'uso sostenibile dei disinfettanti specifico per ciascuna Struttura. Tale protocollo deve altresì riportare le misure che si attueranno per minimizzare l'uso dei disinfettanti e per garantire un uso ambientalmente sostenibile degli stessi e deve essere redatto in condivisione con la Stazione appaltante entro tre mesi dalla decorrenza contrattuale. Le formulazioni concentrate devono essere utilizzate con appositi sistemi di misurazione della dose.

I rifiuti prodotti durante l'esecuzione del servizio devono essere raccolti in maniera differenziata secondo le modalità la raccolta stabilite dal Comune della Struttura. Tali rifiuti, inclusi quelli urbani prodotti nell'edificio, devono essere conferiti secondo le modalità di conferimento stabilite dal Comune della Struttura.

L'Appaltatore, entro 15 giorni dalla sottoscrizione del contratto e prima dell'avvio dell'esecuzione del servizio, pena l'applicazione della penale di cui allo Schema di Contratto, dovrà fornire al RUP e al DEC del contratto dichiarazione attestante il 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.

Servizi di sanificazione nei casi di contagio COVID 19

Nell'ambito delle attività ordinarie, l'aggiudicatario si impegna ad eseguire i servizi di pulizia degli spazi, nel caso in cui vi abbiano soggiornato casi accertati di Covid 19, con le modalità espressamente previste dalla Circolare 5443 del 22 febbraio 2020 del Ministero della Salute, di seguito riportate: *" In stanze, uffici pubblici, mezzi di trasporto, scuole e altri ambienti non sanitari dove abbiano soggiornato casi confermati di COVID-19 prima di essere stati ospedalizzati verranno applicate le misure di pulizia di seguito riportate. A causa della possibile sopravvivenza del virus nell'ambiente per diverso tempo, i luoghi e le aree potenzialmente contaminati da SARS-CoV-2 devono essere sottoposti a completa pulizia con acqua e detergenti comuni prima di essere nuovamente utilizzati. Per la decontaminazione, si raccomanda l'uso di ipoclorito di sodio 0,1% dopo pulizia. Per le superfici che possono essere danneggiate dall'ipoclorito di sodio, utilizzare etanolo al 70% dopo pulizia con un detergente neutro. Durante le operazioni di pulizia con prodotti chimici, assicurare la ventilazione degli ambienti. Tutte le operazioni di pulizia devono essere condotte da personale che indossa DPI (filtrante respiratorio FFP2 o FFP3, protezione facciale, guanti monouso, camice monouso impermeabile a maniche lunghe, e seguire le misure indicate per la rimozione in sicurezza dei DPI (svestizione). Dopo l'uso, i DPI monouso vanno smaltiti come materiale potenzialmente infetto. Vanno pulite con particolare attenzione tutte le superfici toccate di frequente, quali superfici di muri, porte e finestre, superfici dei servizi igienici e sanitari ...omissis".*

Ove dovessero essere adottate ulteriori o diverse misure, l'Appaltatore sarà tenuto ad ottemperare alle nuove disposizioni governative.

Specifici obblighi ed oneri dell'Appaltatore relativi al servizio di pulizia

In particolare, a titolo meramente esemplificativo e non esaustivo, per il servizio di pulizia sono a completo carico dell'Appaltatore gli oneri relativi all'impiego di:

- divise per il personale impiegato e relativo lavaggio e stiratura, da eseguirsi nel rispetto delle norme vigenti in materia di igiene;
- conformemente a quanto previsto dal D.Lgs 81/2008, tessere di riconoscimento e distintivi;
- contenitori e sacchi per raccolta differenziata dei rifiuti urbani. Tali contenitori rimarranno in possesso della Stazione Appaltante alla scadenza contrattuale;
- materiali di pulizia: detersivi, detergenti, disincrostanti, cere antisdrucchiolevoli (dovranno essere di ottima qualità e tali da non danneggiare in alcun modo le persone, gli immobili, i mobili e gli arredi); essi dovranno essere prodotti da aziende altamente specializzate nel campo degli articoli per le pulizie e la sanificazione;
- tutte le attrezzature atte ad assicurare la perfetta e tempestiva esecuzione delle pulizie.

L'Appaltatore deve, altresì, provvedere a sua cura e spese e senza diritto a compenso alcuno:

- alla raccolta con mezzi idonei dei rifiuti e al loro trasporto nel luogo destinato alla pubblica raccolta;
- al montaggio, impiego e smontaggio di ponteggi, elevatori sia fissi che mobili, eventualmente necessari per qualsiasi tipologia di prestazione, in particolare per il lavaggio delle vetrate fisse degli edifici, non pulibili dall'interno;
- alla fornitura di tutto il materiale di protezione individuale contro gli infortuni, previsto dalle normative vigenti, in particolare dal D.Lgs. n. 81/2008 e s.m.i..

L'Appaltatore deve disporre l'impiego di macchine ed attrezzature nel modo più razionale, tenendo presente la possibilità ed i limiti che vi sono nella meccanizzazione dei lavori di pulizia oggetto del presente appalto.

Formazione del personale addetto al servizio di pulizia

Il personale addetto al servizio deve essere adeguatamente formato ai sensi di quanto previsto dal D. Lgs. 81/08 e, nelle iniziative di formazione attuate ai sensi della richiamata normativa, assicura che siano stati trattati anche i seguenti argomenti:

- differenze tra detersione e disinfezione;
- proprietà e condizioni di utilizzo dei prodotti detergenti, dei disinfettanti, dei prodotti ad azione combinata detergente-disinfettante, con particolare riferimento al loro dosaggio e ai tempi minimi di azione meccanica da dedicare alle varie azioni di pulizia e disinfezione;
- modalità di conservazione dei prodotti;
- precauzioni d'uso, con particolare riferimento a: divieto di mescolare, manipolazione dei prodotti, modalità di intervento in caso di sversamenti o di contatti accidentali, lettura delle schede dati di sicurezza;
- corretto utilizzo e corretta gestione delle macchine al fine di ottimizzarne le prestazioni, di garantire un'idonea pulizia senza comprometterne il corretto funzionamento e di preservare la sicurezza dei luoghi di lavoro;
- corretta gestione dei cicli di ricarica delle batterie delle macchine;
- caratteristiche dei prodotti per la pulizia, inclusi quelli ausiliari, a minori impatti ambientali, requisiti ambientali delle etichette ecologiche conformi alla UNI EN ISO 14024 e di altre certificazioni ambientali richiamati nei CAM, lettura e comprensione delle informazioni riportate nelle etichette dei prodotti detergenti;
- gestione del vestiario, incluso il lavaggio al fine di estenderne la vita utile e promuovere l'uso di detergenti per lavaggio con etichette ambientali conformi alla UNI EN ISO 14024 e ridurre il consumo di energia per la stiratura;
- classificazione dei rifiuti prodotti nei locali in cui si rende il servizio e procedure per la gestione dei rifiuti urbani prodotti;
- modalità di impregnazione, modalità di impiego e di lavaggio dei prodotti e degli elementi tessili costituiti da microfibra, per consentire di mantenerne le caratteristiche funzionali e per estendere la durata della vita utile. Procedure di impiego delle differenti tipologie di elementi tessili.

Le attività di formazione devono essere eseguite in modo da agevolare l'apprendimento e la memorizzazione delle informazioni, ad esempio attraverso la proiezione di filmati o altri supporti visivi esemplificativi, per lo meno delle seguenti attività: corrette modalità di esecuzione delle operazioni di pulizia o sanificazione, della gestione delle macchine e delle attrezzature di lavoro, del processo di lavaggio, a minori impatti ambientali, degli elementi tessili, della gestione degli indumenti utilizzati. Tale formazione può essere erogata a distanza, attraverso piattaforme di e-learning, che includano anche la verifica del livello di apprendimento.

Al personale dedicato alle operazioni di pulizia devono essere erogate almeno 16 ore di formazione e 8 ore di affiancamento sul luogo di lavoro, in relazione agli argomenti sopra indicati, pena l'applicazione della penale di cui allo Schema di Contratto. Per tematiche specifiche (eventuali protocolli specifici condivisi con la stazione appaltante o con la Struttura destinataria del servizio, per i relativi aggiornamenti, per il mancato raggiungimento delle prestazioni minime rilevato sulla base degli audit interni o esterni, anche di parte seconda) deve essere previsto un aggiornamento formativo in corso di esecuzione contrattuale.

Il personale assunto in corso di esecuzione contrattuale dovrà essere formato prima di essere immesso in servizio.

L'Appaltatore potrà verificare i contenuti formativi impartiti al personale già operante nella precedente gestione al fine di adeguare i propri interventi formativi.

Qualora il servizio venga reso da un operatore che abbia ottenuto la licenza di uso del marchio di qualità ecologica Ecolabel (UE), la conformità è presunta in base al possesso di tale licenza, che deve essere allegata in offerta. Negli altri casi, l'impresa o le imprese che eseguono il servizio, entro 60 giorni dall'inizio del servizio, dovranno presentare al RUP e al DEC del contratto il proprio progetto e programma di formazione del personale erogato, con l'indicazione di: ore di formazione (minimo 16), docenti dei corsi con sintetico profilo curriculare, modalità di valutazione dell'apprendimento dei partecipanti, date e sedi dei corsi, nominativi dei partecipanti (suddivisi per sedi di destinazione del servizio, se il servizio affidato prevede più cantieri), test di verifica effettuati e i risultati conseguiti. Analoghe evidenze debbono essere fornite al RUP e al DEC del contratto entro 30 giorni per le attività formative svolte in corso di esecuzione contrattuale nonché per il personale neoassunto o successivamente immesso in servizio presso le sedi oggetto del servizio affidato. In caso di violazione accertata, sarà applicata la penale prevista dallo Schema di Contratto.

Servizio di lavanderia e guardaroba

Il soggetto aggiudicatario dovrà provvedere all'espletamento del servizio di lavanderia, stireria e guardaroba, per ogni tipo di biancheria e materiali necessari all'espletamento del servizio affidato tra cui, a puro titolo indicativo e non esaustivo, tovagliati, lenzuola, asciugamani, scendiletto, ecc..

Il servizio comprende anche il lavaggio, alla bisogna, dei materiali afferenti l'arredo degli ambienti quali tendaggi e tessuti d'arredo.

L'aggiudicatario potrà utilizzare a propria cura, spese ed ogni tipo di responsabilità le attrezzature di proprietà dell'Istituto, presenti all'interno della struttura. Qualora dette attrezzature siano insufficienti ad espletare il servizio suddetto o malfunzionanti, l'onere dell'integrazione o della manutenzione ordinaria e straordinaria sarà comunque a carico dell'aggiudicatario.

Il servizio dovrà essere comunque regolarmente garantito.

Per ciò che attiene alle necessità dei singoli ospiti dovrà essere garantito lo stesso servizio a pagamento, con tariffe mediamente inferiori del 20% rispetto a quelle previste sul mercato. La biancheria verrà collazionata giornalmente entro le 9,30 da personale addetto, nell'apposito sacco lavanderia all'uso fornito in ciascuna stanza; la biancheria pulita verrà riconsegnata in stanza entro 2 gg. lavorativi dalla data di consegna. L'aggiudicatario dovrà inoltre garantire, a richiesta degli ospiti e a loro totale carico, un servizio di piccoli rammendi od altri lavori di cucito.

I capi smarriti, sciupati o resi inutilizzabili dalla lavatura o dalla stiratura dovranno essere immediatamente rimborsati all'ospite.

L'aggiudicatario ha l'obbligo di trattare in generale tutta la biancheria ed i materiali a lui consegnati con detersivi ed additivi a norma di legge, idonei ad assicurare la necessaria morbidezza nonché ad evitare qualsiasi danno fisico agli utenti quali allergie, irritazioni della pelle o altro. In particolare, l'aggiudicatario deve garantire un'ottimale disinfezione dei capi utilizzando i trattamenti più opportuni secondo la tipologia dei medesimi.

Altri servizi all'utenza

All'inizio di ciascun turno, o di ciascun soggiorno individuale in convenzione il soggetto aggiudicatario provvederà a predisporre una lettera di benvenuto con il programma di attività da svolgersi durante il turno di permanenza medesimo e la lista dei servizi offerti da porsi all'interno di ciascuna stanza all'inizio di ciascun turno.

Il soggetto aggiudicatario provvederà, inoltre, all'organizzazione:

- all'inizio di ciascun turno di permanenza, presso la hall di ingresso della casa di soggiorno, di un cocktail di benvenuto, mediante la predisposizione di adeguate attrezzature (tavoli e sedie) e la somministrazione di bibite, acque minerali, punch, aperitivi e succhi di frutta di note marche nazionali, oltre a snack, salatini e tartine fino al completamento dell'arrivo degli ospiti;
- alla fine di ciascun turno di permanenza presso la casa di soggiorno, di una serata di arrivederci agli ospiti in partenza con menù speciale ed un intrattenimento musicale;
- di veglioni e cene di gala nelle seguenti ricorrenze: Pasqua, Ferragosto, Capodanno;
- senza alcun onere aggiuntivo per gli ospiti presenti, per la sola cena di Capodanno, il soggetto aggiudicatario avrà facoltà di richiedere agli ospiti residenti per soggiorni individuali in convenzione, di corrispondere una differenza rispetto ai normali prezzi praticati per i relativi pasti erogati, dandone adeguata comunicazione al momento della prenotazione;
- a mettere a disposizione gratuitamente in comodato d'uso agli ospiti che ne faranno richiesta carte da gioco di vario tipo, libri, cd musicali, quanto altro per allietare le serate degli ospiti residenti;
- a quanto altro renda la struttura al pari di analoghi immobili aventi destinazione alberghiera. Provvederà quindi all'organizzazione di serate speciali con concerti, spettacoli, proiezione di film e giochi di società, atte ad intrattenere gli ospiti all'interno della struttura, o in alternativa al di fuori, realizzando almeno tre attività di giorno e tre di sera a turno.

Provvederà, altresì, ad organizzare ed effettuare almeno una gita/escursione a turno in località di interesse culturale, paesaggistico o ricreativo.

Servizi per diversamente abili

L'aggiudicatario dovrà provvedere all'assistenza degli ospiti portatori di disabilità permanente e/o temporanea, provvedendo alla loro sistemazione nelle relative stanze.

L'aggiudicatario dovrà altresì dotare la casa di soggiorno di almeno due sedie per portatori di disabilità, e degli arredi nelle sale comuni per poter fruire di tutti i servizi.

Si precisa che tali beni resteranno di proprietà dell'operatore economico.

Servizio di primo soccorso

L'aggiudicatario dovrà allestire, all'interno di uno degli spazi allo stesso affidati, un'area adibita ad interventi di primo soccorso. L'aggiudicataria dovrà provvedere, inoltre, in caso di necessità, all'accompagnamento degli ospiti al punto più vicino di pronto soccorso.

Divieto di introduzione animali

E' tassativamente vietato ammettere all'interno ed all'esterno della casa di soggiorno dell'Istituto animali domestici di qualsiasi razza e taglia.

Servizio di ristorazione

E' a disposizione dell'aggiudicatario, nella struttura, una cucina interna e gli spazi di norma annessi che devono essere utilizzati come centro produzione ed elaborazione dei pasti giornalieri, inclusi i festivi, di prima colazione, pranzo e cena. Per l'espletamento di tale servizio l'Istituto mette a disposizione i locali in questione, con le relative attrezzature (piani cottura, forni, cappe aspiranti, frigoriferi e surgelatori, friggitrice, affettatrici, riscaldatori di alimenti, lavastoviglie, macchine per cucinare, ecc.) nell'attuale stato di manutenzione.

Tutte le apparecchiature saranno utilizzate ai soli fini inerenti al presente appalto, con l'onere di assicurarne la buona conservazione e manutenzione ordinaria e straordinaria, sostenendo quindi tutte le spese inerenti alla riparazione e adeguamento sia di quelli di propria proprietà che di quelli dell'Istituto, secondo le normative all'uopo vigenti.

I macchinari inutilizzati dovranno essere stoccati ordinatamente in appositi locali.

Per le apparecchiature di proprietà dell'Istituto inutilizzate, dovrà essere comunque garantita la perfetta conservazione. Qualora fosse necessario operarne la relativa dismissione, l'aggiudicatario dovrà preventivamente comunicarne all'Istituto la relativa necessità, per avviare le dovute procedure di legge.

I lavori di allacciamento in rete e messa in funzione delle sopra citate attrezzature, saranno a carico della Ditta appaltatrice la quale dovrà trasmettere all'Istituto, copie conformi agli originali dei certificati di esecuzione a regola d'arte attinenti la realizzazione di impianti elettrici, idraulici, allacciamento gas, ecc., resisi necessari.

La somministrazione di ogni singolo alimento avverrà secondo le modalità previste delle norme vigenti nel momento di esecuzione del servizio. Prima colazione, pranzo e cena saranno serviti negli spazi all'uopo dedicati all'interno della struttura.

Agli ospiti che ne faranno specifica richiesta dovrà essere garantita una alimentazione confacente al loro particolare regime dietetico.

A titolo puramente indicativo dovranno essere forniti, senza ulteriori costi, pasti iposodici, per vegetariani e ospiti affetti da intolleranze alimentari e/o con particolari esigenze cliniche (es. diabetici, celiaci, ecc.).

A tal fine, l'aggiudicatario dovrà disporre della consulenza di un dietista od un tecnologo alimentare e di un servizio assistenza in grado di fornire supporto nell'osservanza delle norme in materia e di monitorare la qualità complessiva del servizio erogato.

Per la preparazione delle diete speciali ed al fine di evitare qualsiasi contaminazione, viene richiesta all'Appaltatore la separazione dello spazio dedicato, sia nelle fasi di stoccaggio che di manipolazione delle materie prime, di preparazione e somministrazione delle pietanze. Viene richiesta la fornitura per la cucina, di stoviglie, pentolame e utensileria, nonché di piatti e posate ad uso esclusivo della preparazione e somministrazione dei cibi delle diete speciali.

Agli ospiti che ne faranno richiesta e per particolari esigenze, verrà assicurato il servizio in camera per la colazione, il pranzo e la cena.

Tale clausola ha identica applicazione nel caso di bambini e neonati (di qualsiasi età) a cui, sempre a cura e spese dell'aggiudicatario, dovranno all'occorrenza essere somministrati a semplice richiesta, pasti secondo esigenze specifiche con particolare riguardo agli ospiti affetti da celiachia.

I menù predisposti devono prevedere una rotazione dei piatti base e delle loro varianti, distinguendo tra "menù invernale" (periodo dicembre - aprile) e "menù estivo" (periodo giugno - settembre).

I cibi dovranno essere confezionati utilizzando esclusivamente prodotti freschi e surgelati, come specificato nella tabella delle caratteristiche merceologiche allegata al capitolato.

Non è ammesso l'utilizzo di frutta e/o macedonia inscatolata. Le bevande e le derrate alimentari, utilizzate per il confezionamento dei cibi dovranno possedere qualità e pezzature richieste, conformi ai requisiti previsti dalle vigenti leggi in materia, dovranno rispondere alle caratteristiche dietetiche e sanitarie di massima garanzia ed avere singole confezioni, con etichettature conformi alle leggi vigenti.

Non sono ammesse etichettature incomplete e non in lingua italiana.

I dolci dovranno essere confezionati direttamente dal personale della cucina eccetto: i gelati, panettoni, pandori, colombe pasquali e dovranno essere vari (torte alla frutta, crostate, pesche ripiene, ecc.). E' assolutamente vietato il riutilizzo di avanzi di qualunque genere.

L'aggiudicatario s'impegna inoltre a garantire il servizio con i propri capitali e mezzi tecnici ed in particolare assume a proprio carico le spese inerenti all'acquisto dei generi alimentari necessari alla preparazione dei pasti.

L'Istituto si riserva di procedere periodicamente, con proprio personale al controllo qualitativo delle derrate acquistate, che dovranno risultare selezionate e di prima qualità. La buona conservazione delle derrate immagazzinate e preparate sarà d'esclusiva competenza e responsabilità della ditta appaltatrice.

Sono a totale carico dell'impresa appaltatrice:

- la fornitura di tutti i generi alimentari e di tutto quanto occorre per la preparazione delle vivande;
- la specifica pulizia e sanificazione dei locali assegnati per la cucina e di quelli attigui secondo le vigenti norme in materia 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.;
- l'espletamento del servizio di ristorazione e la fornitura in generale di ogni attrezzatura necessaria a garantire il servizio secondo necessità. A puro titolo indicativo e non esaustivo dovranno pertanto essere fornite stoviglie in ceramica, posate inox, tovaglie e tovaglioli in stoffa di puro cotone anallergico ignifugo, bicchieri in vetro per acqua, vino ed altre bevande, la fornitura del vestiario del personale, il lavaggio di tali effetti compresi asciugamani canovacci ecc. (in nessun caso sarà ammesso l'utilizzo di posate, piatti, bicchieri e stoviglie di carta od altri materiali plastici);
- il lavaggio centralizzato delle stoviglie, dei tovagliati e di quanto altro necessario per consentire il servizio;
- la manutenzione degli impianti, delle attrezzature e degli arredi, sia quelli di proprietà dell'Istituto che quelli forniti dall'appaltatore, utilizzate per la preparazione e distribuzione dei pasti;
- 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;

- l'individuazione nella propria attività di ogni fase che potrebbe rilevarsi critica per la sicurezza degli alimenti e garantire che siano individuate, applicate, mantenute ed aggiornate le adeguate procedure di sicurezza, avvalendosi dei principi su cui è basato il sistema di analisi dei rischi e di controllo dei Punti critici HACCP.

L'Appaltatore deve dimostrare la propria capacità ad eseguire il contratto in modo da arrecare il minore impatto possibile sull'ambiente attraverso l'applicazione di un sistema di gestione ambientale, ai sensi delle certificazioni riconosciute (EMAS, ISO 14001). In questo senso, si chiede agli operatori offerenti di esser titolari di almeno uno dei due sistemi di certificazione predetti da dichiarare in sede di offerta. L'offerente dovrà altresì redigere la descrizione dettagliata del sistema di gestione ambientale attuato dall'offerente (politica ambientale, analisi ambientale iniziale, programma di miglioramento, attuazione del sistema di gestione ambientale, misurazioni e valutazioni, definizione delle responsabilità, sistema di documentazione).

Dovranno, inoltre, essere rispettate le previsioni di cui al Decreto del 10.03.2020 del Ministro dell'Ambiente e della tutela del territorio e del mare "Criteri ambientali minimi per il servizio di ristorazione collettiva e fornitura di derrate alimentari" – pubblicato nella Gazz.Uff. 4 aprile 2020, n. 90 – con riferimento al settore "ristorazione per le strutture ospedaliere, assistenziali, socio-sanitarie".

In particolare, dovranno essere rispettate le seguenti prescrizioni:

- menù e requisiti degli alimenti: nella composizione dei menù dovranno essere rispettati i requisiti degli alimenti previsti al paragrafo E, recante "Criteri ambientali per l'affidamento del servizio di ristorazione collettiva per le strutture ospedaliere, assistenziali, sociosanitarie e detentive", punto 1, del Decreto del 10.03.2020.

L'Appaltatore deve, inoltre, predisporre menu che siano rispettosi dei requisiti del modello nutrizionale costituito dalla dieta mediterranea, in sintonia con i principi della Linea Guida per la promozione di uno stile di vita e di una cultura favorevole allo sviluppo sostenibile di cui al documento UNI - PdR25-2016;

- utilizzo di prodotti biologici: l'Appaltatore deve adottare misure idonee per garantire la separazione tra gli ingredienti biologici (o altrimenti qualificati, esempio DOP, SQNPI etc.), le cui percentuali minime di utilizzo nei menù sono previste nel piano alimentare allegato 3 al presente Capitolato e gli ingredienti convenzionali, durante tutte le fasi di magazzinaggio e lavorazione, provvedendo alla preparazione dei pasti con prodotti biologici in aree o con linee dedicate, ovvero preparando i pasti in momenti diversi. L'Appaltatore deve poi: i) comunicare agli ospiti la presenza di alimenti biologici e altrimenti qualificati, come meglio indicato nel prosieguo; ii) indicare alla Direzione Regionale dettagliatamente i menù con le informazioni sulla presenza di prodotti biologici, da difesa integrata volontaria, a marchio, o altrimenti qualificati (ad esempio le denominazioni scientifiche per le specie ittiche, il metodo di allevamento per le carni etc.) nelle pietanze somministrate durante ciascuna settimana, sia per poter effettuare le verifiche di conformità sia per fornire informazioni all'utenza"; iii) condividere con il Direttore dell'esecuzione del contratto le procedure attuate per garantire la separazione dei flussi di alimenti convenzionali, biologici o altrimenti qualificati. Inoltre, l'Appaltatore deve comunicare al Responsabile Unico del Procedimento e al Direttore dell'Esecuzione i menù con le informazioni sulla presenza di prodotti biologici nelle pietanze somministrate durante ciascuna settimana e comunicare agli ospiti della Struttura e al personale assistente tali informazioni;

- prevenzione e gestione delle eccedenze alimentari: nel rispetto dei CAM previsti dal D.M. del 10 marzo 2020, l'Appaltatore deve calcolare, almeno approssimativamente, e monitorare le eccedenze alimentari, distinguendo tra primo e secondo piatto,

contorno, frutta e piatto unico e, a cadenza semestrale, deve eseguire indagini attraverso appositi questionari o interviste, per analizzare il gradimento del cibo e comprendere le motivazioni alla base dello spreco alimentare. In caso di violazione accertata, verrà applicata la penale, come disciplinata dallo Schema di Contratto. Sulla base dell'esito della rilevazione della quantità di cibo consumato e del gradimento espresso dagli ospiti, in collaborazione con il DEC, fatte salve specifiche esigenze in funzione delle patologie o di esigenze cliniche particolari, debbono essere proposte modifiche dei menù e delle grammature. I risultati delle indagini, le proposte di misure correttive e le soluzioni attuate sono riportati in un rapporto da consegnare ad esito dei soggiorni estivi di ciascuna annualità di contratto, da inviare al Direttore dell'esecuzione del contratto e al RUP, che segnaleranno eventuali criticità del servizio al supervisore affinché vengano prontamente risolte;

- requisiti dei materiali e oggetti destinati al contatto diretto con gli alimenti: l'Aggiudicatario dovrà utilizzare - nella fase di somministrazione e consumo dei pasti - pena l'applicazione della penale prevista dallo Schema di Contratto, posate, stoviglie e bicchieri riutilizzabili (es. bicchieri in vetro o in plastica dura non colorati; stoviglie in ceramica o porcellana bianca; posate in acciaio inossidabile). Solo per documentate esigenze tecniche (ad esempio, rottura della lavastoviglie) potrà essere possibile il ricorso a prodotti monouso. 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 normativa UNI EN 13432. 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'Aggiudicatario dovrà fornire certificati di prodotto che attestino la conformità a tale norma;

- tovaglie e tovaglioli: le tovaglie non devono essere monouso, pena l'applicazione della penale prevista dallo Schema di Contratto. Pertanto, possono essere oleo ed idrorepellenti plastificate riutilizzabili o in tessuto conformi ai CAM per le forniture di prodotti tessili ed in possesso dei mezzi di prova ivi previsti o con l'etichetta 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. I tovaglioli monouso in carta tessuto devono essere in possesso del marchio di qualità ecologica Ecolabel UE o equivalenti etichette ambientali conformi alla ISO 14024, oppure del marchio Programme for Endorsement of Forest Certification schemes (PEFC®) o equivalenti. Tali prodotti in carta tessuto devono essere privi di colorazioni o stampe e, se disponibili, costituiti da cellulosa non sbiancata;

- prevenzione e gestione dei rifiuti: l'Aggiudicatario dovrà impegnarsi a prevenire la produzione di rifiuti. A tal fine, deve scegliere, ove disponibili, prodotti ricaricabili o che utilizzano imballaggi «a rendere» o costituiti da materiali riciclabili, riutilizzabili, biodegradabili e compostabili 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 (per celiaci, etc.). L'Aggiudicatario dovrà attuare la raccolta differenziata dei rifiuti e il relativo conferimento coerentemente con le modalità individuate dall'amministrazione comunale competente. Gli oli e grassi alimentari esausti, in particolare, devono essere raccolti in appositi contenitori, conformi alle disposizioni ambientali vigenti in materia di recupero e smaltimento e conferiti nel rispetto della normativa ambientale

vigente, vale a dire ad imprese autorizzate o nel sistema di raccolta comunale, se attivo;

- pulizie dei locali e lavaggio delle stoviglie e delle altre superfici dure: per la pulizia dei locali e delle altre superfici dure e nei lavaggi in lavastoviglie devono essere usati, pena l'applicazione della penale prevista dallo Schema di Contratto, detergenti 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, 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;

- formazione e aggiornamenti professionali del personale addetto al servizio: l'Appaltatore deve utilizzare, pena l'applicazione della penale prevista dallo Schema di Contratto, personale adeguatamente formato sugli argomenti previsti dalla normativa vigente e, a seconda delle mansioni che deve svolgere, nella preparazione dei menù base, di diete speciali, di ricette e grammature appropriate per celiaci, per diabetici, per malattie cardiovascolari, per osteoporosi, nonché in merito alle tecniche di cottura per la conservazione dei parametri originari di qualità nutrizionale e per il risparmio idrico ed energetico e alle procedure per la minimizzazione dei consumi di acqua e di energia nella preparazione e nella conservazione dei pasti e per lo scongelamento;

- comunicazione agli ospiti: l'Appaltatore deve rendere noto, pena l'applicazione della penale prevista dallo Schema di Contratto, con apposita segnaletica da collocare in sala mensa e nei luoghi concordati con il DEC del contratto, che il servizio offerto è conforme ai CAM. In particolare, nella sala mensa dovrà essere comunicata all'utenza - mediante esposizione su lavagna cancellabile - l'offerta di prevede l'utilizzo di specifici alimenti biologici e di derrate alimentari altrimenti qualificate (DOP, DOC, IGP, SQNZ, SQNPI, etc.). Inoltre, dovranno essere: i) fornite agli ospiti chiare istruzioni per conferire correttamente i rifiuti in maniera differenziata all'interno della mensa; ii) promosse le buone pratiche per ridurre gli sprechi alimentari (ad esempio, con l'incentivo dell'utilizzo di cestini per gli avanzi).

In riferimento ai controlli sulla qualità, sicurezza ed igiene degli alimenti si richiede che almeno a partire dall'avvio del servizio 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 costituente il c.d. "pacchetto igiene" di cui:

- al Regolamento (CE) 852/2004 del Parlamento europeo e del Consiglio sull'igiene dei prodotti alimentari;

- al Regolamento (CE) 853/2004 del Parlamento europeo e del Consiglio, che stabilisce norme specifiche in materia di igiene per gli alimenti di origine animale; al Regolamento (CE) 854/2004 del Parlamento europeo e del Consiglio che stabilisce norme specifiche per l'organizzazione di controlli ufficiali sui prodotti di origine animale destinati al consumo umano;

- al Regolamento (UE) 2017/625 del Parlamento europeo e del Consiglio, del 15 marzo 2017, relativo ai controlli ufficiali e alle altre attività ufficiali effettuati per garantire l'applicazione della legislazione sugli alimenti e sui mangimi, delle norme sulla salute e sul benessere degli animali, sulla sanità delle piante nonché sui prodotti fitosanitari, recante modifica dei regolamenti (CE) n. 999/2001, (CE) n. 396/2005, (CE) n. 1069/2009, (CE) n. 1107/2009, (UE) n. 1151/2012, (UE) n. 652/2014, (UE) 2016/429 e (UE) 2016/2031 del Parlamento europeo e del Consiglio, dei regolamenti (CE) n. 1/2005 e (CE) n. 1099/2009 del Consiglio e delle direttive 98/58/CE, 1999/74/CE, 2007/43/CE, 2008/119/CE e 2008/120/CE del Consiglio, e che abroga

i regolamenti (CE) n. 854/2004 e (CE) n. 882/2004 del Parlamento europeo e del Consiglio, le direttive 89/608/CEE, 89/662/CEE, 90/425/CEE, 91/496/CEE, 96/23/CE, 96/93/CE e 97/78/CE del Consiglio e la decisione 92/438/CEE del Consiglio (regolamento sui controlli ufficiali) e al D.Lgs. n. 2 febbraio 2021 n.27.

E' a carico dell'Aggiudicatario la fornitura di pentolame, vasellame e stoviglie da cucina, da tavola e da banco quali: piatti in ceramica, bicchieri in vetro per acqua – vino ed altre bevande, tazze e tazzine in ceramica, posate inox, vassoi, sotto vassoi in carta e tovaglioli, tovaglie e tovaglioli in stoffa di puro cotone anallergico ignifugo. In occasioni particolari Festività (es: fine anno, Pasqua, Ferragosto, Natale), l'Aggiudicatario dovrà fornire ed utilizzare tovagliati, stoviglie e decorazioni che sottolineino l'importanza del giorno di festa.

L'Appaltatore, in sede di offerta progettuale, deve:

- dettagliare il sistema di acquisto delle derrate, il confezionamento e la somministrazione dei pasti in tutti i suoi aspetti, elencando altresì tutte le attrezzature di cui intende dotarsi, oltre a quelle presenti nella Struttura per la funzionale organizzazione del servizio visionate durante il sopralluogo;
- indicare la tipologia di derrate;
- presentare proposte di diete specifiche per patologie;
- indicare un piano organizzativo con l'indicazione del numero di persone impiegate, suddiviso per qualifica, mansione e relativo monte ore.

In un rapporto semestrale l'Aggiudicatario dovrà elencare tipi, quantità dei prodotti alimentari, metodi di produzione ed origine dei prodotti acquistati, allegando documentazione idonea a certificare la provenienza del prodotto, in conformità alle prescrizioni di cui al Regolamento UE 775/2018; ove disponibile, sarà considerata idonea ai predetti fini la certificazione relativa allo standard internazionale sui sistemi di gestione della rintracciabilità di filiera ISO 22005:200710.

Prodotti impiegati

L'Aggiudicatario deve offrire una dieta mediterranea, in sintonia con i principi della Linea Guida per la promozione di uno stile di vita e di una cultura favorevole allo sviluppo sostenibile di cui al documento UNI - PdR25-2016, pena l'applicazione della penale prevista dallo Schema di Contratto.

Il DEC preposto alla valutazione del corretto svolgimento delle operazioni previste dal presente Capitolato, si occuperà di valutare la conformità dei menù indicati dall'Appaltatore al documento sopra menzionato.

Le derrate alimentari non dovranno essere soggette a contaminazione microbica degli alimenti previsti dalla normativa vigente (Reg. CE 2073/05 e successive modifiche e/o integrazioni), pena l'applicazione della penale prevista dallo Schema di Contratto.

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.

Il DEC preposto alla valutazione del corretto svolgimento delle operazioni previste dal presente Capitolato, si occuperà di valutare la conformità dei prodotti biologici utilizzati dall'Appaltatore alla normativa sopra indicata.

Per la pesca sostenibile l'appaltatore dovrà rivolgersi a fornitori 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, e devono, quindi, essere assoggettati a uno degli Organismi di controllo e certificazione riconosciuti dal Ministero delle Politiche Agricole e Forestali.

Il DEC preposto alla valutazione del corretto svolgimento delle operazioni previste dal presente Capitolato, si occuperà di valutare la conformità dei prodotti biologici utilizzati dall'Appaltatore alla normativa sopra indicata.

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.

Entro 15 giorni dalla sottoscrizione del contratto e prima dell'avvio dell'esecuzione del servizio, l'Appaltatore dovrà indicare al RUP e al DEC del contratto 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 nel relativo allegato 3, pena l'applicazione di una penale di cui allo Schema di Contratto.

Entro 15 giorni dalla sottoscrizione del contratto e prima dell'avvio dell'esecuzione del servizio, l'Appaltatore dovrà indicare al RUP e al DEC del contratto, 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 pena l'applicazione di una penale di cui allo Schema di Contratto.

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

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

A tal fine, l'Appaltatore medesimo, entro 15 giorni dalla sottoscrizione del contratto e prima dell'avvio dell'esecuzione del servizio, pena l'applicazione di una penale di cui allo Schema di Contratto dovrà fornire al RUP e al DEC del contratto 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'Appaltatore dovrà descrivere l'imballaggio dei prodotti trasportati 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 "Asseverazioni Ambientali Autodichiarate" (ad esempio il simbolo del ciclo di "Mobius") o alla UNI EN ISO 14024 "Etichettatura ambientale di tipo I" o con un sistema di etichettatura certificato da parte terza (esempio "Plastica Seconda Vita" ed equivalenti). Specifici obblighi ed oneri dell'Appaltatore per il servizio ristorazione.

Il servizio ristorazione verrà svolto con esclusiva organizzazione, responsabilità e rischio dell'Appaltatore. A titolo meramente esemplificativo e non esaustivo, sono a carico dell'Appaltatore:

- la richiesta e l'ottenimento di tutte le autorizzazioni e documenti necessari per lo svolgimento delle attività in argomento (es. SCIA), per la sicurezza dei luoghi e per ogni altro aspetto richiesto dalla vigente normativa. La Direzione Regionale declina ogni responsabilità per la mancanza di tali autorizzazioni che rimangono esclusivo onere dell'aggiudicatario e costituiscono presupposto per lo svolgimento dell'attività;
- le spese relative al consumo del gas metano per l'espletamento delle attività di cucina;
- le spese per il corredo e le spese direttamente o indirettamente afferenti al personale dell'Aggiudicatario ed agli adempimenti relativi, anche derivanti da consuetudini locali;
- le operazioni di disinfestazione e derattizzazione dei locali adibiti allo svolgimento e all'erogazione del servizio di cucina;
- la pulizia esterna e interna delle cappe, dei filtri, della canalizzazione delle bocchette di estrazione ed immissione aria;
- a fornitura delle dotazioni idonee da consegnare al personale della Direzione Regionale nel momento del controllo dei vani cucina ed office, dispense etc.

L'Appaltatore deve impegnarsi a riconsegnare alla Direzione Regionale alla scadenza del contratto i locali, gli impianti, le dotazioni di sicurezza e le attrezzature messe a disposizione dalla Direzione stessa, 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 il DEC potrà accedere anche senza preavviso, oltre che nei locali adibiti alla somministrazione dei pasti, anche nelle cucine, nei depositi, ecc. per controllare ogni fase attinente all'esecuzione del servizio senza che ciò sollevi l'Affidatario dalle proprie responsabilità.

Prima dell'avvio dei servizi verrà redatto un verbale in contraddittorio nel quale verranno individuate le caratteristiche edili ed impiantistiche dei locali nonché delle attrezzature esistenti. Tale verbale farà parte integrante dei documenti contrattuali.

Modalità di esecuzione del servizio di ristorazione

Servizio a tavola

Sono a carico dell'aggiudicatario il servizio a tavola che verrà espletato nelle aree all'uopo dedicate e le relative operazioni di pulizia e sanificazione degli ambienti utilizzati tramite personale qualificato all'uopo formato.

Le tavole per la prima colazione, pranzo e cena saranno allestite con tovagliati in puro cotone anallergico ignifugo ed ogni coperto sarà dotato di apposito tovagliolo in tessuto. La sostituzione di tovaglie e tovaglioli avverrà per ciascun pasto o comunque secondo necessità.

In occasioni particolari (es. fine anno, Pasqua, Ferragosto, ecc.) l'aggiudicatario dovrà fornire ed utilizzare tovagliati, stoviglie e decorazioni che sottolineino l'importanza del giorno di festa. L'aggiudicatario dovrà comunque sempre provvedere a porre al centro di ogni tavola una composizione decorativa.

Su specifica richiesta dell'ospite, dovranno essere forniti gratuitamente seggioloni da tavola per bambini e neonati.

Prima Colazione

La prima colazione sarà di tipo continentale con servizio a buffet per la durata minima di 3,00 ore dalle ore 7,30 alle ore 10,30 e sarà costituita almeno da Caffè, latte fresco intero, parzialmente e totalmente scremato, cioccolato, tè, orzo, pane fresco, fette biscottate in porzioni singole, brioches fresche, biscotti, cereali in apposite porzioni monodose, zucchero, zucchero a basso contenuto di calorie, zucchero di canna, burro, marmellata, miele, yogurt, succhi di frutta di vario gusto, spremute di agrumi, frutta cotta, di stagione, affettati e formaggi.

Pranzo e cena:

Il pranzo, servito in tavola dalle ore 13,00 alle ore 14,30 da personale in divisa, pulita ed ordinata, ed appositamente formato, sarà costituito da:

- un primo piatto a scelta tra tre alternative, di cui uno in brodo;
- un secondo piatto a scelta fra tre alternative (il pesce verrà servito almeno due volte durante la settimana); - un contorno di verdura fresca;
- una scelta di due contorni cotti;
- frutta fresca di stagione;
- porzioni di frutta di stagione frullata a richiesta;
- una scelta di dolce o gelato almeno quattro volte a settimana;

La cena, servita in tavola dalle ore 19,30 alle ore 21,30 da personale in divisa pulita ed ordinata ed appositamente formato, sarà costituita da:

- un primo piatto a scelta tra due alternative, di cui uno in brodo;
- un secondo piatto a scelta tra tre alternative (il pesce verrà servito almeno due volte durante la settimana e, a richiesta, potranno essere serviti formaggi o affettati);
- un contorno di verdura fresca;
- due contorni cotti;
- frutta fresca di stagione o in alternativa cotta;
- una scelta di dolce o gelato almeno due volte a settimana;

Durante i pasti principali (pranzo e cena) dovranno essere inoltre serviti:

- Pane fresco (bianco ed integrale) di giornata;
- Grissini (in confezioni singole)

- Il vino avente denominazione di origine controllata nella quantità di ¼ di litro per ciascun ospite (bianco o rosso a scelta);
- Acqua minerale naturale e/o frizzante a richiesta;
- Formaggio grattugiato costituito da parmigiano (tipo reggiano) o pecorino (in quantità commisurata agli alimenti serviti);
- Olio extravergine di oliva, aceto, sale fino, sale iposodico, limone e quanto altro necessario per il condimento degli alimenti serviti. Per le festività principali (Inizio anno, Pasqua, Ferragosto, ecc.) a pranzo, oltre a quanto sopra indicato, dovranno essere serviti due antipasti misti.

Nel caso in cui gli ospiti dovessero recarsi in gita fuori porta, in spiaggia od in generale all'esterno della casa di soggiorno per una intera giornata, l'aggiudicataria dovrà curare la preparazione di un pasto sostitutivo tipo cestino da viaggio, contenete un panino con affettato, un panino con formaggio, uno snack dolce, una porzione di frutta ed una bottiglia d'acqua da 500 ml.

Sarà all'uopo attivato dall'aggiudicatario il sistema di prenotazione del pasto in uso nel settore alberghiero (con prenotazione alla sera dei cibi desiderati a pranzo e a cena del giorno successivo).

Servizio shuttle

Agli ospiti afferenti alle categorie di cui alle lettere a), b) e c) delle Premesse al presente capitolato, l'appaltatore dovrà fornire a pagamento un servizio di shuttle da e per la struttura verso l'aeroporto più vicino e/o presso il centro storico della città dove è ubicata la Casa di Soggiorno. Le tariffe non potranno essere superiori ai valori di mercato corrispondenti a trasporti pubblici quali taxi e/o vetture con conducente.

Il servizio shuttle sarà attivato su richiesta degli ospiti e sarà remunerato direttamente da questi ultimi.

Macchinette distributrici

L'appaltatore dovrà garantire la presenza, la manutenzione ed il perfetto affidamento di macchinette, tipo dispenser, per bevande calde e fredde, dolci, merende, brioches e quanto altro.

Il numero di macchinette distributrici da garantire per ciascuna struttura sarà quantificato dagli operatori economici in sede di sopralluogo.

Altri oneri connessi all'attività alberghiera e alla conduzione dell'immobile

È a carico dell'appaltatore quanto altro necessario per la conduzione di una struttura ricettiva secondo le vigenti norme di settore e la qualità richiesta ad immobili che ospitano attività analoghe.

È a carico dell'appaltatore la richiesta, l'ottenimento e la pronta trasmissione della relativa copia all'Istituto, di tutte le autorizzazioni e documenti necessari per lo svolgimento dell'attività ricettiva, per la sicurezza dei luoghi e per ogni altro aspetto richiesto dalla vigente normativa.

A titolo esemplificativo l'appaltatore sarà tenuto alla presentazione della SCIA o di altra richiesta di autorizzazione amministrativa all'esercizio delle attività secondo quanto regolato dalla normativa vigente.

Procedura aperta telematica di carattere comunitario, ai sensi dell'art. 60 del D.Lgs. n. 50/2016, volta all'affidamento della «Gestione "global service" dei servizi relativi al soggiorno dei propri assistiti iscritti ex ENAM e delle altre categorie ammesse presso le case di soggiorno ex ENAM site in San Cristoforo al Lago (TN) (Lotto 1), in Lorica di Pedace (CS) (Lotto 2) e Fiuggi (FR) (Lotto 3)»

L'INPS declina ogni responsabilità per la mancanza, non conformità anche parziale alla normativa di riferimento e la decadenza di tali autorizzazioni, che rimangono esclusivo onere dell'aggiudicatario e costituiscono presupposto per lo svolgimento dell'attività.

B) MANUTENZIONE ORDINARIA (VERDE, EDILE, TECNOLOGICA) DEGLI EDIFICI E DELLE AREE ANNESSE.

L'Istituto consegna all'Appaltatore la struttura, gli impianti e tutte le attrezzature ivi esistenti nello stato in cui si trovano, mediante apposito verbale di consegna e di avvio dell'esecuzione del contratto, ai sensi del successivo art. 13 (avvio dell'esecuzione del contratto e disposizioni particolari).

L'Appaltatore curerà la custodia e la conservazione della struttura, degli impianti e di tutte le attrezzature ivi esistenti durante tutto il periodo di durata del presente affidamento, indipendentemente dalla apertura o chiusura della struttura al pubblico ed ivi compresi eventuali periodi di interventi di manutenzione da parte di ditte terze incaricate dall'Istituto, provvedendo alla manutenzione ordinaria preventiva e correttiva, con le relative riparazioni e/o sostituzioni, **con fornitura dei materiali occorrenti e compresa la manodopera**, fino a completamento dell'intervento a regola d'arte e nei limiti di seguito indicati.

I servizi di manutenzione ordinaria di cui al presente paragrafo dovranno rispettare, ove applicabili, i Criteri Ambientali Minimi per l'affidamento di servizi di progettazione e lavori per la nuova costruzione, ristrutturazione e manutenzione di edifici pubblici, di cui al D.M. 11 ottobre 2017, pubblicato in G.U.R.I. n. 259 del 6 novembre 2017.

Servizio di manutenzione ordinaria

Le attività di manutenzione ordinaria sono attività volte a mantenere l'integrità originaria della parte edile ed impiantistica della Struttura, mantenere o ripristinarne l'efficienza, contenere il normale degrado d'uso e garantire la vita utile delle componenti edilizie, degli impianti e delle attrezzature e dei loro componenti, facendo fronte ad eventi accidentali. Tali interventi non devono comunque modificare le caratteristiche originarie delle strutture edili, degli impianti, delle attrezzature e dei loro componenti, né la Struttura essenziale e la sua destinazione d'uso. La Direzione Regionale consegna all'Appaltatore la Struttura e tutte le attrezzature ivi esistenti nello stato in cui si trovano.

La Manutenzione Ordinaria sarà distinta in:

- manutenzione ordinaria preventiva,
- manutenzione ordinaria correttiva, come disciplinata nei successivi paragrafi.

La manutenzione ordinaria deve essere effettuata con personale qualificato o con personale professionalmente abilitato, secondo quanto richiesto dalla normativa vigente, in ragione della specifica attività da svolgere.

L'erogazione del servizio prenderà avvio dalla data di sottoscrizione del verbale di avvio del servizio.

Tale documento:

- rappresenta il documento con il quale l'Appaltatore prende formalmente in carico gli immobili e le attrezzature nel cui ambito dovranno essere espletati i

servizi per tutta la durata del rapporto contrattuale, assumendosi espressamente la responsabilità della loro custodia;

- reca i nominativi del personale impiegato e/o impiegabile nello svolgimento delle attività; ogni eventuale modifica deve essere preventivamente comunicata al RUP, al DEC e al Direttore tecnico del contratto;
- contiene l'elenco della documentazione tecnica di legge in possesso della Direzione Regionale, che la stessa consegna all'Appaltatore.

Quest'ultimo, controfirmando per accettazione il Verbale di Consegna, sarà – si ribadisce – custode dei suddetti beni mobili e immobili, all'uopo indicati nel Verbale stesso e assumerà l'obbligo formale di prendersene cura e di mantenerli in modo tale da garantire il buono stato di conservazione degli stessi.

Tutti gli interventi, compresa la fornitura dei materiali occorrenti e di nuovi apparati, dovranno essere eseguiti da personale specializzato, all'uopo incaricato e in possesso dei certificati con attestazione di conformità, come da vigente normativa, nel rispetto del programma delle attività di manutenzione presentato entro 15 gg dalla stipula del contratto. I nominativi del personale impiegato e/o impiegabile nello svolgimento delle attività devono essere indicati nel Verbale di Consegna degli impianti e, se sostituito, preventivamente comunicati al RUP, al DEC e al Direttore tecnico del contratto.

Gli impianti, apparati, attrezzature, al termine dell'appalto, rimarranno di proprietà dell'Istituto.

Nello svolgimento delle attività di manutenzione ordinaria l'Appaltatore deve attenersi a quanto previsto da tutta la normativa vigente in materia, e, in particolare dal D.Lgs. n. 152/2006, dalla Legge 10/1991, dal d.P.R. 412/1993 e s.m.i., dal d.P.R. 551/1999, dal decreto legislativo 19 agosto 2005, n. 192 e s.m.i., dal Decreto Legislativo 10 giugno 2020, n. 48, dal d.P.R. 162/1999, come modificato dal Decreto del Presidente della Repubblica 10 gennaio 2017, n. 23, nonché da ogni altra norma o regolamento anche a carattere regionale o comunale in vigore all'atto dell'esecuzione degli interventi, anche se sopravvenuta dopo la sottoscrizione del contratto.

Con la sottoscrizione del contratto l'Appaltatore assume la qualifica di "Terzo responsabile" assumendo compiti e funzioni previste dagli artt. 4 e 7, D.Lgs. n.192/2005, come modificati dal D.Lgs. 10 giugno 2020, n. 48.

È necessaria la dichiarazione di possedere personale provvisto di patentino di cui all'art. 287 D.lgs. n. 152/2016.

L'assunzione della qualifica di "Terzo responsabile" prevede:

- l'individuazione della zona climatica;
- la classificazione dell'edificio;
- il rispetto dei valori di temperatura ambientale;
- il rispetto dei limiti di esercizio degli impianti termici;
- il contenimento del consumo di energia;
- la comunicazione dell'incarico all'ente locale preposto ai controlli di legge.

L'assunzione della qualifica di "Manutentore Terzo Responsabile" da parte dell'Appaltatore comporta altresì la sottoposizione alle procedure di verifica da parte dei competenti organi di controllo (nonché dei relativi costi).

L'Appaltatore, in particolare, dovrà eseguire le attività di manutenzione degli impianti nel rispetto delle disposizioni contenute nel D.M. 37/2008 e s.m.i..

Le caratteristiche del servizio di manutenzione ordinaria potranno essere oggetto di proposta migliorativa.

La manutenzione ordinaria preventiva.

Le attività di manutenzione ordinaria preventiva sono attività eseguite a intervalli predeterminati o in base a criteri prescritti, necessarie a mantenere perfettamente efficienti gli edifici, gli impianti e le attrezzature ed i loro componenti e volte a ridurre la probabilità di guasto o il degrado del funzionamento degli stessi.

Nel dettaglio, devono essere poste in essere attività di:

- manutenzione programmata, eseguita in base ad un programma temporale stabilito;
- manutenzione ciclica, effettuata in base a cicli di utilizzo predeterminati;
- manutenzione di opportunità, eseguita in anticipo, rispetto all'occorrenza pianificata come conseguenza di un'attività imprevista, in corrispondenza di un'opportunità di intervento al fine di realizzare sinergie e sincronie nell'impiego di risorse economiche, tecniche ed organizzative.

In questo senso, si comprendono:

- Controlli funzionali e verifiche: operazioni effettuate sul singolo componente o sull'edificio/impianto/attrezzatura nel suo insieme, finalizzate a verificarne lo stato di funzionalità o a verificare la rispondenza di determinati parametri ai valori standard o di legge previsti;
- sostituzione delle parti: sostituzione di quelle parti dell'edificio/impianto e/o dell'attrezzatura che risultano alterate nelle loro caratteristiche e che sono causa della non rispondenza alle prestazioni attese, quindi prevedibili e potenziali cause di avarie e/o guasti improvvisi. Le parti, eventualmente sostituite dall'Appaltatore, devono avere caratteristiche uguali o migliori di quelle esistenti. In caso contrario la marca ed il modello delle parti da sostituire devono essere concordate con i tecnici dell'Istituto;
- smontaggio e rimontaggio: si tratta delle operazioni necessarie per la sostituzione delle parti;
- esecuzione di tutte le prove di funzionamento periodiche e relative certificazioni: da eseguirsi da parte di professionisti abilitati, personale qualificato o Organismi qualificati secondo le specifiche disposizioni legislative applicabili (a titolo esemplificativo e non esaustivo: verifica impianti di messa a terra e scariche atmosferiche, verifiche periodiche impianti ascensori, verifiche efficienza impianti antincendio, ecc.), essenziali per il mantenimento in esercizio degli impianti e per l'esercizio dell'attività.

Per tutti i tipi di impianti/apparecchiature, le attività devono essere eseguite conformemente ai manuali d'uso e di manutenzione indicate dal costruttore e/o dagli installatori, per garantire un rendimento efficace e rispondenza ai dati di progetto. Gli interventi su impianti ed apparecchiature dovranno essere approvati da personale tecnico della Direzione regionale competente per l'esecuzione del contratto.

La pianificazione (cronoprogramma) delle attività come sopra descritte dovrà essere dichiarata in un dettagliato documento da consegnare al RUP, al DEC e al Direttore tecnico del contratto entro 15 giorni dalla sottoscrizione del contratto e prima dell'avvio dell'esecuzione del servizio, in coerenza con quanto oggetto di offerta tecnica, pena l'applicazione della penale di cui allo Schema di Contratto.

La manutenzione ordinaria correttiva.

Le attività di manutenzione ordinaria correttiva sono attività, non ricomprese nella manutenzione ordinaria preventiva, eseguite a seguito della rilevazione (segnalazione o ispezione) di avarie e/o guasti improvvisi e non prevedibili, finalizzate a ripristinare la perfetta funzionalità degli impianti e delle attrezzature e volte a riportare la componente tecnologica nello stato in cui essa possa eseguire la funzione richiesta.

Si precisa che è onere ed obbligo dell'Appaltatore l'immediata rimozione di qualsiasi situazione di pericolo che dovesse ricorrere, a titolo esemplificativo e non esaustivo per effetto di avarie, guasti, malfunzionamenti, eventi atmosferici, anche imprevisti ed imprevedibili. Ferme le necessarie tempestive comunicazioni al RUP, al Direttore dell'esecuzione e al Direttore tecnico, l'esecuzione di interventi urgenti atti alla mera immediata eliminazione del solo stato di pericolo non necessita di preventive autorizzazioni.

Nell'ambito degli interventi di manutenzione correttiva rientrano anche le eventuali sostituzioni/ripristini di apparecchiature/ impianti in caso di guasti non riparabili che sono a carico dell'appaltatore fino ad un importo complessivo annuale (di seguito anche "franchigia") di euro 1.000,00 (mille/00). Al fine di consentire all'Istituto di monitorare il raggiungimento di tale importo, l'appaltatore dovrà presentare al DEC tutta la documentazione giustificativa (fatture, ricevute e quant'altro necessario) relativa all'intervento di ripristino/sostituzione.

Entro 5 giorni dall'evento, gli interventi eseguiti dovranno essere documentati e rendicontati al RUP, al Direttore dell'esecuzione e al Direttore tecnico, pena l'applicazione della penale di cui allo Schema di Contratto, al fine di stabilire e valutare se l'intervento rientra nell'importo della franchigia.

Resta inteso che la manutenzione correttiva oltre l'importo della franchigia resta a carico dell'INPS.

Attività di manutenzione ordinaria su immobili, arredi e beni mobili.

Si fornisce di seguito l'elenco, indicativo e non esaustivo, degli interventi di manutenzione ordinaria su immobili, arredi e sui beni mobili – da declinare, caso per caso, in preventiva o correttiva:

- manutenzione edile, riguardante interventi sulle murature (pareti e soffitti), quali: ripresa di intonaci, interni ed esterni a qualsiasi altezza, rivestimenti in maiolica, pavimentazioni, in marmo, clinker, parquet, maiolica, porfido, etc.;
- tinteggiature di pareti e soffitti a seguito di danni causati da guasti di competenza dell'Appaltatore; ripristino di plafonature, rivestimenti in cartongesso, controsoffittature, ecc.;
- pitture su legno e ferro riguardanti interventi di ripristino su infissi, cancellate ringhiere, porte, finestre, serramenti in genere;
- tinteggiatura stagionale della cucina e dei locali annessi;
- manutenzione di terrazzi, balconi, lastrici solari, pulizia delle pavimentazioni, disostruzione periodica dei bocchettoni di raccolta delle acque piovane, controllo dello stato di manutenzione della pavimentazione, ringhiere, balaustre e quanto altro attinente;
- spurghi dei condotti fognari, canalette di raccolta, pozzetti, caditoie, grondaie, etc.;
- manutenzione di tutti mobili di arredo e degli infissi, interni ed esterni; a titolo di mero esempio è a carico dell'Appaltatore la riparazione e sostituzione di

serrature, maniglie, cinghie delle serrande e piccole riparazioni, sostituzione vetri di ogni tipo e fattezze;

- la manutenzione degli arredi e delle apparecchiature d'ufficio tra cui computer, stampanti, fax, fotocopiatrici, etc.;
- la corretta custodia manutenzione e verifica di efficienza degli estintori e delle manichette antincendio;
- la manutenzione delle attrezzature di lavanderia e stireria (lavatrici, essiccatrici, centrifughe, mangani, ecc.).

Nello specifico, l'Appaltatore dovrà garantire, per tutta la durata del contratto, la propria reperibilità tutti i giorni, 24 ore su 24 anche nei giorni festivi, mettendo a disposizione alle figure preposte al coordinamento e controllo dell'esecuzione del contratto, un numero di telefono unico a cui far pervenire le segnalazioni di eventuali anomalie.

Attività di manutenzione ordinaria degli impianti e delle attrezzature.

Si fornisce di seguito l'elenco, indicativo e non esaustivo, degli interventi di manutenzione ordinaria degli impianti: impianto elettrico, termico, termoidraulico, idrico-sanitario, nonché degli elevatori – da declinare, caso per caso, in preventiva o correttiva - a carico dell'Appaltatore:

• la conduzione e manutenzione degli impianti elettrici, come definiti dalla Norma CEI 11-27 ("Lavori su impianti elettrici") e dalla Norma EN 50110 (11-48 e 11-49 "Esercizio degli impianti elettrici"), con l'obiettivo di sovrintendere al normale funzionamento degli impianti elettrici e volte a garantire i livelli prestazionali previsti (a titolo esemplificativo e non esaustivo, manutenzione delle reti di distribuzione elettrica, telefonica, citofonica, allarme antincendio, di sicurezza interna, rete TV, rete informatica, impianto contro le scariche atmosferiche, impianto telecamere a circuito chiuso, gruppo elettrogeno; manutenzione degli impianti elettrici sporgenti dai muri: gruppi, prese di corrente, interruttori, deviatori, valvole, corpi illuminanti compresi i sotto quadri interi ed esterni). In particolare, la conduzione degli impianti elettrici deve assicurare la continuità di servizio dello stesso e deve inoltre garantire, nei singoli locali, il mantenimento delle funzioni per cui l'impianto è stato realizzato. Nello svolgimento di tali attività l'Appaltatore deve attenersi a quanto definito dalla normativa vigente ed è suo compito verificare e rispettare le eventuali norme regolamentari di emanazione locale inerenti alla materia. L'Appaltatore deve, inoltre, assicurare la costante verifica dello stato complessivo dell'impianto elettrico, con obbligo di pronta segnalazione al RUP, al DEC e al Direttore tecnico del contratto nell'ipotesi di anomalia/stato di pericolo (N.B. Nell'ipotesi di attività concernente la sostituzione delle lampade, si deve preferire la tecnologia al LED o altra tecnologia equivalente);

• la conduzione e manutenzione degli impianti termici per la climatizzazione invernale ed estiva, con obbligo di sovrintendere al normale funzionamento dell'impianto, al fine di garantire i livelli prestazionali previsti. Le attività di conduzione eseguite sull'impianto di raffrescamento sono finalizzate ad assicurare la continuità di servizio dello stesso; occorre inoltre garantire, nei singoli locali, il mantenimento delle funzioni per cui l'impianto è stato realizzato. In particolare, è necessario garantire le prescrizioni minime di comfort ambientale in termini di temperatura, umidità e ricambi d'aria degli ambienti interni, richiesti dalla Direzione Regionale anche in base alla normativa tempo per tempo vigente – in ogni caso entro i limiti di prestazione per cui è stato progettato l'impianto;

- la conduzione e la manutenzione dell'impianto idrico-sanitario, dal punto di fornitura dell'acqua sino al recapito nella pubblica fognatura;
 - la gestione e conduzione degli impianti elevatori, al fine di assicurare la continuità di servizio e la sicurezza degli impianti stessi, così da garantire il mantenimento delle funzioni per cui l'impianto è stato realizzato. In questo senso, al momento della sottoscrizione del verbale di consegna l'Appaltatore è chiamato a produrre, per i servizi di manutenzione degli impianti di elevatori, copia conforme del certificato di abilitazione previsto dall'art. 15 del D.P.R. 30.04.1999, n.162, come modificato dalla L. 20 novembre 2017, n. 167 e s.m.i;
 - la Stazione Appaltante consegnerà poi all'Appaltatore il "Libretto di impianto" contenente i dati tecnici principali, la data di entrata in servizio, copie delle certificazioni, disegni schematici e quanto altro ritenuto necessario. I rapporti d'intervento relativi ai controlli periodici dovranno essere allegati al "Libretto d'impianto". Nel caso in cui l'Appaltatore rilevasse un pericolo in atto, dovrà sospendere immediatamente il servizio fino a quando l'impianto non sia stato riparato, informando la Direzione Regionale e l'Organo di Ispezione, specificando il numero di matricola, la sede e l'ubicazione dell'impianto, nonché il motivo tecnico accertato o presunto del fermo e la stima delle ore o dei giorni di fermo impianto. In questo caso, ad ogni accesso dei piani, in posizione visibile e prefissata, dovrà essere applicato, a norma dell'art. 50 del medesimo D.P.R. 1497/1963, un cartello o un segnale per indicare la sospensione del servizio. L'Appaltatore sarà chiamato:
 - i) ad effettuare attività di manutenzione preventiva degli impianti (regolazioni, sostituzioni di parti ecc.) atte a prevenire il manifestarsi di guasti/anomalie di funzionamento;
 - ii) a porre in essere l'iter finalizzato alla riparazione/sostituzione delle parti rotte o logorate (manutenzione ordinaria correttiva);
 - iii) ad essere reperibile h 24, nei periodi dei soggiorni, con il pronto intervento entro almeno 12 ore dalla segnalazione del guasto. In caso di blocco dell'impianto elevatore con persone all'interno, l'Appaltatore è comunque tenuto ad intervenire in emergenza entro e non oltre 30 minuti dalla chiamata, effettuando tutte le manovre di emergenza finalizzate ad estrarre le persone presenti nella cabina ed impossibilitate ad uscire per guasto o fermo impianto;
 - la manutenzione degli apparati attivi e passivi di sicurezza e sicurezza antincendio (segnaletica fissa e luminosa, cassette idranti, estintori a polvere e CO2, rilevatori di fumo, porte REI, lampade di emergenza, scale di sicurezza, centraline di controllo, ecc.) curando la tenuta del relativo registro;
 - la manutenzione delle attrezzature di cucina (frigoriferi, cucine, forni, friggitrice, piani di cottura, affettatrici, pulizia cappe e condensa cucina, ecc.); con particolare attenzione alle norme in materia di sicurezza e alle indicazioni in materia igienico sanitarie delle diverse AASSLL, onde mantenere gli standard più elevati rispetto ai minimi del servizio sanitario nazionale.
- Sarà a totale carico dell'Appaltatore e ricompreso nel corrispettivo del servizio l'acquisto di tutto il materiale, le parti di ricambio e i singoli componenti (es. elettrico, idraulico, etc.) occorrente per mantenere in piena efficienza gli impianti e le attrezzature; a titolo esemplificativo, è a carico dell'Appaltatore la sostituzione di tutto il materiale occorrente per il corretto funzionamento degli impianti di illuminazione di camere, servizi, bar, sala pranzo, locali cucina e magazzini (lampade, plafoniere, prese interruttori, ecc.), nonché di riscaldamento, condizionamento,

fornitura d'acqua sanitaria, gas, antincendio, etc. (es. valvole, flessibili, rubinetti, guarnizioni, ventole ed ogni altro genere di materiale necessario); restano altresì a carico dell'Appaltatore, intendendosi remunerati con il canone del servizio, i pezzi di ricambio delle attrezzature (cucine, forni, frullatori, lavastoviglie, frigoriferi, ecc.).

Saranno inoltre a totale carico dell'Appaltatore e ricompresi nel corrispettivo del servizio tutti gli oneri per l'esecuzione delle prove e verifiche periodiche sopra richiamate.

Servizio di manutenzione del verde

L'aggiudicatario dovrà eseguire a propria cura e spese, ogni opera attinente la manutenzione degli spazi verdi presenti all'interno ed all'esterno dalla casa di soggiorno affidata, curandone la manutenzione anche nel periodo di chiusura della struttura.

Tale servizio comprende indicativamente e non esaustivamente le seguenti operazioni tecniche:

- Irrigazione ed innaffiamento dei parchi e piante alla bisogna, compreso vasi e fioriere dislocate all'interno ed all'esterno della casa di soggiorno, sia esso manuale che attraverso l'ausilio dell'impianto di irrigazione preesistente;
- Gestione, controllo ed eventuale regolazione degli eventuali impianti di irrigazione preesistenti, con ispezione mensile (durante le stagioni autunno/inverno) e settimanale (durante le stagioni primavera/estate) della centralina, delle elettrovalvole e degli irrigatori statici e dinamici ed eventuale sostituzione dei componenti d'uso;
- Concimazione e trattamenti fitosanitari;
- Taglio uniforme dei tappeti erbosi;
- Estirpazione delle erbe dannose con relativa rastrellatura e pulizia;
- Sarchiatura di piccole piante, arbusti e cespugli;
- Arieggiatura dei prati degradati e risemina del manto erboso;
- Sostituzione e/o approvvigionamento periodico di piante stagionali nelle fioriere;
- Pulizia dei viali, viottoli, parcheggi, rampe, scale esterne e ingranaggi cancelli elettrici;
- Potature di piante, di basso, medio e alto fusto;
- Rimozione di rami pericolanti in caso di rottura accidentale, entro le 24 ore dall'accaduto;
- Pulizia mensile di grate e chiusini di tutti i viali e vialetti pedonali e carrabili, dei cortili e delle aree antistanti i fabbricati;
- Pulizia di tetti, lastrici solari e canali di gronda dei fabbricati alla bisogna;
- Pulizia annuale del sottobosco, qualora presente;
- Spignatura stagionale di Pinus Pinea e/o di altre essenze che abbiano tale necessità;
- Svuotamento dei cestini dislocati nei parchi;
- Raccolta, carico, trasporto e scarico, con smaltimento a discarica autorizzata, di tutto il materiale di risulta accumulato dopo le lavorazioni;
- n. 3 trattamenti l'anno di diserbo totale contro le piante infestanti e selettivo in relazione alle infestanti eventualmente nate nel tappeto erboso. I trattamenti di diserbo totale si concentreranno particolarmente su tutti i viali e vialetti pedonali e quelli carrabili, dei cortili e delle aree antistanti i fabbricati, lungo le pareti dei muri di contenimento, le recinzioni, i muri di cinta e dei terrapieni sia all'interno che all'esterno dell'area di proprietà;
- Trattamenti stagionali del parco e delle zone annesse ai fabbricati contro zanzare, zanzare tigre, blatte e animali roditori.
- Durante il periodo delle festività di fine anno, predisposizione sia all'interno che all'esterno della struttura di alberi con decorazioni natalizie, provvisti di illuminazione a norma secondo le vigenti leggi in materia.

- Ripristino della pavimentazione dei viali pedonali e carrabili in corrispondenza di eventuali buche o avvallamenti causati dalle radici degli alberi.

Per tutto quanto sopra l'appaltatore si impegnerà comunque a provvedere a suo carico a quanto necessario per l'esecuzione del lavoro con propri mezzi, attrezzature, materiali, organizzazione e personale.

Gli interventi ulteriori o di miglioria proposti in sede di offerta tecnica dall'aggiudicatario saranno ad esclusivo carico di quest'ultimo e tutte le migliorie apportate resteranno a vantaggio dell'Istituto anche al termine della durata del contratto di gestione, senza che l'appaltatore abbia nulla a che pretendere per materiali od apparecchiature installate.

L'aggiudicatario è inoltre obbligatoriamente tenuto a:

1. richiedere al Comune e/o alla Polizia Municipale di pertinenza le necessarie autorizzazioni per il governo della circolazione e della sosta, predisporre in anticipo la segnaletica per gli eventuali divieti di sosta, regolare il traffico, avvisare le società di trasporto pubblico se necessario;
2. predisporre i cantieri di lavoro, la fornitura e la posa, come anche la manutenzione in perfetta efficienza di tutta la segnaletica esistente e quella che sarà messa in opera a cura dell'Istituto e delle recinzioni a verde;
3. eseguire il pagamento della tassa di occupazione del suolo pubblico, per le superfici strettamente necessarie agli interventi di manutenzione (potature, trattamenti fitosanitari, diserbi, ecc.), oltre a tasse e l'accollo di altri oneri per concessioni comunali nonché quelle inerenti l'utilizzo di materiali e mezzi d'opera da impiegarsi, ovvero ai servizi prestati;
4. compilare ed aggiornare un apposito registro di tenuta dei lavori all'uopo dallo stesso predisposto, sul quale annoterà, in maniera chiara e precisa, l'area di intervento, la vegetazione mantenuta, il tipo di intervento eseguito, e la data;
5. formare e custodire l'area affidata secondo le disposizioni di legge; eseguire tutte le opere a tal uopo occorrenti, comprese quelle di recinzione e di protezione delle zone oggetto di intervento e quelle necessarie per mantenere l'opera compiuta.

L'installazione di attrezzature ed impianti necessari ed atti, in rapporto all'entità dell'opera, ad assicurare la migliore esecuzione ed il normale ed ininterrotto svolgimento del servizio, compresa un'adequata illuminazione se le lavorazioni avverranno dopo l'imbrunire;
6. osservare, come richiesto nei precedenti e successivi articoli, le norme dei contratti collettivi di lavoro, delle disposizioni legislative e regolamentari in vigore e di quelle che dovessero intervenire nel corso dell'esecuzione del servizio relative alla tutela, sicurezza, salute, assicurazione e assistenza ai lavoratori, l'assunzione delle categorie protette, il pagamento di ogni contributo, indennità e anticipazione posti a carico dei datori di lavoro;
7. fornire fotografie delle opere in corso nei vari periodi dell'affidamento del servizio, nel numero, dimensioni e frequenza che saranno di volta in volta eventualmente richieste dall'Istituto;
8. eseguire i lavori in presenza del normale traffico o sosta veicoli e pedoni che non possa essere deviato. Per questo onere l'aggiudicatario dovrà prendere tutte le necessarie misure per non intralciare la circolazione ed in particolare non dovrà arrecare impedimenti agli accessi pubblici e/o privati, senza pretendere compensi se il corso delle lavorazioni potrà essere interrotto.

Nello svolgimento delle attività di manutenzione del verde l'aggiudicatario è inoltre obbligatoriamente tenuto al rispetto delle leggi vigenti in materia di tutela ambientale.

In particolare, l'Appaltatore:

- dovrà osservare il rispetto delle leggi (Codice dell'Ambiente, D.Lgs. n.152/2006) in materia di emissioni in atmosfera, raccolta e smaltimento dei rifiuti, inquinamento acustico e, comunque, di tutte le norme emanate in campo ambientale. Le sostanze ed i preparati utilizzati nel corso delle attività oggetto del presente appalto devono avere caratteristiche di basso impatto ambientale;
- dovrà osservare il rispetto dei Criteri Ambientali Minimi per il servizio di gestione del verde pubblico e fornitura prodotti per la cura del verde (di cui al D.M. n. 63 del 10 marzo 2020, in G.U. n.90 del 4 aprile 2020) e delle relative specifiche tecniche e clausole contrattuali.

Art. 8 PREDISPOSIZIONE DEL PIANO DELLA SICUREZZA

Entro 30 giorni dall'avvio dell'appalto, pena l'applicazione della penale di cui allo Schema di Contratto, l'aggiudicatario 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'aggiudicatario 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 ed ai lavori dell'appalto e per evitare incidenti e/o danni di qualsiasi natura, agli ospiti della Struttura, a persone o cose, assumendo a proprio carico tutte le opere provvisorie 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 prescritti.

L'aggiudicatario è tenuto alla nomina delle figure previste dal D.Lgs. 81/2008 s.m.i. riguardo ai propri dipendenti e alla redazione dei relativi documenti, manlevando l'Istituto da ogni responsabilità a riguardo. L'aggiudicatario è tenuto a garantire la sicurezza degli ospiti ed eventuali visitatori, assumendo un ruolo attivo nell'attuazione delle misure previste nei documenti relativi alla sicurezza

L'aggiudicatario si obbliga a fornire ai propri dipendenti tutti i dispositivi di protezione necessari per prevenire i rischi, ivi inclusi quelli di Contagio da Covid-19, derivanti dall'esecuzione delle prestazioni oggetto dell'appalto.

ART. 10 - ONERI E OBBLIGHI DELL'AGGIUDICATARIO

L'aggiudicatario dell'appalto assume a proprio completo carico e senza alcun onere aggiuntivo per l'INPS, le spese e la responsabilità per la custodia e la buona conservazione dei beni concessi in uso durante l'intero affidamento, indipendentemente dai periodi di apertura o chiusura della casa di soggiorno al pubblico, ivi compresi i periodi in cui saranno effettuati interventi di manutenzione straordinaria a carico dell'Istituto.

Con ciò si intende che durante il medesimo periodo di affidamento graveranno sull'aggiudicatario in questione, in via continuativa ed in assenza di qualsivoglia interruzione temporale, tutte le spese di gestione, delle utenze, della manutenzione

ordinaria ed eventualmente degli ulteriori interventi previsti nell'offerta tecnica, che si renderanno necessarie per garantire l'espletamento e la qualità dei servizi, nonché la conduzione dell'immobile oggetto di appalto.

A titolo esemplificativo e non esaustivo, oltre a quanto specificato nei precedenti e successivi articoli del presente capitolato, risultano a carico degli aggiudicatari, le spese di gestione e per le utenze relative a:

- oneri derivanti dalle coperture assicurative previste per legge e/o quanto altro specificato nel presente capitolato;
- gli oneri, compresi i canoni fissi, riferiti alle utenze per la fornitura di energia elettrica, acqua potabile, gas, nonché quelli riferiti all'esercizio del servizio telefonico e di traffico dati, alla gestione dell'impianto di riscaldamento e/o aria condizionata, oltre la tassa dei rifiuti solidi urbani e abbonamenti a TV e spese SIAE;
- concessioni regionali, provinciali e comunali attinenti servizi offerti di competenza di detti enti territoriali (servitù di passaggio, pozzi di irrigazioni, adesioni a consorzi di bonifica, passi carrabili, ecc.);
- in generale tutte le incombenze di natura tecnica ed amministrativa attinenti alla gestione della struttura;
- quanto altro inerente la conduzione degli immobili.

Le spese di gestione e delle utenze graveranno sull'aggiudicatario dal momento dell'affidamento e/o sottoscrizione del contratto e sino al suo termine, salvo ritenute e conguagli per utenze accertate ed imputabili alla precedente gestione. Del pagamento delle suddette spese dovranno essere fornite periodicamente le relative quietanze di pagamento.

Alla conclusione del contratto, l'Istituto in contraddittorio con il gestore procederà alla lettura dei contatori delle varie utenze nonché alla verifica delle spese di gestione di competenza.

L'aggiudicatario deve altresì provvedere a sua cura e spese e senza diritto a compenso alcuno:

- alla raccolta con mezzi idonei dei rifiuti e al loro trasporto nel luogo destinato alla pubblica raccolta;
- al montaggio, impiego e smontaggio di ponteggi, autoscale, elevatori sia fissi che mobili, eventualmente necessari per qualsiasi tipologia di prestazione, in particolare per il lavaggio delle vetrate fisse degli edifici, non pulibili dall'interno;
- alla fornitura di tutto il materiale di protezione individuale contro gli infortuni, previsto dalle normative vigenti, in particolare dal D.Lgs. n. 81/2008.
- alla fornitura dei DPI previsti per la prevenzione della diffusione del COVID 19 secondo le disposizioni emanate dalle autorità competenti.

Tutte le macchine impiegate per la pulizia devono essere conformi alle prescrizioni antinfortunistiche vigenti in Italia o nella UE. In particolare, tutte le macchine a funzionamento elettrico devono:

- essere collegate a dispositivo tale da assicurare la perfetta messa a terra;
- avere un assorbimento di energia contenuto, comunque inferiore alla capacità delle prese di corrente.

Entro 15 giorni dalla sottoscrizione del contratto è fatto obbligo all'aggiudicatario di fornire copia del certificato di conformità e scheda tecnica dettagliata dei macchinari che si intendono impiegare; su tutta l'attrezzatura di proprietà dell'aggiudicatario,

utilizzata all'interno delle strutture dell'Istituto, deve essere applicato un contrassegno indicante la ragione sociale dell'aggiudicatario stesso.

Accesso alle informazioni concernenti il personale impiegato

Entro 60 giorni dall'inizio dell'esecuzione del contratto e per tutta la durata dell'appalto, l'operatore economico dovrà attivare e mettere a disposizione dell'Istituto un accesso tramite password a sito internet o a una sua sezione, nella quale dovranno essere disponibili e tempestivamente aggiornate, a cura dell'operatore medesimo, le seguenti informazioni minime:

- a) nominativi e schede personali con i dati del personale con gli orari di servizio specifici per ogni addetto;
- b) le sostituzioni previste e/o effettuate con l'indicazione del personale che sarà sostituito ed impiegato nella sostituzione (di pari livello) con relativa scheda personale;
- c) timbrature;
- d) avvenuto pagamento dello stipendio;
- e) i corsi di formazione effettuati dal personale con l'indicazione della tipologia e dei nominativi;
- f) notizie utili per la liquidazione dei corrispettivi.

L'aggiudicatario è poi obbligato a rispettare il numero massimo di posti letto per stanza così come autorizzato nella licenza di esercizio come rilasciata dalle Autorità competenti.

Il soggetto aggiudicatario dovrà, altresì, adempiere agli oneri di carattere tecnico-amministrativo, relativi alla gestione della "casa di soggiorno" provvedendo in special modo alla richiesta presso gli enti competenti per territorio delle relative autorizzazioni.

Ai sensi della normativa vigente l'aggiudicatario dovrà provvedere ad inoltrare al comune competente per territorio la denuncia di apertura e di gestione della casa di soggiorno nonché adempiere agli altri obblighi di comunicazione eventualmente stabiliti dalle disposizioni nazionali e locali.

Dell'adempimento di tali obblighi dovrà essere fornito riscontro entro 60 giorni dall'inizio dell'esecuzione del contratto, con esibizione della relativa documentazione dietro semplice richiesta dell'Istituto.

ART. 11 OBBLIGHI ED ONERI A CARICO DELL'AGGIUDICATARIO RELATIVI AL PERSONALE IMPIEGATO

L'aggiudicatario deve mettere a disposizione personale capace, fisicamente idoneo ed in possesso dei requisiti professionali previsti dalla normativa nazionale e regionale vigente per lo svolgimento delle mansioni richieste, in particolare in conformità a quanto previsto per le strutture residenziali e semiresidenziali.

Nessun rapporto di lavoro viene ad instaurarsi tra la Direzione Regionale ed il personale addetto all'espletamento delle prestazioni assunte dall'aggiudicatario; tutto il personale adibito al servizio, assunto secondo norma di legge, opererà in ragione di dipendenza e sotto l'esclusiva responsabilità dell'aggiudicatario.

Almeno cinque giorni prima dell'inizio del servizio, l'aggiudicatario dovrà fornire al Dirigente dell'area dirigenziale della Direzione Regionale competente per materia o suo delegato:

1. **l'elenco del personale impiegato**, allegando il *curriculum* e i relativi titoli scolastici e professionali – valevoli per l'esercizio della professione ivi svolta – che, in caso di variazioni, dovrà essere tempestivamente aggiornato;
2. **l'elenco del personale di riserva**, incaricato delle sostituzioni del personale titolare in caso di assenze diverse;
3. **idonea dichiarazione** attestante che gli addetti al servizio, se trattasi di cittadini non comunitari, 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.
4. **l'elenco del personale** che possiede, secondo le disposizioni pro tempore vigenti, la tipologia di *green pass* altro requisito indicato ai fini dell'accesso nei luoghi in cui svolge l'attività lavorativa, con le specifiche conseguenze di volta in volta previste in caso di inosservanza degli obblighi, nonché le sanzioni amministrative a carico dei lavoratori interessati e dei datori di lavoro, con le rispettive procedure di applicazione, rinviando per quanto non previsto a norme di riferimento individuate o a successivi interventi normativi in corso di emanazione.
5. **l'impegno formale 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. In particolare, durante il perdurare dell'epidemia di Covid-19 l'aggiudicatario si impegna a vietare l'accesso alla Struttura al personale che presenti sintomi anche astrattamente riconducibili al Covid-19 e a sottoporre prontamente tali persone ad apposito test diagnostico che dovrà essere effettuato nei tempi e con le modalità previste pro tempore dalle autorità sanitarie competenti. In caso di positività al Covid-19 di uno o più dei dipendenti dell'aggiudicatario ovvero nel caso di positività di Ospiti della Struttura, l'aggiudicatario dovrà a proprie spese sottoporre a test diagnostico tutti gli operatori che hanno prestato servizio presso la Struttura medesima nei dieci giorni precedenti all'accertamento del caso di positività (o altro maggiore/minore termine previsto *pro tempore* dalle competenti autorità sanitarie). Resta comunque impregiudicata la facoltà per l'Istituto di verificare in ogni momento la sussistenza delle condizioni sanitarie necessarie per l'espletamento del servizio;
6. **idonea dichiarazione** attestante che nei confronti del personale impiegato nell'esecuzione del servizio, ivi inclusi i responsabili del servizio, non siano state pronunciate condanne passate in giudicato ovvero siano in corso procedimenti penali per reati di cui al titolo IX (Dei delitti contro la moralità pubblica e il buon costume), al capo IV del titolo XI (Dei delitti contro la famiglia) e al capo I e alle sezioni I, II e III del capo III del titolo XII (Dei delitti contro la persona) del Libro secondo del codice penale;
7. **idonea dichiarazione** attestante che il personale impiegato nell'esecuzione del servizio è in possesso di idoneità psico-fisica per le mansioni da svolgere.

Il personale in servizio deve:

- tenere un atteggiamento educato, disponibile e comprensivo nei riguardi delle persone con cui viene in contatto durante l'espletamento del Servizio, e in particolar modo nei confronti degli ospiti della Struttura;

- mantenere un contegno decoroso ed irreprensibile, corretto e disponibile alla collaborazione con altri operatori;
- svolgere il servizio negli orari prestabiliti ed in modo da minimizzare l'impatto dei servizi resi, sullo svolgimento delle ordinarie attività istituzionali; non sono ammesse variazioni dell'orario di servizio se non preventivamente concordate;
- rispettare i piani di lavoro sottoscritti in sede contrattuale, eseguendo le operazioni affidate secondo le metodiche e le frequenze stabilite;
- 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;
- presentarsi in servizio muniti di apposito tesserino di riconoscimento indicante nome e cognome dell'operatore e foto, in perfetta divisa – ove richiesta, in relazione al tipo di servizio prestato – e, comunque, sempre con abbigliamento consono e adeguato all'ambiente;
- lasciare immediatamente i locali della Struttura al termine del Servizio;
- consegnare al personale indicato dalla competente Direzione Regionale ogni oggetto che risulti smarrito o rinvenuto nell'espletamento del servizio;
- durante le attività di pulizia e sanificazione, arieggiare gli ambienti sia durante sia dopo l'uso dei prodotti per la pulizia;
- spegnere, se possibile, le luci dei locali in assenza di personale;
- chiudere, se possibile, tutte le porte interne, esterne e le finestre dei locali;
- notificare tempestivamente eventuali problemi o impedimenti connessi con lo svolgimento 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 medesimo, 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. L'aggiudicatario 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'aggiudicatario garantisce l'estraneità dell'Istituto da qualsiasi vertenza economica o giuridica tra l'aggiudicatario stesso ed il proprio personale dipendente, che dovesse insorgere con riferimento ad inadempienza di uno degli obblighi sopra elencati.

L'aggiudicatario dovrà predisporre un piano di lavoro in cui specificare l'articolazione dei turni, il numero delle unità di personale presenti in ciascuna fascia oraria, le mansioni di ciascun addetto; dovrà inoltre presentare trimestralmente, la fotocopia del registro delle presenze indicante nominativi e turni di lavoro svolto dal personale di tutti i servizi.

In particolare, l'aggiudicatario 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, e alla fornitura di tutto il materiale di protezione individuale contro gli infortuni, in applicazione delle vigenti disposizioni in materia di sicurezza del lavoro, in particolare dal D.Lgs. n. 81/2008, assumendo a suo carico tutti gli oneri relativi e la qualità di Datore di Lavoro ex D.Lgs. n. 81/2008;
- b. ad applicare condizioni economiche, normative e previdenziali non inferiori a quelle risultanti dai contratti collettivi di lavoro applicabili alla data del contratto, alla categoria ed alla località in cui si svolgono le prestazioni, nonché le condizioni risultanti da successive modifiche ed integrazioni e, 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.

La Direzione Regionale, su proposta del RUP, 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 di INAIL, sino a quando la vertenza non risulti definita, senza che ciò comporti l'obbligo di corresponsione di interessi.

La Direzione Regionale 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.

2. a fornire al Dirigente dell'area dirigenziale della Direzione Regionale 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);
3. 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 del D. Lgs. 81/2008. Resta comunque impregiudicata la facoltà per il DEC di verificare in ogni momento la sussistenza delle condizioni sanitarie necessarie per l'espletamento del servizio;
4. 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;
5. a sostituire il personale assente per qualsiasi motivo o che dovesse risultare non idoneo ad insindacabile giudizio del RUP 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 RUP medesimo, ferma restando la decurtazione delle ore non lavorate dal canone mensile;
6. a dare immediata comunicazione al RUP di qualsivoglia evento di carattere straordinario riguardante l'andamento del servizio, nonché delle eventuali difficoltà di rapporti tra aggiudicatario /utente/ Direzione Regionale;

7. a non impiegare il personale anche per altri servizi eventualmente svolti al di fuori del presente appalto e ciò salvo esplicito e specifico consenso della Direzione Regionale. Tale vincolo non opera per il sostituto di personale assente per malattia o altra causa imprevedibile;
8. 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;
9. a provvedere alla formazione di tutto il personale impiegato affinché sia in grado di attuare misure di prevenzione incendi e lotta antincendi o di evacuazione in caso di pericolo grave e immediato, di salvataggio, 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 DVR dell'aggiudicatario; l'aggiudicatario collaborerà con la Direzione Regionale nella definizione di un piano di emergenza ed evacuazione che coinvolga tutto il personale presente nella Struttura nelle attività volte a garantire la sicurezza degli ospiti in caso di emergenza;
10. ad assicurare comunque il servizio, in caso di sciopero o di altri imprevisti, da svolgersi nei tempi e nei modi stabiliti dal presente Capitolato.

Sono a completo carico dell'aggiudicatario gli oneri relativi all'impiego ed alla fornitura di:

- tutte le divise per il personale impiegato in tutti i servizi previsti dal Capitolato e relativo lavaggio e stiratura, da eseguirsi nel rispetto delle norme vigenti in materia di igiene;
- tessere di riconoscimento e distintivi;
- materiale di cancelleria, compreso eventuale pc, stampante e fotocopiatrice;
- propria linea telefonica, fax, internet, rilevando le utenze dell'operatore uscente;
- cellulare di servizio;
- fornitura dei dispositivi di protezione individuale, ivi inclusi quelli imposti dalle misure di prevenzione del rischio di contagio da COVID-19;
- ogni altro onere necessario per l'espletamento del servizio.

L'aggiudicatario deve garantire in ogni tempo la Direzione Regionale 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 del personale dell'aggiudicatario o altri eventi che per qualsiasi motivo possano influire sul normale espletamento del servizio, il RUP dovrà essere avvisata 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 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, la Direzione Regionale, su proposta del RUP, oltre all'applicazione delle penali contrattuali,

provvederà a trattenere un importo pari al corrispettivo mensile corrispondente al periodo di arbitraria sospensione e, ove lo riterrà opportuno, alla esecuzione in danno, dei servizi sospesi, addebitando all'aggiudicatario la spesa eccedente la medesima quota del corrispettivo mensile trattenuta, 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, la Direzione Regionale avrà piena facoltà di ritenere il contratto risolto di diritto e conseguentemente di adottare, senza bisogno di messa in mora, le misure che saranno indicate nel contratto d'appalto.

L'aggiudicatario non può sospendere il servizio nemmeno quando siano in atto controversie con la Direzione Regionale.

ART.12 - ONERI A CARICO DELL'ISTITUTO

Sono a carico dell'INPS gli oneri relativi alla manutenzione straordinaria dell'immobile, degli impianti e beni mobili, di arredi e attrezzature di proprietà dell'Istituto, ulteriori rispetto agli interventi di ripristino/sostituzione delle attrezzature rientranti nella franchigia e fatta eccezione per quanto riportato in offerta tecnica, se migliorativo.

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

ART. 13 - AVVIO DELL'APPALTO E DISPOSIZIONI PARTICOLARI

All'avvio dell'appalto, in contraddittorio con il Direttore dell'esecuzione, o suo delegato, verrà redatto il verbale di avvio dell'esecuzione del contratto.

L'INPS in contraddittorio con l'aggiudicatario della struttura procederà, altresì, alla lettura dei contatori delle varie utenze. Per quelle sprovviste di contatore sarà a carico dell'aggiudicatario la verifica dello stato dei consumi alla data di affidamento, da comunicarsi all'Istituto per i successivi adempimenti del caso.

A seguito di tali adempimenti e di quanto previsto nei precedenti articoli, l'appaltatore 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 avranno 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.

L'Appaltatore dovrà integrare le esistenti attrezzature e suppellettili con altre che ritenessero necessarie restando proprietario di quest'ultime ma senza che, per il loro uso, possano chiedere compensi all'Istituto né rivalersi per eventuali danni derivanti dall'uso di tali strumenti.

Si ribadisce che l'aggiudicatario assumerà a proprio completo carico e senza alcun onere aggiuntivo per l'Inps, le spese e la responsabilità per la custodia e la buona conservazione dei beni concessi in uso durante l'intero affidamento, indipendentemente dai periodi di apertura o chiusura della casa di soggiorno al pubblico, ivi compresi i periodi in cui saranno effettuati interventi di manutenzione straordinaria a carico dell'Istituto.

Con ciò si intende che durante il medesimo periodo di affidamento graveranno sull'appaltatore, in via continuativa ed in assenza di qualsivoglia interruzione temporale, tutte le spese di gestione, delle utenze, della manutenzione ordinaria e

degli eventuali ulteriori interventi di manutenzione oggetto di offerta tecnica, che si renderanno necessari per garantire l'espletamento e la qualità dei servizi, nonché la conduzione dell'immobile oggetto di appalto.

Eventuali danni riscontrati alla struttura e/o agli impianti, dovuti a imperizia, incuria o mancata manutenzione, saranno oggetto di valutazione economica; le spese per il ripristino saranno addebitate interamente all'appaltatore, attraverso l'incameramento della garanzia fideiussoria prestata, fatto salvo il diritto dell'Istituto al risarcimento degli eventuali maggiori danni riscontrati.

Durante la fase di avvio dell'appalto l'aggiudicatario dovrà comunque garantire un servizio di perfetta efficienza e fornire ogni tipo di assistenza per la risoluzione di guasti e disservizi.

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.

Durante l'espletamento del servizio nella casa di soggiorno viene richiesto all'aggiudicatario di eseguire una rendicontazione del servizio espletato, per ogni turno di soggiorno presso la casa dell'Istituto.

Presso la struttura deve essere conservata a cura del soggetto 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;
- elenco del personale in possesso della tipologia di green pass previsto dalle disposizioni pro tempore vigenti per l'accesso sui luoghi di lavoro;
- modulistica attestante la corretta applicazione dei seguenti corpus normativi: D.Lgs 81/2008 (prevenzione e protezione); Regolamento Europeo n.679/2016 e norme ancora vigenti del D.Lgs. 196/2003; Regolamento CE 852/2004 (H.A.C.C.P. alimenti) e s.m.i.;
- autocertificazione redatta da ciascuno degli operatori presenti con periodicità di 14 giorni attestante il rischio di esposizione a Covid-19, come richiesta dalla normativa di volta in volta vigente.

Il possesso delle certificazioni richieste per contrastare l'emergenza epidemiologica da Covid-19 dovrà essere autorizzato dall'appaltatore in conformità alle disposizioni normative di volta in volta vigenti.

L'Appaltatore dovrà, altresì, avvertire la Direzione Regionale nel caso di presenza di qualsiasi altra malattia infettiva che abbia colpito personale impiegato negli ultimi 15 giorni nella casa.

ART. 14 – AMMISSIONI - VARIAZIONI – RAPPORTI FINANZIARI

Le ammissioni e le eventuali variazioni negli elenchi relativi ai partecipanti ai soggiorni climatici presso la casa di soggiorno ed i relativi rapporti finanziari saranno gestiti dall'Istituto tramite il proprio personale e tempestivamente comunicati all'aggiudicatario.

Per motivi di ordine organizzativo l'ingresso nella casa di soggiorno per i turni di soggiorni climatici è consentito a partire dalle ore 13.00. Sarà pertanto incluso il pranzo del primo giorno di inizio turno. La permanenza degli ospiti non potrà prolungarsi oltre la prima colazione del giorno di fine turno, e comunque, non oltre le ore 11,00, termine massimo anche per la riconsegna della camera.

Art. 15 – DIRETTORE DELL'ESECUZIONE

Conformemente a quanto previsto dall'art. 101 del D.lgs. 50/2016, all'esecuzione delle attività di cui al presente Capitolato tecnico e ai suoi allegati, che ne costituiscono parte integrante, è preposto un Direttore dell'Esecuzione, nominato dalla Direzione Regionale.

Il Direttore dell'Esecuzione 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, nominato dalla Direzione Regionale, che ha il compito di coadiuvare il Direttore dell'Esecuzione per gli aspetti tecnici.

ART. 16 – LIVELLI DI SERVIZIO

Il RUP, il Direttore tecnico e il DEC individuati a livello regionale e nominati dalla Direzione regionale provvederanno all'organizzazione di azioni di monitoraggio, controllo e ispezione dei servizi, con cadenza mensile. In questo senso, il Direttore tecnico e il DEC provvederanno a far compilare agli utenti dei soggiorni climatici della struttura, compresi gli utenti dei soggiorni individuali in convenzione, il questionario predisposto dal Direttore dell'Esecuzione e dal Responsabile Tecnico, i quali provvederanno anche a compilarlo essi stessi (per i punti 1,2,3,4 e 5 il direttore dell'esecuzione e per i punti 6 e 7 il Responsabile tecnico), contenente l'indicazione del proprio livello di soddisfazione in relazione a ciascuno dei seguenti servizi:

1. Servizio alberghiero e di ristorazione- accoglienza e congedo ospiti; servizio di portineria, reception, call center, centralino, concierge e vigilanza non armata (art. 7 lett. A) del presente Capitolato Tecnico);
2. Servizio alberghiero e di ristorazione- servizio camere, servizio di pulizia, servizio di derattizzazione e disinfestazione, servizio di raccolta rifiuti (art. 7 lett. A) del presente Capitolato Tecnico);
3. Servizio alberghiero e di ristorazione- servizio di lavanderia e guardaroba (art. 7 lett. A) del presente Capitolato Tecnico);
4. Servizio alberghiero e di ristorazione- servizio di ristorazione, servizio bar, macchinette distributrici (art. 7 lett. A) del presente Capitolato Tecnico);
5. Servizio alberghiero e di ristorazione servizi all'utenza, servizio shuttle servizio per diversamente abili, servizio di primo soccorso, servizio per animali (art. 7 lett. A) del presente Capitolato Tecnico);
6. Servizio manutenzione ordinaria del verde (art. 7 lett. B) del presente Capitolato Tecnico);
7. Servizio di manutenzione ordinaria edile e tecnologica (art. 7 lett. B) del presente Capitolato Tecnico.

Per ciascuno dei suddetti servizi, 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
--	--	----------------	-----------------	--	--------------	---------------

Procedura aperta telematica di carattere comunitario, ai sensi dell'art. 60 del D.Lgs. n. 50/2016, volta all'affidamento della «Gestione "global service" dei servizi relativi al soggiorno dei propri assistiti iscritti ex ENAM e delle altre categorie ammesse presso le case di soggiorno ex ENAM site in San Cristoforo al Lago (TN) (Lotto 1), in Lorica di Pedace (CS) (Lotto 2) e Fiuggi (FR) (Lotto 3)»

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 (Ri)		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 del Responsabile Tecnico e dell'utenza, secondo le modalità di seguito descritte.

Indicatore di soddisfazione del Direttore dell'Esecuzione e del Responsabile Tecnico.

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

$$IS_{Si} = R_i/5$$

Dove

IS_{Si} = indicatore di soddisfazione della Stazione Appaltante (Direttore dell'esecuzione o Responsabile Tecnico) 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:

$$IS_{Ui} = R_i/5$$

Dove

IS_{Ui} = indicatore di soddisfazione dell'utenza 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 periodo di riferimento, attraverso la seguente formula:

$$LS_{Ei} = (0,3 \times IS_{Si}) + (0,7 \times IS_{Ui})$$

dove:

LS_E = Livello di Servizio Effettivo per ciascun servizio i-esimo

IS_{Si} = indicatore di soddisfazione della Stazione Appaltante (Direttore dell'Esecuzione) per ciascun servizio i-esimo

IS_{Ui} = indicatore di soddisfazione dell'utenza per ciascun servizio i-esimo

Procedura aperta telematica di carattere comunitario, ai sensi dell'art. 60 del D.Lgs. n. 50/2016, volta all'affidamento della «Gestione "global service" dei servizi relativi al soggiorno dei propri assistiti iscritti ex ENAM e delle altre categorie ammesse presso le case di soggiorno ex ENAM site in San Cristoforo al Lago (TN) (Lotto 1), in Lorica di Pedace (CS) (Lotto 2) e Fiuggi (FR) (Lotto 3)»

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

I livelli di servizio minimi attesi, indicati come "livelli di servizio obiettivo" sono indicati nella seguente tabella:

SERVIZIO	LIVELLI DI SERVIZIO OBIETTIVO
Servizio alberghieri e di ristorazione- accoglienza e congedo ospiti; servizio di portineria, reception, call center, centralino, concierge e vigilanza non armata	0,80
Servizio alberghieri e di ristorazione- servizio camere, servizio di pulizia, servizio di derattizzazione e disinfestazione, servizio di raccolta rifiuti	0,80
Servizio alberghieri e di ristorazione- servizio di lavanderia e guardaroba	0,80
Servizio alberghieri e di ristorazione- servizio di ristorazione, servizio bar, macchinette distributrici	0,80
Servizio alberghieri e di ristorazione servizi all'utenza, servizio shuttle, servizio per diversamente abili, servizio di primo soccorso, servizio per animali	0,80
Servizio di manutenzione ordinaria del verde	0,80
Servizio di manutenzione ordinaria edile e tecnologica	0,80

ART. 17 - VERIFICHE E CONTROLLI

La Direzione Regionale si riserva, con ampia ed insindacabile facoltà e senza che l'Appaltatore possa nulla eccepire, di effettuare, in qualsiasi momento, verifiche e controlli, con o senza preavviso, circa la perfetta osservanza di tutte le disposizioni contenute nel contratto. Il RUP, il Direttore Tecnico e il DEC individuati a livello regionale e nominati dalla Direzione Regionale, provvederanno all'organizzazione di azioni di monitoraggio, controllo ed ispezione.

Qualora da tale controllo qualitativo e quantitativo del servizio dovessero emergere ulteriori difformità rispetto agli accordi contrattuali, l'Aggiudicatario dovrà provvedere ad eliminare le disfunzioni rilevate con ogni tempestività e comunque entro le 48 ore, pena l'applicazione di penali di cui allo Schema di Contratto.

ART. 18 - SUPERVISORE

L'aggiudicatario deve designare una persona con funzioni di "Supervisore", il cui nominativo dovrà essere notificato alla Direzione regionale e ai competenti RUP, DEC e Direttore tecnico individuati a livello regionale. Il Supervisore, la cui presenza sarà richiesta per un congruo numero di ore al giorno, 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'aggiudicatario stessa. Detto Supervisore deve, durante le ore di servizio, essere a disposizione dell'Istituto e deve essere comunque facilmente rintracciabile anche mediante telefono cellulare fornito dall'aggiudicatario. Quest'ultimo è tenuto a fornire prova del regolare adempimento di tutti gli obblighi di cui al presente articolo.

Il Supervisore dovrà seguire un programma di aggiornamento di almeno 30 ore l'anno nell'area d'utenza specifica della Struttura, finalizzato a migliorare il livello qualitativo del servizio erogato e a favorire l'approccio all'integrazione interprofessionale.

Il Supervisore redige i programmi con la previsione delle tematiche di aggiornamento, con specifico riferimento alle diverse figure professionali, le tempistiche e la specificazione degli enti o dei docenti formatori, nel rispetto di quanto previsto dai contratti collettivi di lavoro in riferimento alla formazione continua.

Il supervisore ai fini del contratto non è qualificabile rispetto alla potenziale utenza come "responsabile della Casa". L'appaltatore nei rapporti col pubblico ed in ogni presentazione esterna curerà la corretta distinzione tra la titolarità della Casa di soggiorno INPS e il suo ruolo di gestore.

ART. 19 - INTERVENTO SOSTITUTIVO DELLA STAZIONE APPALTANTE IN CASO DI INADEMPIENZA RETRIBUTIVA DELL'APPALTATORE

In caso di ritardo nel pagamento delle retribuzioni dovute al personale dipendente dell'Appaltatore, impiegato nell'esecuzione del Contratto, il RUP individuato a livello regionale – previa segnalazione, da parte del DEC, da effettuarsi nell'ambito dei relativi compiti di coordinamento, di direzione e di controllo tecnico-contabile dell'esecuzione del Contratto – invita per iscritto l'Appaltatore inadempiente a provvedervi entro i successivi quindici giorni.

Decorso infruttuosamente il suddetto termine, e ove non sia stata contestata

formalmente e motivatamente la fondatezza della richiesta entro il termine sopra assegnato, la Direzione regionale competente per l'esecuzione del contratto può pagare anche in corso d'opera direttamente ai lavoratori le retribuzioni arretrate, detraendo il relativo importo dalle somme dovute all'esecutore del contratto.

I pagamenti di cui al presente capoverso, eseguiti dalla stessa Direzione regionale, sono provati dalle quietanze predisposte dall'Istituto e sottoscritte dagli interessati. Nel caso di formale contestazione delle richieste di cui al primo capoverso, la Direzione regionale provvede all'inoltro delle richieste e delle contestazioni alla Direzione Provinciale del Lavoro, per i necessari accertamenti.

In caso di inadempienza contributiva risultante dal documento unico di regolarità contributiva relativo a personale dipendente dell'Appaltatore o del subappaltatore, impiegato nell'esecuzione del Contratto, la Direzione regionale competente per l'esecuzione del contratto trattiene dal certificato di pagamento l'importo corrispondente all'inadempienza per il successivo versamento diretto agli enti previdenziali e assicurativi.

Sull'importo netto progressivo delle prestazioni è operata una ritenuta dello 0,50% (zero/cinquanta per cento); le ritenute possono essere svincolate soltanto in sede di liquidazione finale, dopo l'approvazione da parte della Direzione Regionale del certificato di verifica di conformità, previo rilascio del documento unico di regolarità contributiva.

In caso di ritardo nel pagamento delle retribuzioni dovute al personale, la Direzione Regionale invita per iscritto il soggetto inadempiente, e in ogni caso l'Appaltatore, a provvedervi entro i successivi 15 (quindici) giorni.

Ove non sia stata contestata formalmente e motivatamente la fondatezza della richiesta entro il termine sopra assegnato, la Direzione Regionale paga anche in corso d'opera direttamente ai lavoratori le retribuzioni arretrate, detraendo il relativo importo dalle somme dovute all'Appaltatore ai sensi del presente appalto ovvero dalle somme dovute al subappaltatore inadempiente, nel caso in cui sia previsto il pagamento diretto.

Resta salva l'applicazione delle penali di cui allo Schema di Contratto.

ART. 20 - RESPONSABILITÀ DELL' AGGIUDICATARIO

L'aggiudicatario è sempre 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, degli ospiti e dei terzi (compresi i visitatori), ricadendo, pertanto ogni più ampia responsabilità sulla stessa e restando del tutto esonerato l'INPS.

E' a carico dell'impresa, senza diritto di rivalsa o compensi da parte dell'Istituto salvi gli interventi in favore dell'aggiudicatario da parte di società assicuratrici, il risarcimento degli eventuali danni arrecati all'Inps, agli ospiti, agli operatori ed a terzi (compresi i visitatori) derivanti da gravi irregolarità, carenza nelle prestazioni o incuria del personale addetto al servizio nell'esecuzione degli adempimenti assunti con il contratto (compresi i casi di tossinfezione e intossicazione alimentare nel servizio ristorazione).

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 (unmilione/00)** per sinistro e per persona, producendo copia del contratto assicurativo entro dieci giorni dalla comunicazione dell'aggiudicazione.

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

a) responsabilità civile verso terzi ivi compresi i dipendenti INPS e comprendente anche il danneggiamento degli edifici e dei macchinari e la rivalsa dei terzi danneggiati nei confronti dell'INPS;

b) rischi per danni diretti e indiretti (rischio locativo, interruzione del soggiorno o di attività derivanti da incendio, scoppio in genere, esplosione, sabotaggio, tumulti, atti vandalici, etc. causati dall'aggiudicatario, suoi dipendenti o preposti).

In caso di mancato pagamento dei premi assicurativi da parte dell'aggiudicataria, 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 a quest'ultima di intervenire nella stima.

Procedura aperta telematica di carattere comunitario, ai sensi dell'art. 60 del D.Lgs. n. 50/2016, volta all'affidamento della «Gestione "global service" dei servizi relativi al soggiorno dei propri assistiti iscritti ex ENAM e delle altre categorie ammesse presso le case di soggiorno ex ENAM site in San Cristoforo al Lago (TN) (Lotto 1), in Lorica di Pedace (CS) (Lotto 2) e Fiuggi (FR) (Lotto 3)»

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'aggiudicatario. Qualora l'aggiudicatario 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 sulle fatture in pagamento ed eventualmente sulle successive o sulla garanzia fideiussoria con obbligo di immediato reintegro.

Il presente Capitolato Tecnico con i suoi allegati completa il Disciplinare di Gara e il Contratto, e ne costituisce parte integrante.

Per quanto non espressamente stabilito, valgono le norme vigenti in materia nonché quelle contenute nel regolamento di amministrazione e contabilità dell'INPS.