

INPS

Istituto Nazionale Previdenza Sociale



ISTITUTO NAZIONALE PREVIDENZA SOCIALE

Allegato 2 al Disciplinare di Gara

CAPITOLATO TECNICO

Procedura aperta di carattere comunitario ai sensi dell'art. 55, comma 5, del D.Lgs. n.163/2006, per l'affidamento del servizio di ristorazione collettiva presso i Convitti ex INPDAP, situati ad Anagni (Lotto 1), Arezzo (Lotto 2), Caltagirone (Lotto 3), Sansepolcro (Lotto 4), Spoleto (Lotto 5), ai sensi dell'art. 83 del D.Lgs. n. 163/2006

PREMESSA

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

I giovani ospiti sono classificati in tre distinte tipologie: convittori, semiconvittori ed universitari.

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

I convittori appartengono per la quasi totalità alla fascia di età della scuola media inferiore ed alla scuola media superiore. Durante il fine settimana il numero dei convittori effettivamente presenti potrebbe ridursi sensibilmente, mentre durante le festività natalizie e pasquali il servizio potrebbe essere sospeso (vedi calendario scolastico)

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

Gli **studenti universitari**, ospiti a regime convittuale, qualora trascorrono l'intera giornata presso l'Ateneo potrebbero utilizzare il solo pasto serale.

Gli ospiti con formula **semiconvitto** soggiornano in orario diurno presso la struttura nel periodo sopra-definito settembre-luglio di ciascun anno scolastico, nei giorni dal lunedì al venerdì usufruendo del pranzo e della merenda e su richiesta all'Istituto anche della cena.

Sono in corso di avvio ulteriori iniziative, da parte dell'Istituto, volte all'avvio di nuove forme di ospitalità presso le Strutture Sociali; pertanto, durante l'estate, nei mesi di luglio ed agosto, sarà possibile la presenza di numeri anche ridotti di ospiti che soggiornano con formula di pensione completa o mezza pensione per periodi limitati, indicati come "categorie extra" (a titolo esemplificativo attività di centri ricreativi estivi, semi-convitto estivo per 6 settimane; ospiti esterni, ad esempio scambi culturali, con formula di pensione completa o mezza pensione, soggiorni senior).

NORMATIVA DI RIFERIMENTO

Il presente appalto è regolato oltre che dalle clausole del presente Capitolato, comprensivo degli Allegati che ne formano parte integrante:

- dal Codice Civile e dalle altre disposizioni normative già emanate in materia di contratti di diritto privato;
- dal d. lgs 163 del 12.4.2006 s.m.i.;
- dal Regolamento di Amministrazione e Contabilità dell'Inps approvato con la delibera del Consiglio di Amministrazione dell'Istituto n. 172 del 18.5.2005 s.m.i.;
- dagli atti di gara, quali *lex specialis* della procedura;
- da ogni disposizione applicabile della vigente normativa.

1. Oggetto dell'appalto

Il presente capitolato ha per oggetto, secondo quanto di seguito descritto, la gestione della ristorazione collettiva presso i Convitti in favore degli ospiti della struttura e delle cosiddette "categorie extra":

Servizio principale:

- servizio di ristorazione collettiva come descritto dal successivo punto 6

Servizi secondari:

- manutenzione dei locali connessi all'erogazione del servizio di ristorazione collettiva, come descritto dal successivo punto 7
- servizi di igienizzazione, disinfestazione e derattizzazione dei locali connessi all'erogazione del servizio di ristorazione collettiva e relativo smaltimento oli esausti, come descritti dal successivo punto 8

2. Determinazione del valore presunto dell'appalto

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

1. la base d'asta oggetto di offerta, che si riferisce al valore di una giornata alimentare completa (colazione, merenda mattutina, pranzo, merenda pomeridiana, cena), oggetto di offerta a ribasso;
2. il valore complessivo dell'appalto per il periodo di affidamento triennale, calcolato sulla base dell'andamento storico delle presenze registrate nell'Anno Accademico 2015/16;
3. il valore dell'opzione di ripetizione dell'appalto per un massimo di dodici mesi;
4. il valore globale dell'appalto, comprensivo dell'opzione di ripetizione;
5. l'indicazione degli oneri di sicurezza per l'eliminazione dei rischi di natura interferenziale non soggetti a ribasso ed esclusi dalla base d'asta.

	Lotto 1 Convitto "Principe di Piemonte" Anagni (FR)	Lotto 2 Convitto "Santa Caterina" Arezzo	Lotto 3 Convitto "Luigi Sturzo" Caltagirone (CT)	Lotto 4 Convitto "Regina Elena" Sansepolcro (AR)	Lotto 5 Convitto Unificato Spoleto (PG)
Base d'asta affidamento per una giornata alimentare completa	€ 19,19	€ 19,19	€ 19,19	€ 19,19	€ 19,19
Base d'asta affidamento triennale	€ 2.424.330,27	€ 1.442.301,21	€ 1.198.607,40	€ 1.824.163,02	€ 1.781.503,65
Valore della ripetizione	€ 808.110,09	€ 480.767,07	€ 399.535,80	€ 608.054,34	€ 593.834,55
Valore globale dell'appalto inclusa l'opzione di ripetizione	€ 3.232.440,36	€ 1.923.068,28	€ 1.598.143,20	€ 2.432.217,36	€ 2.375.338,20
Oneri contro i rischi di natura interferenziale	€ 1.464,18	€ 3.550,00	€ 1.919,33	€ 3.550,00	€ 5.700,00

Nell'ambito della base d'asta riferita alla giornata alimentare completa, il valore dei singoli pasti verrà così scorporato:

- colazione: 14%
- merenda mattutina 8%
- pranzo: 35%
- merenda pomeridiana: 8%
- cena: 35%

Il numero di ospiti presso i Convitti potrebbe subire variazioni nei prossimi anni scolastici e viene pertanto fornito in questa sede con sola valenza storica. Ad ogni inizio periodo, l'Istituto comunicherà le eventuali variazioni qualitative (convittori, semiconvittori etc.) e quantitative di utenza, ai fini di corretta programmazione del servizio, senza che ciò possa in alcun modo condurre a riconsiderare la proposta progettuale ed economica formulata secondo le modalità previste dal presente Capitolato. Non vi è quindi alcuna garanzia che il valore totale massimo della gara venga effettivamente raggiunto.

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

Le suddette categorie extra utilizzano i servizi di ristorazione pagando direttamente all'affidatario il costo integrale del servizio secondo quanto proposto all'interno dell'offerta economica quale tariffa convenzionale per "categorie extra" ad eccezione degli ospiti di iniziative temporanee.

PROLUNGAMENTO SEMICONVITTO

In tutti i Convitti, tranne che, ad oggi, nel Convitto Unificato di Spoleto, rispetto al quale il prolungamento del servizio di semiconvitto rimane comunque una facoltà esercitabile, è attivato nel periodo estivo, per la durata di 6 settimane tra il 15 giugno e il 31 luglio, il servizio di semi-convitto estivo dal lunedì al sabato dalle ore 8,00 alle ore 18,00. Il Dirigente competente della Direzione Regionale dell'Istituto o suo delegato provvederà alla programmazione delle attività almeno trenta giorni prima dell'inizio. Sarà cura del Dirigente competente della Direzione Regionale dell'Istituto o suo delegato comunicare alla Ditta la durata del servizio, il numero di allievi presenti e l'orario di espletamento. Nel giorno di sabato il servizio potrà essere sospeso o notevolmente ridotto.

3 - Contatti

	Lotto 1 Convitto "Principe di Piemonte" Anagni (FR)	Lotto 2 Convitto "Santa Caterina" Arezzo	Lotto 3 Convitto "Luigi Sturzo" Caltagirone (CT)	Lotto 4 Convitto "Regina Elena" Sansepolcro (AR)	Lotto 5 Convitto Unificato Spoleto (PG)
Direzione regionale	<i>Lazio</i> Direzione.regioanle.lazio@postacert.inps.gov.it	<i>Toscana</i> Direzione.regioanle.toscana@postacert.inps.gov.it	<i>Sicilia</i> Direzione.regioanle.sicilia@postacert.inps.gov.it	<i>Toscana</i> Direzione.regioanle.toscana@postacert.inps.gov.it	<i>Umbria</i> Direzione.regioanle.umbria@postacert.inps.gov.it
Denominazione	Convitto "Principe di Piemonte"	Convitto "Santa Caterina"	Convitto "Luigi Sturzo"	Convitto "Regina Elena"	Convitto Unificato
Indirizzo	Via Matteotti, 2 03012	Via Garibaldi, 165, 52100	Via delle Industrie, 2 95041	Via S. Bartolomeo, 1 52037	P.zza B. Campello, 5 06049
Telef/fax	Tel.: 0775/73491; fax: 0775/728534	Tel.: 0575/408111; fax: 0575/21040	Tel.: 0933/36111; fax:0933/22398	Tel.: 0575/78411; fax: 0575/784222	Tel.: 0743/22691; fax: 0743/226943
e-mail	Convittoprincipedi Piemonte.anagni@inps.it	Collegiosantacaterina.arezzo@inps.it	Convittolsturzo.caltagirone@inps.it	Collegioreginaelena.sansepolcro@inps.it	Convittounificato.spoleto@inps.it

4 - Decorrenza e durata dell'appalto

Il presente appalto avrà per ciascun lotto durata massima triennale, con decorrenza dalla stipula del contratto ovvero dalla data in tale circostanza convenuta.

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

Sarà facoltà dell'Istituto, alla scadenza del contratto, in ragione del principio di continuità dell'azione amministrativa, provvedere ad una proroga tecnica per il tempo strettamente necessario ad espletare la nuova procedura di gara, nelle more del reperimento di un nuovo contraente.

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

E' in ogni caso escluso il rinnovo tacito del contratto.

5 – Descrizione dei servizi oggetto dell'appalto

5.1. – Ambito di riferimento –

Al fine di consentire alle Ditte partecipanti alla gara di calibrare la propria offerta in relazione alle esigenze della struttura presso le quali i servizi richiesti dovranno essere espletati, si indicano di seguito i dati relativi alla tipologia e al numero degli alunni ospitati nell'ultimo anno scolastico concluso. Si fa presente che nel formulare l'offerta economica la Ditta partecipante dovrà considerare l'eventualità che il numero degli ospiti possa variare in misura anche significativa da un anno scolastico all'altro.

Anno scolastico 2015/16

	Lotto 1 Convitto "Principe di Piemonte" di Anagni	Lotto 2 Convitto "Santa Caterina" Arezzo	Lotto 3 Convitto "Luigi Sturzo" Caltagirone	Lotto 4 Convitto "Regina Elena" Sansepolcro	Lotto 5 Convitto Unificato Spoleto
CONVITTORI	62	31	35	45	100
SEMI CONVITTORI	159	57	80	134	5
STUDENTI UNIV.	10	28	0	3	1

6- Servizio di ristorazione

6.1 -Caratteristiche tecniche del servizio richiesto-

Il servizio di ristorazione collettiva consiste nella preparazione della colazione, delle merende e dei pasti (pranzo e cena), bevande incluse, e relativa somministrazione e distribuzione nei locali che l'INPS metterà a disposizione presso la sede sopra indicata.

Il gestore deve impegnarsi ad effettuare il servizio alle condizioni, norme, prescrizioni e patti contenuti nel presente Capitolato e nei relativi allegati, che ne fanno parte integrante.

Il gestore è tenuto a rispettare il calendario e la frequenza del menù secondo quanto previsto nel presente Capitolato Tecnico, nei relativi allegati e nei menù giornalieri presentati dall'aggiudicatario, salvo successive modifiche e integrazioni concordate con l'Istituto.

Gli Offerenti e l'Appaltatore devono tenere in profonda considerazione la particolare tipologia di utenza.

L'aggiudicatario dovrà definire all'interno dei menù proposti nell'offerta, i menù giornalieri, i quali dovranno rispettare anche nei criteri di rotazione gli *standard* di cui all'All. 2 c e alla sua appendice linee guida LARN, e dovranno in ogni caso essere oggetto di approvazione da parte del Dirigente competente della Direzione Regionale di riferimento dell'Istituto, che in caso di variazioni comunicate dalla ditta può chiederne la validazione da parte della ASL competente.

In relazione ai menù, in particolare, l'aggiudicatario dovrà indicare l'apporto calorico (in Kcal) di ogni singola pietanza al fine di garantire la quantità di calorie previste per la particolare fascia di età considerata.

Resta riservata all'Amministrazione la facoltà di apporre le eventuali variazioni che ritenesse opportune e che non comportino maggiorazioni di costo, che riguardano grammature, tipologia delle derrate, composizione dei menù.

Ai fini della quantificazione economica del servizio si rappresenta che gli ospiti usufruiscono per l'intero periodo di soggiorno dei servizi di ristorazione con formula "pensione completa" o di "mezza pensione" secondo quanto indicato nelle Premesse, nel dettaglio:

- l'utenza convittori e studenti universitari beneficiano della colazione-merenda antimeridiana-pranzo- merenda e cena;

- l'utenza semiconvittori beneficia del pranzo e della merenda pomeridiana;
- l'eventuale utenza temporanea beneficia a seconda dei casi della pensione completa o della mezza pensione, o anche di singoli pasti.

Non sempre però la distinzione tra le diverse tipologie di utenza è così definita, dipendendo la concreta fruizione dei vari pasti dagli orari scolastici ed universitari, dal rientro a casa nel fine settimana e da altri fattori soggettivi.

Il gestore del servizio si impegna a somministrare gratuitamente il pasto al personale di Società terze impiegato nel servizio di supervisione dei ragazzi durante i pasti, rispettando il rapporto 1/15.

Il gestore sotto la sua esclusiva responsabilità, a totale esonero dell'INPS, deve in ogni caso ottemperare alle disposizioni legislative e osservare tutti i regolamenti, le norme, le prescrizioni delle competenti Autorità in materia di contratti di lavoro, di sicurezza e di igiene del lavoro e di quant'altro possa comunque interessare il servizio, nonché, in particolare, i criteri ambientali minimi (CAM) di cui al DM del 25 luglio 2011 (G.U. n. 220 del 21 settembre 2011), disponibile sul sito <http://www.minambiente.it>.

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

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

Il gestore deve garantire in ogni tempo l'Istituto contro ogni qualsiasi pretesa di terzi derivante da sua inadempienza, anche parziale, alle norme contrattuali o a disposizioni di legge o regolamentari o da negligenza professionale.

L'INPS mette a disposizione dell'Aggiudicatario i locali destinati alla mensa ed i relativi servizi corredati di attrezzature macchinari, impianti ed arredamento e quant'altro occorrente allo svolgimento del servizio.

E' a carico della Ditta l'eventuale fornitura di pentolame, vasellame e stoviglie da cucina, da tavola e da banco (piatti, bicchieri, tazze, posate, vassoi), sottovassoi in carta e tovaglioli, secondo quanto indicato nell'Offerta Tecnica.

Prima dell'inizio delle prestazioni contrattuali verrà redatto un verbale in contraddittorio nel quale verranno individuate le caratteristiche edili e di finitura dei locali con le precisazioni delle osservazioni ritenute opportune, nonché del materiale in uso in dotazione del Convitto (pentolame vario, attrezzature esistenti, piatti, bicchieri ecc.) già resi noti nelle schede tecniche pubblicate in sede di gara. L'integrazione di eventuali attrezzature aggiuntive ritenute necessarie dalla ditta ovvero di quelle che in corso di espletamento del servizio necessitano di essere sostituite è a carico della Ditta.

Il verbale di consegna farà parte integrante dei documenti contrattuali, anche se redatto non contestualmente.

In un rapporto semestrale l'aggiudicatario dovrà elencare tipi, quantità dei prodotti alimentari, metodi di produzione ed origine dei prodotti acquistati, allegando documentazione appropriata (per l'origine, ad esempio, le certificazioni relative allo standard internazionale sui sistemi di gestione della rintracciabilità di filiera ISO 22005:200710). Dovrà dichiarare inoltre la quantità approssimativa di prodotti alimentari non consumati nel corso del periodo e le misure intraprese per ridurre tali quantità.

6.2.- Modalità di esecuzione-

Il Gestore effettua il servizio negli appositi locali messi a disposizione dall'INPS nella sede sopra indicata, con proprio personale sotto la propria direzione, sorveglianza e responsabilità, nei giorni e secondo gli orari qui di seguito riportati.

Il servizio avrà luogo tutti i giorni della settimana durante l'intero periodo dell'anno.

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

La somministrazione dei pasti, pranzo e cena, verrà effettuata con il sistema del self service, il servizio sarà attivo in un orario compreso tra le ore 12,00 e le ore 15,00 e tra le ore 19,00 e le ore 21,00

La merenda mattutina e pomeridiana sarà servita negli orari concordati con la Direzione del Convitto.

L'INPS si riserva la facoltà di modificare l'orario concordato di fruizione dei pasti.

I commensali si faranno consegnare il pasto dal banco di distribuzione per poi consumarlo ai tavoli preventivamente predisposti dal personale del Gestore.

Durante gli eventuali soggiorni destinati ad utenti adulti ed in particolare anziani ospitati per periodi predefiniti presso i convitti, il servizio di distribuzione dei pasti verrà effettuato agli stessi prezzi "ai tavoli" da parte di personale qualificato, con menù appositamente concordati in relazione al fabbisogno nutritivo della particolare tipologia di utenza.

Sono a carico del Gestore la preparazione, la pulizia e la manutenzione della sala da pranzo e di ogni dotazione necessaria al consumo delle colazioni e dei pasti nonché l'eventuale servizio dei pasti giornalieri presso le camere degli ospiti malati, segnalati dalla Direzione del Convitto, garantendo il servizio con adeguati vassoi termici completi di piatti, bicchieri, posate, etc. forniti dall'affidataria.

Quanto alle modalità di cottura degli alimenti e la preparazione di piatti freddi, ragù, sughi, paste asciutte l'aggiudicatario dovrà rispettare le prescrizioni contenute nell'All. 2 b Linee Guida per la predisposizione del Progetto tecnico e la conduzione del servizio"

L'Aggiudicatario garantisce un'informazione agli utenti relativamente a:

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

Per le iniziative di comunicazione volte alla diffusione di una corretta cultura alimentare l'aggiudicatario produce all'Istituto, prima dell'avvio dell'esecuzione del servizio, un Piano di comunicazione, che indichi chiaramente: i materiali di comunicazione che verranno realizzati; i supporti che verranno utilizzati; i temi ed i contenuti della comunicazione; gli skills professionali degli esperti coinvolti nella campagna di comunicazione.

6.3.- Prodotti impiegati-

Oltre a quanto previsto all'All. 2 c "**Linee Guida per la predisposizione del Piano Alimentare e dei menù**" e nell'All. 2 b "**Linee Guida per la predisposizione del Progetto tecnico e la conduzione del servizio**", i prodotti impiegati dovranno rispettare le percentuali previste all'art. 5.3.1 dell'Allegato al D.M. del 25 luglio 2011 (G.U. n. 220 del 21 settembre 2011), disponibile sul sito <http://www.minambiente.it>.

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

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

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

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

Tutti i prodotti DOP, IGP e STG devono provenire da fornitori che operano obbligatoriamente all'interno del regime di controllo e certificazione previsto dai regolamenti UE 1151/2012 e UE 664/2014), con

successive modificazioni, e devono, quindi, essere assoggettati a uno degli Organismi di controllo e certificazione riconosciuti dal Ministero delle Politiche Agricole e Forestali.

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

I prodotti devono essere certificati da organismi di certificazione conformi ai sensi dell'articolo 2 del regolamento (CE) n. 882/2004 ed alla norma europea EN 45011 o alla guida ISO/CEI 65 (Requisiti generali relativi agli organismi che gestiscono sistemi di certificazione dei prodotti) e accreditati in conformità delle stesse.

Prima dell'avvio dell'esecuzione del Servizio, l'aggiudicatario dovrà indicare le caratteristiche tecniche delle derrate alimentari impiegate per la preparazione dei pasti, crudi o cotti, in conformità a quanto previsto nell'Offerta Tecnica, nel presente Capitolato Tecnico e nel relativo nell'All. 2 b.

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

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

- Mezzi di trasporto su ferro;
- Veicoli, almeno euro 4;
- Veicoli elettrici;
- Vetture ibride.

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

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

In relazione al contenuto di riciclato, si presume conforme l'imballaggio che riporta tale indicazione minima di contenuto di riciclato, fornita in conformità alla norma UNI EN ISO 14021 "Affermazioni 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).

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

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

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

6.4.- Specifici obblighi ed oneri dell'aggiudicatario per il servizio ristorazione-

Il servizio ristorazione verrà svolto con esclusiva organizzazione, responsabilità e rischio del Gestore, in particolare, a titolo meramente esemplificativo e non esaustivo, sono a carico della Ditta appaltatrice:

- a) la richiesta e l'ottenimento di tutte le autorizzazioni e documenti necessari per lo svolgimento delle attività in argomento, per la sicurezza dei luoghi e per ogni altro aspetto richiesto dalla vigente

normativa. L'INPS declina ogni responsabilità per la mancanza di tali autorizzazioni che rimangono esclusivo onere dell'aggiudicatario e costituiscono presupposto per lo svolgimento dell'attività;

- b) le imposte e tasse comunque derivanti dall'assunzione del servizi;
- c) le spese relative al consumo del gas metano per l'espletamento delle attività di cucina;
- d) le spese per il corredo e le spese direttamente o indirettamente afferenti al personale del gestore ed agli adempimenti relativi, anche derivanti da consuetudini locali;
- e) la fornitura di tutti i generi alimentari e di tutto quanto occorre per la preparazione delle vivande;
- f) la specifica pulizia e le relative spese per la sanificazione dei locali assegnati per la cucina e di quelli attigui (depositi e relativi locali di collegamento) e di tutti i materiali occorrenti per la pulizia di detti locali, quali detersivi, deodoranti, disinfettanti, ecc., come pure tutti gli attrezzi quali scope, stracci, aspirapolvere, ecc., e l'allontanamento di tutti i rifiuti con raccolta differenziata - secondo le vigenti norme in materia;
- g) il lavaggio centralizzato delle stoviglie, e di quanto altro necessario per consentire il servizio;
- h) la raccolta e lo smaltimento di tutti i rifiuti solidi e liquidi, tra cui quelli di lavorazione e preparazione delle vivande e residui dei pasti, secondo le disposizioni di legge vigenti al momento dell'espletamento del servizio;
- i) la manutenzione ordinaria nonché tutti gli interventi di riparazione necessari per garantire il buon funzionamento delle attrezzature e dei macchinari (forni, frullatori, lavastoviglie, ecc.) messi a disposizione dall'INPS e di quelli forniti dal gestore - secondo quanto previsto al successivo punto 7. Inoltre la manutenzione straordinaria che, per attrezzature e macchinari stabili si intende nei limiti degli interventi necessari al mantenimento della funzionalità col grado di usura riscontrato al momento del verbale di consegna, per i piccoli elettrodomestici si intende comprensiva del ripristino della funzionalità anche attraverso la sostituzione con nuovi elettrodomestici.
- j) le operazioni di disinfestazione e derattizzazione dei locali adibiti allo svolgimento e all'erogazione del servizio di cucina - secondo quanto previsto al successivo punto 8;
- k) la pulizia esterna ed interna delle cappe, dei filtri, della canalizzazione delle bocchette di estrazione ed immissione aria;
- l) fornitura delle dotazioni idonee da consegnare al personale INPS nel momento del controllo dei vani cucina-dispense etc..

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

Il Gestore è ritenuto responsabile unico dell'operato del personale da lui dipendente.

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

La variazione della consistenza dei beni, risultanti dal confronto con l'inventario d'inizio gestione ed il successivo, derivante dal deterioramento dipendente dalla normale usura o da forza maggiore per il vasellame e le stoviglie dell'Istituto sono a carico della Società appaltatrice. A tale riguardo la Società appaltatrice si accolla questo onere provvedendo in proprio alla immediata completa reintegrazione o sostituzione della dotazione iniziale con beni analoghi, ed al rinnovo dell'utensileria di cucina non più utilizzabile.

7 – Servizio di manutenzione ed obblighi di reintegro

7.1. Modalità di esecuzione

L'Istituto mette a disposizione dell'aggiudicatario i locali funzionali all'esecuzione dei servizi di ristorazione e tutte le attrezzature ivi esistenti nello stato in cui si trovano.

Tutti gli interventi, compresa la fornitura 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 in sede di Offerta Tecnica. Gli impianti o apparati, al termine dell'appalto, rimarranno di proprietà dell'Istituto.

Nello svolgimento delle attività di manutenzione l'Appaltatore deve attenersi a quanto previsto da tutta la normativa vigente in materia, e, in particolare dal D.Lgs. 3 aprile 2006, n. 152, dalla legge 10/91, dal d.P.R. 412/93 e s.m.i., dal d.P.R. 551/99, dal d.P.R. 162/99, ecc.

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..

7.2. Manutenzione ordinaria degli impianti, delle attrezzature fisse, stabili di cucina e di tutto il materiale di proprietà dell'Istituto dato in consegna

In particolare la ditta deve provvedere alla:

- a. manutenzione ordinaria delle parti dell'immobile di competenza del servizio mensa;
- b. manutenzione ordinaria degli impianti;
- c. manutenzione ordinaria delle attrezzature fisse, in particolare per quanto riguarda le apparecchiature;
- d. manutenzione ordinaria dei mobili di cucina e di tutto il materiale ricevuto in consegna;
- e. riparazione di tutte le rubinetterie, apparecchiature ed accessori sanitari installati nelle zone relative alla mensa;
- f. manutenzione e sostituzione degli impianti elettrici sporgenti dai muri: gruppi, prese di corrente, interruttori, deviatori, valvole, corpi illuminanti compresi i sotto quadri interi ed esterni;
- g. manutenzione di serramenti;
- h. manutenzione e pulizia delle cappe degli aspiratori;
- i. revisione e pulizia periodica degli scarichi;
- j. revisione e manutenzione di tutti gli arredi e di tutte le attrezzature;
- k. primi interventi per la sicurezza delle persone e delle cose;
- l. manutenzione e pulizia delle macchine ed apparati esistenti nella struttura, in modo da garantire la conservazione ispirata alla piena diligenza;
- m. corretta custodia degli estintori e delle manichette antincendio e immediata segnalazione della loro non funzionalità

7.3. Oneri a carico dell'Istituto

Sono a carico dell'Istituto:

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

7.4. Reintegro del materiale frangibile e delle utensilerie di cucina

La variazione della consistenza dei beni, risultanti dal confronto con l'inventario d'inizio gestione ed il successivo, derivante dal deterioramento dipendente dalla normale usura o da forza maggiore per il vasellame e le stoviglie dell'Istituto sono a carico della Società appaltatrice. A tale riguardo la Società appaltatrice si accolla questo onere provvedendo in proprio alla immediata completa reintegrazione o sostituzione della dotazione iniziale con beni analoghi, ed al rinnovo dell'utensileria di cucina non più utilizzabile.

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

Sono a carico della Società aggiudicataria la pulizia ordinaria, la sanificazione, la pulizia straordinaria dei locali adibiti al servizio di ristorazione.

Nell'ambito del servizio di ristorazione la Società aggiudicataria fornirà tutto il materiale di consumo per la pulizia delle attrezzature e dei luoghi ad essa affidati per il servizio.

In tutti i luoghi interessati al servizio e nella cucina saranno forniti, da parte della Società aggiudicataria, i detersivi per lavastoviglie con la necessaria assistenza tecnica periodica per l'utilizzo di queste ultime, nel rispetto di quanto previsto al paragrafo precedente, nonché dei criteri ambientali minimi (CAM) di cui al DM del 25 luglio 2011 (G.U. n. 220 del 21 settembre 2011), disponibile sul sito <http://www.minambiente.it>.

Sono, inoltre, a carico della Società aggiudicataria 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;

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 ed, eventualmente, se necessario un nuovo trattamento. In particolare:

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

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

9. Obblighi e oneri dell'appaltatore

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

L'Appaltatore garantisce l'assorbimento del personale già alle dipendenze della Ditta che attualmente fornisce il servizio oggetto del contratto presso il Convitto, in conformità alle disposizioni presenti nei contratti collettivi di categoria vigenti, a condizione che il numero e la qualifica dei lavoratori sia armonizzabile con l'organizzazione di impresa della ditta aggiudicataria e con le esigenze tecnico-organizzative e di manodopera previste per l'esecuzione del servizio; tale assorbimento, in caso di aggiudicazione a cooperativa sociale, non può essere subordinato all'accettazione della qualità di "socio lavoratore".

Almeno cinque giorni prima dell'inizio del servizio l'aggiudicataria dovrà fornire al Dirigente competente della Direzione Regionale dell'Istituto 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 ai servizi, 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.

Entro 30 giorni dall'avvio dell'appalto, la Ditta aggiudicataria 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. Più in generale, la Ditta aggiudicataria si obbliga all'osservanza delle norme di sicurezza e di quelle sull'impiego di prodotti chimici non nocivi (essendo l'uso dei prodotti nocivi assolutamente vietato). L'appaltatore si obbliga comunque a provvedere, a cura e 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, la completa sicurezza durante l'esercizio dei lavori e l'incolumità delle persone addette ai lavori stessi e per evitare incidenti e/o danni di qualsiasi natura, a persone o cose, assumendo a proprio carico tutte le opere provvisorie ed esonerando di conseguenza l'Istituto da ogni e qualsiasi responsabilità.

Il personale in servizio è tenuto a rispettare le consuete norme di educazione, che definiscono i criteri di un comportamento civile, e di correttezza nel lavoro. In particolare deve:

- svolgere il servizio negli orari prestabiliti ed in modo da minimizzare l'impatto dei servizi diversi da quello socio-educativo sugli occupanti dell'immobile; non sono ammesse variazioni dell'orario di servizio se non preventivamente concordate;

- tenere un atteggiamento educato e manifestare sensibilità civile, disponibilità e comprensione nei riguardi delle persone con cui vengono in contatto durante l'espletamento del servizio e in particolar modo nei confronti degli ospiti del Convitto;

- mantenere un contegno decoroso ed irreprensibile, corretto e disponibile alla collaborazione con altri operatori;

- 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 dei convitti;

- 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 del Convitto.

- lasciare immediatamente i locali dell'Istituto al termine del servizio.

- consegnare al personale indicato dalla competente Direzione Regionale ogni oggetto che risulti smarrito o rinvenuto nell'espletamento del servizio.

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

Il personale addetto dovrà essere assunto alle dipendenze della Ditta aggiudicataria con regolare autorizzazione dell'Ispettorato Provinciale del Lavoro, ovvero risultare socio – lavoratore o titolare di specifico incarico. La Ditta aggiudicataria 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, la Ditta aggiudicataria garantisce l'estraneità dell'Istituto da qualsiasi vertenza economica o giuridica tra la Ditta stessa ed il proprio personale dipendente.

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; l'aggiudicatario dovrà presentare inoltre trimestralmente la fotocopia del registro delle presenze indicante nominativi e turni di lavoro svolto dal personale di tutti i servizi.

In particolare, la Ditta appaltatrice si obbliga:

1. ad assumere verso i propri dipendenti:

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

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

L'INPS potrà richiedere all'aggiudicatario, in qualsiasi momento, l'esibizione del libro matricola, dei modelli F24 e dei fogli paga al fine di verificare la corretta attuazione degli obblighi inerenti l'applicazione del CCNL di riferimento e delle leggi in materia previdenziale, assistenziale e assicurativa.

2. a sottoporre il personale, all'atto dell'assunzione e periodicamente, a visite mediche ed accertamenti di controllo, sulla base del proprio Piano di Sicurezza, definito ai sensi e con le modalità dell'art. 26 D.Lgs. 81/2008. Resta comunque impregiudicata la facoltà per l'Istituto di verificare in ogni momento la sussistenza delle condizioni sanitarie necessarie per l'espletamento del servizio;
3. 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;
4. a sostituire il personale assente per qualsiasi motivo o che dovesse risultare non idoneo ad insindacabile giudizio del Dirigente competente della Direzione Regionale dell'Istituto o suo delegato con tempestività e comunque entro le 24 ore con altro, dotato dei medesimi requisiti di formazione e preparazione, indicando per iscritto le generalità del sostituto al Dirigente competente della Direzione Regionale dell'Istituto o suo delegato, ferma restando la decurtazione delle ore non lavorate dal canone mensile;
5. a dare immediata comunicazione al Dirigente competente della Direzione Regionale dell'Istituto o suo delegato di qualsivoglia evento di carattere straordinario riguardante l'andamento del servizio, nonché delle eventuali difficoltà di rapporti tra aggiudicataria/utente/convitto;

6. a non impiegare il personale anche per altri servizi eventualmente svolti al di fuori del presente appalto e ciò salvo esplicito e specifico consenso del Dirigente competente della Direzione Regionale dell'Istituto o suo delegato. Tale vincolo non opera per il sostituto di personale assente per malattia o altra causa imprevedibile;
7. 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;
8. a provvedere alla formazione di tutto il personale impiegato perché sia in grado di attuare misure di prevenzione incendi e lotta antincendi o di evacuazione in caso di pericolo grave e immediato, di salvataggio e di primo soccorso e, comunque, di gestione dell'emergenza. A tal fine si richiede che il personale designato sia formato non solo per il rischio medio, bensì con l'attestato di idoneità tecnica di cui all'art. 3 della legge 28 novembre 1996, n. 609. Tale personale sarà inserito nelle squadre di emergenza e primo soccorso previste nel DVRI (documento di valutazione dei rischi);
9. ad assicurare comunque il servizio, in caso di sciopero o di altri imprevisi, da svolgersi nei tempi e nei modi stabiliti dal presente contratto di appalto;
10. a raccogliere e a smaltire i rifiuti come previsto dalle vigenti disposizioni normative.

Sono a completo carico della Ditta aggiudicataria 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;
- tessere di riconoscimento e distintivi;
- sacchi per raccolta rifiuti;

10. Direttore dell'esecuzione

Conformemente a quanto previsto dagli artt. 300 e 301 del dPR 5 ottobre 2010, n. 207 "Regolamento di esecuzione del Codice dei Contratti Pubblici", all'esecuzione del servizio di cui al presente Capitolato è preposto un Direttore dell'Esecuzione, nominato dall'Istituto, individuato in un Dirigente della Direzione Regionale territorialmente competente. Il Direttore dell'Esecuzione provvede al coordinamento, alla direzione e al controllo tecnico-contabile dell'esecuzione, verificando che le attività e le prestazioni oggetto dell'appalto 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 Responsabile tecnico, nominato dall'Istituto, che ha il compito di coadiuvare il Direttore dell'Esecuzione per gli aspetti tecnici.

11. Supervisore.

La Ditta aggiudicataria deve designare una persona con funzioni di "Supervisore", il cui nominativo dovrà essere notificato al Dirigente competente della Direzione Regionale dell'Istituto o suo delegato. Il Supervisore, la cui presenza in Convitto 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 della Ditta aggiudicataria, dovranno intendersi fatte direttamente all'aggiudicataria 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 dalla Ditta aggiudicataria. La Ditta aggiudicataria è tenuta a fornire prova del regolare adempimento di tutti gli obblighi di cui al presente articolo. La funzione di coordinamento non è computata ai fini del calcolo del monte orario per ciascuno dei servizi precedentemente descritti.

12. Livelli di servizio

Il Direttore dell'Esecuzione o il Responsabile Tecnico provvederanno all'organizzazione di azioni di monitoraggio, controllo e ispezione del Servizio, con cadenza mensile.

In particolare i medesimi provvederanno **a far compilare agli utenti del Convitto e a compilare essi stessi** specifici questionari, contenenti l'indicazione del proprio livello di soddisfazione in relazione alle prestazioni appaltate

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

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

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

Indicatore di soddisfazione del Direttore dell'Esecuzione o del Responsabile Tecnico

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

$$IS_i = R_i/5$$

Dove

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

R_i = punteggio attribuito per il servizio i-esimo;

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

Indicatore di soddisfazione dell'utenza

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

$$IS_i = R_i/5$$

Dove

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

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

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

Calcolo del Livello di Servizio Effettivo

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

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

dove:

LS_E = Livello di Servizio Effettivo

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

IS_U = indicatore di soddisfazione dell'utenza

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

Il livello di servizio/obiettivo atteso, rilevante al fine di applicazione delle penali, corrisponde allo 0,80 per tutti i servizi.

13. Verifiche e controlli.

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

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

Qualora dal controllo qualitativo e quantitativo il servizio dovesse risultare non conforme agli accordi contrattuali la Ditta dovrà provvedere ad eliminare le disfunzioni rilevate con ogni tempestività e comunque entro le 48 ore. E' fatta comunque salva l'applicazione delle procedure previste dall'art. 11.

14. Responsabilità della Ditta aggiudicataria.

La Ditta aggiudicataria 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'Aggiudicataria deve adottare tutte le cautele necessarie per garantire l'incolumità delle persone addette al servizio stesso e dei terzi, ricadendo, pertanto ogni più ampia responsabilità sulla stessa Ditta e restando del tutto esonerato l'Istituto

E' a carico dell'impresa il risarcimento degli eventuali danni arrecati all'INPS ed ai terzi a seguito di incuria del personale addetto al servizio nell'esecuzione degli adempimenti assunti con il contratto.

A copertura dei danni di cui sopra, prima di dare inizio all'esecuzione del contratto e per tutta la durata dello stesso, l'impresa dovrà essere assicurata contro i danni a cose e/o persone (compresa l'assicurazione contro la responsabilità civile per il trasporto di persone) che dovessero essere arrecati dal proprio personale nell'effettuazione dei servizi appaltati o comunque, in dipendenza diretta o indiretta della esecuzione del servizio, mediante apposita polizza assicurativa RCT/RCO con primaria compagnia di assicurazione con un massimale, per ciascun lotto della gara, non inferiore a €. 1.250.000,00 (unmilione duecentocinquanta mila/00) per sinistro e per persona, producendo copia del contratto assicurativo entro dieci giorni dall'affidamento del servizio.

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

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

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

In caso di mancato pagamento dei premi assicurativi da parte della Ditta, 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'Aggiudicataria, in modo tale da consentire all'impresa di intervenire nella stima. Qualora la Ditta aggiudicataria 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 dalla Ditta aggiudicataria. Qualora la Ditta aggiudicataria o chi per essa, 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 sul canone di prima scadenza ed eventualmente sui successivi o sulla garanzia fidejussoria con obbligo di immediato reintegro.

15. Pagamento

Il corrispettivo dei servizi oggetto dell'appalto è così calcolato sulla base dei pasti effettivamente erogati nel mese di riferimento.

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

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

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

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

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

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