

# ENAM

## Ente Nazionale Assistenza Magistrale

**APPALTO PER L’AFFIDAMENTO DELLA GESTIONE “GLOBAL SERVICE” IN LOTTI  
DISTINTI E SEPARATI DELLE CASE DI SOGGIORNO ENAM SITE A:**

- SAN CRISTOFORO AL LAGO (TN)
- FARRA DI SOLIGO (TV)
- FANO (PU)
- SILVI MARINA (TE)
- FIUGGI (FR)
- LORICA (CS)

### CAPITOLATO D’APPALTO

**Normativa: COMUNITARIA**

**Metodo di scelta del contraente: PROCEDURA APERTA (PUBBLICO INCANTO)**

**Criterio di aggiudicazione: OFFERTA ECONOMICAMENTE PIU’ VANTAGGIOSA**

**Durata: Periodo 2008 - 2011**

### DIREZIONE GENERALE

Ufficio II° - Affari Generali e Ufficio Tecnico

Roma, 23 ottobre 2007

**RESPONSABILE DEL PROCEDIMENTO:**

**Ing. Sergio Moschetti**

# INDICE

<b>Premessa</b>		pag.	5
<b>PARTE I</b>	<b>Definizioni generali ed oggetto dell'appalto</b>		
<b>CAPO I</b>	<b>Normativa</b>		
<b>art. 01</b>	Normativa di riferimento	pag.	6
<b>CAPO II</b>	<b>Oggetto dell'appalto</b>	pag.	6
<b>art. 02</b>	Oggetto dell'appalto	pag.	6
<b>art. 03</b>	Determinazione del valore presunto dell'appalto	pag.	7
<b>art. 04</b>	Prezzo unitario a base di gara	pag.	8
<b>art. 05</b>	Decorrenza e durata dell'appalto	pag.	9
<b>PARTE II</b>	<b>Disciplinare di gara</b>		
<b>CAPO I</b>	<b>Modalità di scelta del contraente</b>		
<b>art. 06</b>	Procedura e criterio di aggiudicazione	pag.	9
<b>art. 07</b>	Elementi di valutazione e fattori ponderali	pag.	10
<b>CAPO II</b>	<b>Requisiti di ammissibilità alla gara</b>		
<b>art. 08</b>	Requisiti richiesti	pag.	11
<b>art. 09</b>	Requisiti morali e professionali	pag.	11
<b>art. 10</b>	Capacità finanziaria, economica e tecnica	pag.	12
<b>CAPO III</b>	<b>Documenti richiesti a corredo dell'offerta</b>		
<b>art. 11</b>	Tipologia della documentazione	pag.	12
<b>art. 12</b>	Documentazione di carattere generale	pag.	13
<b>art. 13</b>	Documentazione comprovante i requisiti morali e professionali	pag.	13
<b>art. 14</b>	Documentazione comprovante la capacità finanziaria, economica e tecnica	pag.	13
<b>art. 15</b>	Documentazione tecnica	pag.	14
<b>CAPO IV</b>	<b>Modalità di compilazione dell'offerta e composizione del plico</b>		
<b>art. 16</b>	Modalità di presentazione dell'offerta	pag.	17
<b>art. 17</b>	Impegno alla riservatezza	pag.	20
<b>art. 18</b>	Riserva di verifica del contenuto delle dichiarazioni autocertificate	pag.	20
<b>art. 19</b>	Falsità delle dichiarazioni	pag.	20
<b>art. 20</b>	Validità dell'offerta	pag.	21
<b>art. 21</b>	Sub appalto	pag.	21
<b>art. 22</b>	Modalità di pagamento dei subappaltatori	pag.	21
<b>art. 23</b>	Soggetto competente alla sottoscrizione dell'offerta economica – Procura	pag.	22
<b>CAPO V</b>	<b>Modalità di svolgimento della gara</b>		
<b>art. 24</b>	Commissione di gara	pag.	22
<b>art. 25</b>	Prima seduta pubblica - fase I	pag.	22
<b>art. 26</b>	Seduta/e riservata/e	pag.	23
<b>art. 27</b>	Seconda seduta pubblica	pag.	23
<b>art. 28</b>	Aggiudicazione	pag.	24
<b>art. 29</b>	Pari offerte	pag.	25
<b>art. 30</b>	Offerte anormalmente basse	pag.	25
<b>art. 31</b>	Cause espresse di esclusione	pag.	25

<b>PARTE III</b>	<b>Soggetti ammessi alla gara – raggruppamenti temporanei di imprese e consorzi</b>		
<b>CAPO I</b>	<b>Partecipazione e costituzione</b>		
<b>art. 32</b>	Soggetti ammessi alla gara	pag.	26
<b>art. 33</b>	Raggruppamenti temporanei di impresa	pag.	27
<b>art. 34</b>	Costituzione del raggruppamento di imprese	pag.	28
<b>art. 35</b>	Contenuti dell’atto di costituzione	pag.	28
<b>art. 36</b>	Concorrenza sleale	pag.	29
<b>art. 37</b>	Fatturazione e liquidazione a favore di raggruppamenti temporanei di impresa	pag.	29
<b>art. 38</b>	Avvalimento	pag.	29
<b>PARTE IV</b>	<b>Cauzioni e garanzie fideiussorie</b>		
<b>CAPO I</b>	<b>Cauzione definitiva</b>		
<b>art. 39</b>	Cauzione definitiva	pag.	30
<b>art. 40</b>	Importo cauzione definitiva	pag.	30
<b>art. 41</b>	Periodo di validità della cauzione definitiva	pag.	30
<b>art. 42</b>	Modalità di costituzione della cauzione definitiva	pag.	30
<b>art. 43</b>	Clausola espressa	pag.	31
<b>PARTE V</b>	<b>Aggiudicazione</b>		
<b>CAPO I</b>	<b>Adempimenti soggetto aggiudicatario</b>		
<b>art. 44</b>	Mancata sottoscrizione del verbale di aggiudicazione	pag.	31
<b>art. 45</b>	Documentazione	pag.	31
<b>art. 46</b>	Assicurazioni	pag.	33
<b>art. 47</b>	Norme a tutela dei lavoratori	pag.	33
<b>art. 48</b>	Inottemperanze alle norme poste a tutela dei lavoratori	pag.	34
<b>PARTE VI</b>	<b>Prezzi e pagamenti</b>		
<b>CAPO I</b>	<b>Prezzi e pagamenti</b>		
<b>art. 49</b>	Fatturazione	pag.	34
<b>art. 50</b>	Revisione prezzi	pag.	35
<b>PARTE VII</b>	<b>Esecuzione del contratto</b>		
<b>CAPO I</b>	<b>Inadempienze e penalità</b>		
<b>art. 51</b>	Inadempienze	pag.	36
<b>art. 52</b>	Penalità	pag.	36
<b>art. 53</b>	Clausola risolutiva ex art. 1456 c.c.	pag.	36
<b>PARTE VIII</b>	<b>Trasparenza amministrativa e diritto d’accesso</b>		
<b>CAPO I</b>	<b>Accesso ai documenti</b>		
<b>art. 54</b>	Riconoscimento del diritto d’accesso	pag.	38
<b>art. 55</b>	Forma per l’esercizio del diritto d’accesso	pag.	38
<b>art. 56</b>	Ufficio competente	pag.	38
<b>art. 57</b>	Irregolarità o incompletezza della domanda	pag.	38
<b>art. 58</b>	Accoglimento della domanda	pag.	38
<b>art. 59</b>	Rilascio di copie autenticate	pag.	38
<b>art. 60</b>	Esclusione dell’accesso	pag.	39

<b>CAPO II</b>	<b>Disposizioni di semplificazione per la partecipazione alle gare</b>		
<b>art. 61</b>	Sostituzione delle certificazioni amministrative	pag.	39
<b>art. 62</b>	Integrazioni e accertamenti d'ufficio	pag.	39
<b>art. 63</b>	Certificazioni a corredo delle domande di partecipazione e delle offerte	pag.	39
<b>art. 64</b>	Trattamento dei dati personali	pag.	40
<b>art. 65</b>	Sito internet	pag.	40
<b>art. 66</b>	Foro competente	pag.	41
<b>PARTE IX</b>	<b>Disciplinare tecnico e modalità di esecuzione dell'appalto</b>		
<b>CAPO I</b>	<b>Gestione del servizio e caratteristiche tecniche</b>		
<b>art. 67</b>	Ammissioni -variazioni- rapporti finanziari	pag.	41
<b>art. 68</b>	Caratteristiche del servizio e obiettivi	pag.	41
<b>CAPO II</b>	<b>Prestazioni richieste al soggetto aggiudicatario</b>		
<b>art. 69</b>	<b>Prestazioni di natura alberghiera</b>	pag.	42
	- accoglienza e congedo ospiti	pag.	42
	- servizio portineria	pag.	43
	- servizio bar	pag.	43
	- servizio di animazione ed escursioni	pag.	44
	- servizio camere	pag.	44
	- servizio ristorazione	pag.	45
	- servizio a tavola	pag.	47
	- prima colazione	pag.	48
	- pranzo e cena	pag.	48
	- servizio lavanderia e guardaroba	pag.	49
	- servizio pulizia locali	pag.	50
	- servizio derattizzazione e disinfestazione	pag.	52
	- servizio di raccolta rifiuti	pag.	52
	- servizio di manutenzione del verde	pag.	52
	- servizio di manutenzione ordinaria	pag.	54
	- servizi per diversamente abili	pag.	57
	- servizi medico infermieristici	pag.	57
	- servizi per animali	pag.	57
<b>PARTE X</b>	<b>NORME FINALI</b>		
<b>art. 70</b>	Politica in materia di sicurezza sul lavoro	pag.	57
<b>art. 71</b>	Oneri a carico del soggetto aggiudicatario	pag.	57
<b>art. 72</b>	Oneri a carico dell'Enam	pag.	58
<b>art. 73</b>	Personale	pag.	58
<b>art. 74</b>	Responsabilità per danni	pag.	60
<b>art. 75</b>	Avvio dell'appalto, fase transitoria e disposizioni particolari	pag.	60
<b>art. 76</b>	Verifiche e controlli	pag.	60
<b>art. 77</b>	Sciopero ed interruzione del servizio	pag.	61
<b>art. 78</b>	Stipula del contratto e spese contrattuali	pag.	61
<b>art. 79</b>	Cessione del contratto e clausole accessorie	pag.	62

## **PREMESSA**

Le case di soggiorno oggetto della presente gara, di proprietà dell'Enam, sono site nei comuni di San Cristoforo al Lago in provincia di Trento, di Farra di Soligo in provincia di Treviso, di Fano in provincia di Pesaro Urbino, di Silvi Marina in provincia di Teramo, di Fiuggi in provincia di Frosinone e di Lorica in provincia di Cosenza.

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 è disciplinata da specifica graduatoria, formulata in base ai criteri deliberati dal Consiglio di Amministrazione dell'Enam.
- b) soggiorni che, oltre alla finalità climatico - termale, rispondano ad esigenze convegnistiche, di formazione e aggiornamento del personale della scuola, organizzate direttamente dall'Ente o 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'Enam e la ditta aggiudicataria.
- c) attività alberghiere e convegnistiche organizzate e gestite direttamente dalla ditta aggiudicataria, il cui espletamento dovrà essere preventivamente comunicato e autorizzato dall'Ente, ferma restando la prerogativa dello svolgimento delle attività di cui alle precedenti lettere a) e b) e la realizzazione dei lavori di manutenzione straordinaria, da parte dell'Enam, che si renderanno eventualmente necessari.

## **PARTE PRIMA - Definizioni generali ed oggetto dell'appalto**

### **CAPO I - Normativa**

#### ***Art. 1 - Normativa di riferimento***

Il presente appalto è regolato, oltre che dal bando di gara e dal presente capitolato:

- a) dai RR.DD. 18 novembre 1923, n. 2440 e 23 maggio 1924, n. 827,
- b) D. Lgs. 163, 12 aprile 2006 (Codice dei contratti pubblici relativi ai lavori, servizi e forniture) e ulteriori disposizioni correttive e integrative.

### **CAPO II – Oggetto dell'appalto**

#### ***Art. 2 - Oggetto dell'appalto***

Il presente capitolato ha per oggetto, secondo quanto appresso descritto, l'affidamento della gestione "global service", in lotti distinti e separati, dei servizi relativi al soggiorno dei propri assistiti presso le case di soggiorno di sua proprietà.

I lotti saranno distribuiti e distinti secondo l'elenco che segue:

- Lotto n. 1** Casa di Soggiorno di San Cristoforo al Lago (TN)
- Lotto n. 2** Casa di Soggiorno di Farra di Soligo (TV)
- Lotto n. 3** Casa di Soggiorno di Fano (PU)
- Lotto n. 4** Casa di Soggiorno di Silvi Marina (TE)
- Lotto n. 5** Casa di Soggiorno di Fiuggi (FR)
- Lotto n. 6** Casa di Soggiorno di Lorica (CS)

I servizi oggetto del presente appalto sono i seguenti:

- a) servizi alberghieri e di ristorazione;
- b) servizio di pulizia, lavanderia e guardaroba;
- c) servizio di animazione;
- d) manutenzione ordinaria (edile, tecnologica e del verde) degli edifici e delle aree annesse.

Nella Parte IX del presente capitolato i servizi in questione, tutti a carico dell'aggiudicatario, sono esplicitati secondo apposita forma e contenuti.

### **Art. 3 - Determinazione del valore presunto dell'appalto**

L'Enam usufruisce delle case di soggiorno, sedi del servizio oggetto di gara, per un numero variabile di giorni concentrati di massima nei periodi: pasquale, estivo (maggio/settembre) e delle festività natalizie e di fine anno.

Durante tali periodi, il cui numero esatto di giorni sarà di volta in volta stabilito secondo apposito calendario dall'Enam, il servizio dovrà essere prestato secondo turni consecutivi senza alcuna interruzione. Il calendario in questione sarà comunicato all'aggiudicatario in tempi utili per consentire l'inizio del servizio, mentre l'elenco nominativo ed il numero degli ospiti sarà comunicato prima dell'inizio di ciascun turno, salvo le variazioni di cui al proseguo.

L'Enam potrà altresì disporre delle case in questione in altri periodi dell'anno, sulla base di piani da concordare preventivamente con la ditta aggiudicataria. Tutto ciò in ottemperanza al comma a) e b) della premessa al presente capitolato. In ciascuno di detti periodi verranno ammessi un numero variabile di ospiti, secondo specifica graduatoria formulata in base ai criteri deliberati dal Consiglio di Amministrazione dell'Enam e/o attività organizzativa delegata ad appositi uffici dell'Ente.

Il corrispettivo da versarsi alla ditta aggiudicataria verrà determinato, in ogni caso, solo ed esclusivamente sulla base del numero effettivo di giornate/presenza di ciascun ospite presso le case di soggiorno dell'Ente, ossia sul **prezzo unitario onnicomprensivo pro-capite giornaliero, al netto del ribasso d'asta, di cui al successivo articolo 4.**

L'Ente 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.

Tutti gli ospiti di età superiore ai tre anni **al momento dell'inizio di ciascun turno di soggiorno** saranno considerati presenza effettiva all'interno delle strutture. Per essi l'Ente verserà alla ditta aggiudicataria la tariffa piena giornaliera convenuta, al netto del ribasso d'asta. Per tutti gli ospiti di età inferiore ai tre anni, al momento dell'inizio di ciascun turno di soggiorno, l'Enam non verserà alla ditta aggiudicataria alcun corrispettivo.

Nell'allegato H al presente capitolato, viene determinato l'importo complessivo presunto dell'appalto, mediante il prodotto tra la capienza massima delle singole strutture ed il prezzo unitario onnicomprensivo pro capite giornaliero a base di gara, di cui al successivo art. 4.

Tale calcolo viene effettuato ipotizzando, al momento della redazione del presente capitolato, una apertura annuale di n. 94 giorni (5 Pasqua + 80 Estate + 9 Natale) per tutte le strutture dell'Enam, ad eccezione della casa di soggiorno di Fiuggi, per la quale si ipotizza invece una apertura annuale di n. 131 giorni (5 Pasqua + 117 Estate + 9 Natale ).

Nell'allegato in questione i dati vengono poi suddivisi per ciascun lotto e per tutto il periodo di affidamento.

Si riportano di seguito, a solo titolo indicativo, i dati effettivi inerenti i giorni riservati all'Ente, i posti letto e le presenze, suddivisi per strutture e registrati nel corso dell'anno 2006:

**Tabella 1**

<i>Località</i>	<i>Giorni riservati all'Ente</i>	<i>Posti letti capienza</i>	<i>Presenze Anno 2006</i>
<i>S. Cristoforo</i>	<i>124</i>	<i>73</i>	<i>7.678</i>
<i>Farra</i>	<i>124</i>	<i>90</i>	<i>7.388</i>
<i>Fano</i>	<i>124</i>	<i>238</i>	<i>21.284</i>
<i>Silvi Marina</i>	<i>124</i>	<i>132</i>	<i>14.445</i>
<i>Fiuggi</i>	<i>157</i>	<i>121</i>	<i>16.298</i>
<i>Lorica</i>	<i>124</i>	<i>98</i>	<i>7.986</i>

L'Enam si riserva di variare in aumento, diminuzione o di annullare totalmente o in parte i giorni di apertura di ciascuna struttura ed in ciascun periodo dell'anno, nonché di variare 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, 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 – Importi - Prezzo unitario a base di gara**

Il prezzo unitario onnicomprensivo pro-capite giornaliero (oltre Iva) a base di gara per i singoli lotti è stabilito secondo il prospetto che segue:

<b>Lotto n. 1</b> - Casa di Soggiorno di San Cristoforo al Lago (TN): prezzo unitario onnicomprensivo, pro - capite giornaliero a base di gara	<b>€60,78 (oltre Iva)</b>
<b>Lotto n. 2</b> - Casa di Soggiorno di Farra di Soligo (TV) prezzo unitario onnicomprensivo, pro - capite giornaliero a base di gara	<b>€59,69 (oltre Iva)</b>
<b>Lotto n. 3</b> - Casa di soggiorno di Fano (PU) prezzo unitario onnicomprensivo, pro - capite giornaliero a base di gara	<b>€55,38 (oltre Iva)</b>
<b>Lotto n. 4</b> - Casa di Soggiorno di Silvi Marina (TE) prezzo unitario onnicomprensivo, pro - capite giornaliero a base di gara	<b>€50,57 (oltre Iva)</b>
<b>Lotto n. 5</b> - Casa di Soggiorno di Fiuggi (FR) prezzo unitario onnicomprensivo, pro - capite giornaliero a base di gara	<b>€53,33 (oltre Iva)</b>
<b>Lotto n. 6</b> - Casa di soggiorno di Lorica (CS) prezzo unitario onnicomprensivo, pro - capite giornaliero a base di gara	<b>€57,01 (oltre Iva)</b>

Non sono ammesse offerte in aumento ne' alla pari.

## ***Art. 5 - Decorrenza e durata dell'appalto***

L'appalto ha diversa decorrenza e termine rispetto ai vari lotti previsti, secondo il calendario che segue:

**Lotto n. 1 - Casa di soggiorno di San Cristoforo al Lago (TN):**

dal 1 marzo 2008, ovvero dalla data di aggiudicazione se successiva ed ha la durata di tre anni;

**Lotto n. 2 - Casa di soggiorno di Farra di Soligo (TV)**

dal 1 marzo 2008, ovvero dalla data di aggiudicazione se successiva ed ha la durata di tre anni;

**Lotto n. 3 - Casa di soggiorno di Fano (PU)**

dal 1 giugno 2008, ovvero dalla data di aggiudicazione se successiva, sino al 28 febbraio 2011;

**Lotto n. 4 - Casa di soggiorno di Silvi Marina (TE)**

dal 1 marzo 2008, ovvero dalla data di aggiudicazione se successiva ed ha la durata di tre anni;

**Lotto n. 5 - Casa di soggiorno di Fiuggi (FR)**

dal 1 marzo 2008, ovvero dalla data di aggiudicazione se successiva ed ha la durata di tre anni;

**Lotto n. 6 - Casa di soggiorno di Lorica (CS)**

dal 1 marzo 2008, ovvero dalla dati di aggiudicazione se successiva ed ha la durata di tre anni.

Qualora nel termine ordinario di scadenza del contratto non sia stato possibile concludere il procedimento di gara per la nuova aggiudicazione, l'Enam ha facoltà di prorogare il contratto alle medesime condizioni contrattuali, così com'è nella sua facoltà di richiedere, in corso d'appalto, l'effettuazione di nuove o maggiori o minori prestazioni fino alla concorrenza di un quinto dell'importo contrattuale alle medesime condizioni dell'aggiudicazione.

Nel caso di proroga, l'impresa dovrà effettuare il servizio suppletivo alle stesse medesime condizioni pattuite nel contratto.

## **PARTE II - Disciplinare di gara**

### **CAPO I - Modalità di scelta del contraente**

#### ***Art. 6 - Procedura e criterio di aggiudicazione***

La scelta del contraente avverrà con la procedura aperta (pubblico incanto) ai sensi dei RR.DD. 18 novembre 1923, n. 2440 e 23 maggio 1924, n. 827 e del D. L.gs. 163/06 e ulteriori disposizioni correttive ed integrative.

L'aggiudicazione avverrà con il criterio della offerta economicamente più vantaggiosa (art. 83 del D. Lgs. 163/06).

Si procederà all'aggiudicazione anche in presenza di una sola offerta, per ciascun lotto, purché valida ai sensi del presente capitolato. Non potranno essere presentate offerte limitatamente ad una parte del servizio.

L'Enam si riserva la facoltà di procedere o meno all'aggiudicazione.

Ai fini dell'individuazione della offerta economicamente più vantaggiosa, l'Enam assume gli elementi di valutazione e i fattori ponderali di cui al successivo art. 7.

Non sono ammesse, dopo la scadenza, successive offerte di miglioramento. Non sono inoltre ammesse offerte condizionate.

### **Art. 7 – Elementi di valutazione e fattori ponderali**

Ai fini dell'individuazione dell'offerta economicamente più vantaggiosa, l'Ente assume i seguenti elementi di valutazione e fattori ponderali, per un totale di n. 100 punti massimi, come appresso indicato:

- Prezzo: punti 60
- Qualità: punti 40

Per quanto attiene la congruità delle offerte trova applicazione l'art. 86, commi 2, 3 del D.lgs.163/06.

#### **A) Criteri per la valutazione del Prezzo**

Per quanto concerne il criterio per la valutazione del prezzo, al concorrente che avrà offerto la percentuale di ribasso superiore, sarà assegnato il punteggio massimo (60 punti). Agli altri concorrenti sarà assegnato un punteggio proporzionalmente inferiore risultante dall'applicazione della seguente formula:

$$\text{Punteggio del concorrente } i\text{-esimo} = \frac{\text{Ri (Ribasso offerto dal concorrente } i\text{-esimo)}}{\text{Rmax (Massimo dei ribassi offerti)}} \times 60$$

Si terrà conto di due numeri decimali, dopo la virgola.

#### **B) Criteri per la valutazione della Qualità**

Per quanto concerne invece i criteri per la valutazione della qualità, si terrà conto della “capacità organizzativa, progettuale e migliorativa dei servizi” offerti dall'aggiudicatario, secondo gli elementi di valutazione e i relativi fattori ponderali di seguito elencati:

- Servizi di portierato	4 PUNTI
- Servizi di ristorazione	10 PUNTI
- Servizio di pulizia, di sanificazione, derattizzazione e disinfestazione	8 PUNTI
- Servizio di lavanderia e guardaroba	2 PUNTI
- Servizi di animazione	6 PUNTI
- Servizi di manutenzione	6 PUNTI
- Migliorie	4 PUNTI

Pertanto si rimanda all'art. 15 (Documentazione Tecnica) per maggiori dettagli in relazione ai suddetti elementi di valutazione. Alla migliore offerta di qualità verrà attribuito, secondo il metodo aggregativo/compensatore, un punteggio massimo di 40 punti . Agli altri concorrenti sarà assegnato un punteggio proporzionalmente inferiore, secondo la formula di seguito indicata:

$$P = \sum_n W_i V(a)_i = W_1V(a)_1 + W_2V(a)_2 + \dots + W_nV(a)_n ;$$

dove:

P = punteggio di valutazione dell'offerta (a);

$\sum_n$  = sommatoria;

n = numero totale degli elementi di valutazione;

$W_i$  = fattore ponderale attribuito all'elemento di valutazione (i);

$V(a)_i$  = coefficiente della prestazione dell'offerta (a) rispetto all'elemento di valutazione (i), variabile tra zero e uno.

Il coefficiente [ $V(a)_i$ ] verrà determinato attraverso la media dei coefficienti, variabili tra zero ed uno, attribuiti discrezionalmente dai singoli commissari di gara agli elementi di valutazione.

## **CAPO II - Requisiti di ammissibilità alla gara**

### **Art. 8 - Requisiti richiesti**

Per partecipare alla gara i soggetti devono possedere:

- a) requisiti morali e professionali;
- b) adeguata capacità finanziaria ed economica;
- c) idonea capacità tecnica.

### **Art. 9 - Requisiti morali e professionali**

Sono esclusi dalla partecipazione alla presente gara i soggetti:

- a) che rientrino in una delle misure previste dalla vigente normativa antimafia comportante il divieto di concludere contratti con la pubblica amministrazione;
- b) che si trovino in stato di fallimento, di liquidazione, di amministrazione controllata, di concordato preventivo o in qualsiasi altra situazione equivalente secondo la legislazione dello Stato in cui sono stabiliti, o a carico dei quali sia in corso un procedimento per la dichiarazione di una di tali situazioni, oppure versino in stato di sospensione dell'attività commerciale;
- c) nei cui confronti sia stata emessa sentenza di condanna passata in giudicato, ovvero sentenza di applicazione della pena per richiesta ai sensi dell'art. 444 del codice di procedura penale, per qualsiasi reato che incida sulla loro moralità professionale o per diritti finanziari;

- d) che abbiano riportato condanna per uno dei delitti previsti dall'art. 32 quater c.p. alla quale consegue l'incapacità di contrattare con la pubblica amministrazione;
- e) che, nell'esecuzione di contratti d'appalto con pubbliche amministrazioni, siano incorsi in risoluzioni contrattuali anticipate, disposte dalla stazione appaltante, per negligenza, colpa, malafede, inadempienza contrattuale;
- f) che non siano in regola con gli obblighi relativi al pagamento dei contributi previdenziali e assistenziali a favore dei lavoratori, secondo la legislazione italiana o quella dello stato in cui sono stabiliti;
- g) che non siano in regola con gli obblighi relativi al pagamento delle imposte e delle tasse, secondo la legislazione italiana o quella dello Stato in cui sono stabiliti;
- h) che si siano resi gravemente colpevoli di false dichiarazioni nel fornire informazioni che possono essere richieste ai sensi del presente capitolato;
- i) che non siano in possesso di tutte le autorizzazioni previste dalla normativa vigente per l'espletamento del servizio;
- j) nei cui confronti sono state applicate le sanzioni interdittive di cui all'art. 9, comma 2 lettera c) del D.lgs. n. 231/2001 (Disciplina della responsabilità amministrativa delle persone giuridiche, delle società e delle associazioni) anche solo a titolo di misura cautelare ex art. 45 del decreto medesimo o altra sanzione che comporta il divieto di contrarre con la pubblica amministrazione compresi i provvedimenti interdittivi di cui all'art. 36-bis, comma 1, del D.L. n. 248/2006;
- k) che non siano in regola con le norme che disciplinano il diritto al lavoro dei disabili, ex. art. 17 della legge 12 marzo 1999, n. 68;
- l) che si siano avvalsi dei piani individuali di emersione di cui all'articolo 1-bis comma 14 della legge 18 ottobre 2001 n. 383 e che non hanno ancora concluso il periodo di emersione.

#### **Art. 10 - Capacità finanziaria, economica e tecnica**

Il possesso della capacità finanziaria, economica e tecnica richiesta quale requisito di partecipazione, è provato con la presentazione delle dichiarazioni di cui all'art. 14 .

### **CAPO III - Documenti richiesti a corredo dell'offerta**

#### **Art. 11 - Tipologia della documentazione**

La documentazione richiesta a corredo dell'offerta, come dispongono gli art. 12, 13, 14, 15 e 16 del presente capitolato è la seguente:

- a) documentazione di carattere generale;
- b) documentazione comprovante i requisiti morali e professionali;
- c) documentazione comprovante la capacità finanziaria, economica e tecnica;
- d) documentazione tecnica;
- e) documentazione relativa alle giustificazioni a corredo dell'offerta, di cui all'art. 87 del D.Lgs 163/2006.

## **Art. 12 - Documentazione di carattere generale**

La documentazione di carattere generale da allegare all'offerta, pena l'esclusione dalla gara, è la seguente:

- a) eventuale procura, nel caso in cui, come previsto all'art. 23, l'offerta economica sia sottoscritta da un procuratore;
- b) il modello subappaltatori allegato al presente capitolato sotto la voce "allegato C" al presente capitolato d'appalto, debitamente compilato in ogni sua parte, nel caso in cui la ditta partecipante intenda subappaltare parte dell'appalto.

## **Art. 13 - Documentazione comprovante i requisiti morali e professionali**

A dimostrazione del possesso dei requisiti morali e professionali, il soggetto candidato allega obbligatoriamente all'offerta, pena l'esclusione dalla gara, la dichiarazione redatta ai sensi del D.P.R. n. 445 del 28 dicembre 2000, in cui il titolare od un legale rappresentante dell'impresa istante attesti sotto la propria responsabilità il possesso dei requisiti morali e professionali di partecipazione alla gara così come analiticamente indicati nel modello "allegato A" al presente capitolato d'appalto,.

Nel caso di offerta presentata da un raggruppamento temporaneo di imprese i requisiti morali e professionali devono essere posseduti da ciascuna impresa raggruppata, pertanto la dichiarazione redatta sulla base del modello "allegato A" al presente capitolato d'appalto deve essere prodotta da ciascuna di esse.

La firma in calce alle dichiarazioni di cui sopra non necessita di autenticazione; le dichiarazioni dovranno però essere accompagnate da copia fotostatica di un documento di identità, in corso di validità, del sottoscrittore delle stesse .

## **Art. 14 - Documentazione comprovante la capacità finanziaria, economica e tecnica.**

### a) Capacità finanziaria ed economica

A dimostrazione del possesso della capacità finanziaria ed economica il soggetto candidato allega all'offerta, pena l'esclusione dalla gara:

- le referenze bancarie di almeno due istituti di credito attestanti l'affidabilità dell'Impresa;
- bilanci o estratti di bilanci relativi al triennio 2004-2005-2006;
- una dichiarazione sottoscritta dal legale rappresentante, attestante il fatturato globale d'impresa e l'importo relativo ai servizi nel settore oggetto della gara, realizzati negli ultimi tre esercizi (anni 2004/2005/2006).

La capacità finanziaria ed economica, si intende provata, per ciascun lotto, secondo quanto previsto nella tabella sottostante:

<b>Lotti</b>	<b>Fatturato globale d'impresa nel triennio 2004/2006</b>	<b>Fatturato per servizi nel settore oggetto di gara nel triennio 2004/2006</b>
Lotto 1 – S.Cristoforo	Euro 1.500.000,00	Euro 400.000,00
Lotto 2 -Farra di Soligo	Euro 1.800.000,00	Euro 450.000,00
Lotto 3 – Fano	Euro 4.400.000,00	Euro 1.100.000,00
Lotto 4 – Silvi Marina	Euro 2.200.000,00	Euro 550.000,00
Lotto 5 – Fiuggi	Euro 3.000.000,00	Euro 750.000,00
Lotto 6 – Loricca di Pedace	Euro 1.900.000,00	Euro 500.000,00

I concorrenti che presenteranno offerte per più lotti dovranno dimostrare una capacità finanziaria ed economica data dalla somma degli importi previsti per ciascuna casa di soggiorno (lotto).

b) Capacità tecnica.

A dimostrazione del possesso della capacità tecnica il soggetto candidato allega all'offerta, pena l'esclusione dalla gara:

- la certificazione della qualità UNI EN ISO 9001:2000 di categoria in corso di validità.
- una dichiarazione sottoscritta dal legale rappresentante contenente **l'elenco dei principali servizi** effettuati durante gli ultimi tre esercizi (anni 2004/2005/2006) con l'indicazione degli importi, delle date e dei destinatari, pubblici e privati, dei servizi stessi (ai sensi dell'art.42, comma 1, lettera a) del D.Lgs. 163/2006).

Gli importi di cui sopra si intendono Iva esclusa.

Nel caso di offerta presentata da un raggruppamento temporaneo di imprese/consorzi le dichiarazioni relative ai requisiti di capacità finanziaria, economica, tecnica devono essere prodotte da ciascuna impresa facente parte dell'ATI/consorzi al fine di verificare il possesso delle richieste capacità in capo al raggruppamento nel suo insieme.

**Art. 15 - Documentazione tecnica**

La documentazione tecnica consente alla Commissione di gara la valutazione della qualità di ciascuna offerta mediante l'attribuzione fino ad un massimo di 40 punti, per l'analisi della "capacità organizzativa, progettuale e migliorativa dei servizi", di cui all'art. 7, punto b) del presente capitolato.

Il soggetto candidato dovrà elaborare un progetto sull'organizzazione e sullo svolgimento dei servizi oggetto di gara, ovvero dovrà indicare soluzioni tecniche, miglior metodo di svolgimento, comparati ad efficienza ed efficacia, secondo i seguenti elementi di valutazione ed i relativi fattori ponderali:

**Servizi di portierato - 4 PUNTI ( max 2 pagine di relazione)**

La ditta concorrente dovrà indicare a titolo esemplificativo: l'organizzazione del servizio, il personale impiegato, il monte ore complessivamente impiegato, gli strumenti software ed hardware che verranno utilizzati per la gestione del servizio di accoglienza e gli eventuali servizi aggiuntivi, la tipologia di intrattenimento.

**Servizi di ristorazione - 10 PUNTI ( max 5 pagine di relazione)**

La ditta concorrente dovrà indicare le caratteristiche del servizio offerto a titolo esemplificativo:

- sistema di produzione e somministrazione dei pasti.
- integrazione, se ritenuto necessario, delle attrezzature e delle dotazioni;
- proposte di menù;
- tipologia di derrate e relative grammature (fermo restando le grammature minime richieste nell'allegato D "Tabella grammature minime");
- proposta di diete specifiche per patologie;
- piano organizzativo riportante il numero di persone impiegate con relativa qualifica e mansione e monte ore;
- mezzi adottati per il coinvolgimento, l'informazione ed il gradimento del servizio da parte degli utenti;
- programma di autocontrollo HACCP ai sensi del Regolamento CE 852/2004;
- gestione della preparazione dei pasti in caso di mancato funzionamento della cucina.

**Servizio di pulizia, sanificazione, derattizzazione e disinfestazione - 8 PUNTI (max 4 pagine di relazione)**

La ditta concorrente dovrà a titolo esemplificativo indicare:

- l'organizzazione del lavoro di pulizia comprendente le frequenze del servizio suddivisa per ciascuna area da trattare;
- piano organizzativo riportante: ore totali di servizio giornaliero, orari di svolgimento in relazione alla vita della struttura, numero di persone impiegate suddiviso per qualifica/mansione, relativo monte ore giornaliero e formazione;
- modalità e tecniche di intervento ritenute più idonee in relazione alla specifica tipologia del servizio;
- elenco, descrizione e schede tecniche di sicurezza delle attrezzature, macchinari utilizzati per l'esecuzione del servizio specificando se trattasi di macchinari secondo normativa CEE;

- i numeri di interventi annui previsti per ciascun tipo di servizio di sanificazione, derattizzazione e disinfestazione;
- la metodologia e tecnica di intervento ritenute più idonee in relazione alla specifica tipologia dei servizi di cui al punto precedente;
- l'elenco e schede tecniche di sicurezza dei materiali di consumo ove risultino la composizione degli stessi e la loro conformità alle vigenti disposizioni di legge.

**Servizio di lavanderia e guardaroba - 2 PUNTI ( max 2 pagine di relazione)**

La ditta concorrente dovrà indicare:

- la proposta di organizzazione del lavoro;
- il piano organizzativo riportante: ore totali di servizio giornaliero, orari di svolgimento in relazione alla vita della struttura, numero di persone impiegate suddiviso per qualifica/mansione e relativo monte ore giornaliero;
- l'elenco e schede tecniche di sicurezza dei materiali di consumo ove risultino la composizione degli stessi e la loro conformità alle vigenti disposizioni di legge.

**Servizi di animazione – 6 PUNTI ( max 3 pagine di relazione)**

La ditta concorrente dovrà a titolo esemplificativo indicare il programma di animazione proposto.

**Servizi di Manutenzione - 6 PUNTI ( max 3 pagine di relazione)**

La ditta concorrente dovrà a titolo esemplificativo indicare il programma di manutenzione proposto e le metodologie di esecuzione nei vari servizi.

**Migliorie - 4 PUNTI (max 3 pagine di relazione)**

La ditta concorrente dovrà proporre migliorie per ognuno dei servizi oggetto del presente capitolato.

\*\*\*\*

Si stabilisce che non saranno valutate ammissibili e pertanto escluse dalla gara, le offerte che in sede di valutazione della "Qualità", a giudizio insindacabile della Commissione, non raggiungano complessivamente almeno punti 20 (venti) e che, per ogni singolo elemento di valutazione sopraindicato, non raggiungano almeno la metà del fattore ponderale massimo attribuibile.

## CAPO IV Modalità di compilazione dell'offerta e composizione del plico

### Art. 16 – Modalità della presentazione dell'offerta

I soggetti che intendono partecipare alla gara dovranno trasmettere, pena esclusione dalle procedure di gara, la documentazione richiesta (artt. 12-13-14-15) in lingua italiana, così come di seguito descritto:

#### BUSTA n. 1 (Documentazione Amministrativa)

La documentazione amministrativa, redatta in lingua italiana, dovrà essere inserita in una busta chiusa, siglata e/o firmata sui lembi di chiusura, che riporti al suo esterno la seguente dicitura:

- **“Documentazione Amministrativa”;**
- gli estremi del mittente (nome e ragione sociale del soggetto candidato offerente).

La busta in questione dovrà contenere, pena esclusione dalle successive procedure di gara,:

1. documentazione comprovante i requisiti morali e professionali redatta sulla base del modello **“allegato A”** al presente capitolato d'appalto, in bollo o in carta semplice per i soggetti esenti, sottoscritta dal titolare o dal legale rappresentante dell'impresa;
2. modello **“allegato C”** al presente capitolato d'appalto, qualora l'impresa intenda sub appaltare parte dell'appalto;
3. dichiarazione sostitutiva del Certificato del Casellario Giudiziale, con la quale ogni soggetto munito di potere di rappresentanza dichiara di non aver riportato condanne penali che pregiudichino i rapporti con la Pubblica Amministrazione; per il raggruppamento d'impresе la suddetta dichiarazione deve essere presentata oltre che dall'impresa mandataria da tutte le imprese;
4. per il raggruppamento d'impresе, dovrà inoltre essere presentata, in competente bollo, dichiarazione d'impegno che, in caso di aggiudicazione, si conformeranno per la regolare costituzione del raggruppamento a quanto disposto dalla normativa di legge;
5. documentazione comprovante la capacità finanziaria, economica e tecnica (art. 13);
6. la dimostrazione dell'avvenuta costituzione della cauzione provvisoria pari al 2% dell'importo presunto di gara (Iva esclusa), riferita ai lotti per i quali viene presentata l'offerta. Per il raggruppamento temporaneo d'impresa la cauzione provvisoria sarà intestata alla società mandataria (art. 75 D.Lgs. 163/2006);
7. l'attestazione del versamento del contributo (da versare in ragione dell'importo presunto complessivo totale d'appalto) pari ad € 100,00 effettuato a favore dell'Autorità per la Vigilanza sui contratti pubblici di lavori, servizi e forniture, ai sensi dell'art. 1 commi 65 e 67 della legge 23.12.2005 n. 266 nonché dell'art.3, comma 3, della Deliberazione del 10.01.2007 dell'Autorità stessa;
8. certificazione/i dell'avvenuto sopralluogo preventivo, rilasciato dal Responsabile del Procedimento e/o dal custode qualora in loco presente, per ciascuna delle case di soggiorno oggetto di offerta di cui al modello **“allegato E”**;

9. fotocopia non autenticata di un documento d'identità del dichiarante, in corso di validità;
10. copia del presente capitolato speciale d'appalto sottoscritto e timbrato su ogni pagina, per accettazione del contenuto;
11. estremi del soggetto candidato (nome, indirizzo completo, telefono, telefax, email) per consentire le comunicazioni di rito;
12. copia della Certificazione UNI EN ISO 9001:2000 di categoria rilasciato da apposito ente od organismo delegato al rilascio della predetta certificazione e comunque accreditato Sincert o accreditato a equivalente organismo riconosciuto in ambito MLA (Multilateral Agreement).

## **BUSTA n. 2 (Documentazione Tecnica)**

Nella "Busta n. 2" deve essere contenuta l'offerta tecnica.

La documentazione tecnica, di cui all'articolo n. 15 del presente capitolato, deve essere inserita in una busta chiusa e siglata/firmata sui lembi di chiusura, al cui esterno deve essere riportata la seguente dicitura:

- **"Documentazione tecnica"**
- Lotto n. .... (dovrà essere indicato il numero del lotto prescelto ed il relativo nome della casa di soggiorno per le quali si intende presentare apposita offerta).
- l'indicazione del soggetto candidato offerente.

La documentazione tecnica inoltre deve essere presentata:

- con un indice riassuntivo;
- con numerazione delle pagine in ordine progressivo;
- con lo sviluppo degli argomenti conciso, chiaro, coerente e nell'ordine richiesto nel precedente articolo 15 al quale si deve fare specifico riferimento;
- con il numero di pagine massime indicate per ogni punto dell' art. 15 del presente capitolato;
- con carta formato A4 e carattere comprensibile (tipo Times New Roman 12).

**In caso di partecipazione a più lotti il concorrente dovrà presentare tante "Buste n. 2" quanti sono i lotti a cui si concorre.**

Il mancato rispetto dei suddetti punti determina l'esclusione dalla gara.

Nessun compenso spetterà ai soggetti candidati per la redazione dell'offerta e dei progetti proposti.

## **BUSTA n. 3 (Offerta Economica e Giustificazioni)**

La "Busta n. 3" (Offerta Economica e Giustificazioni) dovrà essere chiusa, siglata e/o firmata sui lembi di chiusura, e riportare al suo esterno la seguente dicitura:

- **“Offerta Economica e Giustificazioni”**
- Lotto n. .... (dovrà essere indicato il numero del lotto prescelto ed il relativo nome della casa di soggiorno per la quale si intende presentare apposita offerta).
- gli estremi del mittente (nome e ragione sociale del soggetto candidato offerente).

**In caso di partecipazione a più lotti il concorrente dovrà presentare tante Buste n. 3 quanti sono i lotti a cui si concorre.**

Nella Busta n. 3 deve essere contenuta a pena di esclusione:

- 1) la dichiarazione, in competente bollo, sottoscritta dal legale rappresentante dell’Ente o da suo procuratore in maniera leggibile e per esteso, redatta secondo il modello **Allegato B”** al presente capitolato d’appalto) contenente l’indicazione del ribasso unico percentuale ( in cifre e in lettere ) rispetto all’importo a base di gara (art. 4 del capitolato);  
In caso di discrepanza tra l’importo in cifre ed in lettere è valido quello in lettere.  
Per il raggruppamento d’imprese la sottoscrizione dell’offerta dovrà essere firmata da tutte le ditte partecipanti al raggruppamento.
- 2) le giustificazioni a corredo dell’offerta di cui all’art. 87 secondo comma del citato D.lgs. 163/06, indicanti:
  - l’economia del metodo della prestazione del servizio;
  - le soluzioni tecniche adottate;
  - le condizioni eccezionalmente favorevoli di cui dispone l’offerente per fornire prodotti e prestare servizi;
  - il costo del lavoro come determinato periodicamente in apposite tabelle del Ministero del Lavoro e delle politiche sociali;
  - il rispetto delle norme vigenti in tema di sicurezza e condizioni di lavoro;
  - l’eventualità che l’offerente ottenga un aiuto di Stato;
  - altre condizioni favorevoli specifiche del concorrente.

La documentazione di cui al capoverso 2) dovrà essere inserita in busta chiusa all’interno della “Busta n. 3”, siglata e/o firmata sui lembi di chiusura e riportare al suo esterno la seguente dicitura:

- **“Documentazione a giustificazione dell’offerta presentata”**
- Lotto n. .... (dovrà essere indicato il numero del lotto prescelto ed il relativo nome della casa di soggiorno per la quale si intende presentare apposita offerta).
- gli estremi del mittente (nome e ragione sociale del soggetto candidato offerente).

Tutte le buste (n. 1, n. 2 e n. 3) devono a loro volta essere inserite in un plico più grande **chiuso ermeticamente, firmato e/o siglato sui lembi di chiusura**, riportante in maniera chiara e leggibile la seguente dicitura:

- **"Plico - offerta relativa all’appalto per l’affidamento in gestione dei servizi (global service) delle case di soggiorno Enam”**

- Lotto/i n. .... (dovrà essere indicato il numero del/i lotto/i prescelto/i ed il relativo nome/i della/e casa/e di soggiorno per le quali si intende presentare apposita offerta).
- gli estremi del mittente (nome e ragione sociale del soggetto candidato offerente).

Il suddetto plico, indirizzato a: Enam (Ente Nazionale di Assistenza Magistrale) – Ufficio II° - Viale Trastevere n. 231, 00153 Roma, deve pervenire, **pena l'esclusione**, entro il termine indicato nel bando di gara.

A tal fine si rammenta che detto settore è aperto al pubblico dal lunedì al venerdì dalle ore 9.00 alle ore 13.00, tel. 06/58562277.

Il plico dovrà essere inviato tramite mezzo certo, mediante servizio postale (raccomandata con avviso di ricevimento) e/o mediante corrieri privati o agenzie di recapito debitamente autorizzati ovvero consegnato a mano da un incaricato del concorrente. Il settore protocollo dell'Ufficio II° dell'Enam rilascerà apposita ricevuta dell'avvenuta consegna.

L'invio del plico-offerta è a totale ed esclusivo rischio del mittente, restando esclusa qualsivoglia responsabilità dell'Ente ove per disguidi postali o di altra natura, ovvero, per qualsiasi motivo, il plico non pervenga entro il previsto termine perentorio di scadenza all'indirizzo di destinazione.

Non saranno in alcun caso presi in considerazione i plichi pervenuti oltre il suddetto termine perentorio di scadenza, anche indipendentemente dalla volontà del concorrente ed anche se spediti prima del termine medesimo; ciò vale anche per i plichi inviati a mezzo raccomandata con avviso di ricevimento, a nulla valendo la data di spedizione risultante dal timbro postale dell'agenzia accettante; tali plichi non saranno aperti e saranno considerati come non consegnati.

#### ***Art. 17 - Impegno alla riservatezza***

L'Ente, nei limiti consentiti dalle norme che disciplinano la trasparenza amministrativa e il diritto d'accesso di cui alla Parte VIII , Capo I, si impegna a rispettare il carattere riservato delle informazioni fornite dal soggetto candidato.

#### ***Art. 18 - Riserva di verifica del contenuto delle dichiarazioni autocertificate***

L'Ente si riserva di accertare la veridicità delle dichiarazioni autocertificate attraverso l'acquisizione della documentazione originale o con le altre modalità consentite dalla legge.

#### ***Art. 19 - Falsità delle dichiarazioni***

Qualora, a seguito delle verifiche disposte ai sensi dell'articolo precedente, l'Enam accerti che il soggetto aggiudicatario ha fornito false dichiarazioni, darà avvio al procedimento di decadenza dalla gara ai sensi della normativa vigente dandone comunicazione scritta al soggetto aggiudicatario ed

assegnando allo stesso un termine non inferiore a quindici giorni per consentire la presentazione di memorie difensive scritte.

Il provvedimento motivato di decadenza dall'aggiudicazione, di competenza dell'Enam comporta l'esercizio dell'azione diretta al risarcimento del danno nonché, qualora il fatto integri gli estremi del reato, la segnalazione alla competente Autorità Giudiziaria.

#### ***Art. 20 - Validità dell'offerta***

La proposta contrattuale è sempre revocabile. Il limite della facoltà di revoca è costituito dal termine per la presentazione dell'offerta. Trascorso tale termine la proposta contrattuale diventa irrevocabile e il soggetto candidato è obbligato alla propria offerta per un periodo di 180 giorni a partire dalla data ultima fissata per la presentazione dell'offerta.

Trascorso tale termine senza che sia intervenuta l'aggiudicazione, il soggetto candidato, con espressa dichiarazione scritta, da inviare al medesimo indirizzo indicato per la presentazione dell'offerta, può recedere dall'offerta stessa.

#### ***Art. 21 - Sub appalto***

E' consentito il subappalto, ad esclusione dei servizi alberghieri e di ristorazione.

Il soggetto candidato deve indicare nell'offerta la parte dell'appalto che intende eventualmente subappaltare compilando in tal caso il modello allegato al presente capitolato denominato **“allegato C”**.

Tale indicazione lascia impregiudicata la responsabilità del soggetto aggiudicatario. Il subappalto è comunque soggetto, successivamente alla avvenuta aggiudicazione, alla preventiva autorizzazione dell'Enam.

L'importo del subappalto non può, in nessun caso, superare il 30% dell'intero ammontare dell'appalto.

#### ***Art. 22 - Modalità di pagamento ai subappaltatori***

Ogni rapporto giuridico ed economico intercorrerà tra l'Enam ed il soggetto aggiudicatario. A tal fine è fatto obbligo all'impresa aggiudicataria di trasmettere, entro venti giorni dalla data di ciascun pagamento effettuato dall'Enam nei suoi confronti, copia delle fatture quietanziate relative ai pagamenti da essa aggiudicataria corrisposti al subappaltatore.

Qualora l'aggiudicatario non trasmetta le fatture quietanziate del subappaltatore entro il predetto termine, l'Enam sospenderà il successivo pagamento a favore dell'aggiudicatario.

### ***Art. 23 Soggetto competente alla sottoscrizione dell'offerta economica – procura***

L'offerta, per essere valida deve essere sottoscritta dal soggetto candidato, se trattasi di persona fisica, o da un soggetto avente la qualità di legale rappresentante, se trattasi di persona giuridica. L'offerta può anche essere fatta per mezzo di persona munita di procura. In tal caso la procura, che deve essere speciale e cioè riguardare lo specifico appalto o, in genere, tutti gli appalti per forniture o servizi delle Amministrazioni Pubbliche, deve essere allegata all'offerta in originale o in copia conforme, **pena l'esclusione**.

## **CAPO V - Modalità di svolgimento della gara**

### ***Art. 24 - Commissione di gara***

Le operazioni di gara saranno espletate in fasi, così come descritto negli articoli che seguono, da una Commissione appositamente incaricata.

### ***Art. 25 - Fase 1 - Prima seduta pubblica***

Nella prima seduta pubblica che avrà luogo nel giorno indicato nel **bando di gara**, presso la “Sala delle Riunioni” della Sede Centrale dell'Enam, Viale Trastevere, 231, Roma, la commissione di gara procederà alle seguenti operazioni:

1. verifica dell'integrità dei plichi-offerta e del fatto che siano pervenuti entro il termine previsto nel bando di gara;
2. verifica della presenza all'interno di ciascun plico della Busta n. 1 contenente la documentazione amministrativa, della Busta n. 2 contenente la documentazione tecnica e della Busta n. 3 contenente l'offerta economica e le giustificazioni;
3. inserimento di tutte le Buste n. 2 contenenti la documentazione tecnica in un plico sigillato, sul quale sarà apposta la firma oltre che del Presidente, del Segretario e di almeno due testimoni;
4. inserimento di tutte le Buste n. 3 contenenti le offerte economiche e le giustificazioni in un plico sigillato, sul quale sarà apposta la firma oltre che del Presidente, del Segretario e di almeno due testimoni;
5. apertura, ditta per ditta, della busta n. 1 contenente la documentazione amministrativa ed esame di quanto ivi contenuto;
6. sorteggio del dieci per cento delle offerte ammesse arrotondato all'unità superiore, con verifica riferita alla effettiva sussistenza dei requisiti di carattere economico-finanziario e tecnico-organizzativo richiesti per la partecipazione alla gara. L'Enam inoltre, al fine di procedere alla verifica del possesso dei requisiti generali procederà all'acquisizione di idonea documentazione atta a dimostrare l'effettiva sussistenza dei requisiti di cui all'art. 38 del D.lgs 163/2006;
7. sospensione della procedura di aggiudicazione.

Le imprese sorteggiate riceveranno la richiesta scritta a produrre la documentazione di conferma:

- se presenti, direttamente dal Presidente del Seggio di Gara;
- se assenti, a mezzo fax oppure mediante telegramma sempre a cura del Presidente del seggio di gara.

Detta documentazione dovrà pervenire all'indirizzo indicato nella suddetta richiesta entro il termine perentorio di dieci giorni, decorrenti dalla data della richiesta stessa.

L'Amministrazione non può concedere proroga al predetto termine e non risponde di eventuali ritardi e/o disguidi nella consegna dei plichi, essendo esclusivo onere del concorrente la valutazione temporale dell'eventuale necessità/possibilità di reperire nei tempi prescritti la documentazione richiesta a seguito del predetto sorteggio.

L'amministrazione procederà inoltre alla verifica delle dichiarazioni attestanti il possesso dei requisiti di carattere generale e speciale presentate dai concorrenti in sede di gara. Qualora dalle predette verifiche dovesse risultare che il concorrente è privo di requisiti richiesti dal presente bando, sarà applicato quanto previsto dall'art. 48 del D.lgs 163/2006.

Alla seduta pubblica possono presenziare ed intervenire richiedendo l'iscrizione a verbale, i legali rappresentanti dei soggetti candidati o persone da essi delegate munite di speciale procura. Questi ultimi, se privi di procura speciale, non possono richiedere la messa a verbale di alcuna dichiarazione

#### ***Art. 26 - Fase 2 - Seduta/e riservata/e***

Successivamente alla prima seduta pubblica la Commissione di gara procederà in una o più sedute riservate, all'apertura della "Busta n. 2" (Documentazione Tecnica), e alla valutazione della "capacità organizzativa- progettuale e migliorativa" dei servizi offerti presentate dai soggetti ammessi alla gara ed alla conseguente assegnazione del punteggio, conformemente a quanto previsto dal capitolato d'appalto all'art. 15.

#### ***Art. 27 - Fase 3- Seconda seduta pubblica***

La data, il luogo e l'ora della seconda seduta pubblica verranno comunicati dal Presidente del seggio di gara a tutte le ditte partecipanti, giudicate ammissibili secondo i criteri anzi detti, via fax o via e-mail secondo i riferimenti indicati dal concorrente nella Busta n. 1 (Documentazione Amministrativa).

In questa seduta il seggio di gara provvederà:

1. alla lettura dei punteggi attribuiti a seguito dell'esame delle singole documentazioni tecniche;
2. all'apertura della "Busta n. 3" (Offerta Economica e Giustificazioni) presentata da ciascuna ditta ammessa, verificando preventivamente che siano stati presentati a corredo le giustificazioni all'offerta presentata;

3. alla lettura dei ribassi percentuali offerti sul prezzo onnicomprensivo posto a base di gara ed all'attribuzione dei punteggi secondo le prescrizioni del capitolato;
4. alla determinazione della graduatoria complessiva sommando i punteggi relativi all'offerta economica e alla documentazione tecnica;
5. alla lettura ai presenti della suddetta graduatoria;
6. all'aggiudicazione provvisoria a favore del concorrente che ha ottenuto il maggior punteggio complessivo.

La Commissione di gara procederà quindi alla determinazione della soglia di anomalia delle offerte secondo il calcolo previsto all'art. 86 comma 2 e 3 del D.lgs 163/2006.

Se il concorrente che si è classificato al primo posto nella graduatoria complessiva rientra nella soglia di anomalia, la commissione di gara procederà alla sospensione della seduta per la verifica delle giustificazioni contenute nella Busta n. 3 " Offerta Economica e Giustificazioni " di cui all'art. 87 del D.lgs. n. 163/2006.

Qualora le giustificazioni a corredo dell'offerta non siano ritenute sufficienti a dimostrare la congruità della stessa si inviterà il concorrente a fornire entro dieci giorni ulteriori giustificazioni ritenute pertinenti in merito agli elementi costitutivi dell'offerta ovvero, alternativamente o congiuntamente, tutte le giustificazioni che ritenga utili.

Qualora l'offerta venisse ritenuta non congrua la si escluderà.

Si procederà quindi nella stessa maniera nei confronti della successiva migliore offerta fino ad individuare la migliore offerta non anomala.

Alla seduta pubblica potranno presenziare ed intervenire richiedendo l'iscrizione a verbale, i legali rappresentanti dei soggetti candidati o persone da essi delegate munite di speciale procura. Possono presenziare, altresì, i rappresentanti del soggetto candidato. Questi ultimi, se privi di procura speciale, non potranno richiedere la messa a verbale di alcuna dichiarazione.

### ***Art. 28 - Aggiudicazione***

La commissione di gara procederà all'aggiudicazione anche in presenza di una sola offerta per ciascun lotto, purché valida ai sensi del presente capitolato. La dichiarazione di aggiudicazione fatta dall'autorità che presiede la gara vale nel contempo a comunicazione di essa all'offerente risultato aggiudicatario che sia presente.

L'aggiudicazione è definitiva a condizione che l'aggiudicatario ed il concorrente che segue in graduatoria, forniscano prova o confermino le dichiarazioni contenute nella domanda di partecipazione ai sensi dell'art. 48 comma 2 del D.lgs 163/2006.

L'aggiudicazione è condizionata alla verifica dell'inesistenza delle cause ostative previste dalla vigente normativa antimafia o di altre cause ostative derivanti da condanna per qualsiasi reato che incida sulla

moralità professionale o per delitti finanziari o ancora per uno dei delitti richiamati dall'articolo 32 quater c.p. ai quali consegue l'incapacità di contrattare con la pubblica amministrazione.

Nel caso che tali verifiche non diano esito positivo l'Enam procederà:

- all'applicazione della normativa vigente in materia di false dichiarazioni;
- all'individuazione dei nuovi aggiudicatari provvisori oppure alla dichiarazione di gara deserta.

L'aggiudicazione, immediatamente vincolante per il soggetto aggiudicatario, non è obbligatoria per l'Amministrazione aggiudicataria sino a quando non sarà approvata con formale atto deliberativo da parte del competente organo dell'Amministrazione.

Il Responsabile del Procedimento entro 10 giorni dall'espletamento della gara comunicherà l'esito di essa al soggetto aggiudicatario e a tutti i partecipanti alla gara.

L'Amministrazione si riserva di non procedere all'aggiudicazione del servizio qualora nessuna delle offerte presentate venga ritenuta conveniente o idonea in relazione all'oggetto del contratto ai sensi dell'art. 81, comma 3 del D.lgs 163/2006 o idoneamente congrua.

#### ***Art. 29 - Pari offerte***

In caso di pari offerte, la Commissione di gara chiederà ai soggetti partecipanti un miglioramento dell'offerta presentata, indicando al contempo le modalità ed il termine ultimo di presentazione della stessa.

#### ***Art. 30 - Offerte anormalmente basse***

Qualora talune offerte presentino carattere anormalmente basso rispetto alla prestazione, l'Ente procederà secondo quanto disposto dal Decreto Legislativo 12/04/2006, n. 163 (art. 86 – 87 – 88 ).

#### ***Art. 31 - Cause espresse di esclusione***

La violazione o inosservanza delle disposizioni contenute nei punti sottoindicati comporta l'automatica esclusione dalla gara essendo tali prescrizioni dettate a presidio della par condicio, segretezza e imparzialità:

- a) assenza di uno o più dei requisiti di ammissibilità (artt. 08-09-10);
- b) mancata o incompleta presentazione della documentazione richiesta a corredo dell'offerta (artt. 12– 13– 14-15);
- c) offerta economica non conforme all'art. 16;
- d) mancata sottoscrizione dell'offerta economica;

- e) mancata specifica dichiarazione di avere preso visione delle norme e disposizioni contenute nel bando di gara e nel capitolato speciale di fornitura e nei documenti ed allegati ivi richiamati e di accettarle, senza condizione o riserva alcuna, nonché di avere preso conoscenza dello stato dei luoghi e dei locali interessati dalla gara in oggetto accettandone tutte le condizioni;
- f) mancata produzione della procura speciale in caso di offerta sottoscritta da un procuratore o produzione della procura o dell'atto da cui essa risulta (verbale del consiglio di amministrazione o certificato di iscrizione alla C.C.I.A.A.) in semplice copia fotostatica non autenticata (art. 23);
- g) offerta pervenuta oltre il termine indicato nel bando di gara. A tal fine fa fede la data e l'ora apposta dall'Ufficio Protocollo dell'Enam (art. 16);
- h) mancata chiusura o mancata apposizione delle firme o sigle sui lembi di chiusura del plico esterno e delle buste interne contenenti la documentazione amministrativa, tecnica ed economica (art. 16);
- i) offerta presentata da un raggruppamento temporaneo, con inosservanza delle disposizioni contenute nell'art. 33;
- j) inosservanza dell'art. 36 (concorrenza sleale);
- k) ogni altra ipotesi di esclusione dalla gara espressamente prevista dal presente capitolato.

### **PARTE III - Soggetti ammessi alla gara**

#### **CAPO I - Partecipazione e costituzione**

##### ***Art. 32 - Soggetti ammessi alla gara***

Sono ammessi a partecipare alla procedura di cui al presente appalto, oltre alle imprese individuali, alle società commerciali, alle società cooperative, i seguenti soggetti:

- a) le imprese riunite, individuali, commerciali od artigiane, e i consorzi di cui alle lettere b), c) e d);
- b) i consorzi tra società cooperative di produzione e lavoro costituiti a norma della legge 25 giugno 1909, n. 422 e successive modificazioni, e i consorzi tra imprese artigiane di cui alla legge 8 agosto 1985, n. 443;
- c) i consorzi stabili costituiti anche in forma di società consortili ai sensi dell'art. 2615 ter del codice civile, tra imprese individuali, anche artigiane, società commerciali, società cooperative di produzione e lavoro;
- d) i consorzi di concorrenti di cui all'art. 2602 del codice civile, costituiti tra i soggetti di cui alle lettere a), b) e c) anche in forma di società ai sensi dell'art. 2615 ter del codice civile;
- e) i soggetti che abbiano stipulato il contratto di gruppo europeo di interesse economico ai sensi del decreto legislativo 23 luglio 1991, n. 240.

E' fatto divieto ai concorrenti di partecipare alla gara in più di un raggruppamento temporaneo o consorzio ordinario di concorrenti, ovvero di partecipare alla gara anche in forma individuale qualora si partecipi alla gara medesima, in raggruppamento o consorzio ordinario di concorrenti.

I consorzi di cui all'art. 34 comma 1 lettera b) del D.lgs. 163/2006 dovranno indicare per quali imprese consorziate il consorzio concorre, specificando le parti del servizio che, in caso di aggiudicazione, saranno eseguite dalle singole consorziate.

A quest'ultimi è fatto divieto di partecipare, in qualsiasi altra forma alla gara. In caso di violazione sono esclusi dalla gara sia il consorzio, sia il consorziato. In caso di inosservanza di tale divieto si applica l'articolo 353 del codice penale.

### ***Art. 33 - Raggruppamenti temporanei di impresa***

La costituzione e le modalità di partecipazione dei raggruppamenti temporanei di imprese sono disciplinate dalla normativa vigente:

1. L'offerta congiunta deve essere sottoscritta da tutte le imprese raggruppate e deve specificare le parti del servizio che saranno eseguite dalle singole imprese e contenere l'impegno che, in caso di aggiudicazione della gara, le stesse imprese si conformeranno alla disciplina prevista nel presente articolo.
2. L'offerta congiunta comporta la responsabilità solidale nei confronti dell'amministrazione di tutte le imprese raggruppate.
3. Le singole imprese, facenti parte del gruppo risultato aggiudicatario della gara, devono conferire, con unico atto, mandato speciale con rappresentanza ad una di esse, designata quale capogruppo. Tale mandato deve contenere espressamente le prescrizioni di cui al presente articolo e risultare da scrittura privata autenticata, secondo la forma prevista dallo Stato in cui il relativo atto è redatto. La procura è conferita al rappresentante legale dell'impresa capogruppo.
4. Il mandato è gratuito e irrevocabile e la sua revoca per giusta causa non ha effetto nei riguardi dell'amministrazione.
5. Al mandatario spetta la rappresentanza, anche processuale, delle imprese mandanti nei riguardi dell'amministrazione per tutte le operazioni e gli atti di qualsiasi natura dipendenti dal contratto fino all'estinzione del rapporto. Tuttavia l'amministrazione può far valere direttamente le responsabilità a carico delle imprese mandanti.
6. Il rapporto di mandato non determina di per sé organizzazione o associazione fra le imprese riunite, ognuna delle quali conserva la propria autonomia ai fini della gestione, degli adempimenti fiscali e degli oneri sociali.
7. In caso di fallimento dell'impresa mandataria o, se trattasi di impresa individuale, in caso di morte, interdizione o inabilitazione del titolare, l'amministrazione ha facoltà di proseguire il contratto con altra impresa del gruppo o altra, in possesso dei prescritti requisiti di idoneità, entrata nel gruppo in dipendenza di una delle cause predette, che sia designata mandataria nel modo indicato al comma 4, ovvero di recedere dal contratto.

8. In caso di fallimento di un'impresa mandante o, se trattasi di impresa individuale, in caso di morte, interdizione o inabilitazione del titolare, l'impresa mandataria, qualora non indichi altra impresa subentrante in possesso dei prescritti requisiti di idoneità, è tenuta alla esecuzione direttamente o per mezzo delle altre imprese mandanti.

Si ribadisce che:

- i requisiti morali e professionali richiesti per la partecipazione alla presente gara devono essere posseduti da ciascuna impresa raggruppata e la documentazione che li comprova di cui all'Allegato "A" al presente capitolato deve essere prodotta da ciascuna impresa. La mancanza di tali requisiti, anche in capo ad una sola impresa, comporta l'esclusione dell'intero raggruppamento;
- le dichiarazioni relative ai requisiti di capacità finanziaria, economica e tecnica devono essere prodotte da ciascuna impresa facente parte dell'A.T.I. al fine di verificare il possesso delle richieste capacità in capo al raggruppamento nel suo insieme.

#### ***Art. 34 - Costituzione del raggruppamento di imprese***

L'atto di costituzione del raggruppamento temporaneo, che deve risultare da scrittura privata con autentica notarile, deve avvenire entro dieci giorni dalla data di aggiudicazione.

#### ***Art. 35 - Contenuti dell'atto di costituzione***

L'atto di costituzione del raggruppamento temporaneo di imprese, deve contenere:

- a) l'elenco delle imprese che aderiscono al raggruppamento;
- b) l'estratto dei verbali dei consigli di amministrazione o equivalenti organi deliberanti di ciascuna impresa in cui è approvata la partecipazione al raggruppamento temporaneo;
- c) l'oggetto e lo scopo del raggruppamento che nel caso di specie è costituito dalla partecipazione alla gara disciplinata dal presente capitolato;
- d) l'indicazione dell'impresa capogruppo;
- e) l'irrevocabilità e gratuità del mandato;
- f) che la revoca del mandato per giusta causa non ha effetto nei confronti dell'Enam;
- g) la dichiarazione che la presentazione dell'offerta determina per le imprese la responsabilità solidale nei confronti dell'Enam;
- h) la dichiarazione che all'impresa capogruppo spetta la rappresentanza esclusiva, anche processuale, delle imprese mandanti nei confronti dell' Enam per tutte le operazioni e gli atti di qualsiasi natura dipendenti dall'appalto e fino all'estinzione di ogni rapporto previsto e conseguente al presente capitolato, fatto salvo il diritto dell'Amministrazione Enam di far valere le responsabilità facenti capo alle imprese mandanti;
- i) la suddivisione per quota dell'appalto tra le imprese associate;

- l) la dichiarazione che lo scioglimento del raggruppamento temporaneo di imprese, in caso di aggiudicazione dell'appalto, è subordinato all'estinzione di tutti gli obblighi e garanzie previste dal presente capitolato.

### ***Art. 36 - Concorrenza sleale***

Qualora un soggetto candidato partecipi alla presente gara all'interno di un raggruppamento temporaneo di imprese non può parteciparvi anche in forma singola o facente parte di altro raggruppamento.

Il mancato rispetto di tale divieto comporta **l'esclusione dalla gara** del soggetto candidato che ha presentato l'offerta in forma singola oltre che all'interno del raggruppamento temporaneo, mentre rimane valida l'offerta presentata dal raggruppamento temporaneo. Nel caso in cui una medesima ditta partecipi contemporaneamente a due o più raggruppamenti temporanei l'esclusione si estende ad entrambi i raggruppamenti. Analoghe disposizioni si applicano in caso di offerte presentate da consorzi.

Sono esclusi dalla gara i raggruppamenti temporanei di imprese che di fatto costituiscono elusione della libera concorrenza. In tale caso i relativi atti sono trasmessi all'Autorità che vigila sulla libera concorrenza.

Non possono partecipare alla medesima gara imprese che si trovino fra di loro in una delle situazioni di controllo di cui all'art. 2359 del codice civile.

### ***Art. 37 - Fatturazione e liquidazione a favore di raggruppamenti temporanei d'impresa***

Qualora il soggetto aggiudicatario sia un raggruppamento temporaneo d'impresa i pagamenti spettanti al raggruppamento saranno effettuati unitariamente all'impresa mandataria (capogruppo) e non distintamente a ciascuna impresa raggruppata in rapporto alla parte di prestazione.

### ***Art. 38 - Avvalimento***

E' esclusa l'applicazione dell'art. 49 del D. Lgs. 163/2006

## **PARTE IV - Cauzioni e garanzie fideiussorie**

### **CAPO I - Cauzione definitiva**

### ***Art. 39 - Cauzione definitiva***

La cauzione definitiva è a garanzia dell'adempimento di tutte le obbligazioni del contratto, del risarcimento di danni derivante dall'inadempimento delle obbligazioni stesse, nonché dal rimborso delle somme che l'Ente avesse eventualmente corrisposto senza titolo nel corso dell'appalto.

E' fatto salvo l'esperimento di ogni altra azione qualora la cauzione risultasse insufficiente.

L'aggiudicatario sarà invitato a presentare cauzione definitiva prima della firma del contratto.

### ***Art. 40 - Importo cauzione definitiva***

L'importo della cauzione definitiva è di norma pari al 10% dell'importo contrattuale complessivo (I.V.A. esclusa) e in ogni caso soggetta alle prescrizioni previste dall'art. 113 del D.Lgs. n. 163/2006.

### ***Art. 41 - Periodo di validità della cauzione definitiva***

La cauzione definitiva, in qualunque forma prestata, deve coprire un periodo di almeno quattro mesi superiore a quello di vigenza del rapporto contrattuale con obbligo di eventuale adeguamento per i casi di rinnovo o proroga.

Lo svincolo di detta cauzione sarà disposto dal Responsabile del Procedimento, accertata la completa e regolare esecuzione dell'appalto ed acquisiti, ove necessari, i certificati di correttezza contributiva nonché ultimata e liquidata ogni ragione contabile.

### ***Art. 42 - Modalità di costituzione della cauzione definitiva***

La cauzione definitiva deve essere prestata:

- a) con fideiussione bancaria rilasciata da Aziende di Credito di cui all'art. 5 del R.D.L. 12 marzo 1936 n. 375 e successive modificazioni ed integrazioni;
- b) con polizza assicurativa rilasciata da Imprese di Assicurazioni debitamente autorizzate all'esercizio del ramo cauzioni ed operanti nel territorio della Repubblica in regime di libertà di stabilimento o di libertà di prestazione di servizi.
- c) con fideiussione rilasciata dagli intermediari finanziari iscritti nell'elenco speciale di cui all'art. 107 del D.lgs. n. 385/1993, che svolgono in via esclusiva o prevalente attività di rilascio di garanzie a ciò autorizzati dal Ministero dell'Economia e delle Finanze.

### ***Art. 43 - Clausola espressa***

Qualora la cauzione definitiva sia prestata in uno dei modi di cui alle lettere a) , b) e c) del precedente art. 42, la fideiussione o la polizza assicurativa devono chiaramente riportare il periodo di validità del contratto cui la garanzia si riferisce e devono altresì espressamente prevedere la clausola cosiddetta di “pagamento a semplice richiesta”.

Con tale clausola il fideiussore si obbliga, su semplice richiesta dell'amministrazione Enam, ad effettuare il versamento della somma richiesta anche in caso di opposizione del soggetto aggiudicatario ovvero di terzi aventi causa. Le parti inoltre, in deroga al disposto in cui all'articolo 1944, comma 2 c.c., non possono convenire l'obbligo della preventiva escussione del debitore principale.

Espressamente si assume infine, tra le norme del presente articolo, l'articolo 1957 del codice civile.

## **PARTE V – AGGIUDICAZIONE**

### **CAPO I - Adempimenti soggetto aggiudicatario**

#### ***Art. 44 - Mancata sottoscrizione del verbale di aggiudicazione***

Il soggetto aggiudicatario non può contestare l'efficacia dell'aggiudicazione per non aver sottoscritto il verbale di gara.

#### ***Art. 45- Documentazione***

Ai sensi dell'art. 48, 2° comma del D.Lgs. 163/2006, l'Enam, entro **10** giorni, decorrenti dalla conclusione delle operazioni di gara, richiederà al soggetto aggiudicatario ed al concorrente che segue in graduatoria, qualora gli stessi non risultino già compresi nel 10% dei concorrenti sorteggiati ai sensi del 1° comma del medesimo articolo, di comprovare il possesso dei requisiti di capacità economica-finanziaria e tecnica-organizzativa dichiarati in sede di gara, ovvero:

- certificato di iscrizione alla Camera di Commercio - Registro delle imprese - rilasciato in data non anteriore a mesi sei, contenente gli estremi dell'atto costitutivo ed eventuali atti successivi che abbiano modificato od integrato l'atto medesimo e l'annesso statuto oltre al nominativo delle persone delegate a rappresentare ed impegnare legalmente la società e l'attestazione che la società stessa non si trovi in stato di fallimento, che la medesima non ha presentato domanda di concordato preventivo o di amministrazione controllata. (Tale certificazione deve contenere la dicitura “antimafia” ex art. 9 del D.P.R. 252/1998. Per i soggetti aggiudicatari non residenti in Italia sono ammessi certificati analoghi rilasciati dai competenti uffici stranieri ovvero la presentazione di una dichiarazione giurata o di idonea certificazione attestante dette iscrizioni);

- certificato di iscrizione nel registro delle Cooperative rilasciato da prefettura italiana, limitatamente a questa categoria di aziende;

- certificazione di regolarità contributiva rilasciata dagli enti previdenziali, assicurativi ed antinfortunistici territorialmente competenti (INPS - INAIL) di data non anteriore a tre mesi (DURC) rilasciata in base alle vigenti normative sul tema. Per i soggetti aggiudicatari non residenti in Italia sono ammessi certificati analoghi rilasciati dai competenti uffici stranieri ovvero la presentazione di una dichiarazione giurata o di idonea certificazione attestante dette iscrizioni ;

- certificati attestanti i principali servizi prestati accompagnati dalla dichiarazione di regolare esecuzione a riprova di quanto dichiarato in sede di offerta (art. 14). Se trattasi di servizi prestati a favore di amministrazioni o enti pubblici, i certificati sono rilasciati e visti dalle amministrazioni o dagli enti medesimi; se trattasi di servizi prestati a favore di privati, l'effettuazione della prestazione è da questi dichiarata;

Nel caso in cui i soggetti di cui sopra, non forniscano la prova o non confermino le loro dichiarazioni si applicano le sanzioni di cui all'art. 48 1° comma del D.lgs 163/2006, e si procede alla determinazione della nuova soglia di anomalia dell'offerta e alla conseguente nuova aggiudicazione.

L'aggiudicatario entro 10 giorni naturali e consecutivi decorrenti dalla data di notifica dell'esito di gara, prorogabili di ulteriori 10 giorni a richiesta dell'aggiudicatario, dovrà produrre la seguente documentazione.

1. Deposito cauzionale definitivo come previsto nella parte IV – cap. 1;
2. In caso di raggruppamento temporaneo di imprese, atto di costituzione, in conformità a quanto prescritto dagli articoli 34 e seguenti del capitolato;
3. In caso di subappalto, richiesta di autorizzazione e relativa documentazione prescritta dal modello subappaltatori “**Allegato C**” compilato in sede di gara;
4. Copia della polizza assicurativa di cui al successivo articolo 46.
5. Elenco nominativo completo di tutto il personale impiegato presso la struttura oggetto di aggiudicazione, suddiviso per figure professionali e relativo livello di inquadramento.

Per quanto concerne i certificati del Casellario Giudiziale dei legali rappresentanti e del direttore tecnico dell'impresa aggiudicataria sarà cura della ditta aggiudicataria provvedere alla richiesta dei medesimi presso i competenti uffici giudiziari.

Trascorso inutilmente tale termine è in facoltà dell'Enam dichiarare la decadenza dall'aggiudicazione. In tale caso l'aggiudicazione sarà effettuata a favore della ditta seconda classificata, secondo le modalità previste nell'art. 6 e art. 79 del presente capitolato.

#### **Art. 46 - Assicurazioni**

L'impresa appaltatrice è responsabile per l'intera durata del contratto dei danni che dovessero occorrere agli ospiti, agli operatori o a terzi (compresi i visitatori) nel corso dello svolgimento dell'attività ed imputabili a colpa dei propri operatori o derivanti da gravi irregolarità o carenze nelle prestazioni.

L'impresa aggiudicataria dovrà, pertanto, provvedere alla stipula di una polizza di assicurazione contro danni a persone o cose che fossero arrecati dal proprio personale nell'espletamento del servizio, con il limite massimale unico per sinistro minimo di €. 2.500.000,00 per ciascuna casa di soggiorno oggetto di aggiudicazione.

Copia della predetta polizza dovrà essere trasmessa all'Ufficio II dell'Enam – Viale di Trastevere, 231, 00153 Roma, prima dell'inizio dell'appalto.

#### **Art. 47 - Norme a tutela dei lavoratori**

Per lo svolgimento dei servizi oggetto del presente capitolato la ditta appaltatrice deve impiegare esclusivamente personale per il quale siano stati regolarmente adempiuti gli obblighi previsti dalle vigenti leggi in materia di assicurazioni sociali, previdenziali, assistenziali ed antinfortunistiche ed in regola con quanto previsto dalle norme vigenti in materia di igiene pubblica assumendone i relativi oneri.

Nell'esecuzione dei lavori che formano oggetto del presente appalto, l'impresa si obbliga ad **applicare integralmente**, per tutti gli addetti, soci o dipendenti, tutte le norme contenute nel Contratto Collettivo Nazionale di Lavoro di categoria e negli accordi locali integrativi dello stesso, in vigore per il tempo e nella località in cui si svolgono i lavori anzidetti.

L'Impresa si obbliga altresì ad applicare il contratto e gli accordi medesimi, anche dopo la scadenza e fino alla loro sostituzione e, se cooperative, anche nei rapporti con i soci. Si obbliga infine a garantire l'osservanza della legge n. 300/70.

I suddetti obblighi vincolano l'impresa anche se non sia aderente alle associazioni stipulanti o receda da esse e indipendentemente dalla natura industriale od artigiana, dalla struttura e dimensione dell'impresa stessa e da ogni sua qualificazione giuridica, economica e sindacale.

Le ditte concorrenti possono rivolgersi agli Ispettorati del lavoro di competenza delle singole case di Soggiorno Enam al fine di ottenere tutte le informazioni necessarie circa la normativa vigente, applicabile nel corso dell'appalto, in materia di protezione dell'impiego e di condizioni di lavoro.

L'Enam ha il diritto di richiedere alla ditta appaltatrice, ogni qualvolta lo ritenga opportuno, la documentazione probatoria di tutti gli adempimenti sopra citati, ivi comprese i contratti di lavoro e le probatorie dei versamenti contributivi specifici del personale presente nella struttura.

La ditta appaltatrice riconosce che l'Ente appaltante risulta estraneo a qualsiasi vertenza economica e/o giuridica tra la ditta stessa ed il proprio personale dipendente. Le parti danno atto ed accettano che nessun rapporto di lavoro o di incarico viene ad instaurarsi tra l'Enam ed il personale addetto all'espletamento dell'appalto.

#### ***Art. 48 - Inottemperanza alle norme poste a tutela dei lavoratori***

In caso di inottemperanza agli obblighi precisati nel precedente articolo, accertata dalla stazione appaltante o a essa segnalata dall'Ispettorato del Lavoro, l'Enam medesimo comunica all'impresa l'inadempienza accertata e procede alla sospensione dei pagamenti in acconto, se la prestazione è in corso di esecuzione, o del saldo, se la prestazione è ultimata, destinando le somme così accantonate a garanzia dell'adempimento degli obblighi di cui sopra.

Il pagamento all'aggiudicatario delle somme accantonate non sarà effettuato fino a quando dall'Ispettorato del Lavoro non sia stato accertato che gli obblighi sono stati integralmente adempiuti, o comunque secondo quanto previsto dalle vigenti norme.

Nel caso in cui l'aggiudicatario non dovesse comunque adempiere agli obblighi di cui sopra le somme accantonate verranno utilizzate dall'Enam per ottemperare ai suddetti obblighi ai sensi dell'art. 5 lettera r) del D.lgs. 163/2006 e ulteriori disposizioni correttive ed integrative.

Per le detrazioni e sospensioni dei pagamenti di cui sopra, l'impresa non può opporre eccezioni alla stazione appaltante, né ha titolo a risarcimenti danni.

### **PARTE VI - Prezzi e pagamenti**

#### **CAPO I - Prezzi e pagamenti**

#### ***Art. 49 - Fatturazione***

Il **prezzo unitario pro-capite giornaliero offerto in sede di gara**, deve intendersi comprensivo di tutte le prestazioni ed oneri indicati nel presente capitolato, oltre Iva.

Per le attività di cui all'art. 2 sub a) del presente capitolato (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 ditta aggiudicataria avrà diritto al pagamento del corrispettivo per il servizio reso, nella misura stabilita nel contratto d'appalto, comunque a saldo del numero totale delle presenze effettive registrate durante l'arco di tempo relativo allo svolgimento dell'attività (tutti gli ospiti di età superiore ai tre anni al momento dell'inizio di ciascun turno di soggiorno saranno considerati presenza effettiva all'interno delle strutture).

Le fatture in questione saranno emesse secondo le seguenti modalità:

- 1° fattura: entro il 30 aprile ogni anno, quale saldo delle effettive presenze registrate durante l'attività pasquale.
- 2° fattura: entro il 30 giugno di ogni anno, quale secondo acconto pari a 1/2 delle presenze presunte durante l'attività estiva;
- 3° fattura: entro il 30 settembre di ogni anno, il saldo calcolato sulle effettive presenze registrate durante l'intera attività estiva;
- 4° fattura: entro il 30 gennaio di ogni anno, quale saldo delle effettive presenze registrate durante l'attività natalizia;

I pagamenti saranno effettuati, su presentazione delle fatture di cui sopra, entro il termine massimo di 60 (sessanta) giorni dalla data di ricevimento presso il settore protocollo dell'Ufficio II dell'Enam, a meno che entro tale termine non siano state accertate difformità o vizi ai servizi forniti rispetto alle clausole indicate nel presente capitolato e/o l'aggiudicatario sia inadempiente rispetto a quanto previsto dalle vigenti norme in materia previdenziale ed assicurativa.

Il soggetto aggiudicatario dovrà allegare alle fatture le certificazioni rilasciate dall'INPS ed INAIL competenti per territorio, di regolarità e correttezza contributiva di data non anteriore ai tre mesi. A questa certificazione deve essere allegata un'autocertificazione attestante che i versamenti indicati nei certificati si riferiscono ai dipendenti dell'impresa impiegati nel servizio.

Per le attività di cui all'art. 2 sub b) del presente capitolato ( esigenze convegnistiche, di formazione e aggiornamento del personale della scuola ), il **prezzo unitario pro-capite giornaliero, offerto in sede di gara**, deve intendersi comprensivo di tutte le prestazioni ed oneri indicati nel presente capitolato, oltre Iva.

La ditta aggiudicataria avrà diritto al pagamento del corrispettivo per il servizio reso a saldo del numero totale delle presenze effettive registrate durante l'attività. Il pagamento del corrispettivo per il servizio reso sarà effettuato entro 60 giorni dalla data di presentazione della fattura, che dovrà comunque essere emessa solo al termine del soggiorno, allegando la documentazione sopra richiamata.

Per le attività di cui all'art. 2 sub c) - attività alberghiere e convegnistiche organizzate e gestite direttamente dalla ditta aggiudicataria – in premessa al presente capitolato, è dovuto all'Enam un compenso pari al 10 % dell'introito derivante dal singolo evento, oltre quanto previsto dal presente capitolato in termine di custodia del bene, delle relative spese di gestione e manutenzione e della necessaria preventiva autorizzazione (minimo 30 giorni prima dell'utilizzo della struttura) ad usufruire della casa di soggiorno interessata dal servizio.

### **Art. 50 Revisione prezzi**

Ai sensi dell'art. 115 del D.lgs. n. 163/2006, i contratti ad esecuzione periodica e continuativa sono sottoposti alla revisione dei prezzi, su richiesta adeguatamente motivata della parte interessata ed a seguito di apposita istruttoria, con decorrenza, ove accettata, dal momento della richiesta stessa.

## **PARTE VII – ESECUZIONE DEL CONTRATTO**

### **CAPO I - Inadempienze e penalità**

#### ***Art. 51 - Inadempienze***

In caso di inosservanza delle obbligazioni contrattuali o di non puntuale adempimento delle stesse che non comporti per la loro gravità l'immediata risoluzione del contratto, l'Enam contesterà mediante lettera raccomandata A/R od altro mezzo certo, le inadempienze riscontrate assegnando un termine, non inferiore a sette giorni, per la risoluzione di detti inadempimenti; fermo restando la possibilità di presentare da parte dell'aggiudicatario controdeduzioni e memorie scritte.

Trascorso detto termine è facoltà dell'Enam comminare le penalità di cui al seguente art. 50.

#### ***Art. 52 - Penalità e risoluzione del contratto.***

L'ammontare della penale, le cui variazioni dipenderanno a discrezione dell'Enam secondo la gravità dell'inadempienza accertata, potrà arrivare fino ad un massimo del 2% (due per cento) dell'appalto.

In particolare, qualora il soggetto aggiudicatario non provveda all'immediata sostituzione del proprio personale assente, alle quotidiane operazioni di manutenzione e/o alla conduzione a norma degli impianti affidati, l'Ente procederà alla contestazione formale dei fatti rilevati, invitando l'aggiudicatario ad assicurare il servizio entro sette giorni. Trascorso tale termine sarà applicata una penalità pari ad Euro 500,00 per ogni giorno di ritardo rispetto all'inadempimento contestato.

L'incameramento di quanto dovuto a titolo di penale avverrà, in via prioritaria, trattenendo le somme spettanti al soggetto aggiudicatario in esecuzione del presente contratto o a qualsiasi altro titolo dovute, o sulla cauzione definitiva se queste non bastanti.

Nel caso d'incameramento totale o parziale della cauzione l'aggiudicatario dovrà provvedere alla ricostituzione della stessa nel suo originario ammontare.

Resta ferma la risarcibilità dell'ulteriore danno subito dall'Enam.

Qualora l'ammontare della penale comminata superi il valore massimo del 2% (due per cento) dell'appalto, l'Enam si riserva di avviare le procedure di risoluzione del contratto.

Nel caso di mancato o difforme adempimento del servizio rispetto alle prescrizioni contrattuali, l'Ente potrà su suo insindacabile giudizio procedere alla risoluzione del contratto ai sensi dell'art. 1454 c.c.

#### ***Art. 53 - Clausola risolutiva espressa ex art. 1456 c.c.***

Enam – Ente Nazionale Assistenza Magistrale  
Appalto per l'affidamento del servizio di gestione (global service) delle Case di Soggiorno dell'Enam  
Capitolato d'appalto

36

Firma e timbro del legale rappresentante dell'impresa per accettazione del presente capitolato d'appalto .....

Il contratto si risolve con provvedimento motivato del Direttore Generale dell'Enam - o in sua assenza dall'organo vicario - e previa comunicazione del provvedimento stesso:

- a) in applicazione dell'art. 52 del presente Capitolato (penalità);
- b) per gravi inadempienze, frode o altro, tali da giustificare l'immediata risoluzione del contratto;
- c) in caso di cessazione dell'attività, in caso di cessione del contratto non conseguente alla cessione dell'azienda o del ramo di attività;
- d) qualora sia accertata, dopo l'avvio del servizio, la non veridicità del contenuto delle dichiarazioni rese in sede di gara (sia amministrative, che tecniche);
- e) per motivate esigenze di pubblico interesse specificate nel provvedimento di risoluzione;
- f) in caso di concordato preventivo, di fallimento o di atti di sequestro o di pignoramento a carico del soggetto aggiudicatario;
- g) per la soppressione o il diverso assetto organizzativo dei servizi utilizzatori per effetto di disposizioni legislative e regolamentari;
- h) inadempienza accertata alle disposizioni normative in materia di rapporti di lavoro, di previdenza ed assistenza sociale;
- j) interruzione, anche momentanea, del servizio per qualsiasi motivo;
- k) reiterate e gravi violazioni delle norme di legge e delle clausole contrattuali, tali da compromettere la qualità, la regolarità e la continuità del servizio.

Nei casi previsti alle precedenti lettere a), b) c) d) il soggetto aggiudicatario, oltre a incorrere nella immediata perdita del deposito cauzionale definitivo a titolo di penale, è tenuto al completo risarcimento di tutti i danni, diretti ed indiretti che l'Enam deve sopportare per il rimanente periodo contrattuale a seguito dell'affidamento del servizio ad altra ditta.

Al verificarsi delle sopra elencate ipotesi, la risoluzione si verifica di diritto quando l'Enam, deliberi di valersi della clausola risolutiva e di tale volontà ne dia comunicazione scritta al soggetto aggiudicatario.

I rimborsi per i danni provocati e le penali inflitte, saranno trattenuti sulle fatture in pagamento e, ove queste non bastassero, sulla cauzione definitiva.

Nel caso d'incameramento totale o parziale della cauzione, il soggetto aggiudicatario dovrà provvedere alla ricostituzione della stessa nel suo originario ammontare.

## **PARTE VIII - Trasparenza amministrativa e diritto d'accesso**

### **CAPO I - Accesso ai documenti**

#### ***Art. 54 - Riconoscimento del diritto di accesso***

L'Enam in applicazione alle norme di cui alla Legge 7 agosto 1990 n. 241 e successive modificazioni e integrazioni al fine di assicurare la trasparenza e l'imparzialità dell'azione amministrativa, garantisce a chiunque dimostri un interesse particolare concreto per la tutela di situazioni giuridicamente rilevanti, nonché alle amministrazioni, associazioni e comitati portatori di interessi pubblici o diffusi, il diritto di accedere ai propri documenti amministrativi, relativi all'appalto.

#### ***Art. 55 - Forma per l'esercizio del diritto di accesso***

In considerazione degli elementi di riservatezza relativi alla libera concorrenza, il diritto di accesso per gli atti relativi alla gara in oggetto può essere esercitato in applicazione delle norme in vigore.

#### ***Art. 56 - Ufficio competente***

Le domande per l'esercizio del diritto di accesso - da presentarsi con le forme indicate dalle vigenti norme presso il settore protocollo dell'Ufficio II dell'Ente - devono essere inoltrate al seguente indirizzo: Enam – Ufficio II - Viale Trastevere, 231 - 00153 Roma

#### ***Art. 57 - Irregolarità o incompletezza della domanda***

Nel caso in cui la domanda di accesso sia irregolare o incompleta l'Ente ne darà comunicazione al richiedente a mezzo raccomandata con ricevuta di ritorno o altro mezzo idoneo atto ad accertare la ricezione, in applicazione delle norme in vigore.

#### ***Art. 58 - Accoglimento della domanda***

L'atto di accoglimento della richiesta di accesso riporterà l'indicazione dell'ufficio e della sede presso cui rivolgersi, dei giorni e dell'orario dello stesso nonché il termine, non inferiore a quindici giorni, entro il quale esercitare lo stesso.

L'accoglimento della domanda di accesso ad un documento amministrativo comporta anche la facoltà di accesso agli altri documenti amministrativi nello stesso richiamati ed appartenenti al medesimo procedimento.

#### ***Art. 59 - Rilascio di copie autenticate***

Su richiesta dell'interessato le copie possono essere autenticate. In tal caso vengono rilasciate previo versamento dell'imposta di bollo. La certificazione di conformità all'originale viene effettuata secondo le modalità previste dal DPR 445 del 28/12/2000.

### **Art. 60 - Esclusione dell'accesso**

E' escluso l'accesso ai seguenti atti e documenti:

- a) i documenti allegati alle domande di partecipazione e alle offerte economiche, consistenti in certificazioni, attestazioni e dichiarazioni formate dalla pubblica amministrazione o da soggetti privati ed ogni altro documento comprovante qualità morali o professionali attinenti alle persone ovvero atto a fornire informazioni a carattere commerciale o finanziario sulle imprese partecipanti;
- b) la documentazione a carattere tecnico unita all'offerta economica riguardante le soluzioni tecnico-progettuali proposte da ciascuna impresa partecipante (relazioni, progetti, ecc.);
- c) certificazione antimafia;
- d) composizione societaria delle imprese partecipanti.

Per i suddetti atti e documenti l'accesso è consentito esclusivamente sotto forma di visione, qualora la conoscenza degli stessi sia necessaria per curare o difendere interessi giuridici.

## **CAPO II - Disposizioni di semplificazione per la partecipazione delle imprese alle procedure**

### **Art. 61 - Sostituzione delle certificazioni amministrative**

La sostituzione delle certificazioni amministrative tramite dichiarazioni, in conformità con quanto previsto dal DPR 28 dicembre 2000 n. 445 "*Testo unico delle disposizioni legislative e regolamentari in materia di documentazione amministrativa*", è ammessa in relazione alla documentazione dei fatti, degli stati e delle qualità riguardanti l'impresa e delle situazioni personali dei legali rappresentanti e dei singoli amministratori, come previsto dall'art. 46 dello stesso DPR.

Le dichiarazioni relative alle imprese sono sottoscritte dal legale rappresentante; quelle riguardanti i singoli amministratori dagli interessati.

### **Art. 62 - Integrazioni e accertamenti d'ufficio**

L'Amministrazione può richiedere chiarimenti ed integrazioni delle dichiarazioni presentate ai sensi dell'articolo che precede, nonché procedere, in qualsiasi fase della procedura, ad accertamenti d'ufficio circa i requisiti documentati dalle imprese con dichiarazioni sostitutive.

Qualora dagli accertamenti in questione, emergano dichiarazioni false, l'Amministrazione, salvi gli adempimenti previsti dalla legge penale, provvede in conformità all'ordinamento vigente, alla revoca degli atti eventualmente già adottati a favore dell'impresa.

### **Art. 63 - Certificazioni a corredo delle domande di partecipazione e delle offerte**

Tutti i requisiti comprovabili tramite certificazioni amministrative, richiesti per l'ammissione e per l'aggiudicazione dal bando di gara, sono sostituiti da dichiarazioni rese dal soggetto competente a norma del precedente articolo "Sostituzione delle certificazioni amministrative". La sostituzione opera in via definitiva nei casi previsti dalla legislazione vigente.

Le certificazioni, sostituite ai sensi del primo comma, sono prodotte dal solo soggetto aggiudicatario, successivamente all'aggiudicazione.

I certificati del Casellario Giudiziale dell'aggiudicatario nonché quelli relativi ai procedimenti di applicazione delle misure di prevenzione di cui alla normativa antimafia, sono richiesti a cura della ditta aggiudicataria.

#### **Art. 64 - Trattamento dei dati personali**

Ai sensi dell'articolo 13 del D.Lgs. del 30 giugno 2003 n. 196, il trattamento dei dati personali sarà improntato a liceità e correttezza, nella piena tutela dei diritti dei soggetti candidati e della loro riservatezza con i contemperamenti previsti dalla legge 7 agosto 1990, n. 241 e successive modificazioni ed integrazioni. In particolare i dati personali richiesti per la partecipazione alla presente gara hanno la sola finalità di consentire l'accertamento del possesso dei requisiti di idoneità e dell'inesistenza di cause ostative e saranno trattati, anche con strumenti informatici, esclusivamente nell'ambito del procedimento per il quale sono resi.

#### **Art. 65 Sito Internet**

Le ditte interessate possono estrarre ed utilizzare per la presentazione delle offerte copia del bando di gara, del presente capitolato e dei suoi allegati tramite il sito internet: <http://www.enamonline.it>

Le ditte che hanno estratto i documenti di gara tramite il sito internet sono invitate a comunicare di aver eseguito tale operazione inviando richiesta via telefax al numero 06/58.95.057, precisando altresì i propri estremi ed il proprio recapito telefonico e fax.

Quanto sopra è richiesto unicamente per consentire all'Ente di far conoscere a tutte le ditte interessate alla gara eventuali chiarimenti forniti nonché rettifiche e precisazioni disposte da questa Amministrazione dopo la pubblicazione del bando e prima della scadenza dei termini per la presentazione dell'offerta.

Eventuali chiarimenti, rettifiche e precisazioni si pubblicheranno comunque sul sito <http://www.enamonline.it> - sezione gare e appalti.

Nel caso in cui si estraggano i documenti di gara tramite il sito internet è fatto espresso divieto di apportare modifiche agli stessi documenti. Eventuali modifiche si intenderanno comunque come non apposte in quanto farà fede il testo approvato da questa Amministrazione.

E' onere dei candidati che estraggano i documenti di gara tramite il sito internet visitare nuovamente il sito prima della spedizione del plico contenente l'offerta per verificare la presenza di eventuali note integrative e/o correttive o interpellare a tal fine il responsabile del procedimento.

### ***Art. 66 Foro competente***

Per ogni controversia che dovesse insorgere nell'interpretazione o nell'esecuzione del presente contratto le parti, prima di adire le competenti autorità giudiziarie, si impegnano ad esperire un tentativo di composizione.

Nel caso in cui sia risultato vano il tentativo di composizione della controversia sarà competente esclusivo ed inderogabile il foro di Roma.

## **PARTE IX - Disciplinare tecnico e modalità d'esecuzione dell'appalto**

### **CAPO I – Gestione del servizio e caratteristiche tecniche**

#### ***Art. 67 - Ammissioni – variazioni – rapporti finanziari***

Le ammissioni e l'eventuali variazioni negli elenchi relativi ai partecipanti ai soggiorni climatici presso le singole case di soggiorno di cui all'art. 2 comma a) e b) del presente capitolato ed i relativi rapporti finanziari saranno gestiti dalla Sede Centrale dell'Enam tramite il proprio personale, e tempestivamente comunicati alla ditta aggiudicataria.

Per motivi di ordine organizzativo l'ingresso nelle singole case di soggiorno dell'Enam 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 10.00, termine massimo anche per la riconsegna della camera.

#### ***Art. 68 - Caratteristiche del servizio e obiettivi***

Durante l'espletamento del servizio nelle singole case di soggiorno viene richiesto all'aggiudicatario di eseguire una:

1. rendicontazione del servizio espletato, per ogni turno di soggiorno presso ciascuna casa dell'Enam;
2. specifici obiettivi di qualità e prontezza nel servizio offerto;

3. relazione dove siano esplicitate proposte di programmazione di nuove attività (ad esempio d'animazione, iniziative rivolte all'esterno, etc.) entro la fine di ogni stagione (natalizia, primaverile ed estiva) e per quella successiva.

L'aggiudicatario dovrà altresì dotarsi d'adequati strumenti meccanici o informatici per la rilevazione quotidiana della presenza degli ospiti e degli operatori di tutte le qualifiche.

Presso la struttura deve essere conservata a cura del soggetto aggiudicatario con modalità idonee a garantire il rispetto del segreto d'ufficio la seguente documentazione:

1. Protocolli organizzativi coerenti con le linee guida, le procedure ed istruzioni aziendali dell'aggiudicatario;
2. Turni del personale;
3. Presenze del personale;
4. Consegne individuali dell'ospite;
8. Modulo per monitoraggio interventi/attività varie;
9. Modulistica attestante la corretta applicazione normativa D.Lgs 626/94 (prevenzione e protezione), D.Lgs. 196/2003 (consenso informato), Regolamento CE 852/2004 (H.A.C.C.P. alimenti);

## **CAPO II - Prestazioni richieste al soggetto aggiudicatario**

### ***Art. 69 - Prestazioni di natura alberghiera:***

Il soggetto aggiudicatario dovrà provvedere all'espletamento delle seguenti prestazioni alberghiere presso le case di soggiorno allo stesso affidate, assimilabili ad un servizio di tipo alberghiero a tre stelle superiore.

### ***Accoglienza e congedo ospiti:***

Saranno a carico dell'aggiudicatario i seguenti servizi:

1. accoglienza e 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. organizzazione all'inizio di ciascun turno di permanenza, presso la hall di ingresso di ciascuna 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.
3. lettera di benvenuto con il programma di attività da svolgersi durante il turno di permanenza e la lista dei servizi offerti da porsi all'interno di ciascuna stanza all'inizio di ciascun turno.
4. 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***

Il servizio di portineria verrà effettuato presso ciascuna casa di soggiorno da appositi addetti, 24 ore al dì, così come quello di centralino e di concierge.

Il servizio in particolare comprenderà:

- la presenza continuativa e fissa di personale addetto 24 ore su 24;
- il trasferimento delle telefonate in camera;
- la consegna e la custodia della chiave della stanza;
- la custodia di valori a richiesta di ciascun ospite;
- la sveglia telefonica in camera;
- l'incasellamento della posta personale e l'inoltro presso i destinatari richiesti di posta e messaggi;
- prenotazione viaggi;
- chiamate taxi,
- informazioni, prenotazione musei, mostre, ed attrazioni turistiche, ecc.;
- la distribuzione di materiale che l'Ente intendesse far pervenire agli ospiti e di 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);

### ***Servizio bar***

L'aggiudicatario dovrà curare la creazione e gestione di un angolo bar o di quelli già esistenti presso le case 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.

Il soggetto aggiudicatario dovrà fornire 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 delle provincia di competenza delle varie case 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.

### ***Servizio animazione***

Il soggetto aggiudicatario provvederà, a meno di ulteriori specificazioni che verranno riportate negli articoli e paragrafi che seguono, a propria cura e spese all'organizzazione di una serata di arrivederci agli ospiti in partenza con menù speciale ed un intrattenimento musicale, oltre a veglioni e cene di gala nelle seguenti ricorrenze: Pasqua, Ferragosto, Capodanno.

Provvederà inoltre 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 settimana.

Il soggetto aggiudicatario dovrà provvedere a fornire agli ospiti che ne faranno richiesta carte da gioco di vario tipo, libri di vario tema e genere d'attualità, cassette e cd musicali, quanto altro per allietare le serate degli ospiti residenti.

### ***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);
- set completo di lenzuola comprensivo di federe singolo e/o matrimoniale;
- 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;
- scendiletto/i per letto singolo e/o matrimoniale.

Su specifica richiesta dell'ospite, l'aggiudicatario dovrà fornire 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), specificatamente dedicata all'Enam 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)

La società aggiudicataria provvederà a far installare a propria cura e spese all'interno dei bagni delle camere un asciugacapelli elettrico a parete a due velocità

Dovranno essere inoltre forniti un frigo bar, un TV color ed un decoder digitale terrestre di nuova acquisizione, con relativi telecomandi per ciascuna stanza. Il frigo bar 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 ristorazione***

E' a disposizione dell'aggiudicatario, in ogni casa di soggiorno Enam, 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'Ente mette a disposizione i locali in questione e li concede in comodato precario, ai sensi dell'art. 1803 e successivi del Codice Civile, 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, sostenendo quindi tutte le spese inerenti alla riparazione e adeguamento sia di quelli di propria proprietà, che di quelli dell'Enam, secondo le normative all'uopo vigenti.

I macchinari inutilizzati dovranno essere stoccati ordinatamente in appositi locali. Per le apparecchiature di proprietà dell'Enam inutilizzate, dovrà essere comunque garantita la perfetta conservazione. Qualora fosse necessario operarne la relativa dismissione, l'aggiudicatario dovrà preventivamente comunicarne all'Ente 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'Ente, 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 delle strutture dell'Enam.

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.

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.

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 nell'allegata tabella delle caratteristiche merceologiche. 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'Ente si riserva di procedere periodicamente, con proprio personale o con personale all'uopo cooptato, 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 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. E', pertanto, tenuto al rispetto delle norme dettate dal Regolamento CE 852/2004 e quanto altro previsto sul tema dalle vigenti norme.

### ***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 7,00 alle ore 10,00 e sarà costituita almeno da:

Caffè, latte fresco intero, parzialmente e totalmente scremato, cioccolato, tè, orzo, pane fresco, fette biscottate in porzioni singole, brioche 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, 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 due volte a settimana.
- caffè o digestivo (a carico entrambi degli ospiti).

La cena, servita in tavola dalle ore 19,30 alle ore 21,30 da personale in divisa appositamente formati, 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)
- 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 delle case di soggiorno per una intera giornata, la Ditta dovrà curare la preparazione di un pasto sostitutivo tipo cestino da viaggio.

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 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'Enam, presenti all'interno delle singole strutture. Qualora dette attrezzature siano insufficienti ad espletare il servizio suddetto o risultino insufficienti o malfunzionanti, l'onere della sostituzione e/o della riparazione 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'uopo fornito in ciascuna stanza; la biancheria pulita verrà riconsegnata in stanza entro 2 gg. lavorativi dalla data di consegna. Il consegnatario 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.

### ***Servizio di pulizia***

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 delle strutture affidate, 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.

Inoltre, secondo una periodicità codificata (tracciatura della periodicità), alcune superfici e/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 nelle singole strutture ed al loro 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 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;
- in generale di tutto ciò che è stato a contatto.

Una pulizia straordinaria dovrà essere eseguita all'interno ed all'esterno delle case di soggiorno affidate all'inizio ed alla fine delle stagioni di apertura invernali e primaverili. Pulizie straordinarie dovranno essere eseguite con periodicità non inferiore a trenta giorni, all'interno ed all'esterno delle case di soggiorno affidate, 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 per eventi previsti od imprevedibili lo rendano necessario.

I prodotti da utilizzare, quali detersivi biodegradabili, disinfettanti, ecc. dovranno essere autorizzati secondo le vigenti prescrizioni di legge, di ottima qualità, di recente preparazione e tali da non danneggiare in nessun modo le persone, gli immobili, i mobili e gli arredi; essi dovranno essere prodotti da aziende altamente specializzate nel campo delle pulizie e della sanificazione e disinfezione.

In particolare, i disinfettanti tutti dovranno essere registrati presso il Ministero della Sanità.

L'Enam si riserva il diritto di eseguire e far eseguire accertamenti sui prodotti usati per la pulizia e la disinfezione, il servizio prestato deve essere sempre aggiornato con il progresso tecnologico. La ditta aggiudicataria dovrà, nell'effettuare il servizio, usare tutte le macchine e attrezzature necessarie.

Nello svolgimento del servizio la ditta deve evitare qualsiasi intralcio o disturbo alle normali attività delle case di soggiorno. A tal fine l'aggiudicatario nell'effettuare il servizio deve usare tutte le macchine e attrezzature necessarie, impegnandosi ad eseguire lo stesso a perfetta regola d'arte in modo che non siano danneggiati i pavimenti, le vernici, i mobili, le attrezzature e gli altri oggetti posti nei locali da pulire.

La ditta aggiudicataria si obbliga all'osservanza delle norme sulla sicurezza e di quelle sull'impiego dei prodotti chimici non nocivi (essendo l'uso dei prodotti nocivi assolutamente vietato). 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 completa sicurezza durante l'esercizio dei lavori e l'incolumità delle persone addette ai lavori stessi.

Il servizio di pulizia deve essere eseguito esclusivamente con personale dipendente della ditta aggiudicataria; la ditta aggiudicataria sarà l'unica responsabile per gli eventuali danni che gli incaricati della pulizia dovessero arrecare alle persone o alle cose.

La ditta provvederà, a sua cura e spese, a far indossare al personale una idonea divisa munita di placca ben visibile, recante la ragione sociale della ditta stessa ed il nome dell'operatore, onde evitare che possano introdursi nei locali persone non autorizzate.

Tale personale dovrà operare sotto diretta sorveglianza di un responsabile della ditta stessa. Considerata l'elevata importanza dell'esecuzione della pulizia nelle varie case di soggiorno dell'Ente, il personale deve essere adeguatamente formato e provvisto di adeguata procedura operativa, nella quale si contempli, oltre alle modalità di esecuzione della pulizia/sanificazione/disinfezione, il rispetto della regola dell'utilizzo di materiale separato per aree diverse e la opportuna successione delle operazioni al fine di evitare la contaminazione crociata delle superfici ed il trattamento e la conservazione del materiale utilizzato per la pulizia.

Al personale addetto alla pulizia è prescritto di mantenere il segreto assoluto su tutto quanto è sentito o visto, durante l'espletamento del servizio, in merito all'organizzazione e all'attività delle case di soggiorno; è fatto, inoltre, divieto di intrattenersi, durante il servizio, con il pubblico.

Al personale della ditta aggiudicataria sarà fatto inoltre assoluto divieto di aprire cassetti o armadi, di mettere in ordine e visionare carte, disegni o documenti eventualmente ed eccezionalmente lasciati su tavoli, banconi e scrivanie. A tale proposito alla ditta è riservata la facoltà di sospendere il servizio di pulizia sui tavoli e scrivanie ingombri di documenti negli orari stabiliti per il servizio stesso.

Nei confronti degli inadempimenti saranno comminate le più severe sanzioni consentite.

Durante il servizio il personale ha peraltro, l'obbligo di mantenere un contegno decoroso, di economizzare l'energia elettrica, di non fumare, di non usare il proprio telefono cellulare e di rispettare le norme antinfortunistiche. Al termine del servizio il personale lascerà immediatamente i locali delle case di soggiorno sottoposte a pulizia.

### ***Servizio di derattizzazione e disinfestazione.***

La derattizzazione e la disinfestazione dovrà essere eseguita, sia direttamente che attraverso ditte specializzate, dal soggetto aggiudicatario nei locali di pertinenza interni e sulle aree esterne, con cadenza almeno stagionale e comunque secondo le effettive necessità delle strutture affidate. I prodotti adoperati dovranno essere conformi alle disposizioni normative vigenti. L'aggiudicatario sarà comunque responsabile di ogni disfunzione e/o danno provocato dai trattamenti eseguiti presso le strutture affidate.

### ***Servizio di raccolta rifiuti***

Oltre a quanto sopra previsto, la ditta aggiudicataria provvederà alla raccolta di tutti i rifiuti urbani e di quelli assimilabili agli urbani derivanti dall'espletamento del servizio e loro conferimento negli appositi cassonetti situati nelle vicinanze delle case di soggiorno, secondo la normativa nazionale. Qualora necessario, l'aggiudicatario si adopererà inoltre al relativo trasporto e smaltimento a discarica senza ulteriori incombenze per l'Ente.

Sarà inoltre competenza dell'aggiudicatario lo smaltimento, a norma di legge, dei rifiuti sanitari, qualora presenti, tramite ditte specializzate nel settore.

### ***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 delle case di soggiorno affidate.

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

1. Irrigazione ed innaffiamento dei parchi e piante alla bisogna, compreso vasi e fioriere dislocate all'interno ed all'esterno degli edifici in proprietà dell'Enam, sia esso manuale che attraverso l'ausilio dell'impianto di irrigazione preesistente;

2. Gestione, controllo ed eventuale regolazione degli eventuali impianti di irrigazione preesistenti, con ispezione mensile (durante le stagioni autunno/inverno) e settimanale (durante la stagioni primavera/estate) della centralina, delle elettrovalvole e degli irrigatori statici e dinamici ed eventuale sostituzione dei componenti d'uso;
3. Concimazione e trattamenti fitosanitari;
4. Taglio uniforme dei tappeti erbosi;
5. Estirpazione delle erbe dannose con relativa rastrellatura e pulizia;
6. Sarchiatura di piccole piante, arbusti e cespugli;
7. Arieggiatura dei prati degradati e risemina del manto erboso;
8. Sostituzione e/o approvvigionamento periodico di piante stagionali nelle fioriere;
9. Pulizia dei viali, viottoli, parcheggi, rampe, scale esterne e ingranaggi cancelli elettrici;
10. Potature di piante, di basso, medio e alto fusto;
11. Rimozione di rami pericolanti in caso di rottura accidentale, entro le 24 ore dall'accaduto;
12. Pulizia mensile di grate e chiusini di tutti i viali e vialetti pedonali e carrabili, dei cortili e delle aree antistanti i fabbricati;
13. Pulizia di tetti, lastrici solari e canali di gronda dei fabbricati alla bisogna;
14. Pulizia annuale del sottobosco, qualora presente;
15. Spignatura stagionale di Pinus Pinea e/o di altre essenze che abbiano tale necessità;
16. Svuotamento dei cestini dislocati nei parchi;
17. Raccolta, carico, trasporto e scarico, con smaltimento a discarica autorizzata, di tutto il materiale di risulta accumulato dopo le lavorazioni;
18. 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;
19. Trattamenti stagionali del parco e delle zone annessi ai fabbricati contro zanzare, zanzare tigre, blatte e animali roditori.
20. Durante il periodo delle festività di fine anno, predisposizione sia all'interno che all'esterno delle strutture di alberi con decorazioni natalizie, provvisti di illuminazione a norma secondo le vigenti leggi in materia.

Per tutto quanto sopra la ditta si impegnerà comunque a provvedere a suo carico a quanto necessario per l'esecuzione del lavoro con propri mezzi, attrezzature, materiali, organizzazione e personale. Eventuali lavori straordinari che verranno eseguiti su espressa richiesta dell'Ente, saranno oggetto di separata pattuizione.

Eventuali lavori straordinari o di miglioria proposti dall'aggiudicatario, dovranno essere preventivamente approvati dall'Ente e saranno fatturati separatamente.

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'Ente 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'adeguata 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'Ente;
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.

### ***Servizio di manutenzione ordinaria***

L'Ente consegna all'aggiudicatario la struttura e tutte le attrezzature ivi esistenti nello stato in cui si trovano.

L'aggiudicatario ne curerà la custodia e la conservazione durante tutto il periodo di durata del presente contratto, provvedendo alla manutenzione ordinaria ed alle relative riparazioni e/o sostituzioni, come da norme del codice civile in materia di locazione ed ogni normativa attinente la tipologia di servizio affidato.

Si fornisce di seguito l'elenco, indicativo e non esaustivo, degli interventi a carico dell'aggiudicatario:

- 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 ASL, onde mantenere gli standard più elevati rispetto ai minimi del servizio sanitario nazionale;
- la manutenzione delle attrezzature di lavanderia e stireria (lavatrici, essiccatrici, centrifughe, mangani, ecc.);
- la manutenzione di tutti mobili di arredo e degli infissi, interni ed esterni; a titolo di mero esempio è a carico dell'aggiudicatario 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, ecc..
- la manutenzione degli impianti idraulici, in genere, dei servizi igienici (galleggianti, pulsantiere, rubinetterie, sifoni, disostruzione delle colonne di scarico ed espurgo fognature, ecc); rete idranti antincendio;
- la manutenzione e tutte le operazioni necessarie per legge per la cura di impianti e reti di distribuzione elettrico, telefonico, citofonico, allarme antincendio, di sicurezza interna, rete TV, rete informatica, impianto contro le scariche atmosferiche, impianto telecamere a circuito chiuso, gruppo elettrogeno;
- spurghi dei condotti fognari, canalette di raccolta, pozzetti, caditoie, grondaie, ecc;
- la 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.
- la manutenzione degli apparati attivi e passivi di sicurezza, quali: 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.;
- la 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, ecc.
- tinteggiature di pareti e soffitti a seguito di danni causati da guasti di competenza dell'aggiudicatario; 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;
- la tinteggiatura stagionale della cucina e dei locali annessi.
- la conduzione e la manutenzione degli ascensori e montacarichi, con la messa in sicurezza degli impianti stessi e comunque in base alle vigenti norme in materia;

- la manutenzione di tutti gli impianti tecnologici quali: riscaldamento, condizionamento, centrali termiche, reti di distribuzione, rete di distribuzione gas per cucina e riscaldamento, gruppi di continuità, ecc., con la nomina del *il terzo responsabile*” secondo quanto previsto dal D.P.R. 26/08/1993 n. 412, a propria cura e spese.

Tutti gli interventi che interesseranno apparati elettrici, compresa la fornitura di nuovi apparati, dovranno essere eseguiti da personale specializzato, all'uopo incaricato e certificati con attestazione di conformità, come da vigente normativa.

Sono inoltre a carico dell'aggiudicatario la cura e la predisposizione di ogni attrezzatura e/o mezzo d'opera che garantisca la sicurezza dei lavoratori impiegati e degli ospiti della struttura. In tal senso si richiama per l'aggiudicatario la rigida osservanza di ogni dettame inerente i decreti legislativi 494/96, 528/99 e 276/03 e successive modificazioni ed integrazioni, sollevando l'Enam da qualsivoglia responsabilità su eventuali danni a persone o cose occorse durante l'espletamento del servizio.

Gli interventi specificatamente elencati nel precedente comma, sono in ogni caso a carico dell'aggiudicatario anche se dipendenti da vetustà o caso fortuito.

L'aggiudicatario è inoltre obbligatoriamente tenuto a:

1. recarsi presso istituzioni pubbliche o private (Comune, Provincia, Regione, Polizia Municipale di pertinenza), a semplice richiesta dell'Enam, per richiedere informazioni circa eventuali necessarie autorizzazioni inerenti l'esecuzione del servizio affidato con il presente appalto e/o l'esigenza di realizzare opere di manutenzione straordinaria presso la/e casa/e affidate;
2. predisporre i cantieri di lavoro, la fornitura e la posa, di tutti i materiali;
3. 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 e l'oggetto di intervento di manutenzione;
4. formare e custodire l'area oggetto di manutenzione 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'adeguata illuminazione se le lavorazioni avverranno dopo l'imbrunire;
5. osservare, come sopra ed in seguito specificato, 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;
6. 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'Ente appaltante;

7. 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.

### ***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 ciascuna casa di soggiorno di almeno due sedie per portatori di disabilità, e degli arredi nelle sale comuni per poter fruire di tutti i servizi.

### ***Servizi medico infermieristici***

L'aggiudicatario dovrà allestire, all'interno di uno degli spazi allo stesso affidati, una infermeria con servizi e arredi di primo soccorso.

### ***Servizi per animali***

E' tassativamente vietato ammettere all'interno ed all'esterno delle case di soggiorno dell'Enam, animali domestici di qualsiasi razza e taglia.

## **PARTE DECIMA - Norme finali**

### ***Art. 70 Politica in materia di sicurezza del lavoro***

Restano a carico dell'aggiudicatario gli adempimenti, se e perché obbligatori, relativi all'applicazione dei decreti legislativi 626/94, 494/96, 528/99 e 276/03 e successive modificazioni ed integrazioni. Il personale prima di essere inserito in servizio, deve essere in possesso dell'idoneità sanitaria da parte del medico competente della Ditta (ove necessario).

L'Aggiudicatario è inoltre tenuto a prendere visione ed accettare le condizioni previste dalla procedura di cui al modello "allegato G" del presente capitolato ed a sottoscrivere al momento dell'aggiudicazione la dichiarazione congiunta di cooperazione e coordinamento tra committente ed appaltatore (Art. 7 D. Lgs. N. 626/94, comma ).

### ***Art. - 71 Oneri a carico del soggetto aggiudicatario***

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

Ai sensi della normativa vigente (L. n. 135/2001, R.D. n. 1265/1934, R.D. n. 773/1931, e della relativa normativa regionale) l'aggiudicatario dovrà provvedere ad inoltrare al comune competente per territorio la denuncia di apertura e di gestione delle case per ferie.

Oltre a quanto specificato nei precedenti e successivi articoli del presente capitolato, risultano a carico del soggetto aggiudicatario per l'intera durata del contratto le spese di gestione relative a:

- costante aggiornamento del personale e sua tempestiva sostituzione;
- oneri derivanti dalle coperture assicurative previste per legge e/o quanto altro specificato nel presente capitolato;
- spese generali per materiali di consumo, stampati e cancelleria;
- spese relative alla fornitura e manutenzione di macchinari per ufficio, software e/o quanto altro occorrente per l'espletamento del servizio;
- 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, alla gestione dell'impianto di riscaldamento e/o aria condizionata, oltre la tassa dei rifiuti solidi urbani e abbonamenti a TV e spese SIAE;
- le concessioni demaniali per gli arenili, laddove presenti;
- concessioni regionali, provinciali e comunali attinenti servizi offerti di competenza di detti enti territoriali (servitù di passaggio, pozzi di irrigazione, adesioni a consorzi di bonifica, passi carrabili, ecc.);
- quanto altro inerente la conduzione degli immobili.

#### **Art.72 - Oneri a carico dell'Enam**

Sono a carico dell' Enam gli oneri relativi alla **manutenzione straordinaria degli immobili**, degli impianti e beni mobili, di arredi e attrezzature di proprietà dell'Ente derivanti da usura e non per imperizia da parte del personale del soggetto aggiudicatario.

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

#### **Art. 73 Personale**

Il soggetto aggiudicatario deve garantire le prestazioni minime previste da questo disciplinare tecnico, attenendosi alle indicazioni ivi contenute, con un numero congruo di addetti, in relazione alle dimensioni delle case ed al numero degli ospiti.

Nel caso di affidamento ad un unico soggetto di più case di soggiorno dell'Ente, il personale impiegato sarà dedicato specificatamente a ciascuna di esse. Non è pertanto previsto alcun *turn over* di detto personale tra le varie strutture affidate.

Il soggetto 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.

Il soggetto aggiudicatario dovrà presentare trimestralmente la fotocopia del registro delle presenze indicante nominativi e turni di lavoro svolto dal personale (di tutti i servizi), come da registrazione da svolgersi obbligatoriamente tramite apposito rilevatore di presenza.

Relativamente a detto personale dovrà essere fornito periodicamente dall'aggiudicatario la documentazione attestante la regolarità contributiva (DURC).

Il personale in servizio deve indossare un'unica tipologia di divisa decorosa e pulita, differenziata per ogni figura professionale (camice, tuta o grembiule), avendo ben visibile il cartellino con il nome, la qualifica e l'indicazione dell'impresa aggiudicataria. Gli indumenti protettivi (guanti, calzature e quanto altro necessario) dovranno essere conformi alle norme d'igiene del lavoro.

Il soggetto aggiudicatario dovrà fornire gli operatori di tutti i materiali e presidi di autotutela da rischi professionali in ottemperanza a quanto disposto dal D. Lgs. n. 626/94. (le divise, le calzature al personale dipendente devono essere fornite dalla ditta aggiudicataria così come gli altri presidi (es. guanti).

E' facoltà dell'Ente richiedere al soggetto aggiudicatario l'allontanamento e la sostituzione del personale resosi colpevole di gravi comportamenti, negligenze ed inadempienze nello svolgimento del servizio preposto con altro personale in possesso dei corrispondenti prescritti requisiti professionali.

E' fatto divieto al personale operante nella struttura a qualsiasi titolo di assumere la funzione di tutore, curatore o amministratore di sostegno degli ospiti.

Il soggetto aggiudicatario con l'accettazione del presente capitolato riconosce che:

- nessun rapporto di lavoro o d'incarico viene ad instaurarsi tra l'Enam ed il personale addetto all'espletamento del servizio;
- l'Enam risulta estraneo a qualsiasi vertenza economica e/o giuridica insorgente tra la ditta e il proprio personale dipendente;
- il proprio personale non presterà nell'esecuzione del servizio lavoro straordinario in misura eccedente i limiti consentiti dalla normativa, salvo eventi di natura straordinaria;
- saranno osservati ed assunti tutti gli oneri relativi alla previdenza ed all'assistenza dei prestatori di lavoro nonché rispettati i minimi salariali e quanto previsto nei Contratti Collettivi di categoria, anche se non formalmente iscritta alle Organizzazioni Sindacali, e che si provvederà al versamento di tasse e imposte comunque derivanti dall'assunzione del servizio;
- il proprio personale dovrà possedere adeguati titoli di studio o di formazione professionale, compatibili con il lavoro assegnato.

Inoltre il soggetto aggiudicatario dovrà:

- inviare prima dell'inizio del servizio stagionale, l'elenco del personale assunto, le rispettive qualifiche e titoli e posizioni previdenziali ed assicurative;
- garantire che il personale dipendente si attenga ed uniformi a tutte le norme generali e speciali istituite dal presente capitolato e/o dall'Enam nella gestione delle singole case di soggiorno;
- assicurare al proprio personale l'aggiornamento e la formazione professionali;
- non utilizzare apparecchiature e/o macchine rumorose negli orari di riposo pomeridiano e notturno.

#### ***Art. 74 - Responsabilità per danni***

Senza eccezioni o riserve sarà a totale carico dell'aggiudicatario ogni responsabilità per eventuali danni all'Enam o a terzi derivanti dall'espletamento dei servizi affidati (compresi i casi di tossinfezione e intossicazione alimentare nel servizio ristorazione), senza diritto di rivalsa o a compendi da parte dell'Enam, salvi gli interventi in favore dell'aggiudicatario da parte di società assicuratrici.

La responsabilità della corretta esecuzione dei servizi grava sull'aggiudicatario anche nell'ipotesi in cui taluni di questi siano subappaltati a terzi, in tutto o in parte, in conformità a quanto previsto all'art. 21.

L'aggiudicatario è, inoltre, chiamato a rispondere direttamente all'Enam di eventuali danni arrecati a cose di proprietà comunale (struttura, arredi, attrezzature, ecc.).

#### ***Art. 75 - Avvio dell'appalto, fase transitoria e disposizioni particolari***

Durante le 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.

Le utenze graveranno sull'aggiudicatario dal momento della sottoscrizione del contratto, salvo ritenute e conguagli per utenze accertate ed imputabili alla vecchia gestione.

Alla conclusione del contratto, le utenze riferite al periodo di gestione, verranno comunque imputate alla ditta aggiudicataria, se di competenza, utilizzando il deposito cauzionale.

#### ***Art. 76 - Verifiche e controllo***

Per quanto riguarda i servizi oggetto del presente capitolato, l'Enam si riserva il diritto di verificare in qualsiasi momento mediante proprio personale o personale esterno all'uopo specificatamente cooptato al controllo periodico con o senza preavviso della qualità delle prestazioni erogate, del personale addetto, dei servizi assicurati agli ospiti, nonché dell'osservanza di quanto disposto nel presente capitolato.

E' fatto obbligo all'aggiudicatario di consegnare al momento dell'arrivo a ciascun ospite e loro familiari, oltre alla lista dei servizi offerti, un questionario di gradimento che verrà successivamente inviato all'Enam per i dovuti controlli di rito.

Qualora le persone addette alle verifiche vengano a conoscenza d'inadempienze o di irregolarità, si provvederà secondo quanto previsto all'art. 52 del presente capitolato.

#### ***Art. 77 Sciopero ed interruzione del servizio.***

In caso di sciopero dell'aggiudicatario o altri eventi che per qualsiasi motivo possano influire sul normale espletamento del servizio, l'Enam dovrà essere avvisato con un anticipo di almeno 5 giorni.

In caso di proclamazione di sciopero l'aggiudicatario s'impegna comunque a garantire il contingente d'operatori necessario per il mantenimento dei servizi essenziali ai sensi della legge 146/1990 e successive modificazioni ed integrazioni, per garantire il buon funzionamento dei servizi minimi essenziali nell'ambito delle prestazioni di servizi assistenziali.

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 l'assistenza necessaria 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.

La quota di compenso dovuta per i servizi non effettuati da parte dell'aggiudicatario sarà detratta dal computo generale dell'appalto.

#### ***Art. 78 - Stipula del contratto e spese contrattuali***

Ad avvenuta aggiudicazione definitiva seguirà la stipula e la sottoscrizione del formale contratto. L'aggiudicatario dovrà addivenire alla stipulazione del contratto a richiesta e nei termini stabiliti dall'Enam.

Poiché il verbale di gara non tiene luogo né ha valore di contratto, l'aggiudicazione avrà carattere provvisorio e dovrà essere seguita da formale provvedimento d'approvazione da parte dell'Enam.

Si fa poi presente che mentre ogni aggiudicatario sarà vincolato al momento della presentazione e dell'accettazione della propria offerta, l'Enam non si riterrà formalmente impegnata fino alla intervenuta esecutività del menzionato provvedimento d'approvazione.

Nel caso in cui non si proceda all'aggiudicazione definitiva il vincitore non potrà reclamare danni.

L'aggiudicazione comporta per il vincitore l'obbligo della stipula del contratto le cui spese, imposte, tasse vigenti al momento della stipula del contratto, tutte e nessuna esclusa (ad es. rogito, registrazione, ecc.) sono a carico dell'aggiudicatario, con l'esclusione del diritto di rivalsa.

#### **Art. 79 - Cessione del contratto e clausole accessorie**

E' fatto divieto assoluto all'aggiudicatario di cedere il contratto.

È facoltà dell'Enam, in caso di fallimento o di risoluzione del contratto per inadempimento dell'originario aggiudicatario, interpellare il secondo classificato in gara al fine di stipulare un nuovo contratto per il completamento dei servizi oggetto del presente appalto, alle condizioni economiche già proposte in sede d'offerta dal primo classificato

In caso di fallimento del secondo classificato l'amministrazione si riserva la facoltà di interpellare il terzo classificato, per stipulare il nuovo contratto alle condizioni economiche dal secondo classificato.

E' fatto salvo il diritto di recesso dell'Enam nell'eventualità che, a seguito di processi di riorganizzazione che comportino la disponibilità di personale idoneo alla gestione del servizio, l'Amministrazione ritenga più conveniente la gestione in proprio, totale o parziale, dello stesso.

La volontà di recesso viene comunicata all'impresa aggiudicataria con almeno un mese di preavviso mediante raccomandata A/R.

Il presente capitolato, accettato dal soggetto candidato con la sottoscrizione dell'offerta economica, è formato da n. 79 (settantanove) articoli e dai seguenti allegati:

- Allegato A : Modello per le dichiarazioni rilasciate dai soggetti candidati in ordine al possesso dei requisiti di partecipazione alla gara.
- Allegato B: Offerta economica
- Allegato C: Modello subappaltatori.
- Allegato D: Tabella grammature minime.
- Allegato E: Modello attestazione sopralluogo.
- Allegato F: Caratteristiche merceologiche.
- Allegato G: Norme di gestione e protezione legate al contratto di appalto ed opera.
- Allegato H: Tabella 1 - Capienza massima, giornate apertura, totale presunto di presenze/giorno ed importi d'appalto.

Roma li, 23 ottobre 2007

## ALLEGATO "A"

### MODELLO PER LE DICHIARAZIONI RILASCIATE DAI SOGGETTI CANDIDATI IN ORDINE AL POSSESSO DEI REQUISITI DI PARTECIPAZIONE ALLA GARA

Il sottoscritto.....

nato a .....il.....

in qualità di.....

e quindi di legale rappresentante della ditta.....

con sede legale in ..... cap. ....

Via ..... n. ....

Tel.:.....Fax.....

e sede amministrativa in.....cap. ....

Via ..... n°..... Tel. ....Fax.....

e-mail..... codice fiscale .....

partita Iva .....

- *consapevole ai sensi e per gli effetti dell'art.76 del D.P.R. 445/2000, della responsabilità e delle conseguenze civili e penali previste in caso di rilascio di dichiarazioni mendaci e/o formazione di atti falsi e/o uso degli stessi;*
- *consapevole che, qualora fosse accertata la non veridicità del contenuto della presente dichiarazione, l'impresa da lui rappresentata verrà esclusa dalla procedura ad evidenza pubblica per la quale è rilasciata, o, se risultata aggiudicataria, decadrà dalla aggiudicazione medesima;*
- *consapevole che, qualora la non veridicità del contenuto della presente dichiarazione fosse accertata dopo l'avvio dell'appalto, il contratto potrà essere risolto di diritto dall'Enam ai sensi dell'art. 1456 cod. civ.;*
- *informato, ai sensi e per gli effetti dell'art. 13 del decreto legislativo 30 giugno 2003 n° 196, che i dati personali raccolti saranno trattati, anche con strumenti informatici, esclusivamente nell'ambito del procedimento per il quale la presente dichiarazione viene resa;*

## DICHIARA

- a) che il soggetto abilitato a sottoscrivere l'offerta oggetto della presente gara in nome e per conto della ditta istante è il signor..... nato a .....il.....nella sua qualità di .....
- b) che nulla osta ai fini dell'articolo 10 della legge 31 maggio 1965 n. 575 e successive modificazioni (normativa antimafia);
- c) che la ditta non si trova in stato di fallimento, di liquidazione, di amministrazione controllata, di concordato preventivo o qualsiasi altra situazione equivalente a termini di legge, né vi è in corso, a carico di essa un procedimento per la dichiarazione di una di tali situazioni, ovvero non versa in stato di sospensione dell'attività commerciale;
- d) che i soggetti dotati di potere di rappresentanza della ditta nonché il direttore tecnico non hanno riportato condanna, con sentenza passata in giudicato ovvero sentenza di applicazione della pena su richiesta ai sensi dell'articolo 444 del codice di procedura penale, per qualsiasi reato che incida sulla moralità professionale o per delitti finanziari;
- e) che i soggetti dotati di potere di rappresentanza della ditta nonché il direttore tecnico non hanno riportato condanna per alcuno dei delitti richiamati dall'articolo 32 quater c.p. alla quale consegue l'incapacità di contrattare con la pubblica amministrazione;
- f) che la ditta non è incorsa, nella esecuzione di contratti d'appalto con pubbliche amministrazioni, in risoluzioni contrattuali anticipate, disposte dalla stazione appaltante per negligenza, colpa, malafede, inadempienza contrattuale;
- g) che la ditta è in regola con gli obblighi relativi al pagamento dei contributi previdenziali ed assistenziali a favore dei lavoratori;
- h) che la ditta è in regola con gli obblighi relativi al pagamento delle imposte e delle tasse;
- i) che la ditta è iscritta alla C.C.I.A.A. di .....Registro delle Imprese dal ..... al n. ....per l'esercizio dell'attività oggetto della presente gara;
- j) che la ditta è iscritta nel registro delle Cooperative tenuto dalla competente Prefettura (limitatamente a tali categorie di imprese):.....;
- k) che nei confronti dell'impresa non sono state applicate le sanzioni interdittive di cui all'art. 9, comma 2 del D.Lgs. n. 231/ 2001 (*Disciplina della responsabilità amministrativa delle persone giuridiche, delle società e delle associazioni*)” neppure a titolo di misura cautelare ex art. 45 del decreto medesimo;
- l) che i soggetti dotati di potere di rappresentanza sono (**vedi nota 1**, cognome nome, luogo e data di nascita, residenza, incarico societario) .....
- m) che il direttore tecnico dell'impresa, in riferimento al presente appalto, è il signor..... nato a ..... il..... tel. ....
- n) che le sedi INPS, per il regolare versamento dei contributi previdenziali obbligatori, competenti ai fini del presente appalto per i singoli lotti, sono le seguenti:
- (indirizzo completo).....n. posiz.contributiva.....;
- (indirizzo completo).....n. posiz.contributiva.....;
- (indirizzo completo).....n. posiz.contributiva.....;
- (indirizzo completo).....n. posiz.contributiva.....;

(indirizzo completo).....n. posiz.contributiva.....;  
(indirizzo completo).....n. posiz.contributiva.....;

o) che le sedi INAIL, per il regolare versamento dei contributi assicurativi obbligatori, competenti ai fini del presente appalto per i singoli lotti sono le seguenti:

(indirizzo completo).....n. posiz.assicurativa.....;  
(indirizzo completo).....n. posiz.assicurativa.....;  
(indirizzo completo).....n. posiz.assicurativa.....;  
(indirizzo completo).....n. posiz.assicurativa.....;  
(indirizzo completo).....n. posiz.assicurativa.....;  
(indirizzo completo).....n. posiz.assicurativa.....;

p) di accettare incondizionatamente le prescrizioni e le condizioni di gara contenute nel capitolato speciale e in tutti gli altri documenti di gara;

q) di aver valutato tutte le circostanze che hanno portato alla determinazione del prezzo e tutte le condizioni contrattuali che possono influire sull'esecuzione del servizio e di aver considerato il prezzo offerto, nel suo complesso, congruo e remunerativo e tale quindi da consentire la propria offerta, nonché di essersi recato sul posto dove sarà espletato il servizio, aver preso conoscenza delle condizioni dei locali e delle attrezzature presenti;

r) che il valore economico dell'offerta è adeguato e sufficiente rispetto al costo del lavoro ex art. 1 L.327/2000 e di avere tenuto conto dei costi relativi alla sicurezza (Dl.Lgs 626/94);

s) di essere in possesso di tutte le autorizzazioni previste dalla normativa vigente per la produzione e la commercializzazione dei prodotti offerti e di impegnarsi a comunicare immediatamente all'Ente le eventuali sospensioni o revoche delle autorizzazioni di cui sopra;

t) che alla presente gara non partecipano, presentando offerta, imprese controllate o collegate ex 2359 c.c. ed art. 4, comma 5, D. L.vo 19 dicembre 1991 n. 406;

u) che, ai sensi delle disposizioni di cui alla legge 12 marzo 1999 n. 68 che disciplina il diritto al lavoro dei disabili:

- questa Impresa **ha un numero di dipendenti inferiore a 15 unità** e pertanto non essendo soggetta agli obblighi di assunzione obbligatoria, è in regola con le norme che disciplinano il diritto al lavoro dei disabili;

*oppure*

- questa Impresa **ha un numero di dipendenti superiore a 15 unità** e, avendo ottemperato alle disposizioni della legge n. 68/99, è in regola con le norme che disciplinano il diritto al lavoro dei disabili.

A tal fine dichiara, per i necessari accertamenti, che l'Ufficio Provinciale competente è il seguente:

(indirizzo completo).....;

v) di non essersi avvalso di piani individuali di emersione di cui all'articolo 1-bis comma 14 della legge 18 ottobre 2001 n. 383 ovvero di essersi avvalso degli stessi e di aver concluso il periodo di emersione;

z) di essere in possesso della certificazione UNI EN ISO 9001:2000 di categoria, rilasciata da un Ente accreditato SINCERT o accreditato a equivalente organismo riconosciuto in ambito MLA (Multilateral Agreement).

Letto, confermato e sottoscritto.

(Località e data) .....

**FIRMA DEL DICHIARANTE**  
(per esteso e leggibile)

.....

**(nota 1)** I soggetti dotati di potere di rappresentanza sono:

- a) Per le ditte individuali il titolare;
- b) Per le società di capitali anche consortili ai sensi dell'art. 2615-ter del codice civile, per le società cooperative, di consorzi cooperativi, per i consorzi di cui al libro V, titolo X, capo II, sezione II del codice civile, il legale rappresentante e gli eventuali altri componenti l'organo di amministrazione, nonché ciascuno dei consorziati che nei consorzi e nelle società consortili detenga una partecipazione, superiore al 10%, ed i soci o consorziati per conto dei quali le società consortili o i consorzi operino in modo esclusivo nei confronti della Pubblica Amministrazione;
- c) Per i consorzi di cui all'art. 2602 del codice civile, chi ne ha la rappresentanza e gli imprenditori o società consorziate;
- d) per le società in nome collettivo, tutti i soci.
- e) per le società in accomandita semplice, i soci accomandatari;
- f) per le società di cui all'art. 2506 del codice civile, coloro che le rappresentano stabilmente nel territorio dello Stato.

## ALLEGATO "B"

### OFFERTA ECONOMICA

Spett. ENAM  
Viale Trastevere, 231  
00153 Roma

*OGGETTO: procedura aperta per la gestione in lotti distinti e separati delle case di soggiorno Enam.*

Il sottoscritto \_\_\_\_\_ nato a \_\_\_\_\_ il \_\_\_\_\_ titolare o legale  
rappresentante della ditta \_\_\_\_\_ codice fiscale  
\_\_\_\_\_, partita I.V.A. \_\_\_\_\_ con sede legale in \_\_\_\_\_  
C.A.P. \_\_\_\_\_ Via \_\_\_\_\_ n° \_\_\_\_\_ tel. \_\_\_\_\_ fax  
\_\_\_\_\_ e-mail \_\_\_\_\_ e con sede amministrativa in \_\_\_\_\_  
C.A.P. \_\_\_\_\_ Via \_\_\_\_\_ n° \_\_\_\_\_ tel. \_\_\_\_\_

sotto la sua personale responsabilità ed edotto delle sanzioni previste dall'articolo 76 del D.P.R. n. 445 del 2 dicembre 2000

### DICHIARA

di avere preso visione e di accettare, senza condizione o riserva alcuna, tutte le norme e disposizioni contenute nel bando di gara, nel relativo capitolato e documenti allegati ivi richiamati, nonché di avere preso conoscenza dello stato dei luoghi e dei locali interessati dalla gara in oggetto accettandone tutte le condizioni e, visti gli importi- prezzi onnicomprensivi unitari pro-capite a base di gara dei seguenti lotti (art.4 presente capitolato)

Lotto n.1	Casa di soggiorno di San Cristoforo al Lago (TN)	€ 60,78 (oltre IVA)
Lotto n.2	Casa di soggiorno di Farra di Soligo (TV)	€ 59,69 (oltre IVA)
Lotto n.3	Casa di soggiorno di Fano (PU)	€ 55,38 (oltre IVA)
Lotto n.4	Casa di soggiorno di Silvi Marina (TE)	€ 50,57 (oltre IVA)
Lotto n.5	Casa di soggiorno di Fiuggi (FR)	€ 53,33 (oltre IVA)
Lotto n.6	Casa di soggiorno di Lorica (CS)	€ 57,01 (oltre IVA)

### OFFRE

#### la seguente percentuale di ribasso

Lotto n. 1	.....	(importo in cifre e in lettere)
Lotto n. 2	.....	(importo in cifre e in lettere)
Lotto n. 3	.....	(importo in cifre e in lettere)
Lotto n. 4	.....	(importo in cifre e in lettere)
Lotto n. 5	.....	(importo in cifre e in lettere)
Lotto n. 6	.....	(importo in cifre e in lettere)

(In caso di discrepanza tra l'importo in cifre ed in lettere è valido l'importo in lettere)

Data.....

Enam – Ente Nazionale Assistenza Magistrale  
Appalto per l'affidamento del servizio di gestione (global service) delle Case di Soggiorno dell'Enam  
Capitolato d'appalto

67

Firma e timbro del legale rappresentante dell'impresa per accettazione del presente capitolato d'appalto .....

per la Ditta (timbro e firma)  
IL LEGALE RAPPRESENTANTE

-----

**N.B.**

In caso di raggruppamenti di impresa, il presente modulo deve essere sottoscritto dai rappresentanti legali di tutte le ditte temporaneamente associate.

**AI SENSI E PER GLI EFFETTI DELL'ARTICOLO 1341 COD. CIV., LA DITTA APPROVA SPECIFICATAMENTE I SEGUENTI ARTICOLI DEL CAPITOLATO SPECIALE:**

Art. 4 (Prezzi unitari a base di gara); art. 5 (Durata dell'appalto); art. 09 (Requisiti morali e professionali); art. 13 (Documentazione comprovante i requisiti morali e professionali); art. 14 (Documentazione comprovante la capacità finanziaria economica e tecnica); art. 16 (Modalità di presentazione dell'offerta); art. 19 (Falsità delle dichiarazioni); art. 20 (Validità dell'offerta); art. 23 (Soggetto competente alla sottoscrizione dell'offerta economica); art. 29 (Pari offerte); art. 30 (Offerte anormalmente basse); art. 31 (Cause espresse di esclusione); art. 36 (Concorrenza sleale); art. 51 (Inadempienze); art. 52 (Penalità); art. 53 (Clausola risolutiva espressa ex art. 1456 c.c.); art. 65 (Sito internet); art. 66 (Foro competente).

Data .....

per la Ditta (timbro e firma)  
IL LEGALE RAPPRESENTANTE

-----

**N.B.**

In caso di raggruppamenti di impresa, il presente modulo deve essere sottoscritto dai rappresentanti legali di tutte le ditte temporaneamente associate.

In caso di partecipazione a più lotti l'offerta va presentata singolarmente per ogni singolo lotto.

## ALLEGATO "C"

### MODELLO SUBAPPALTATORI

Il sottoscritto.....  
nato a..... il.....  
in qualità di .....  
e quindi di legale rappresentante della ditta.....  
con sede legale in ..... cap.....  
via ..... n.....  
tel..... Fax.....  
e sede amministrativa in..... cap.....  
via ..... n°..... Tel.: ..... Fax.....  
e-mail..... codice fiscale.....  
partita iva .....

intende in caso di aggiudicazione

.....  
.....

corrispondente al ..... % dell'intero ammontare dell'appalto (non deve superare il **30%**).

A tale scopo il sottoscritto si obbliga:

- a praticare per la parte di fornitura o di servizio affidati in subappalto:
  - gli stessi prezzi risultanti dall'aggiudicazione;
  - i prezzi di aggiudicazione ribassati del.....% (il ribasso non può essere superiore al 20 %);

(NB: dovranno essere riportati tutti i ribassi d'asta offerti per ciascuna singola casa)

• a richiedere all'Enam, successivamente all'aggiudicazione, mediante **istanza scritta, l'autorizzazione al subappalto** (indicando il soggetto subappaltatore) allegando la seguente documentazione:

- dichiarazione compilata dal subappaltatore di non trovarsi in alcuna delle cause di esclusione dalle gare resa utilizzando il modello "B" allegato al capitolato speciale;
- certificato di iscrizione alla C.C.I.A.A. (Registro delle Imprese) del subappaltatore. Detto certificato deve riportare la dicitura "antimafia" per consentire alla P.A. l'acquisizione delle necessarie informazioni" relative al subappaltatore;
- dichiarazione della impresa aggiudicataria subappaltante circa la sussistenza o meno di eventuali forme di controllo o di collegamento a norma dell'art. 2359 del codice civile con l'impresa affidataria del subappalto.

Il contratto di subappalto, nel caso in cui venga autorizzato dall'ente appaltante, dovrà:

- essere depositato in copia autentica presso l'Enam almeno 20 (venti) giorni prima della data di effettivo inizio del servizio o fornitura;
- prevedere espressamente i seguenti elementi essenziali:

a) l'impegno per l'impresa aggiudicataria a praticare, per la parte di fornitura o di servizio affidata in subappalto, gli stessi prezzi unitari risultanti dall'aggiudicazione con ribasso non superiore al 20%;

b) l'obbligo a carico dell'impresa aggiudicataria di trasmettere all'Enam entro venti giorni dalla data di ciascun pagamento effettuato nei suoi confronti, copia delle fatture quietanziate e relative ai pagamenti corrisposti da essa aggiudicataria al subappaltatore;

c) l'obbligo del subappaltatore ad osservare integralmente nei confronti dei propri dipendenti il trattamento economico e normativo stabilito dai contratti collettivi nazionale e territoriale per il settore e per la zona nella quale si svolgono i lavori;

d) la responsabilità solidale dell'impresa aggiudicataria dell'osservanza delle norme anzidette da parte dei subappaltatori nei confronti dei loro dipendenti per le prestazioni rese nell'ambito del subappalto;

e) l'impegno dell'impresa aggiudicataria (e per suo tramite dell'impresa subappaltatrice) a trasmettere, all'inizio dell'appalto e successivamente con periodicità semestrale, se trattasi di appalto pluriennale, certificazione di regolarità contributiva rilasciata dagli Enti previdenziali, assicurativi ed antinfortunistici competenti; tale disposizione si applica limitatamente agli appalti di servizi da eseguirsi all'interno delle case di soggiorno con organizzazione e gestione propria dell'appaltatore;

f) La seguente clausola: *“L'esecuzione della fornitura o servizio affidato in subappalto non può formare oggetto di ulteriore subappalto”*.

Letto, confermato e sottoscritto.

(Località e data) .....

FIRMA e TIMBRO  
(per esteso e leggibile)

.....

(Località e data) .....

## **ALLEGATO “D”**

### **TABELLA DIETETICA DELLE GRAMMATURE A CRUDO DEI GENERI ALIMENTARI OCCORRENTI PER LA PREPARAZIONE DI CIASCUN PIATTO**

(I pesi si riferiscono ai prodotti al netto dello scarto - parte edibile)

#### **COLAZIONE:**

- Latte intero, parzialmente e totalmente scremato cc. 350
- Cioccolato cc.350
- Orzo cc. 350
- Caffè (70% caffè, 30% orzo) q.b.
- Caffè espresso cc.100
- The cc. 350
- Zucchero gr. 20
- Zucchero di canna gr. 20
- Zucchero a basso contenuto di caloria gr. 20
- Fette biscottate 2 conf. Singole
- Brioche fresche gr. 60
- Biscotti e
- Biscotti per la prima infanzia gr. 60
- Omogeneizzati gr. 60
- Cerali in confezioni monodose gr 35
- Burro gr. 20
- Marmellata gr. 25
- Miele gr. 25
- Yogurt gr. 125
- Succhi di frutta 100 ml.
- Spremute di agrumi 100 ml.
- Frutta cotta gr. 100
- Frutta di stagione gr. 100
- Affettati e salumi gr. 70
- Formaggi gr. 70

#### **PRIMI PIATTI:**

- Pasta asciutta gr. 100
- Riso asciutto gr. 100
- Semolino asciutto o farina di polenta gr. 80
- Gnocchi di patate o alla romana gr. 250
- Pasta ripiena fresca gr. 200
- Riso o pastina per minestrine gr. 50
- Semolino in brodo gr. 30

Enam – Ente Nazionale Assistenza Magistrale  
Appalto per l'affidamento del servizio di gestione (global service) delle Case di Soggiorno dell'Enam  
Capitolato d'appalto

Pasta ripiena in brodo gr. 100  
Verdura per creme, passati o minestrone gr. 200  
Formaggio grana padano grattugiato gr. 10

## **SECONDI PIATTI:**

### **CARNE BOVINA**

Bollito, brasato, arrosto (anteriore di vitellone) gr. 150  
Bistecca, roast-beef (sotto filetto di vitellone) gr. 150  
Vitello tonnato (coscia di vitellone) gr. 130  
Spezzatino (anteriore di vitellone) gr. 170  
Svizzere, polpette, crocchette (petto di vitellone) gr. 100

### **CARNE SUINA:**

Lonza gr. 120  
Coscia o spalla gr. 130  
Salsiccia magra gr. 150  
Bracioline o carré gr. 170

### **CARNE AVICOLA:**

Pollo o tacchino con ossa gr. 250  
Petto di pollo o fesa di tacchino gr. 150  
Spezzatino di tacchino gr. 170

### **CONIGLIO:**

Coniglio con ossa gr. 230

### **PESCE:**

Trota gr. 200  
Tranci di: nasello, spada, smeriglio gr. 200  
Filetti di: platessa, sogliola, merluzzo e branzino gr. 200  
Tonno sott'olio (sgocciolato) gr. 100

### **UOVA:**

in frittata od omelette gr. 120  
alla coque, sode n° 2

**AFFETTATI:**

Prosciutto cotto, salame cotto, mortadella gr. 80  
Coppa, salame crudo, speck gr. 80  
Prosciutto crudo, bresaola, manzo affumicato gr. 70  
Salumi misti gr. 90

**FORMAGGI:**

Formaggi a pasta dura gr. 100  
Formaggi a pasta molle gr. 100  
Latticini (ricotta, primo sale, mozzarella) gr. 120

**CONTORNI:**

Insalata verde gr. 90  
Verdure crude gr. 150  
Verdure cotte gr. 250 - 300  
Patate gr. 250  
Legumi secchi gr. 100

**COMPLEMENTO PER OGNI PASTO****FRUTTA E DESSERT:**

Frutta fresca di stagione gr. 200  
Frutta fresca cotta gr. 200  
Frutta di stagione frullata gr. 150  
Macedonia di frutta fresca gr. 170  
Budino (gr. 100-110)  
Yogurt alla frutta o al naturale (gr. 125)  
Dolce (gr. 100)  
Gelato (ml. 100)

**BEVANDE:**

Acqua minerale naturale 0,75 l.  
Acqua minerale gassata 0,75 l.  
Vino bianco e rosso 0,25 l.  
Caffè 25 ml.  
Camomilla 100 ml.  
Digestivo ml. 25

## **PANE E GRISSINI**

Pane (in pezzatura da gr. 40/60) gr. 120

Grissini (in bustine da gr. 15) gr. 60

**ALLEGATO "E"**

**MODELLO ATTESTAZIONE SOPRALLUOGO**

Il sottoscritto.....  
nato a.....il.....  
in qualità di .....  
quindi di legale rappresentante della ditta.....  
e/o delegato dal legale rappresentante della ditta .....  
con sede legale in .....cap.....  
via .....n.....  
tel.....Fax.....  
e sede amministrativa in.....cap.....  
via .....n°..... Tel.: .....Fax.....  
e-mail..... codice fiscale.....  
partita iva .....

ha effettuato sopralluogo presso la casa di soggiorno Enam di .....  
il giorno ..... alle ore .....  
ai sensi dell'art. 16 punto 8 del capitolato d'appalto relativo alla gara d'appalto per l'affidamento del servizio di gestione (global service) delle case di soggiorno Enam.

FIRMA e TIMBRO  
(per esteso e leggibile)

IL DELEGATO ENAM  
(per esteso e leggibile)

.....

.....

(Località e data) .....

## **ALLEGATO “F”**

### **ELENCO ALIMENTI E CARATTERISTICHE MERCEOLOGICHE**

#### **A) CARNI-INSACCATI-UOVA**

Carne di vitello tritata 1^ scelta  
Spezzatino magro di vitello 1^ scelta  
Spiedini di vitello 1^ scelta  
Arrosto di vitello 1^ scelta  
Fettine di vitello tenere 1^ scelta  
Scaloppine di vitello 1^ scelta  
Rolata di coniglio o coniglio in parti 1^ scelta  
Arrosto di suino magro 1^ scelta  
Salsiccia 1^ scelta  
Prosciutto crudo e cotto 1^ scelta  
Cosce di pollo 1^ scelta  
Rolata di tacchino 1^ scelta  
Petto di pollo 1^ scelta  
Petto di tacchino 1^ scelta  
Uova freschissime (60/65 gr.)

#### **B) FRUTTA E VERDURA**

Patate 1^ scelta, Carote, Zucchine, Lattuga, Finocchi, Cavolfiori, Pomodori, Fagiolini, Cipolle, Peperoni, Broccoletti, Melanzane, Porri, Zucca, Piselli freschi, Barbabietole, Aromi e Gusti vari (rosmarino, prezzemolo, alloro, basilico, sedano origano) Aglio.  
Banane 1^ scelta, Mandaranci dolci senza semi, Arance dolci, Mele Golden o rosse dolci, Pere, Kiwi, Uva bianca da tavola, Fragole, Pesche, Albicocche, Limoni.

#### **C) GENERI ALIMENTARI, BEVANDE E VARI**

Acqua minerale naturale e/o frizzante (preferibilmente oligominerale) bottiglie 0,75 l. in vetro;  
Succhi di frutta in confezioni monodose, con e senza zucchero, sapori vari.  
Pastina da minestra, anche integrale (anellini, puntine, farfalline, ditalini, stelline)  
Pasta normale o integrale (vari formati)  
Riso normale e integrale  
Farina bianca 00  
Farina gialla  
Semola  
Zucchero, Zucchero di Canna, Zucchero a basso contenuto di calorie  
Sale grosso o fine e iposodico/iodato  
Olio extra vergine di oliva dell'anno corrente  
Burro

Aceto di vino, di mele e balsamico  
Vino bianco e rosso secco e dolce da tavola (denominazione di origine controllata)  
Uova fresche  
Pelati  
Passata di pomodoro  
Conserva di pomodoro  
Legumi secchi (in proporzione mista o in dettaglio)  
Dadi (conf.. da 30 pz)  
Origano in vasetto  
Yogurt intero, magro (basso contenuto di calorie) e alla frutta, tutti senza conservanti

Budini alle creme e alla frutta senza conservanti e/o coloranti  
Lievito per dolci  
Bicarbonato

#### D) LATTICINI VARI

Formaggini magri  
Formaggi da spalmare  
Fiocchi di latte  
Gorgonzola  
Provola Affumicata  
Certosino magro  
Bra  
Edam fresco  
Olandese a crosta rossa  
Fontina  
Latte fresco intero, parzialmente e totalmente scremato  
Ricotta magra di pecora  
Fiordilatte  
Mozzarella di mucca  
Mozzarella di bufala

#### E) PANE

Pane affettato bianco e integrale  
Pane bianco in panini all'olio e al latte  
Crostini di pane integrale  
Pasta per pizza di prima qualità  
Pane grattugiato  
Grissini bianchi, integrali ed aromatizzati

#### F) PRODOTTI SURGELATI

Gamberetti

Enam – Ente Nazionale Assistenza Magistrale  
Appalto per l'affidamento del servizio di gestione (global service) delle Case di Soggiorno dell'Enam  
Capitolato d'appalto

Seppioline  
Filetti di merluzzo (conf. grande/media/piccola)  
Tranci di merluzzo (conf. grande/media/piccola)  
Palombino  
Nasello  
Nocciolino  
Sogliole o plattesse (conf. grande/media/piccola)  
Gnocchi di patate  
Spinaci (conf. grande/media/piccola) in alternativa a verdure di stagione  
Fagiolini (conf. grande /media/piccola) in alternativa a verdure di stagione  
Piselli (conf. grande /media/piccola) in alternativa a verdura di stagione

## TABELLE MERCEOLOGICHE

La Ditta appaltatrice è tenuta all'approvvigionamento degli alimenti che posseggono i seguenti requisiti.

I prodotti alimentari devono essere sempre della migliore qualità in commercio e della migliore provenienza, essi dopo la confezione dovranno rispondere alle caratteristiche dietetiche e sanitarie di massima garanzia.

L'approvvigionamento degli alimenti in stoccaggio (acqua minerale, vino, latte, paste secche, riso, scatolame in genere, oli alimentari, prodotti surgelati, prodotti congelati, sfarinati, ecc...) deve essere effettuata con regolare frequenza tale da assicurare l'acquisto di prodotti di più recente fabbricazione.

L'approvvigionamento degli alimenti freschi dovrà avvenire indicativamente:

- giornalmente per quanto riguarda la fornitura di pane;
- settimanalmente per le derrate di facile deterioramento;
- settimanalmente per gli altri alimenti quali: surgelati, frutta, ortaggi, uova ecc.;
- tre volte la settimana per carni, insaccati.

Si riportano in appresso le caratteristiche merceologiche ed organolettiche dei generi alimentari di largo consumo.

## FRUTTA FRESCA

La frutta allo stato fresco dovrà essere di recente raccolta, non presentare tracce di appassimento di prima qualità, sana, di stagione, selezionata a perfetta maturazione per il pronto consumo e di pezzatura uniforme, esente da difetti visibili sull'epicarpo (superficie da frutto) ed in particolare dovrà presentare le peculiari caratteristiche organolettiche della specie (i tipici sapori devono essere accentuati) e delle cultivar richieste con l'ordinazione. La calibratura non dovrà essere inferiore ai 190 gr; per l'albicocca non inferiore ai 50 gr. e per il mandarino e il kiwi non inferiore ai 70 gr..

Dovrà aver raggiunto la maturità fisiologica che la renda adatta al consumo, e le partite, ad ogni consegna, dovranno essere selezionate in modo omogeneo ed uniforme e composte di prodotti appartenenti alla stessa specie, alla medesima coltivazione e zone di produzione, essere turgida, non bagnata artificialmente, né trasudante acqua di condensazione in seguito ad un improvviso sbalzo termico. Durante la conservazione non si devono raggiungere temperature di raffreddamento tali da provocare il surgelamento. L'eccessivo abbassamento della temperatura di refrigerazione anche senza aggiungere allo stato di congelamento provoca un metabolismo anormale e i frutti tendono a marcire e a sviluppare odori anormali. I limoni dovranno essere di prima qualità, di forma ovoidale con epicarpo (buccia) indenne da: alterazioni di natura non parassitaria (lesioni o cicatrici prodotte dal vento, da urti o sfregamento contro rami o spine), da membranosi dei limoni (alterazioni prodotte da fumigazioni cianitriche), da alterazioni prodotte da fitofarmaci o di origine sconosciuta o di natura parassitaria o infetti da batteri e funghi. Gli stessi dovranno essere della pezzatura di circa 100/130 grammi, ricchi di sugo, a pieno turgore e con semi non germogliati. Per gli agrumi eventualmente trattati con difenile., ortofenilfenolo o ortofenilfenato di NA è obbligatoria l'indicazione sulla carta di avvolgimento o quantomeno, sui contenitori. Le banane dovranno presentare le peculiari caratteristiche organolettiche della specie avere grammatura di 150 gr. Circa cadauna avere raggiunta la maturità fisiologica che le rende adattata al pronto consumo. Le stesse dovranno essere consegnate "sciolte" cioè staccate dal casco, essere omogenee ed uniformi perfettamente sane ed esenti da qualsiasi difetto o tara di qualsiasi origine che possano alterare, a giudizio insindacabile degli incaricati del controllo, i caratteri organolettici delle stesse.

Devono intendersi tassativamente esclusi i prodotti che:

- abbiano subito procedimenti artificiali impiegati al fine di ottenere anticipata maturazione e che abbiano scoperto una conservazione eccessivamente lunga nel tempo in ambienti a temperatura e stato igrometrico dell'aria condizionata (conservazione che abbia pregiudicato le doti organolettiche del vegetale);
- portino tracce visibile di appassimento, alterazioni biochimiche funzionali incipienti od in via di evoluzione, guasti, fermentazioni incipienti, ammaccature, abrasioni, screpolature non cicatrizzate, iperspacchi, terra o materiale eterogeneo;
- siano attaccati da parassiti animali o vegetali (larve in attività biologica esistenti nell'intero della frutta, scudetti di coccidi aderenti all'epicarpo, dermatosi, incrostazioni nere da fumaggine, tacche crostose spacchi semplici o raggianti derivanti da ticchiolatura) ecc.;
- presentino distacco prematuro del peduncolo o morfologia irregolare dovuta ad insufficienza di sviluppo, a rachitismo, ad atrofia, a teratologia a malformazione ed ad altre anomalie;
- siano stati trattati con sostanze chimiche nocive e/o comunque non consentite dalle vigenti norme in materia e/o che riportino residui di antiparassitari.

La frutta dovrà essere consegnata in contenitori ad un solo strato. Quando ciò sia impossibile in dipendenza della natura del prodotto, esso potrà essere consegnato in imballaggio a due (o più) strati. In nessun caso i prodotti degli strati sottostanti potranno essere di qualità e calibro inferiori a quelli dei prodotti visibili. A richiesta dell'Enam l'aggiudicatario si impegna a possedere e presentare le bolle di consegna rilasciate dalle Ditte fornitrici.

## VERDURA

Gli ortaggi allo stato fresco dovranno essere di prima qualità e presentare le peculiari caratteristiche merceologiche di specie e delle qualità richieste, essere di recente raccolta essere giunti ad una naturale e compiuta maturazione fisiologica e commerciale, essere asciutti (cioè non bagnati artificialmente né trasudanti di acqua di condensazione a seguito di improvviso sbalzo termico, né gementi acqua di vegetazione in conseguenza di ferite, abrasioni meccaniche od in seguito a naturale processo di sopramaturazione) privi di terrosità, di altri corpi o prodotti eterogenei e di ogni residuo di fertilizzazione ed antiparassitari.

Dovranno appartenere alla stessa specie botanica, cultivar e zona di maturazione, essere freschi e di pezzatura uniforme, a seconda della specie e cultivar, essere privi (secondo gli usi e le disposizioni del mercato locale) di parti o porzioni non direttamente utilizzabili e non espressamente necessarie alla normale conservazione del corpo vegetale reciso, inoltre gli ortaggi a foglia non dovranno essere surriscaldati, dovranno essere indenni, cioè esenti da qualsiasi difetto o tara di qualsiasi origine che possano alterare ( a giudizio insindacabile degli incaricati del controllo qualitativo all'atto della ricezione), i caratteri organolettici degli ortaggi stessi.

Il 50% dei vegetali (frutta e verdura) da consumarsi crudi dovranno provenire da coltivazioni garantite dal marchio di "qualità ambientale e biologica".

Sono tassativamente esclusi dalla fornitura gli ortaggi che:

- presentano tracce di appassimento, alterazione biochimiche funzionali, guasti e fermentazioni anche incipienti, iperspacchi, terra a materiali eterogenei;
- abbiano subito trattamenti tecnici per accelerare o ritardare la maturazione e favorire le colorazioni o la consistenza del vegetale e/o che riportino residui di antiparassitari ed altre sostanze nocive;
- siano attaccati da parassiti animali o vegetali;
- ortaggi a bulbo che presentino germogli.

Gli ortaggi quali aglio, cipolla, patate non devono essere trattati con raggi gamma.

Le patate dovranno essere di morfologia uniforme e con un peso minimo di 60gr. per tubero e massimo di 270 gr. e dovranno essere di ottima qualità. I tuberi dovranno essere selezionati per qualità e grammatura e le singole partite dovranno essere formate da masse di tuberi omogenei ed appartenenti ad una sola cultivar. Il peso minimo del tubero potrà essere inferiore a quello previsto soltanto nel caso di rifornimento di prodotto novello.

Sono escluse dalla fornitura le patate che presentino tracce di verde epicarnale (solanina), di germogliazione incipiente ed in via di evoluzione costituita da germogli luce e germogli ombra, da germogli filandi di degermogliazione , stolonatura (presenza di stoloni), tracce di niarcescenze incipienti , in atto o in via di evoluzione, maculosità bruna della polpa, cuore cavo, conformazione irregolare, attacchi pernosporerici, incrostazioni terrose o sabbiose aderenti o sciolte in sacco, scortico di pala, abrasioni, ferite generiche aperte o superate.

Sono altresì esclusi infetti dalle malattie che attraversano il tubero della patata (alterazioni da agenti fungini parassiti, da virosi, da malattie ed alterazioni diverse).

Le patate dovranno essere inoltre essenti da odori (latomia del tubero della patata), tanfi, lezzi e retrogusti di qualunque origine avvertibili prima o dopo la cottura del vegetale. Per la fornitura delle patate di produzione nazionale (continentale ed insulare) sono ammessi gli imballaggi d'uso sul mercato locale (tele ed imballaggi lignei), mentre per il prodotto estero le partite debbono essere confezionate in tela di canapa o juta, con imboccature cucite, cartellinate e piombate.

Sono previsti i tuberi delle seguenti morfologie: tondeggianti appiattiti ovali oblungi, oblungi, incurvati reniformi.

Gli ortaggi non dovranno essere deteriorati da un'eccessiva pressione, pur se disposti ben serrati nell'imballaggio. In nessun caso i prodotti degli strati sottostanti potranno essere di qualità e calibro inferiore a quelli dei prodotti visibili. È consentito l'impiego di ortaggi surgelati solo per motivi eccezionali (climatici o di mercato) che non consentano la reperibilità del prodotto fresco, salvo quando è previsto nel menù, comunque la quantità di ortaggi surgelati non deve essere maggiore del 30% degli ortaggi previsti.

Non è consentito utilizzare ortaggi in scatola eccetto per i pomodori pelati. I legumi devono essere secchi, integri, privi di impurità e corpi estranei. La raccolta degli stessi non deve essere maggiore di un anno.

A richiesta dell'Enam la Ditta aggiudicatrice si impegna a presentare le bolle di consegna rilasciate dalla ditta fornitrice.

## DISPOSIZIONE PER GLI IMBALLAGGI DELLA FRUTTA E DELLA VERDURA

Gli imballaggi dovranno essere solidi, costruiti a regola d'arte, in modo da assicurare fino al consumo la perfetta conservazione dei prodotti contenuti, puliti, asciutti e rispondenti alle esigenze igieniche. La carta od altri materiali eventualmente utilizzati nell'interno dell'imballaggio dovranno essere nuovi e non nocivi per l'alimentazione.

## FORMAGGI

Il formaggio tipo Parmigiano Reggiano

Caratteristiche:

- pasta dura di 1<sup>a</sup> scelta, cotta a lenta maturazione;
- preparato esclusivamente con latte intero di vacca;
- pasta di color paglierino, sapore ed aroma fragrante, delicato e saporito, ma non piccante;
- struttura minutamente granulata con frattura a scaglia, con occhiatura minuta, appena visibile;

- crosta regolarmente formata continua, priva di screpolature, cavità e fessure, dello spessore da 4 a 8 mm; con non meno del 32% di materie grasse sulla sostanza secca; umidità non più del 34%;
- privo di batteri patogeni ed esente da indici microbiologici di inquinamento fecale; con non meno di 12 mesi di stagionatura; proveniente dalle zone indicate dal D.P.R. 30.10.1995 n°1269 alla voce “Grana Padano”

altri formaggi:

dovranno possedere le caratteristiche fisiche ed organolettiche proprie di ciascun formaggio, proveniente da latte pastorizzato ottenuto da stalle risanate; essere di 1^ qualità, risultare non amari, di consistenza normale e non viscosa, non dovranno presentare macchie estranee al loro colore tipico; all'esterno non dovranno presentare screpolatura, fenditure e fori. La pasta del formaggio dovrà presentarsi omogenea ed al suo giusto punto di maturazione e stagionatura. Tutti i formaggi all'analisi microbiologica dovranno risultare privi di batteri patogeni ed esenti da indici microbiologici di inquinamento fecale. I formaggi dovranno essere D.O.P. o consimili.

In particolare:

Ricotta: dovrà essere ottenuta dal siero residuo della cagliatura, riscaldamento a 72° c. e opportunamente acidificato. Non deve avere sapore acido o amaro, aspetto spugnoso, e/o colorazione anomala; deve essere priva di conservanti. Il prodotto commerciale non deve avere vita superiore a 10 giorni dalla produzione e deve essere consegnato in confezione sottovuoto.

L'etichetta deve essere conforme al D. L.vo 109 del 27.01.1992.

Formaggini: dovranno essere costituiti da formaggio fuso pastorizzato, senza polifosfati; composizione percentuale media: grasso sul secco non inferiore al 50% reazioni: Villavecchia: negativa; coloranti artificiali assenti.

Italico e similari: formaggio caratterizzato da diversi nomi brevettati, prodotto con latte intero. Coagulazione in piccole partite. Contenuto in materia grassa riferita alla sostanza secca non inferiore al 50%

Emmenthal: formaggio tipo svizzero derivante da latte normalmente intero; salatura a secco; contenuto in materia grassa riferita alla sostanza secca non inferiore al 45%.

Mozzarelle: ottenute da latte intero di vacca, pasta bianca, morbida, senza crosta, delicatamente filata, lattiginosa, di sapore dolce gradevolmente acidulo: grasso sulla sostanza secca: minimo 44%, confezionate in forma ovalica; del peso di grammi 80/120 cad. racchiuso, con loro latticello, singolarmente od in confezione plurima per comunità, in appositi involucri debitamente sigillati, sui quali dovranno essere riportati i dati richiesti dalle disposizioni legislative in materia, in atto al momento della fornitura. E' assolutamente vietata la somministrazione del prodotto non racchiuso in confezioni sigillate.

Sono tassativamente esclusi i formaggi:

- privati, anche se in parte, dei loro elementi nutritivi; con pasta mescolata a sostanze di qualità inferiore o comunque trattata in modo variarne la composizione naturale; in cattivo stato di conservazione; insudiciati, invasi di parassiti, inquinati da batteri patogeni, in stato di alterazione o comunque nocivi, adulterati, contraffatti o non rispondenti per natura, sostanza e qualità alle loro denominazioni; contenenti sostanze estranee al latte, riempitivi, antisettici, disinfettanti, polifosfati, conservativi anche se innocui (con la sola eccezione del Cloruro di sodio nella misura prevista dalle formule di preparazione);

Sono inoltre tassativamente esclusi i formaggi aventi i seguenti difetti che sono caratteristiche del grana e tipi analoghi:

- cancro del formaggio: si manifesta con piccole cavità nella crosta e si produce di frequente quando la reazione è ancora acida;
- fontanelle: sono quelle cavità più o meno rade e profonde che si formano sulla parte superiore della forma dopo la cottura;
- correzioni e guscia: sono quelle piccole screpolature più o meno profonde che si formano sulla superficie della forma e specie negli spigoli;
- vescicotto o vuoto: sono cavità che si formano nel formaggio appena preparato e si manifestano con un suono piuttosto cupo percuotendo la forma;
- unghia: consiste nell'eccessivo essiccamento della crosta dovuto a una temperatura troppo elevata nel magazzino di maturazione, ad una eccessiva aerazione od a una salatura troppo spinta;
- sfoglia: consiste nella formazione i spaccature nell'interno della pasta;
- chiarezza della pasta: si manifesta nel formaggio con la comparsa di occhi minutissimi, indizio di uno sviluppo anormale di gas;
- colorati artificialmente, se la considerazione non sia debitamente autorizzata con coloranti ammessi dalle vigenti disposizioni di Legge.

## CARNI

### POLLI TACCHINI e CONIGLI

La fornitura delle suddette carni dovrà rispettare le vigenti normative in materia.

### POLLO A BUSTO INTERO e TACCHINI

I polli dovranno essere di prima qualità, giovani, sani, di regolare sviluppo e di buona conformazione, in ottimo stato di nutrizione e di conservazione. Non sono ammesse consegne di animali morti naturalmente.

Il dissanguamento deve essere completo e non devono risultare coaguli sanguigni, non debbono altresì essere presenti materiali d'altro genere in corrispondenza delle aperture naturali. Non devono

presentare fratture, edemi od ematomi. La pelle deve essere pulita elastica e non disseccata, senza penne e plumule, senza soluzioni di continuità, ecchimosi o macchie verdastre.

La carne deve essere di colorito bianco/rosa tendente al giallo, di buona consistenza, non infiltrata di sierosità. I polli devono essere di produzione nazionale, senza gozzo e budella e senza frattaglie, testa e zampe, del peso medio unitario di circa gr. 1200. I polli non devono aver subito l'azione di sostanze estrogene.

La macellazione dovrà essere avvenuta non oltre i due giorni precedenti la consegna; fra la macellazione e la consegna la merce dovrà essere conservata a temperatura di refrigerazione.

Tacchino: le carni dovranno provenire da animali in buona salute, da allevamenti nazionali e prive di sostanze estrogene. Dovranno essere confezionati sottovuoto con scadenza non inferiore ai 10 giorni. Non è consentito, in modo assoluto, alcun processo di congelazione.

Le carni oggetto del presente appalto sono sottoposte alla disciplina di cui al D.P.R. 10.08.1972 n° 967.

#### FESE DI TACCHINO e FILETTI DI POLLO

Dovranno provenire da animali di prima qualità, giovani sani, di regolare sviluppo, di buona conformazione, in ottimo stato di nutrimento e di conservazione.

#### CONIGLI

Di origine nazionale, dovranno avere peso di gr. 2.500 – 2.800, essere di 1^ qualità presentare caratteristiche morfologiche ed organolettiche costanti, essere privi di qualunque parassita vegetale o animale e presentarsi atti ad una buona e sana alimentazione umana. Non è consentito, in modo assoluto, alcun processo di congelazione.

#### CARNI SUINE E BOVINE

Le carni suine e bovine dovranno: essere fresche, provenire da animali non riproduttori, provenire da animali sani, di razze pregiate in ottimo stato di nutrizione e sottoposti a regolare visita veterinaria prima della macellazione; avere buon sapore, essere tenere e ben digeribili, non avere odore sgradevole. Per quanto attiene la fornitura di carne si richiede obbligatoriamente che la carne sia posta sotto la tutela del marchi registrati a livello nazionale e il trasporto sia effettuato a mezzo cella frigorifera e che il taglio delle fettine sia sottile così come richiesto dalle cuoche.

Pertanto il fornitore è tenuto a presentare il certificato di iscrizione. Inoltre nel corso della fornitura, L'Ente si riserva il diritto di richiedere al fornitore di presentare la dichiarazione di provenienza della merce oppure la dichiarazione del veterinario del macello che la merce è di provenienza nazionale.

## UOVA DI GALLINA

Le uova dovranno essere di provenienza nazionale, freschissime di guscio scuro, perfettamente pulito, regolare nella forma e nella porosità. Alla perlatura, la camera d'aria deve rivelarsi appena accennata ed immobile, di 1<sup>a</sup> qualità, categoria A, pezzatura gr. 60/65. L'albume dovrà essere chiaro limpido di consistenza gelatinosa, esente da corpi estranei così pure il tuorlo, che dovrà trovarsi in posizione centrale e rimanere immobile, anche se l'uovo sarà sottoposto a bruschi cambiamenti od apparire come una massa più densa con contorni assai vaghi.

Alla rottura, le uova dovranno presentare tuorlo intero con membrana integra e resistente, albume denso e non acquoso, ed avere aspetto, colore e sapore naturale e gradevole. Saranno perciò escluse le uova che risultino colanti, avariate, alterate, sofisticate, adulterate, non piene e comunque non fresche.

## LATTE VACCINO PASTORIZZATO E LATTE A LUNGA CONSERVAZIONE

Il prodotto dovrà pervenire unicamente dalla mungitura regolare ininterrotta e completa di bovine perfettamente sane ed in buon stato di nutrizione, allevate in stalle risanate dalla T.B.C. e dalla brucellosi.

Il latte dovrà avere le caratteristiche merceologiche ed organolettiche rispondenti a tutto e per tutto al R.D. 9/5/1929 n° 994 e successive modificazioni ed integrazioni, con particolare riguardo alla Legge 14.03.1977 n°89.

## PRODOTTI ITTICI E VEGETALI SURGELATI

Dovranno essere consegnati idoneamente confezionati ed etichettati. La data di scadenza del prodotto non dovrà essere inferiore a 3 mesi dalla data di consegna.

Il trasporto dovrà avvenire con mezzi idonei come previsto dalla normativa vigente in materia.

Dovrà essere assolutamente evitata l'interruzione della catena del freddo.

Le singole confezioni devono avere caratteristiche idonee ad assicurare durante i cicli di preparazione, conservazione, trasporto e distribuzione il soddisfacimento delle seguenti condizioni:

1. proteggere le proprietà organolettiche e le caratteristiche qualitative del prodotto;
2. proteggere il prodotto dalle contaminazioni batteriche o di altro genere;
3. impedire il più possibile la disidratazione e la permeabilità del gas;
4. non cedere al prodotto sostanze ad esso estranee.

I prodotti non devono presentare segni quali formazione di cristalli di ghiaccio o sierosità comprovanti parziale scongelamento.

Dovranno essere di ottima qualità e presentare lo scongelamento tutte le caratteristiche organolettiche e merceologiche della medesima specie fresche, senza odori sgradevoli od estranei in conseguenza di sostanze aggiunte per la conservazione ed essere privi di qualsiasi altro difetto o di corpi estranei.

Il prodotto una volta scongelato non può essere ricongelato.

Per i prodotti ittici la consistenza delle carni dopo lo scongelamento, deve essere soda ed elastica; colore, odore, sapore devono essere nella norma. La pelle, dal colore tipico della specie, deve esser ben aderente ai tessuti sottostanti; inoltre deve essere integra ed esente da lacerazioni.

Dovranno essere utilizzati senza spine (filetti o tranci). I vegetali dovranno risultare, specialmente per le qualità in foglie, esenti da ogni traccia di terrosità e di parti non utilizzabili.

Per i prodotti vegetali è consentito l'impiego di:

- fagiolini fini interi
- biette coste (erbette)
- minestrone (vegetali misti)
- pisellini fini dolci
- spinaci (foglia).

## OLI ALIMENTARI

Saranno utilizzati, nell'esecuzione del servizio, esclusivamente l'olio "extra vergine di oliva" sia per la cottura che per il condimento a crudo. L'olio non dovrà possedere un'acidità espressa in acido oleico superiore al 2%. L'olio dovrà rispondere a tutte le caratteristiche fissate dalle leggi 13.11.60 n°1407 e 27.01.1968 n° 35 e s.m.i. nonché tutte le altre stabilite dalla Legge dai Regolamenti vigenti.

L'olio sarà ottenuto dal frutto dell'olivo esclusivamente mediante processi meccanici e fisici senza impiego di solventi o di altre manipolazioni chimiche, ma soltanto il lavaggio, la sedimentazione e la filtrazione, e che non sia stato miscelato con oli di altra natura. Dovrà essere un olio giovane (3 – 12 mesi dalla produzione) e dovrà rispondere a tutte le caratteristiche previste dalla Legge 13.11.1960 n°1407 e 27.01.1968 n° 35 nonché quella europea (Reg. CEE 356/92) secondo la quale possono essere definiti extravergini soltanto quegli oli che alla prima spremitura, senza alcun intervento correttivo, rivelano un gusto assolutamente perfetto e una percentuale di acidità inferiore all'1%. Gli oli dovranno essere consegnati in contenitori sigillati, secondo le Leggi e disposizione in materia, indicando la data di scadenza dei prodotti. L'olio usato per frittura non può essere riutilizzato.

## PANE PASTA E FARINACEI

Il pane deve essere confezionato sotto l'osservanza delle norme contenute nella Legge 04.07.1967 n°580 deve perciò possedere i seguenti requisiti chimici fisici ed organolettici: ottenuto con il solo impiego di farina di grano tenero tipo "oo" le cui caratteristiche sono : umidità massima 14,50%, ceneri massimo 0,50%, cellulosa, glutine secco minimo 7%.

All'esame microscopico devono risultare del tutto assenti elementi estranei, farine di semi nocivi e grassi.

L'umidità del pane dovrà misurare al massimo un 29%

Il pane deve essere leggero; la crosta di colore vivo, dorato e croccante, la mollica deve possedere l'odore gradevole caratteristico, essere elastica, porosa omogenea. Deve essere ben lievitato e cotto lentamente così da non presentare bruciature alla superficie, la mollica deve presentarsi come sopra descritto e non impastarsi sotto la pressione delle dita; il pane fornito deve essere garantito di produzione giornaliera e non deve essere pane conservato con il freddo od altre tecniche e successivamente rigenerato.

La farina per polenta deve essere di granoturco del tipo "bramata" oro.

## PASTA ALIMENTARE DI GRANO DURO E SEMOLINO DI GRANO DURO

La pasta alimentare deve essere di buona marca e di qualità medio alta, di grano duro rispondente ai requisiti stabiliti da D.L. 04.07.1967 n°580 e successive modifiche approvate in Legge 08.06.1971 n°440 e cioè acqua massima 12.5%, acidità in gradi massimo su 100 parti di sostanza secca: 4, deve quindi essere confezionata con il 100% di semola di grano duro, avente le seguenti caratteristiche su 100 parti di sostanza secca: ceneri: max 0.90, cellulosa: max 0.45, sostanza azotata: minimo 10.50.

A cottura avvenuta dovrà presentarsi non collosa e l'acqua di cottura limpida.

Deve essere di recente ed omogenea lavorazione, ben asciutta, in perfetto stato di conservazione, esente da tracce di tarine o ragnatele ed immune da insetti, di aspetto uniforme, resistente alla pressione delle dita, con frattura vitrea, resistente alla prova di cottura, non deve avere odore di stantio di muffa, né sapore acido, piccante o comunque sgradevole, non presentarsi frantumata, alterata, avariata o colorata artificialmente; quando fosse rimossa, non deve lasciare cadere polvere o farina, cotta dovrà mantenere la forma e presentare una buona consistenza non dovrà quindi spaccarsi, né spappolarsi o divenire collosa o intorpidire sensibilmente l'acqua, né lasciare nella marmitta sedimenti farinacei o amidacci.

Sono perciò escluse le partite di pasta che risultino all'esame sommario od eseguito in seguito ad analisi merceologica, avariate, alterate, sofisticate o adulterate. La pasta di formato piccolo deve resistere, dopo la cottura, non meno di 15 minuti primi e quella di formato grosso non meno di 20.

Le confezioni devono pervenire intatte e sigillate, inoltre devono riportare tutte le indicazioni previste da D.L. 109/92. Deve essere garantita la fornitura di tutti i tipi di pasta relativamente alle forme richieste.

Il semolino di grano duro deve rispondere ai requisiti di composizione e acidità riportate nella Legge n°580/67 e successive modificazioni presenti nella Legge n° 440 del 08.06.1971. Il prodotto deve risultare indenne da infestanti, parassiti, larve, frammenti di insetti, da muffe o altri agenti infestanti. Non deve presentare alterazioni delle caratteristiche organolettiche. Le confezioni devono pervenire intatte e sigillate, inoltre devono riportare tutte le indicazioni previste dal D.L. 109/92.

Il riso deve essere di tipo superfino, specificazione "Roma" e conforme alla Legge del 18.03.1958 n° 325. E' vietato qualsiasi trattamento del riso con agenti chimici o fisici o con l'aggiunta di qualsiasi sostanza che possa modificarne il colore naturale o comunque alterare la composizione naturale. Il riso deve essere confezionato in imballaggi sigillati, recanti sul sigillo o sulla confezione la denominazione

della ditta produttrice o confezionatrice. Il prodotto deve risultare indenne da infestanti, parassiti, larve, frammenti di insetti, muffa o altri agenti infestanti e alterazioni di tipo microbiologico. Non deve presentare difetti tipici di striatura e vaiolatura interna, come da disposizioni legislative vigenti.

Deve avere i seguenti requisiti:

- gruppo merceologico superfino;
- tolleranze consentite: grani spuntati 5%, grani striati rossi 3%, deformità naturali e impurità varietali;
- 10% (max impurità varietali 5%), rotture 5%;
- tolleranze di corpi estranei;
- sostanze minerali o vegetali non tossiche 0.01%;
- sostanze vegetali e impurità commestibili 0.10%;
- lunghezza: 6.80 mm.;
- forma: semiaffusolato;
- grossezza: grosso/larghezza 2.80 mm.;
- perlatura: centro laterale;
- striscia: allungata;
- dente: normale;
- sezione: tondeggiante;
- tempo di geatizzazione: 17'58";
- tempo di cottura: basso <18;
- resa cottura: 3.92 (volume);
- sostanze perse alla cottura: 10.35%.

## ALTRI ALIMENTI

### Pomodori pelati

I pomodori pelati in scatola dovranno rispondere ai requisiti stabiliti dal D.P.R. 11.04.1975 n°428 e s.m.i. In base a tali disposizioni, la denominazione di "pomodori pelati" è riservata a pomodori di tipo lungo, privi di buccia, ottenuti da frutto sano, fresco, maturo e ben lavato, che presentino seguenti requisiti minimi:

- colore rosso caratteristico del pomodoro maturo, odore e sapore caratteristici;
- assenza di odori o sapori estranei;
- assenza di alterazioni di natura parassitaria, di larve di parassiti, di macchie necrotiche di qualunque dimensione interessanti la polpa, di marciumi interi lungo l'asse stilare;
- non devono inoltre essere presenti in misura sensibile maculature di altra natura (parti depigmentate, residui di lesioni meccaniche o cicatrici di accrescimento interessanti la superficie del frutto);
- frutti interi o comunque tali da non presentare lesioni che modifichino la forma od il volume del frutto per non meno del 65% del peso del prodotto sgocciolato;
- peso del prodotto sgocciolato non inferiore al 60% del peso netto;
- residuo secco, al netto del sale aggiunto, non inferiore al 4%;

- media del contenuto in bucce, determinata su almeno 5 recipienti, non superiore a 3 cm quadrati per ogni 100 gr. di contenuto, in ogni singolo recipiente, tale limite non deve superare i 12 cm quadrati per ogni 100 grammi.

Al prodotto può essere aggiunto cloruro di sodio in percentuale non superiore al 20% su residuo secco. E' consentito altresì l'aggiunta di succo di pomodoro parzialmente concentrato avente un residuo secco non inferiore al 6% o di semiconcentrato di pomodoro in misura tale che il residuo secco del prodotto al netto del sale non sia inferiore al 6%.

Il prodotto dovrà essere fornito in contenitori che non cedono sostanze nocive agli alimenti ai sensi della normativa vigente in materia. Dovranno essere rifiutati i contenitori che presentino difetti quali ruggine, ammaccature e deformazioni, soluzioni di continuo con o senza uscita di contenuto, bombaggi di qualunque origine, e che comunque diano motivo di sospettare una perdita di ermeticità. Dovranno ugualmente essere respinti i contenitori che dopo l'apertura presentino anomalie dell'alimento in essi contenuto o della superficie interna. I contenitori sui quali non siano leggibili le indicazioni prescritte dalla Legge dovranno essere rifiutati anche se in regola con tutte le altre condizioni sopra riportate.

#### TONNO ALL'OLIO DI OLIVA

Tessuto muscolare chiaro-roseo

#### BISCOTTI PER LA PRIMA INFANZIA

Come prodotto dietetico è assoggettato al d.Lgs 111 del 27.01.92 e del D.P.R. n° 578 del 30/05/53 sui prodotti dietetici e necessita dell'Autorizzazione del Ministero della Sanità. Le confezioni devono presentarsi intatte e sigillate e devono rispondere ai requisiti previsti dal D.Lgs 111 del 27.01.92.

#### OMOGENEIZZATI

Gli omogeneizzati provenienti da Oasi biologiche o coltivazioni protette.

#### BISCOTTI SECCHI

Le confezioni devono presentarsi intatte e sigillate e devono rispondere ai requisiti previsti dal D.Lgs 109/92 e s.m.i. Il prodotto deve risultare indenne da infestati, parassiti, larve, frammenti di insetti, da muffe o da agenti infestanti. I biscotti dovranno essere di ottima qualità

#### SUCCHI DI FRUTTA

Il prodotto è quello definito dal D.P.R. n° 489 del 18.05.92 e successive modifiche. Per gli zuccheri impiegati si demanda alla Legge n° 139 del 31.03.1980 art. 1 I prodotti devono riportare sull'imballaggio tutte le dizioni previste dalla normativa vigente (D.P.R. 489/82 e s.m.i.)

Il contenuto di ogni bottiglia o tetrabrick deve corrispondere, ovviamente a quanto dichiarato in etichetta. Il prodotto non deve presentare alcuna alterazione, deve essere esente da anidride solforosa e antifermentativi aggiunti.

## YOGURT

Il prodotto deve possedere i requisiti previsti dalle norme vigenti relativamente all'attività dei batteri lattici, al contenuto in grassi, agli additivi e alla frutta aggiunta (Legge n°994 del 09.05.29 e s.m.i.) Dovrà essere fornito yogurt intero – magro – alla frutta. Le confezioni devono riportare tutte le indicazioni previste dal D.Lgs 109/92.

Il Trasporto deve essere effettuato da mezzi idonei e deve essere assicurato il mantenimento della temperatura tra 0° e 4° C. rispettando la normativa in materia vigente.

## CAMOMILLA

Le bustine devono risultare integre, il prodotto non deve essere attaccato da parassiti, deve essere puro e senza corpi estranei, può essere composto da fiori interi o solo parti di essi. Sulle confezioni deve essere indicato l'anno di produzione.

## **ALLEGATO “G”**

### **NORME DI PREVENZIONE E PROTEZIONE LEGATE AL CONTRATTO DI APPALTO ED OPERA**

#### **1. NORME GENERALI**

Per l'esecuzione dei lavori, l'aggiudicatario dovrà munirsi delle attrezzature e del personale adeguato per le operazioni da svolgere, rispondenti alle norme di prevenzione infortuni e di buona tecnica e comunque tali da offrire le necessarie garanzie di sicurezza.

L'aggiudicatario è tenuta a mantenere la più assoluta riservatezza sulle opere ricevute in appalto e su tutti i documenti e specifiche ricevuti, nonché su tutti i dati e/o notizie relative all'Enam e alle sue attività di cui sia venuta a conoscenza in occasione dell'esecuzione dei lavori affidati. Tale obbligo deve essere esteso a tutti i propri dipendenti o coloro che vengano all'uopo incaricati dall'aggiudicatario. Gli allacciamenti alle reti di distribuzione (acqua, energia elettrica, etc.) debbono essere preventivamente autorizzati dalla Committente.

L'aggiudicatario dovrà mettere in atto tutte le misure di sicurezza ed evitare che dalla esecuzione di ogni lavoro possano nascere dei pericoli per la salute e la sicurezza dei propri lavoratori e dei dipendenti dell'Enam, ed in genere, di tutte le persone presenti nella struttura.

La manutenzione, l'installazione ed il montaggio di impianti, macchinari, attrezzature od altri mezzi tecnici dovranno avvenire nel rispetto ed in conformità delle norme di buona tecnica di sicurezza e di igiene del lavoro, nonché delle istruzioni fornite dai fabbricanti dei macchinari.

L'aggiudicatario si assume l'obbligo della costante sorveglianza del lavoro svolto, nominando un proprio “Responsabile alla Sicurezza”, e degli aspetti tecnico-gestionali dei lavori, al fine di eseguire tutti i lavori in condizioni di sicurezza e nel rispetto delle norme di salute e sicurezza dei lavoratori.

Il nominativo del “Responsabile alla Sicurezza” ed eventualmente del suo “sostituto” dovrà essere comunicato dalla Ditta alla Direzione prima dell'inizio dei lavori.

Principali norme generali applicabili in materia di prevenzione e protezione cui è fatto obbligo attenersi:

- D.Lgs. 626/1994 e s.m.i.;
- D.P.R. 547/1955;
- D.P.R. 303/1956;
- D.Lgs. 494/1996;
- D.P.R. 459/1996;
- D.M. del 10/03/1998;
- D.Lgs. 25/2002;
- D.P.R. 222/2003;

- D.Lgs. 187/2005;
- L. 123/2007.

e loro successive modifiche e integrazioni.

## **2. ATTUAZIONE DELLE MISURE DI COOPERAZIONE E COORDINAMENTO SECONDO QUANTO PREVISTO DALL'ART. 7 D.Lgs. 626/94**

L'aggiudicatario, prima di iniziare il servizio, dovrà contattare il responsabile del Servizio Prevenzione e Protezione dell'Enam al fine di ottenere eventuali informazioni utili per:

- l'attuazione delle misure di prevenzione e protezione dai rischi sul lavoro inerenti alla attività lavorativa oggetto dell'appalto;
- eseguire gli interventi di protezione e prevenzione dai rischi cui sono soggetti i lavoratori, al fine di eliminare anche gli eventuali rischi derivanti dalle interferenze determinate dai lavori eseguiti;
- la conoscenza dei più comuni pericoli e rischi esistenti presso le strutture ed alle conseguenti misure di prevenzione e protezione da adottare.

Il personale presterà la propria opera su turni nell'arco dell'intera giornata (24 ore) per l'intera settimana e si occuperà principalmente dell'assistenza (alimentazione, igiene, pulizie, ecc.) agli ospiti generalmente autosufficienti nelle varie strutture, di varia dimensione e forma.

Le principali attrezzature presenti nella struttura sono:

- apparecchiature per ufficio (PC, stampanti, fotocopiatrici, telefoni ecc.);
- apparecchiature per la cucina (frigoriferi, piano cottura a gas, lavastoviglie, affettatrice, cutter, piani di lavoro);
- apparecchiature per il lavaggio biancheria (lavatrici, asciugabiancheria, ferri da stiro);
- apparecchiature per l'assistenza agli utenti (sollevapersona, vasche, barelle, carrozzelle ecc.).

I principali impianti presenti nella struttura sono:

- elettrico e di rilevazione fumi/gas;
- distribuzione del gas;
- idrico e fognario;
- termico a gas;
- antincendio.

I principali dispositivi di protezione individuale utilizzati dal personale della case di soggiorno sono:

- calzature antiscivolo;
- guanti;
- indumenti protettivi.

Le principali categorie di pericoli a cui è esposto il personale operante nella struttura sono dovuti a:

- luoghi e spazi di lavoro (percorsi, scale, pavimenti, porte, uscite ecc.);
- uso di attrezzature ed impianti;
- presenza di elettricità;
- illuminazione (attività diurne e notturne);
- movimentazione dei carichi (in particolare movimentazione utenti);
- contatto con sostanze pericolose (sanificazione ecc.);
- contatto con agenti biologici;
- lavoro notturno;
- emergenze (incendi, allagamenti, black out ecc.).

In particolare per i pericoli legati al transito e all'uso di mezzi in genere nell'area del cortile (rischio di investimento, colpo e schiacciamento del corpo) bisognerà:

- rispettare le disposizioni ricevute in merito ai percorsi da seguire;
- prestare attenzione alla segnaletica di sicurezza presente;
- prestare attenzione alla presenza di personale, visitatori ed utenti;
- farsi accompagnare quando necessario;
- utilizzare indumenti ad alta visibilità in caso di attività effettuate con una illuminazione insufficiente.

Per i pericoli legati al deposito di materiale anche in verticale ed all'interno di scaffali (rischio di caduta di materiale, colpo e schiacciamento) bisognerà:

- depositare materiali ed attrezzature nelle aree apposite;
- non accedere alle aree in cui avviene la movimentazione ed il deposito di materiale se non autorizzati.

Per i pericoli legati alla presenza di pavimenti o superfici scivolose/con ostacoli (rischio di scivolamento, inciampo ed urto), bisognerà:

- rispettare le disposizioni ricevute in merito ai percorsi da seguire;
- prestare attenzione alla segnaletica di avvertimento presente;
- se occorre accedere nelle aree interessate da tali pericoli è necessario utilizzare le scarpe antiscivolo;
- le operazioni di pulizia vanno effettuate secondo le procedure di sicurezza previste.
- delimitare, se possibile, le aree di lavoro, interdicendone il transito durante l'attività.

Per i pericoli legati al potenziale contatto con impianti, macchine ed attrezzature con organi ed elementi in movimento bisognerà:

- rispettare le disposizioni ricevute in merito all'accesso alle varie zone della struttura;
- prestare attenzione alla segnaletica di avvertimento, obbligo e divieto presente;

- farsi accompagnare da un responsabile o delegato con apposita formazione professionale per l'eventuale accesso ad aree interdette o non presidiate;
- non accostarsi né intervenire su macchine, impianti ed attrezzature senza autorizzazione;
- segnalare immediatamente all'E.N.A.M. qualsiasi anomalia riscontrata.

Per i pericoli legati alla presenza di attività che producono schegge, presenza di liquidi, lavori di manutenzione (rischio di proiezione) bisognerà:

- rispettare le disposizioni ricevute in merito ai percorsi da seguire;
- prestare attenzione alla segnaletica di avvertimento, obbligo e divieto presente;
- farsi accompagnare all'interno delle aree oggetto di intervento;
- non accostarsi né intervenire su macchine, impianti ed attrezzature senza autorizzazione;
- se occorre svolgere tali attività è necessario utilizzare gli occhiali protettivi;
- non rimuovere per alcun motivo le protezioni sulle attrezzature.

Nelle eventuali operazioni di manutenzione utilizzare personale preventivamente formato e informato sui rischi dell'attività; le attività vanno effettuate secondo quanto indicato nei libretti di uso e manutenzione delle apparecchiature od in base a quanto previsto dalla normativa vigente.

Per i pericoli legati alla manipolazione di materiali/prodotti pesanti (carico, scarico, spostamento arredi), taglienti (pulizie, cucina), caldi (in particolare in cucina), bisognerà:

- rispettare le disposizioni ricevute in merito ai percorsi da seguire;
- prestare attenzione alla segnaletica di avvertimento presente;
- non accostarsi né intervenire su macchine, impianti ed attrezzature senza autorizzazione;
- se occorre manipolare materiali o prodotti è necessario utilizzare le scarpe di sicurezza, i guanti protettivi e le disposizioni previste da specifiche procedure ed istruzioni.

Per i pericoli legati alla presenza di impianti e cablaggi elettrici (rischio di folgorazione per contatti con parti in tensione) bisognerà:

- prestare attenzione alla segnaletica di avvertimento di pericolo elettrico presente;
- non accostarsi né intervenire sulle parti elettriche di macchine, impianti ed attrezzature senza autorizzazione.

Per i pericoli legati alla presenza e/o utilizzo di sostanze e gas pericolosi (rischio di contatto con sostanze pericolose), bisognerà:

- rispettare le disposizioni ricevute in merito ai percorsi da seguire;
- prestare attenzione alla segnaletica di avvertimento, obbligo e divieto presenti;
- non manipolare le sostanze chimiche presenti se non autorizzati (se occorre manipolare tali sostanze è necessario utilizzare l'abbigliamento di sicurezza e quello D.P.I. indicati nelle schede e nelle istruzioni di sicurezza;
- non consumare cibi e bevande durante la manipolazione.

Per i pericoli legati alla presenza e/o utilizzo di sostanze e gas infiammabili (rischio di incendio ed esplosione), bisognerà:

- prestare attenzione alla segnaletica di avvertimento, obbligo e divieto presente;
- non fumare;
- non utilizzare fiamme libere senza autorizzazione;
- seguire le istruzioni di emergenza.

In conseguenza di quanto sopra indicato l'aggiudicatario, nella persona del Legale Rappresentante:

- dichiara di conoscere le norme di legge sulla prevenzione ed igiene del lavoro;
- dichiara di essere stata informata sui pericoli e rischi esistenti nell'ambiente di lavoro nei quali deve operare, ai sensi dell'Art. 7 del D.Lgs. 626/94 e della L. 123/2007; si impegna, sotto la propria esclusiva responsabilità, a mettere in atto tutte le misure di protezione e prevenzione necessarie alla riduzione dei rischi per la salute e la sicurezza dei lavoratori ;
- si impegna a portare a conoscenza dei propri dipendenti le informazioni di cui sopra.

L'aggiudicatario conferma il pieno adeguamento alle seguenti condizioni concernenti i propri dipendenti:

- tutto il personale impiegato sarà coperto da assicurazione e tutti gli obblighi concernenti alla assistenza e alla previdenza saranno stati soddisfatti in conformità alla legislazione vigente ed ai contratti di lavoro;
- tutto il personale impiegato deve rispettare l'orario di lavoro necessario a garantire l'espletamento del servizio affidato;
- obbligo di rispettare i percorsi interni indicati o concordati;
- obbligo di rispettare la segnaletica di sicurezza presente;
- obbligo di rispettare le misure generali di emergenza;
- divieto di fumare;
- divieto di utilizzare macchine, attrezzature, mezzi di trasporto e sollevamento di proprietà dell'Enam senza autorizzazione;
- divieto di usare fiamme libere senza autorizzazione;
- divieto di eseguire lavori su elementi in tensione e nelle loro immediate vicinanze;
- divieto di passare trasportando carichi sospesi nelle aree in cui è presente il personale;
- divieto di accedere a zone non interessate dai lavori, senza aver ottenuto l'autorizzazione, a meno che non esistano motivi particolari o condizioni di grave ed immediato pericolo;
- divieto di introdurre nella struttura, utilizzare e smaltire senza autorizzazione prodotti chimici ed oli.

### **3. NORME PER ACCESSO E PERMANENZA DI PERSONALE DELL'AGGIUDICATARIO.**

Per accedere alla struttura il personale dell'aggiudicatario deve essere preventivamente autorizzato ed avere età maggiore di 18 anni.

L'aggiudicatario dovrà far pervenire all'Enam prima dell'inizio dell'assunzione del servizio, anche in ottemperanza a quanto previsto dal capitolato d'appalto, la seguente documentazione:

- elenco nominativo su carta intestata dei lavoratori comandati per l'esecuzione dell'appalto completo di nome, cognome, luogo e data di nascita, residenza, posizione assicurativa INPS ed INAIL;
- DURC;
- fotocopia di un documento di riconoscimento;
- fotocopia libretto di lavoro;
- fotocopia del libro matricola aziendale;
- visura camerale;
- fotocopia polizza R.C.T.;
- documento di valutazione dei rischi;
- nomina del R.S.P.P.;
- nomina del medico competente;
- nomina del R.I.S.;
- nomina addetti antincendio e P.S.;
- formazione degli addetti;
- assegnazione di D.P.I.;
- formazione ed informazione del personale;
- rischio sanitario;
- idoneità lavorative.

Analoga documentazione dovrà essere presentata dall'aggiudicatario anche per gli eventuali lavoratori in subappalto, sempre che questo sia stato autorizzato dall'Enam.

L'autorizzazione all'ingresso dei lavoratori nella struttura è subordinata al ricevimento ed alla regolarità della documentazione sopraindicata.

#### **4. GESTIONE DELLE EMERGENZE**

##### **GENERALITA'**

Il sistema di gestione dell'emergenze all'interno della struttura, a cura e spese dell'aggiudicatario, dovrà prevedere per quanto concerne gli incarichi e le responsabilità le seguenti figure:

1. RESPONSABILE DEL SISTEMA GESTIONE DELLE EMERGENZE;
2. COORDINATORE DELL'EMERGENZA: operatore in turno;
3. SQUADRA di EMERGENZA: operatori in turno;
4. SQUADRA di PRIMO SOCCORSO: operatori in turno;
5. SERVIZIO DI PREVENZIONE e PROTEZIONE;

Il responsabile del sistema gestione delle emergenze organizza l'informazione e la formazione del personale; organizza le squadre di emergenza e di primo soccorso; tiene aggiornato il Manuale di Gestione delle emergenze; verifica e controlla i dispositivi ed i luoghi di lavoro.

Il coordinatore dell'emergenza coordina tutte le fasi dell'emergenza prendendo le decisioni operative necessarie all'intervento affrontabile dalla Squadra di Emergenza o dalla Squadra di Primo Soccorso interne secondo le conoscenze acquisite; controlla che ciascun soggetto attivo in fase di emergenza dia corso alle azioni che gli spettano; impegnarsi in prima persona relativamente al passaggio d'informazioni fra il servizio di intervento esterno, le squadre d'intervento interne ed il personale in fase d'emergenza e di evacuazione, raccogliendo le eventuali segnalazioni interne di situazioni anomale e informando i servizi di intervento esterni dei fatti; a fine emergenza stilare, in collaborazione con il responsabile della struttura all'uopo nominato dall'aggiudicatario, un rapporto dettagliato sugli eventi accaduti, che potrà essere d'informazione per il Datore di lavoro, il Responsabile del Servizio di Prevenzione e Protezione, ed in genere sarà utile per integrare o modificare il piano d'intervento in rapporto alle esperienze acquisite.

Inoltre il coordinatore delle emergenze deve provvedere a: in caso di guasti chiamare il manutentore interessato (i numeri telefonici dovranno essere presenti nella rubrica presente presso la reception); provvedere alla sostituzione del personale in caso di malattia (personale dipendente).

Gli operatori in turno hanno il compito d'intervenire attivamente in ogni situazione di emergenza che si dovesse verificare ed è coordinata direttamente dal Coordinatore dell'Emergenza. In caso di allarme la squadra d'emergenza si raduna nei punti di raccolta, il Coordinatore dell'Emergenza comunica l'evento e gli addetti si attivano secondo i compiti affidati; gli addetti della squadra di emergenza hanno quindi il compito di intervenire nelle varie situazioni di emergenza, a seconda delle loro competenze in particolare: interventi di spegnimento con estintori ed idranti; interventi su impianti elettrici, termici, gas, ecc.; collaborazione con i servizi esterni di emergenza; evacuazione delle persone (gli ospiti devono essere accompagnati nei locali di calma, e in un secondo momento, a piedi, nel cortile).

La squadra di primo soccorso ha il compito di intervenire immediatamente a fronte di un'emergenza legata a infortunio o malore secondo la formazione ricevuta.

Il servizio di prevenzione e protezione organizzato secondo quanto previsto dal D.Lgs. 626/94, costituito dall'insieme delle persone, sistemi e mezzi finalizzati all'attività di prevenzione e protezione dei rischi, provvede: all'individuazione dei fattori di rischio; all'individuazione delle misure per la sicurezza e la salubrità degli ambienti di lavoro; ad elaborare le procedure di sicurezza e di emergenza; a proporre i relativi programmi di informazione e formazione dei lavoratori.

## **CLASSIFICAZIONI DELLE EMERGENZE**

Le situazioni critiche che possono dar luogo a situazioni di emergenza in generale possono essere suddivise:

1. emergenze di origine interna;
2. emergenze di origine esterna.

### *Emergenze di origine interna*

- eventi legati ai rischi dell'attività stessa (incendi ed esplosioni);

- fughe di gas pericolosi in quantità e qualità tali da determinare situazioni di pericolo (infiammabili, asfissianti);
- infortuni e malori;
- altre condizioni di pericolosità derivanti da fatti e situazioni accidentali e non prevedibili.

*Emergenze di origine esterna:*

- di origine antropica (incidente esterno con sprigionamento di sostanze tossiche/infiammabili);
- di origine criminale (comportamenti insani o criminali, ordigno e telefonate minatorie in genere);
- dovute a fenomeni meteorologici o naturali di particolare gravità (tromba d'aria, forti nevicate,
- allagamenti, terremoto, ecc.);
- fatti avvenuti in insediamenti vicini.

La classificazione degli incidenti secondo la gravità prevede la seguente distinzione:

- *incidenti di categoria 1:* situazioni che al loro manifestarsi o nel loro evolversi presentano aspetti tali da risultare potenzialmente pericolosi, ma circoscritti all'interno di porzioni limitate dell'edificio. Questi possono essere, nella loro fase iniziale, affrontati dal solo personale operativo presente e non richiedono necessariamente la mobilitazione di forze esterne;
- *incidenti di categoria 2:* situazioni che, al loro manifestarsi o nel loro evolversi, presentano aspetti negativi che possono propagarsi a porzioni estese del fabbricato. Possono essere controllati con l'ausilio di forze esterne limitate (incendi in fase di combustione);
- *incidenti di categoria 3:* possono essere controllati solo attraverso l'impiego di massicce risorse; risulta necessaria la mobilitazione di tutte le forze disponibili, anche su vasta scala territoriale.

La classificazione degli incidenti secondo la **tipologia di evoluzione** prevede inoltre la seguente distinzione:

- *incidenti di entità limitata o a lenta evoluzione:* possono richiedere al più l'evacuazione del personale interno e della popolazione nelle immediate adiacenze della struttura (es. incendio);
- *incidenti ad escalatio potenziale:* pongono in pericolo l'integrità degli impianti del gas, contenitori di sostanze infiammabili ma lasciano a disposizione un periodo di tempo ragionevole per l'evacuazione;
- *incidenti in rapido sviluppo:* non è assolutamente consigliabile l'evacuazione, ma occorre affidarsi ai comportamenti mitiganti individuali, e quindi alla preventiva corretta istruzione della popolazione presente;
- *incidenti catastrofici improvvisi:* le possibili azioni pianificate sono necessariamente limitate alle sole operazioni di soccorso e di bonifica (grosse esplosioni).

Di tutti gli eventi individuati come possibili, si ritiene di considerare come emergenze minori (e cioè affrontabili inizialmente con le sole risorse interne) i seguenti eventi:

- i principi d'incendio affrontabili mediante soffocamento della fiamma con uso di estintori;
- in caso di blackout in conseguenza di malfunzionamento o interruzione del servizio di fornitura d'energia elettrica.

Ogni altro evento d'emergenza viene invece catalogato come emergenza di categoria 2 e 3, e di conseguenza si prevede di provvedere comunque alla richiesta di intervento immediato dei servizi di soccorso esterni

## **CHIAMATA DEI SOCCORSI**

Deve essere sempre richiesto l'intervento ai Vigili del fuoco, componendo il numero 115.

La richiesta del soccorso deve contenere questi dati:

- descrizione del tipo di incidente (incendio, allagamento);
- entità dell'incidente (danni ad edifici, persone);
- luogo dell'incidente (città, via, numero, piano);
- indicare se ci sono feriti (numero);
- dati di chi chiama (cognome, indirizzo, telefono);
- indicazioni sul percorso.

## **UTILIZZO DEGLI ESTINTORI**

Gli estintori portatili sono i mezzi antincendio più diffusi e più conosciuti.

Il campo di utilizzazione è pressoché universale, lo scopo degli estintori portatili è quello di permettere un intervento immediato e locale sui focolai o principi d'incendio, in modo da impedire che il fuoco possa dilagare causando danni che l'intervento, generalmente meno rapido, di un potente impianto non potrebbe evitare. E' bene tenere presente che essi sono esclusivamente mezzi di pronto intervento e non si può sperare di spegnere, con il loro impiego incendi che per un lungo tempo di accensione o per le vaste dimensioni assunte, richiedono l'erogazione di gran quantità di sostanze estinguenti.

Gli estintori presenti in struttura sono a polvere, per il loro utilizzo occorre:

- togliere la spina di sicurezza
- impugnare la lancia
- dirigere il getto alla base della fiamma
- operare a giusta distanza per colpire il fuoco con un getto efficace;
- dirigere il getto di sostanza estinguente alla base delle fiamme;
- non attraversare con il getto dell'estintore le fiamme;
- non dirigere mai il getto contro le persone, anche se avvolte dalle fiamme;
- operare a distanza di sicurezza compatibilmente con la lunghezza del getto dell'estintore.

ALLEGATO H

Tabella 1 - Capienza massima, giornate apertura, totale presunto di presenze/giorno ed importi d'appalto.

2008-09	Lotto 1: S.CRISTOFORO			Lotto 2: FARRA			Lotto 3: FANO		
	p.letto	gg.	totale	p.letto	gg.	Totale	p.letto	gg.	totale
PASQUA	73	5	365	90	5	450			
ESTATE	73	80	5.840	90	80	7.200	238	80	19.040
CAPODANNO	73	9	657	90	9	810	238	9	2.142
TOT. PRESENZE			6.862			8.460			21.182
COSTI PROCAPITE			€ 60,78			€ 59,69			€ 55,38
<b>TOTALE</b>			€ 417.072,36			€ 504.977,40			€ 1.173.059,16

2009-10	S.CRISTOFORO			FARRA			FANO		
	p.letto	gg.	totale	p.letto	gg.	Totale	p.letto	gg.	totale
PASQUA	73	5	365	90	5	450	238	5	1.190
ESTATE	73	80	5.840	90	80	7.200	238	80	19.040
CAPODANNO	73	9	657	90	9	810	238	9	2.142
TOT. PRESENZE			6.862			8.460			22.372
COSTI PROCAPITE			€ 60,78			€ 59,69			€ 55,38
<b>TOTALE</b>			€ 417.072,36			€ 504.977,40			€ 1.238.961,36

2010-11	S.CRISTOFORO			FARRA			FANO		
	p.letto	gg.	totale	p.letto	gg.	Totale	p.letto	gg.	totale
PASQUA	73	5	365	90	5	450	238	5	1.190
ESTATE	73	80	5.840	90	80	7.200	238	80	19.040
CAPODANNO	73	9	657	90	9	810	238	9	2.142
TOT. PRESENZE			6.862			8.460			22.372
COSTI PROCAPITE			€ 60,78			€ 59,69			€ 55,38
<b>TOTALE</b>			€ 417.072,36			€ 504.977,40			€ 1.238.961,36

Gestione 2008-11	Lotto 1: S.CRISTOFORO		Lotto 2: FARRA		Lotto 3: FANO	
<b>TOTALE netto</b>		€ 1.251.217,08		€ 1.514.932,20		€ 3.650.981,88
<b>IVA</b>		€ 250.243,42		€ 302.986,44		€ 730.196,38
<b>TOTALE lordo</b>		€ 1.501.460,50		€ 1.817.918,64		€ 4.381.178,26

2008-09	Lotto 4: SILVI			Lotto 5: FIUGGI			Lotto 6: LORICA		
	p.letto	gg.	totale	p.letto	gg.	totale	p.letto	gg.	totale
PASQUA	132	5	660	121	5	605	98	5	490
ESTATE	132	80	10.560	121	117	14.157	98	80	7.840
CAPODANNO	132	9	1.188	121	9	1.089	98	9	882
TOT. PRESENZE			12.408			15.851			9.212
COSTI PROCAPITE			€ 50,57			€ 53,33			€ 57,01
<b>TOTALE SPESA</b>			€ 627.472,56			€ 845.333,83			€ 525.176,12

2009-10	SILVI			FIUGGI			LORICA		
	p.letto	gg.	totale	p.letto	gg.	totale	p.letto	gg.	totale
PASQUA	132	5	660	121	5	605	98	5	490
ESTATE	132	80	10.560	121	117	14.157	98	80	7.840
CAPODANNO	132	9	1.188	121	9	1.089	98	9	882
TOT. PRESENZE			12.408			15.851			9.212
COSTI PROCAPITE			€ 50,57			€ 53,33			€ 57,01
<b>TOTALE SPESA</b>			€ 627.472,56			€ 845.333,83			€ 525.176,12

2010-11	SILVI			FIUGGI			LORICA		
	p.letto	gg.	totale	p.letto	gg.	totale	p.letto	gg.	totale
PASQUA	132	5	660	121	5	605	98	5	490
ESTATE	132	80	10.560	121	117	14.157	98	80	7.840
CAPODANNO	132	9	1.188	121	9	1.089	98	9	882
TOT. PRESENZE			12.408			15.851			9.212
COSTI PROCAPITE			€ 50,57			€ 53,33			€ 57,01
<b>TOTALE SPESA</b>			€ 627.472,56			€ 845.333,83			€ 525.176,12

Gestione 2008-11	Lotto 4: SILVI		Lotto 5: FIUGGI		Lotto 6: LORICA	
<b>TOTALE netto</b>		€ 1.882.417,68		€ 2.536.001,49		€ 1.575.528,36
<b>IVA</b>		€ 376.483,54		€ 507.200,30		€ 315.105,67
<b>TOTALE lordo</b>		€ 2.258.901,22		€ 3.043.201,79		€ 1.890.634,03

<b>TOT.SPESA LORDA PRESUNTA 2008/11</b>	<b>Euro</b>	<b>14.893.294,43</b>
---	-------------	----------------------