

# **CAPITOLATO TECNICO**

**GARA A PROCEDURA APERTA PER L’AFFIDAMENTO IN CONCESSIONE DEL SERVIZIO DI GESTIONE BAR E DISTRIBUTORI AUTOMATICI PRESSO L’ISTITUTO DI CURA SANTA MARGHERITA, IN PAVIA - VIA EMILIA 12, PER LA DURATA DI MESI OTTANTAQUATTRO**

**CIG 88196036A2**

## Sommario

<b>Articolo 1 - OGGETTO DEL SERVIZIO .....</b>	<b>3</b>
<b>Articolo 2 - OBBLIGHI A CARICO DEL GESTORE PER QUANTO CONCERNE IL.....</b>	<b>4</b>
<b>BAR .....</b>	<b>4</b>
<b>Articolo 3 - OBBLIGHI A CARICO DEL GESTORE PER QUANTO CONCERNE I .....</b>	<b>6</b>
<b>DISTRIBUTORI AUTOMATICI.....</b>	<b>6</b>
<b>Articolo 4 - ULTERIORI OBBLIGHI A CARICO DEL GESTORE .....</b>	<b>9</b>
<b>Articolo 5 - OBBLIGHI A CARICO DELL'ENTE.....</b>	<b>9</b>
<b>Articolo 6 – CONSEGNA LOCALI – RICONSEGNA .....</b>	<b>10</b>
<b>Articolo 7 - PREZZI MASSIMI DI ALCUNI DEI PRODOTTI IN VENDITA AL BAR .....</b>	<b>11</b>
<b>Articolo 8 - PREZZI MASSIMI DI ALCUNI DEI PRODOTTI IN VENDITA TRAMITE.....</b>	<b>12</b>
<b>DISTRIBUTORI AUTOMATICI.....</b>	<b>12</b>
<b>Articolo 9 - SOPRALLUOGO.....</b>	<b>12</b>
<b>Articolo 10 – NORMA FINALE .....</b>	<b>13</b>

La Azienda di Servizi alla Persona Istituzioni Assistenziali Riunite di Pavia intende affidare in concessione la gestione del servizio Bar e Distributori Automatici presso l'Istituto di Cura Santa Margherita, in Pavia, mediante procedura aperta ai sensi dell'articolo 60 del Decreto Legislativo 18 aprile 2016 n° 50 (Codice dei Contratti Pubblici).

L'Istituto di Cura Santa Margherita è una Struttura Sanitaria facente parte dell'Azienda di Servizi alla Persona Istituzioni Assistenziali Riunite di Pavia, Ente Pubblico di cui si elencano i dati salienti:

- Sede Legale: Viale Giacomo Matteotti 63 - 27100 Pavia
- Sede Amministrativa: Via Emilia 12 - 27100 Pavia
- Codice Fiscale e Partita IVA: 02030350181
- Telefono: 0382-3811
- Sito WEB: [www.asppavia.it](http://www.asppavia.it)
- e-mail: [info@asppavia.it](mailto:info@asppavia.it)
- P.E.C.: [protocollo.asp.pavia@pec.it](mailto:protocollo.asp.pavia@pec.it)

Da qui in poi la Azienda di Servizi alla Persona Istituzioni Assistenziali Riunite di Pavia verrà denominata Ente mentre l'Impresa affidataria del servizio verrà denominata Gestore.

La presente procedura è disciplinata da codesto Capitolato Tecnico e dal Disciplinare e viene condotta mediante l'ausilio di sistemi informatici, nel rispetto della vigente normativa in materia di appalti pubblici e di strumenti telematici.

L'Ente utilizza il sistema di intermediazione telematica di Regione Lombardia denominato "Sintel" cui è possibile accedere attraverso l'indirizzo internet: [www.ariaspa.it](http://www.ariaspa.it)

## **Articolo 1 - OGGETTO DEL SERVIZIO**

La presente gara ha per oggetto il servizio in base al quale il Gestore per il periodo di durata contrattuale di mesi ottantaquattro deve:

- Predisporre tutto quanto occorrente per gestire il Bar all'interno dell'Istituto di Cura Santa Margherita sito in Pavia -Via Emilia 12;
- Installare e gestire i distributori automatici di bevande/snacks all'interno dello stesso Istituto e nella annessa Palazzina ove hanno sede gli Uffici Amministrativi dell'Ente.

Il Gestore potrà utilizzare gli arredi (bancone e relativa pedana, tavoli, sedie) già presenti nel locale che ospita il Bar.

Il Gestore potrà altresì utilizzare gli arredi (tavoli e sedie) che sono presenti all'esterno del Bar.

L'Istituto di Cura Santa Margherita è dotato di circa 250 posti letto.

Sono inoltre presenti:

- il Centro Diurno Integrato che ha una recettività di trenta Ospiti;
- il Servizio di Riabilitazione frequentato da utenti esterni;
- una pluralità di Ambulatori cui accedono pazienti esterni.

Nell'IDR Santa Margherita lavorano circa 300 operatori oltre alla presenza di soggetti esterni (parenti, visitatori, tirocinanti, fornitori) che giornalmente accedono alla Struttura, oltre al personale delle Ditte esterne che svolge un servizio fisso all'interno della struttura (facchinaggio, pulizie, gestione energia ed altro)

Annessa alla struttura ove ha sede l'IDR Santa Margherita è presente la palazzina degli Uffici Amministrativi dell'Ente, nel cui piano terra insiste l'Aula Didattica-Convegni, impiegata peraltro anche per lo svolgimento di lezioni di corsi universitari e di formazione professionale.

Modalità e criteri di gestione del servizio sono lasciati alla libera iniziativa del Gestore che, con organizzazione propria, mezzi propri e propri Addetti, svolgerà in assoluta autonomia la propria attività imprenditoriale nel rispetto degli obblighi previsti dalla vigente normativa e degli obblighi indicati nel presente documento.

## **Articolo 2 - OBBLIGHI A CARICO DEL GESTORE PER QUANTO CONCERNE IL BAR**

Per quanto concerne il bar, il Gestore, facendosi carico di tutte le relative spese, dovrà:

- ✓ Garantire l'apertura del Bar per tutti i giorni all'anno, almeno dalle ore 6.30 alle ore 20.00 senza pausa alcuna, con esclusione del 1° gennaio e del 1° maggio di ogni anno;
- ✓ Acquisire tutte le autorizzazioni sanitarie ed amministrative previste dalla normativa vigente nonché quelle per le eventuali variazioni nel periodo contrattuale;
- ✓ Garantire il rispetto e l'adeguamento a tutte le normative vigenti e l'ottemperanza alle prescrizioni, contestazioni, multe, altre sanzioni ecc. che sono stabilite da parte del Dipartimento di Prevenzione della locale ATS, NAS e/o altri servizi di vigilanza competente;
- ✓ Utilizzare proprio Personale nel pieno e rigoroso rispetto delle vigenti norme in materia di lavoro;
- ✓ Corrispondere al proprio Personale le retribuzioni dovute e farsi carico di tutti gli oneri assicurativi, fiscali, contributivi e previdenziali di legge;

- ✓ Provvedere al pagamento di tutte le tasse e le imposte dirette ed indirette di esercizio;
- ✓ Dotare il proprio Personale dei D.P.I. (Dispositivi di Protezione Individuale) occorrenti (a titolo esemplificativo ma non esaustivo: mascherine di protezione, guanti, camici, ecc.....)
- ✓ Consegnare all'Ente, prima di avviare il servizio, idoneo documento indicante i dati anagrafici dei Soggetti che, a qualunque titolo, operano all'interno del Bar e comunicare all'Ente tempestivamente qualsiasi variazione dovesse intervenire (nuove assunzioni, dimissioni, ecc.);
- ✓ Acquisire ed installare tutte le attrezzature tecnologiche e le apparecchiature occorrenti ed eseguire la manutenzione ordinaria e straordinaria delle stesse;
- ✓ Acquisire ed installare il bancone con la relativa pedana nel caso in cui non intenda utilizzare il bancone e la pedana esistenti.

In tal caso dovrà provvedere alla rimozione e allo smaltimento degli stessi a proprie spese. Il bancone e la pedana oggetto di nuova installazione da parte del Gestore rientrano, al termine del contratto di appalto, nella piena proprietà dell'Ente.

- ✓ Eseguire a proprie spese gli interventi edili, di falegname, di vetraio, di fabbro, di idraulico e di elettricista rientranti nella manutenzione ordinaria;
- ✓ Pagare il canone RAI qualora decidesse di installare un apparecchio atto alla ricezione di trasmissioni televisive;
- ✓ Eseguire a proprie spese la tinteggiatura del locale quando occorrente;
- ✓ Eseguire a proprie spese le derattizzazioni e le disinfestazioni periodiche occorrenti;
- ✓ Dotarsi a proprie spese di tutti i beni di uso corrente (piatti, tazze, bicchieri, stoviglie, tovagliame, cestini porta rifiuti, ecc.);
- ✓ Esporre i prezzi dei prodotti in vendita;
- ✓ Eseguire a proprie spese la pulizia giornaliera dei locali e delle attrezzature garantendo il mantenimento di ottimali condizioni igienico-sanitarie;
- ✓ Applicare quanto previsto dalle vigenti norme sulla sicurezza (Decreto Legislativo 81/2008 e ss.mm.ii.);
- ✓ Possedere idonea polizza assicurativa R.C.T./R.C.O. che dovrà prevedere la copertura per qualsiasi sinistro conseguente all'attività di gestione del bar/distributori automatici con massimali non inferiori ad Euro 1.000.000,00 (un milione) per sinistro, Euro 1.000.000,00 (un milione) per danni a persone ed Euro 1.000.000,00 (un milione) per danni a cose. Copia di tale polizza dovrà essere consegnata all'Ente;

- ✓ Curare che sia rispettato il tassativo divieto di fumo all'interno del locale, predisponendo idonei cartelli di divieto;
- ✓ Consentire l'accesso al bar anche a soggetti esterni, fermo restando che si dovrà comunque rigorosamente garantire il decoro, l'ordine, la sicurezza e la tranquillità della Struttura;
- ✓ Fornire all'Ente il proprio supporto nelle iniziative di tipo ricreativo in occasione di cerimonie, convegni, ecc.;
- ✓ Non applicare prezzi superiori a quelli indicati dall'art. 7 per i prodotti ivi elencati. Il Gestore potrà richiedere all'Ente di aumentare tali prezzi fornendo le necessarie motivazioni.  
I prezzi non potranno comunque essere aumentati senza la preventiva autorizzazione scritta dell'Ente;
- ✓ Osservare quanto previsto dal Decreto Legislativo 6 novembre 2007 n° 193 e dalle ulteriori norme vigenti in materia (normativa H.A.C.C.P.)
- ✓ Osservare quanto dettagliatamente previsto nel piano COVID predisposto dall'Ente e che sarà consegnato in copia o di quegli altri documenti atti a garantire la sicurezza gestionale in considerazione delle UdO poste all'interno dell'Istituto;
- ✓ Garantire la erogazione gratuita di un servizio di accesso ad internet mediante un sistema Wi-Fi nel rispetto della normativa vigente presso i locali che ospitano il Bar;
- ✓ Garantire una corretta gestione della raccolta differenziata dei rifiuti coerente con le modalità di raccolta individuate dal Comune di Pavia;

### **Articolo 3 - OBBLIGHI A CARICO DEL GESTORE PER QUANTO CONCERNE I DISTRIBUTORI AUTOMATICI**

Per quanto concerne i distributori automatici il Gestore, facendosi carico di tutte le relative spese, dovrà installare i seguenti distributori automatici:

#### **CORRIDOIO PIANO TERRA (IDR Santa Margherita)**

- N° 1 distributore automatico di bevande calde;
- N° 1 distributore automatico di snack dolci/salati;
- N° 1 distributore automatico di acqua minerale e bibite.

#### **PALAZZINA UFFICI AMMINISTRATIVI**

- N° 1 distributore automatico di bevande calde;
- N° 1 distributore automatico di snack dolci/salati, di acqua minerale e bibite.

Il concorrente potrà indicare altri distributori automatici che, in caso di aggiudicazione, installerà nelle zone dell'edificio preventivamente indicate e che l'Ente si riserva di autorizzare.

Tutte le spese per gli allacci, le manutenzione degli impianti nelle zone di installazione sono a carico del Gestore.

Tutti i distributori da installare potranno anche essere usati, purché siano perfettamente funzionanti e in ottime condizioni. In ogni caso tutti i distributori dovranno essere di costruzione non anteriore all'anno 2019.

Prima di procedere all'installazione l'Impresa dovrà ottenere la preventiva autorizzazione scritta dell'Ente.

I distributori devono possedere i seguenti requisiti minimi:

- Avere il marchio CE ed il marchio IMQ (o analogo marchio riconosciuto in ambito UE);
- Avere la funzione rendiresto;
- Funzionare sia mediante moneta sia mediante chiave elettronica senza contatti ricaricabile. Preferibilmente anche mediante l'utilizzo di moderni sistemi di pagamento: app, satispay e carte di credito;
- Essere conformi alle vigenti norme in materia di sicurezza e di prevenzione incendi;
- Rispettare la norma CEI EN 60335-2-75;
- Possedere la prescritta omologazione sanitaria ai sensi della Circolare del Ministero della Sanità n° 35 del 31 maggio 1979 e del Regolamento di esecuzione delle norme di cui alla Legge 30 aprile 1962 n° 283 e ss.mm.ii.;
- Riportare una targhetta indicante chiaramente il numero identificativo del distributore, la denominazione, la ragione sociale ed il recapito della Società, nonché il nominativo/telefono del referente al quale rivolgersi per eventuali reclami, segnalazioni di guasto, segnalazioni di prodotti esauriti, ecc.;
- Avere una scheda tecnica attestante le caratteristiche e la conformità alle vigenti norme in materia di sicurezza.

In mancanza anche di uno soltanto dei suddetti requisiti il distributore non potrà essere installato.

Si ribadisce che la chiave elettronica deve essere del tipo senza contatti.

Il gestore potrà decidere di disattivare i distributori installati nel corridoio piano terra dell'IDR Santa Margherita durante l'orario di apertura del Bar. I distributori dovranno comunque essere in funzione durante gli orari di chiusura del Bar.

I Distributori installati presso la palazzina Uffici Amministrativi dell'Ente dovranno essere sempre in funzione.

Il Gestore, facendosi carico di tutte le relative spese, dovrà inoltre:

- Garantire che l'ingresso dei propri operatori nelle strutture ove sono ubicati i distributori automatici avvenga nel rispetto del piano COVID predisposto dall'Ente o da altro documento a garanzia della sicurezza gestionale e che sarà consegnato in copia al Gestore;
- Pulire, lavare, igienizzare e sanificare accuratamente le macchine installate almeno una volta alla settimana e, comunque, ogni volta che risulti necessario;
- Collocare idoneo contenitore portarifiuti di adeguata capienza accanto alle macchine;
- Asportare e smaltire mediante i propri Addetti tutti i prodotti di scarto derivanti dall'utilizzo delle macchine (in particolare i fondi del caffè). Tali prodotti di scarto non devono quindi restare all'interno dell'Ente e devono essere immediatamente smaltiti all'esterno;
- Provvedere al regolare rifornimento dei distributori automatici così da garantire l'erogazione dei relativi prodotti senza interruzione alcuna;
- Svolgere la manutenzione ordinaria e straordinaria delle macchine installate. In caso di guasto dei distributori l'Ente inoltrerà la richiesta d'intervento a mezzo telefono. L'intervento del tecnico della Ditta dovrà avvenire il più tempestivamente possibile e, in ogni caso, la funzionalità dei distributori deve essere tassativamente ripristinata entro le 12 ore successive alla chiamata telefonica;
- Effettuare trimestralmente analisi a campione sulle bevande calde erogate dai distributori;
- Osservare quanto previsto dal Decreto Legislativo 6 novembre 2007 n° 193 e ss.mm.ii. (normativa H.A.C.C.P.);

Le chiavi elettroniche senza contatti verranno consegnate presso l'Istituto di Cura Santa Margherita da un incaricato del Gestore dietro pagamento di una cauzione che non potrà essere superiore ad € 5,00 che il Gestore incasserà e dovrà rimborsare in caso di restituzione della chiave, purché integra ed ancora utilizzabile.

L'articolo 8 elenca alcuni dei prodotti in vendita mediante i distributori automatici ed i relativi prezzi massimi.

Il Gestore potrà richiedere all'Ente di aumentare tali prezzi fornendo le necessarie motivazioni.

I prezzi non potranno comunque essere aumentati senza la preventiva autorizzazione scritta dell'Ente.



#### **Articolo 4 - ULTERIORI OBBLIGHI A CARICO DEL GESTORE**

Oltre a quanto sopra esposto, il Gestore deve rispettare gli obblighi in materia ambientale, sociale e del lavoro stabiliti dalla normativa europea e nazionale, dai contratti collettivi e dalle ulteriori disposizioni in vigore ai sensi dell'articolo 30, comma 3, del Codice.

Ai sensi dell'articolo 30, comma 4, del Codice, l'Impresa affidataria deve applicare al proprio Personale il C.C.N.L. di riferimento.

La retribuzione del Personale utilizzato dall'Impresa affidataria deve essere almeno pari ai minimi salariali retributivi fissati nelle apposite tabelle di cui ai Decreti del Ministero del Lavoro e delle Politiche Sociali che si basano sui valori del C.C.N.L. di riferimento.

In mancanza di contratto collettivo applicabile la retribuzione del Personale deve essere determinata in relazione al contratto collettivo del settore merceologico più vicino a quello preso in considerazione.

All'assunzione del servizio il Gestore è chiamato a nominare un proprio rappresentante o Direttore del Servizio incaricato dell'organizzazione, del controllo e della supervisione dei servizi, munito di ampia delega a trattare in merito a qualsiasi problema che dovesse sorgere in tema di esecuzione degli adempimenti previsti dalla convenzione.

Allo stesso è affidata la direzione di tutti i servizi, a tempo continuativo, con obbligo di reperibilità negli orari lavorativi assunti, in modo che nessuna operazione debba essere ritardata per effetto delle sue indisponibilità.

Il rappresentante del Gestore dovrà intrattenere stretti contatti e la massima collaborazione con il D.E.C. dell'Ente, affinché il servizio venga eseguito regolarmente ed in conformità agli impegni contrattuali; inoltre dovrà provvedere a garantire la qualità del servizio, anche attraverso la verifica della qualità percepita e la rispondenza del servizio alle prescrizioni di legge.

#### **Articolo 5 - OBBLIGHI A CARICO DELL'ENTE**

L'Ente si farà carico dei costi relativi ai consumi di energia elettrica e di acqua (anche per il funzionamento dei distributori automatici).

L'Ente metterà a disposizione del Gestore:

- il locale adibito a bar nello stato d'uso in cui si trova; il bancone e la relativa pedana nello stato d'uso in cui si trovano; i tavoli e le sedie già presenti all'interno del locale nello stato d'uso in cui si trovano;
- I tavoli e le sedie presenti nell'area esterna e il cui utilizzo dovrà essere compatibile con le condizioni climatiche;
- gli spazi dove installare i distributori automatici;

L'Ente non risponderà dei danni derivanti dal mancato funzionamento dei distributori a seguito di interruzioni dell'erogazione di energia elettrica o di acqua.

L'Ente non risponderà degli eventuali danni subiti dai distributori per atti di scasso o vandalismo.

L'Ente garantisce i seguenti parametri di temperatura di comfort ambientale:

- nel periodo estivo + 24°C
- nel periodo invernale + 23°C

Ciascuna contestazione concernente la sussistenza di parametri di temperature non in linea con i valori testé specificati, dovrà essere direttamente trasmessa dal Gestore al soggetto terzo affidatario di ASP del servizio di gestione globale energia e per conoscenza al RUP della gara.

Ogni altra situazione/iniziativa riguardante il comfort ambientale del locale che ospita il Bar sarà sottoposta a valutazione preventiva da parte del competente ufficio dell'Ente.

Il Gestore sarà responsabile delle eventuali sanzioni irrogate dagli Organi preposti (a titolo esemplificativo e non esaustivo A.T.S.; N.A.S., Regione ecc.) per violazioni inerenti il servizio appaltato e dovrà quindi eseguire il pagamento degli importi di cui alle suddette sanzioni e farsi carico delle ulteriori negative conseguenze che dovessero derivare all'Ente.

## **Articolo 6 – CONSEGNA LOCALI – RICONSEGNA**

E' fatto obbligo al Gestore di procedere prima dell'inizio del servizio a un sopralluogo congiunto alla presenza del D.E.C. e di un incaricato dell' Uff.Tecnico dell'Ente, durante il quale verrà presa completa ed esatta visione dello stato dei locali bar e degli impianti e sarà redatto il relativo "Verbale di consegna dei locali".

I locali sono concessi in uso per l'esercizio dell'attività di gestione del Bar con divieto di mutamento di destinazione ed il compenso deve intendersi quale canone per il conferimento della concessione del servizio, escludendosi esplicitamente che lo stesso possa essere configurato come canone di locazione.

I locali concessi in uso saranno tenuti dal Gestore per tutta la durata del contratto in buono stato di conservazione e di manutenzione, salvo l'inevitabile deperimento determinato dall'uso.

Gli eventuali danni ai locali e relativi impianti che venissero rilevati in corso di contratto o alla sua scadenza o risoluzione, dovranno essere immediatamente risarciti da parte del Gestore.

Qualunque miglioria apportata ai locali durante il corso della concessione resta a beneficio dell'Ente, senza che il Gestore possa pretendere indennizzo alcuno.

La riconsegna dei locali da parte del Gestore, alla scadenza o alla risoluzione del contratto, avverrà ugualmente dopo una ricognizione attestante lo stato di conservazione del locale e degli impianti mediante la redazione di un "Verbale di riconsegna" del locale nel quale verranno indicati eventuali danneggiamenti, deficienze o rotture.

Alla scadenza del contratto il Gestore dovrà asportare mobili, attrezzature, le scorte e quant'altro di sua proprietà e liberare i locali senza che sia necessaria alcuna richiesta da parte dell'Amministrazione. In caso ciò non avvenga L'Ente provvederà direttamente allo sgombero del locale con addebito delle relative spese di deposito che risulteranno a carico del Gestore.

Qualora le attrezzature o l'arredo, siano diventati parte non asportabile di altre e/o di immobili di proprietà dell'Ente, le stesse rimarranno di proprietà della stessa allo scadere del contratto qualora la rimozione delle predette attrezzature possa danneggiare i beni di proprietà dell'Ente.

Per questo l'Ente non riconoscerà al Gestore alcun compenso.

#### **Articolo 7 - PREZZI MASSIMI DI ALCUNI DEI PRODOTTI IN VENDITA AL BAR**

Caffè espresso	€ 1,00
Caffè decaffeinato	€ 1,00
Caffè d'orzo	€ 1,00
Tè	€ 1,00
Latte	€ 0,90
Latte macchiato	€ 1,20
Cappuccino	€ 1,20
Cioccolata	€ 2,00
Bibite gasate in lattina 33 cl.	€ 2,00
Succhi vari in bottigliette 200 ml.	€ 2,00
Acqua minerale in bottigliette 50 cl.	€ 0,50

## **Articolo 8 - PREZZI MASSIMI DI ALCUNI DEI PRODOTTI IN VENDITA TRAMITE DISTRIBUTORI AUTOMATICI**

Caffè espresso	€ 0,50
Caffè espresso lungo	€ 0,50
Caffè decaffeinato	€ 0,70
Caffè d'orzo	€ 0,70
Cioccolata	€ 0,70
Tè	€ 0,70
Latte	€ 0,60
Latte macchiato	€ 0,70
Cappuccino	€ 0,70
Acqua minerale in bottigliette 50 cl.	€ 0,50

## **Articolo 9 - SOPRALLUOGO**

Il sopralluogo delle aree è obbligatorio.

La mancata effettuazione del sopralluogo è causa di esclusione dalla gara.

La richiesta di sopralluogo deve essere inoltrata tramite il Portale Sintel nell'apposito spazio denominato "Comunicazioni" e deve riportare i seguenti dati dell'Operatore Economico: Ragione Sociale, recapito telefonico, indirizzo e-mail, PEC, nominativo e qualifica della persona incaricata di effettuare il sopralluogo. Data ed ora del sopralluogo saranno fissate dall'Ente e comunicate ai Concorrenti senza possibilità di variazione alcuna.

Il termine ultimo per inoltrare la richiesta di sopralluogo è fissato alle ore 10.00 del giorno giovedì 5 agosto 2021. L'ultimo sopralluogo sarà programmato per martedì 10 agosto 2021 alle ore 12,00.

Dopo tale data non sarà più possibile effettuare sopralluoghi.

Data, ora e luogo del sopralluogo sono comunicati ai concorrenti con almeno 48 ore di anticipo sempre tramite lo spazio "Comunicazioni" della piattaforma Sintel. Il sopralluogo può essere effettuato dal Rappresentante Legale o da suoi incaricati in possesso di idoneo documento di identità e di apposita delega munita di copia del documento di identità del delegante.

Il Soggetto delegato ad effettuare il sopralluogo non può ricevere l'incarico da più Concorrenti.

Gli incaricati ad effettuare il sopralluogo dovranno essere muniti di idonei Dispositivi di Protezione Individuale.

L'Ente consegnerà attestazione di avvenuto sopralluogo.

In caso di Raggruppamento Temporaneo o di Consorzio ordinario già costituiti, il sopralluogo deve essere effettuato dal Rappresentante Legale di uno degli Operatori Economici raggruppati, aggregati in rete o consorziati o da Soggetto diverso, purché munito della delega dell'Impresa mandataria.

In caso di Raggruppamento Temporaneo o di Consorzio ordinario non ancora costituiti, il sopralluogo deve essere effettuato dal Rappresentante Legale di uno degli Operatori Economici raggruppati, aggregati o da Soggetto diverso, purché munito della delega di tutti i suddetti Operatori Economici. In alternativa, l'Operatore Economico raggruppando/consorziando può effettuare il sopralluogo singolarmente. In caso di consorzio di cui all'articolo 45, comma 2, lett. b) del Codice il sopralluogo deve essere effettuato da Soggetto munito di delega conferita dal consorzio oppure dall'operatore economico consorziato indicato come esecutore

### **Articolo 10 – NORMA FINALE**

Per tutto quanto non previsto nel presente Capitolato Tecnico si rinvia alla Lettera di Invito ed alle vigenti norme in materia con particolare riguardo alle seguenti:

- Articoli da 1655 a 1677 del Codice Civile concernenti il Contratto d'appalto
- Decreto Legislativo 18 aprile 2016 n° 50
- Regolamento (UE) 2016/679
- Decreto Legislativo 9 aprile 2008 n° 81
- Decreto Legislativo 7 marzo 2005 n° 82
- Decreto Legislativo 30 giugno 2003 n° 196
- D.P.R. 4 aprile 2002 n° 101
- Regio Decreto 23 maggio 1924 n° 827
- Regio Decreto 18 novembre 1923 n° 2440