

MISSIONE 4
ISTRUZIONE
RICERCA

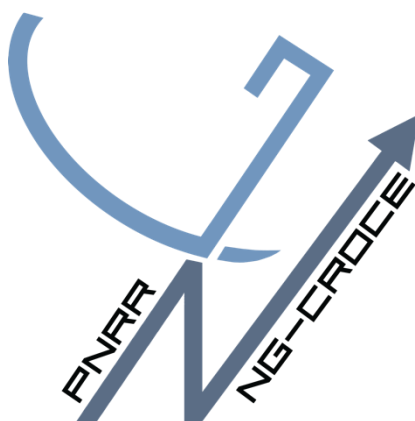
Capitolato sessione formativa progetto NG-Croce

DOC: NGC-WP6-T1-SOW-01

ISSUE: 01

DATA: 07/03/2025

PAGINE: 12



CAPITOLATO TECNICO

“SERVIZIO DI PROGETTAZIONE DELLA SESSIONE FORMATIVA PER IL PROGETTO NG-CROCE”

PREPARATO: MICHELA ZARDI

CONTROLLATO: REBECCA MINGHETTI, ROSY POERIO

APPROVATO: ANDREA ORLATI

AUTORIZZATO: GERMANO BIANCHI



Orlati
Andrea
17.03.2025
15:16:01
GMT+01:00

Rilasci documento

<i>Issue</i>	<i>Data</i>	<i>Sezione</i>	<i>Descrizione</i>
01	07/03/2025		Prima release

Denominazione gara	Servizio di progettazione della sessione formativa dal 12 al 15 maggio 2025 per il progetto NG-Croce
Importo a base di gara	€ 13.600,00
Finanziamento	<i>IR0000026 - NG-CROCE, finanziamento nell'ambito degli "Interventi" previsti dalla "Missione 4", denominata "Istruzione e Ricerca", "Componente 2", denominata "Dalla Ricerca alla Impresa" ("M4C2"), "Linea di Investimento 3.1", denominata "Rafforzamento e creazione di Infrastrutture di Ricerca", del "Piano Nazionale di Ripresa e Resilienza" ("PNRR")</i>
CUP	<i>C53C22000880006</i>

Indice

1	<i>PREMESSA</i>	4
1.1	Identificazione dei requisiti	4
2	<i>OGGETTO DELLA FORNITURA – OBIETTIVI GENERALI</i>	4
2.1	Catering	4
2.2	Noleggio Bus	5
2.3	Contributi e spese di vitto e alloggio per i formatori	6
2.4	Cena sociale	6
2.5	Servizio di diretta streaming	6
3	<i>CONDIZIONI DI FORNITURA</i>	7
3.1	CAM Vigenti	7
3.2	DNSH	10
3.3	Tempo di esecuzione del servizio	10
3.4	Costi presunti	11
3.5	Modalità di pagamento	11

1 PREMESSA

Con la sottoscrizione dell'atto d'obbligo in data 16/12/2022, l'Istituto Nazionale di Astrofisica (INAF) ha ottenuto un finanziamento erogato dal MUR a seguito di una proposta progettuale, presentata in risposta all'Avviso pubblico n. 3264 del 28 dicembre 2021 e successivamente approvata dal Ministero dell'Università, per la presentazione di proposte progettuali per "Rafforzamento e creazione di Infrastrutture di Ricerca" da finanziare nell'ambito del PNRR Missione 4, "Istruzione e Ricerca" – Componente 2, "Dalla ricerca all'impresa" – Linea di investimento 3.1, "Fondo per la realizzazione di un sistema integrato di infrastrutture di ricerca e innovazione".

Il progetto approvato, IR0000026 "NG CROCE", nasce dalle grandi aspettative derivanti dall'utilizzo del radiotelescopio "Croce del Nord" nel monitoraggio degli oggetti in orbita bassa attorno alla Terra (LEO). Questa attività costituisce un pilastro della Space Situational Awareness (SSA), una delle aree di maggiore interesse strategico per le Nazioni che guardano all'accesso allo spazio come settore di sviluppo e crescita. A tale scopo INAF si propone, con il progetto "NG Croce" di potenziare il radiotelescopio "Croce del Nord" con interventi mirati che riguardano, per lo più, il ramo Est-Ovest. Inoltre, al fine di valorizzare al meglio le attività della "Croce del Nord", il progetto prevede di formare sui temi del progetto il personale coinvolto. Tale formazione sarà fondamentale per il funzionamento delle facilities sia in corso di upgrade che una volta aggiornate.

L'oggetto di questa procedura si inquadra in questo contesto progettuale.

1.1 Identificazione dei requisiti

Tutti i requisiti minimi riportati nel presente capitolato tecnico dovranno essere elaborati e recepiti. Eventuali discrepanze o divergenze dovranno essere ben motivate; ad esempio, giustificando come la proposta fatta sia migliorativa rispetto al requisito della Stazione Appaltante.

Ai sensi dell'art. 11, co. 2 D.Lgs. 36/2023, il contratto collettivo applicabile al personale dipendente impiegati nell'appalto risulta essere:

➤ **H011 - CCNL terziario, distribuzione e servizi.**

L'operatore economico può indicare nella propria offerta il differente contratto collettivo da esso applicato, purché garantisca ai dipendenti le stesse tutele di quello indicato dalla stazione appaltante e l'operatore ne rilasci la relativa apposita dichiarazione unitamente all'offerta economica.

2 OGGETTO DELLA FORNITURA – OBIETTIVI GENERALI

L'oggetto della fornitura consiste nel supporto alla progettazione e organizzazione di una sessione formativa per il progetto NG-Croce che avrà luogo, dal 12 al 15 maggio 2025, tra le sedi di Medicina e Bologna e si articola su cinque voci principali:

1. Catering
2. Noleggio Bus
3. Contributi e spese di vitto e alloggio per i formatori
4. Cena sociale
5. Servizio di diretta streaming

Data dell'evento: *12-13-14-15 maggio 2025*

2.1 Catering

Servizio richiesto: *2 light lunch e 7 coffee breaks*

Partecipanti stimati: *50, verrà data pronta comunicazione di eventuali variazioni.*

Composizione del light lunch:

- Piatti freddi
- Finger food monoporzionati con scelte vegetariane e non;
- Dolce e/o macedonia di stagione monoporzionati;
- Acqua gasata e naturale;
- Caffè/ bibite.
- No vino

Composizione coffee break:

- Bevande calde (tè e caffè) e fredde (succhi di frutta);
- Pasticceria varia dolce;
- Selezione di salato (es. rustici, pizzette, tramezzini, calzoni salati farciti, ecc.);
- Eventuale macedonia di frutta di stagione.

Lunedì 12 e giovedì 15 maggio 2025			
Location: <u>INAF-Istituto di Radioastronomia, via Piero Gobetti 101 – 40129 Bologna</u>			
Orari del servizio			
Lunedì 12/05	Martedì 13/05	Mercoledì 14/05	Giovedì 15/05
			Coffee break 11:00
Welcome coffee 13:00			
Coffee break 16:00			

Tabella 1 - Programma lunedì 12 e giovedì 15. INAF, Bologna

Martedì 13 e mercoledì 14 maggio 2025			
Location: <u>CENTRO VISITE della Stazione radioastronomica di Medicina – via Fiorentina 3403, 40059 Medicina (BO)</u>			
Orari del servizio			
Lunedì 12/05	Martedì 13/05	Mercoledì 14/05	Giovedì 15/05
	Coffee break 11:00	Coffee break 11:00	
	Light lunch 13:00	Light lunch 13:00	
	Coffee break 16:00	Coffee break 16:00	

Tabella 2 - Programma martedì 13 e mercoledì 14. Centro Visite, Medicina

Intolleranze e allergie: *lattosio, cannella, crostacei*. Particolari esigenze verranno comunicate insieme alla conferma sul numero di partecipanti.

Note:

- Il programma potrà subire piccole variazioni. Gli orari sono indicativi. L'organizzazione farà il possibile per attenersi agli orari indicati sul programma.
- È richiesta la presenza di personale per la distribuzione dei pasti.
- Sono presenti tavoli in loco da poter utilizzare.

Prezzo indicativo: 5.900 euro +IVA

2.2 Noleggio Bus

Data partenza	Data rientro	Ora inizio	Ora fine	Destinazione	Km previsti	n. bus	n. persone
13/05/2025	13/05/2025	08:15	19:15	BOLOGNA FS-MEDICINA A/R	60	1	30

14/05/2025	14/05/2025	08:15	19:15	BOLOGNA FS- MEDICINA A/R	60	1	30
------------	------------	-------	-------	-----------------------------	----	---	----

Tabella 3 - Servizio BUS

Note:

- **08:15** - Punto di raccolta e partenza vicino alla Stazione di Bologna.
Trasporto fino al Centro visite dei Radiotelescopi di Medicina: via Fiorentina 3403 - 40059 Medicina (BO).
- **18:30** - Partenza dal Centro Visite e rientro a Bologna, vicino alla stazione di Bologna

Prezzo indicativo: 1.200 euro +IVA

2.3 Contributi e spese di vitto e alloggio per i formatori

N. formatori: 4

Formatore	Necessità
Formatore 1 12 maggio 2025	Gettone di presenza (indicativamente 200€)
Formatore 2-3 12 maggio 2025	Spese di pernottamento (2 notti camera singola) a Bologna (11/05, 12/05) Due cene per due persone (11/05 e 12/05)
Formatore 6 13 maggio	Copertura spese di viaggio a/r

Tabella 4 - Formatori

Costo indicativo delle spese per i formatori: 900€

2.4 Cena sociale

Dove: *centro di Bologna*Quando: *mercoledì 14/05/2025*N. persone: *35 (da confermare una settimana prima)*Menù: *antipasto, primo, dolce, acqua/vino, caffè/amari*Intolleranze e allergie: *lattosio, cannella, crostacei. Particolari esigenze verranno comunicate insieme alla conferma sul numero di partecipanti.*Prezzo indicativo a persona: *35-45€*

2.5 Servizio di diretta streaming

Quando: *martedì 13/05/2025*Dove: *CENTRO VISITE della Stazione radioastronomica di Medicina – via Fiorentina 3403, 40059 Medicina (BO)*

Servizio di diretta streaming che copra i 3 incontri formativi della giornata di martedì 13 presso il Centro Visite di Medicina. Il servizio deve comprendere:

- Sopralluogo prima dell'evento
- Noleggio di una camera singola che riprende lo speaker
- Tempo dell'operatore che si occupa della regia, mandando in diretta su YouTube slides e video del relatore

Prezzo indicativo: 1.500 euro +IVA

3 CONDIZIONI DI FORNITURA

3.1 CAM Vigenti

I Criteri Ambientali Minimi (CAM) sono i requisiti ambientali definiti per le varie fasi del processo di acquisto, volti a individuare la soluzione progettuale, il prodotto o il servizio migliore sotto il profilo ambientale lungo il ciclo di vita, tenuto conto della disponibilità di mercato.

I CAM relativi ai servizi di organizzazione e realizzazione di eventi (adottati DM 19 ottobre 2022 n. 459, G.U. n. 282 del 2 dicembre 2022), in vigore dal 3 novembre 2022 sono contenuti nel seguente documento: https://gpp.mase.gov.it/sites/default/files/2023-01/CAM_Eventi.pdf, disponibile sul sito Green Public Procurement (GPP) – Criteri Ambientali Minimi (<https://gpp.mase.gov.it/CAM-vigenti>).

Servizio temporaneo di ristoro e servizio catering

Acqua

Presso l'area dell'evento viene somministrata gratuitamente acqua di rete, se le caratteristiche chimiche e fisico-chimiche dell'acqua destinata al consumo sono conformi al decreto legislativo n. 31 del 2001 ed eventualmente microfiltrata con apparecchiature gestite in conformità del Decreto del Ministero della Salute n. 25 del 7 febbraio 2012 e del Regolamento (CE) n. 852/2004.

La somministrazione di acqua di rete in luogo dell'acqua minerale in bottiglia, per i relativi benefici ambientali e per la convenienza economica, è valorizzata tramite idonea comunicazione.

Nei casi in cui vi sia la comprovata impossibilità ad accedere all'acqua di rete o microfiltrata, è somministrata acqua in bottiglie con il sistema del vuoto a rendere o su cauzione oppure, in caso di eventi per i quali non è possibile la gestione del vuoto a rendere o della cauzione (ad es. bottiglie consegnate agli atleti) si consente l'utilizzo di bottiglie di materiale riciclabile e costituito almeno dal 30% di materiale riciclato. L'acqua minerale eventualmente somministrata proviene preferibilmente dalla sorgente naturale con annesso stabilimento di imbottigliamento più prossimo.

Vino, bevande, succhi di frutta

Nei casi in cui sia prevista la distribuzione di alcolici, è disponibile almeno una proposta di vini biologici e una proposta di vini DOC o DOCG. Almeno il 30% di succhi di frutta, eventuali nettari e altre bevande a base di frutta sono biologiche. È disponibile almeno una proposta bevande senza zuccheri aggiunti ed edulcoranti sintetici. I succhi e i nettari di frutta tropicale, se non biologici, provengono da commercio equo e solidale e sono pertanto in possesso di specifica certificazione o logo che attesti l'adesione del produttore ad una multistakeholder iniziative quali il Fairtrade Labelling Organizations (FLO-cert), il World Fair Trade Organization (WFTO) o equivalenti.

Cibo e pasti

Per tutte le tipologie di eventi l'offerta prevede che almeno il principale ingrediente di tutte le preparazioni proposte sia biologico. Qualora il principale ingrediente sia costituito da salumi o formaggi, questi, se non biologici, sono a marchio DOP, IGP o certificati "prodotti di montagna". I salumi somministrati sono in ogni caso privi di polifosfati e di glutammato monosodico (sigla E621), così come previsto nei CAM per l'affidamento dei servizi di ristorazione collettiva.

È prevista altresì la presenza di una proporzionata offerta di piatti vegetariani, vale a dire contenenti anche proteine vegetali, adeguatamente comunicata all'utenza e di pane con farine integrali e multicereali nonché piatti che tengano conto di specifiche esigenze dovute a restrizioni dietetiche o a regimi alimentari particolari.

Infine, gli ulteriori requisiti degli alimenti offerti nel servizio ristoro e di catering sono i seguenti:

Le uova, sia quelle pastorizzate liquide che quelle con guscio utilizzate all'interno delle pietanze e nei panini e simili prodotti sono biologiche. Non è ammesso l'uso di altri ovoprodotti; Come grasso vegetale per condimenti e cottura si utilizza l'olio extravergine di oliva. L'olio di girasole è ammesso per eventuali frittture; altri oli vegetali possono essere usati nelle frittture solo se idonei a detto uso alimentare ed in possesso di certificazioni riconosciute dalla Commissione Europea che ne garantiscano la sostenibilità ambientale, inclusa l'origine non da terreni ad alta biodiversità e ad elevate scorte di carbonio, così come definiti dall'articolo 29 della Direttiva (UE) n. 2018/2001;

I prodotti ortofrutticoli sono di stagione e non di quinta gamma;

I prodotti esotici (es. ananas, banane, cacao, cioccolata, caffè, zucchero di canna grezzo o integrale) sono biologici e/o provenienti da commercio equo e solidale così come risulta nell'ambito di uno schema di certificazione riconosciuto o di una multistakeholder iniziative quale il Fairtrade Labelling Organizations – FLO-cert, il World Fair Trade Organization – WFTO ed equivalenti, nei limiti in cui tali etichette o iniziative garantiscono il rispetto di tale requisito;

Latte e lo yogurt, se messi a disposizione dell'utenza, sono biologici.

Tutte le misure suddette, per i relativi benefici ambientali, sono valorizzate tramite idonea comunicazione.

Verifica: Le verifiche si realizzano su base documentale a campione (esempio accordi di approvvigionamento con aziende che offrono prodotti rientranti nelle categorie suddette, fatture di acquisto degli alimenti, documenti di trasporto) ed in situ. In caso di erogazione di acqua in bottiglia, il Direttore dell'esecuzione del contratto verifica l'effettiva impossibilità documentata ad installare erogatori di acqua di rete microfiltrata.

Tovaglie e tovaglioli

Le tovaglie non sono monouso, pertanto, possono essere in tessuto o oleo ed idrorepellenti plastificate riutilizzabili.

I tovaglioli monouso in carta tessuto sono in possesso del marchio di qualità ecologica Ecolabel UE o di etichette ambientali equivalenti conformi alla ISO 14024, oppure dei marchi Forest Stewardship Council e Programme for Endorsement of Forest Certification schemes (FSC, FSC recycled, PEFC®, Riciclato PEFC) o equivalenti.

Verifica: Il direttore dell'esecuzione del contratto verifica, nel corso dello svolgimento dell'evento, il rispetto del criterio, attraverso sopralluoghi e acquisizione della documentazione tecnica prodotta e relative fatture d'acquisto.

Prevenzione dei rifiuti nei punti di ristoro

In caso di servizio catering i pasti sono somministrati e consumati con piatti, bicchieri e posate riutilizzabili in coerenza con qua

nto disposto dalla Direttiva (UE) 904/2019 (c.d. Direttiva SUP) del Parlamento europeo e del Consiglio del 5 giugno 2019, sulla riduzione dell'incidenza di determinati prodotti di plastica sull'ambiente. Solo in caso di servizi temporanei di ristoro di eventi diversi dai servizi di catering, dove vi sia la comprovata impossibilità tecnica ad utilizzare piatti e posate riutilizzabili, è consentito l'uso di piatti e posate monouso biodegradabili, compostabili e da materia prima rinnovabile conformi alla norma UNI EN 13432 oppure di materiale riciclabile e costituito almeno dal 30% di materiale riciclato.

Le bevande sono erogate alla spina in bicchieri lavabili e riutilizzabili, eventualmente da rendere su cauzione, oppure in bottiglie a rendere oppure, in subordine e dimostrando la relativa impossibilità per motivi tecnici, erogate in bicchieri biodegradabili e compostabili oppure venduti in contenitori riciclabili e costituiti da almeno il 30% di materiale riciclato. In tutti i casi le bevande sono erogate alla spina.

Per l'erogazione dei pasti non sono utilizzate le monoporzioni ove non altrimenti imposto ex lege oppure ove non motivato da esigenze tecniche legate a menù o a esigenze specifiche (per celiaci, etc.).

Non sono inoltre utilizzate le confezioni monodose (per zucchero, maionese, ketchup, senape, olio, aceto e salse da condimento, nonché marmellate, spuntini, merendine, etc.) ove non altrimenti imposto ex lege, né possono essere utilizzate cialde o capsule in plastica per il caffè.

Per prevenire le eccedenze alimentari, nei servizi ristoro a pagamento da parte dell'utente, per le somministrazioni dei pasti sono previste le mezze porzioni a prezzo ridotto e la messa a disposizione, comunicata in modo chiaro ed evidente, della family-bag per gli utenti costituita in materiale 100% riciclabile. Non possono essere previste proposte di menù completi le cui portate non siano ordinabili singolarmente.

In caso di buffet, è attivata una procedura dall'organizzatore che preveda che l'esposizione del cibo avvenga in quantità proporzionate al flusso dei partecipanti e controllando che l'esposizione del cibo avvenga via via che lo stesso viene consumato.

A seconda della tipologia di eccedenza alimentare (ovvero a seconda che il cibo sia stato servito, non sia stato servito, sia prossimo o meno alla scadenza) e delle relative quantità, l'aggiudicatario attua le misure di recupero più appropriate, nello specifico:

- il cibo non servito o prossimo alla scadenza viene prioritariamente donato ad organizzazioni non lucrative di utilità sociale, ovvero ai soggetti indicati nell'articolo 13 della legge 166 del 2016 che effettuano, a fini di beneficenza, distribuzione gratuita di prodotti alimentari e gestito in modo tale da evitare lo sviluppo e la contaminazione da parte di microrganismi patogeni fino al momento del consumo. In alternativa donato a canili e gattili, secondo le modalità operative dettate dal Regolamento (CE) 1069/2009. Al fine di ottimizzare la logistica, sono individuate ed attuate le soluzioni più appropriate al contesto locale, quali ad esempio, il recupero delle eccedenze da parte di associazioni presenti nelle immediate vicinanze, i trasporti a pieno carico, etc.;
- le eccedenze di cibo servito o scaduto sono destinate a recupero in sistemi di compostaggio di prossimità se presenti in zone limitrofe o nei contenitori adibiti alla raccolta della frazione umida.

Nelle forniture per la preparazione dei pasti, sono utilizzati prodotti ricaricabili o che utilizzano imballaggi "a rendere" o riutilizzabili o costituiti da materiali riciclati e riciclabili, biodegradabili e compostabili o a ridotto volume.

Verifica: Relazione sottoscritta dal legale rappresentante in cui si descrivono le azioni e i prodotti utilizzati comprovanti la conformità al criterio, nonché gli accordi con le Onlus, canili, gattili, ecc., per il recupero delle eccedenze alimentari. Il direttore dell'esecuzione del contratto verifica il rispetto del criterio attraverso la valutazione della suddetta documentazione trasmessa dall'aggiudicatario entro i termini indicati nel capitolato di gara nonché attraverso sopralluoghi durante lo svolgimento dell'evento. Nel caso la Stazione Appaltante abbia valutato necessario inserire il ricorso anche a prodotti non riutilizzabili, verifica tuttavia l'effettiva impossibilità documentata ad utilizzare piatti, posate e bicchieri lavabili e riutilizzabili o bottiglie a rendere per l'erogazione delle bevande e verifica le relative caratteristiche tecniche riportate nel criterio (riciclabilità e contenuto di riciclato) mediante le relative schede di prodotto.

Gestione dei rifiuti

La gestione dei rifiuti prodotti nello svolgimento dell'evento è effettuata conformemente alle modalità previste nel territorio in cui verrà svolto, garantendo la raccolta differenziata. I contenitori dedicati per ciascuna tipologia di raccolta sono posizionati in punti strategici facili da raggiungere, facilmente riconoscibili e visibili e opportunamente segnalati da adeguata informazione nelle brochure/informazioni inerenti all'evento (adesivi, pittogrammi, loghi, riferimenti per ulteriori informazioni), eventualmente anche con messaggi di sensibilizzazione sulla prevenzione dei rifiuti, raccolta differenziata e su comportamenti sostenibili.

È garantita una frequenza di svuotamento commisurata agli afflussi che eviti la dispersione dei rifiuti nell'ambiente. Il numero dei contenitori è commisurato al flusso di visite previste e alla dimensione dell'area interessata dall'evento.

L'organizzatore dell'evento concorda l'attivazione di un servizio specifico di raccolta dei rifiuti con il soggetto gestore locale. In ogni caso resta in capo agli organizzatori la raccolta differenziata dei rifiuti abbandonati nel luogo dell'evento, in particolare laddove il luogo non sia servito da un servizio di raccolta rifiuti.

Verifica: Relazione contenente le modalità di gestione rifiuti in coerenza con il sistema di raccolta previsto localmente, elenco dei rifiuti generati con relativa stima preventiva della quantità prodotta per frazione al

fine di calibrare il corretto servizio di raccolta rifiuti, planimetria dove sono ubicati i contenitori atti alla raccolta. Il direttore dell'esecuzione del contratto verifica, nel corso dello svolgimento dell'evento, il rispetto del criterio, attraverso sopralluoghi e la valutazione della Relazione suddetta.

Nel caso di consumo di alimenti e in particolare di produzione di olii esausti: accordi con terzi per lo smaltimento degli olii esausti da trasmettere al direttore dell'esecuzione del contratto.

Clausole sociali e tutela dei lavoratori

L'aggiudicatario per tutte le tipologie contrattuali rispetta i trattamenti economici e normativi in vigore per il settore e per la zona nella quale si eseguono le prestazioni di lavoro, ivi comprese le contribuzioni a carico del datore di lavoro nonché le indennità o elementi retributivi previste per il lavoro notturno, straordinario, festivo, domenicale connessi a particolari modalità della prestazione. Rispetta altresì la normativa vigente in materia di salute e sicurezza dei lavoratori anche in caso di impiego di breve durata, come nel caso di lavoratori interinali (meno di 60 giorni): anche questi ultimi devono aver ricevuto la formazione necessaria in materia di salute e sicurezza negli ambienti di lavoro (sia generica che specifica) per svolgere le mansioni assegnate, ai sensi del decreto legislativo 9 aprile 2008, n. 81.

Altresì, il personale è dotato di opportune protezioni individuali secondo quanto previsto dal documento di valutazione dei rischi in adempimento alla normativa vigente in materia di sicurezza dei lavoratori.

Nel caso di nuove assunzioni, ai sensi dell'articolo 20 della Direttiva 2014/24/UE, viene impiegato, per una percentuale minima concordata con la stazione appaltante, personale dipendente adeguatamente formato e facente parte delle categorie di lavoratori svantaggiati individuate dal D.M. 17 ottobre 2017, tenuto conto anche quanto previsto dall'articolo 47 del decreto-legge 31 maggio 2021, n. 77.

Nel caso di lavoratori distaccati, ai sensi della direttiva 96/71/CE, le condizioni contrattuali devono essere conformi a quanto previsto da tale direttiva.

Inoltre, sono garantiti l'inclusione sociale delle piccole/medie imprese, comprese quelle appartenenti a gruppi etnici o minoritari, attraverso pari opportunità di accesso alle gare di appalto e di fornitura e il raggiungimento dell'uguaglianza di genere e generazionale attraverso pari opportunità lavorative.

Verifica: L'aggiudicatario e, per suo tramite, i subappaltatori, trasmettono alla stazione appaltante prima dell'avvio del servizio, la documentazione di avvenuta denuncia agli enti previdenziali, assicurativi e antinfortunistici nonché il documento di valutazione dei rischi (DVR) in corso di validità e le registrazioni dell'avvenuto controllo da parte del legale rappresentante/Responsabile del Servizio di Prevenzione e Protezione dell'impresa sulla formazione in materia di salute e sicurezza dei lavoratori somministrata al personale impiegato. Il direttore dell'esecuzione del contratto richiede per uno o più addetti al servizio, scelti a campione, la presa in visione dei contratti individuali.

Al fine di consentire la verifica del rispetto dei CAM verrà sottomessa all'aggiudicatario una checklist. Tale documento dovrà contenere la documentazione che attesta il rispetto di tali principi. Le verifiche della documentazione possono avvenire in maniera puntuale o a campione.

3.2 DNSH

Il servizio dovrà essere rispettoso del DNSH. Il principio Do No Significant Harm (DNSH) prevede che gli interventi previsti dai PNRR nazionali non arrechino nessun danno significativo all'ambiente. L'operatore economico sarà chiamato a dimostrare di aver operato secondo i principi DNSH con tutti i giustificativi necessari. Senza tale documentazione il servizio non sarà ritenuto completo.

3.3 Tempo di esecuzione del servizio

Il servizio di concluderà il 15 maggio 2025.

3.4 Costi presunti

Il costo presunto del servizio è 13.600 (esclusa IVA), di cui € 2.250,00 per costi presunti di manodopera e € 250.00 per oneri per la sicurezza aziendale.

3.5 Modalità di pagamento

Il pagamento avverrà, una volta concluso il servizio, mediante bonifico bancario, entro 30 giorni dalla ricezione della fattura elettronica.