

CAPITOLATO D'ONERI

Affidamento del servizio in concessione per la gestione della struttura alberghiera ex ENALC Hotel e per lo svolgimento delle attività di formazione correlate alla costituenda Scuola di alta formazione nel settore alberghiero e della ristorazione –

P.O. Lazio FSE Ob. 2 – 2007-2013.

Art. 1 – Oggetto del presente documento

Il presente documento costituisce il capitolato d'oneri di procedura di gara indetta dalla Regione Lazio - Assessorato Istruzione, diritto allo studio e formazione e Assessorato Risorse Umane, Demanio e Patrimonio per l'affidamento di un servizio per la gestione della struttura alberghiera dell'ex ENALC Hotel - sito in Castelfusano (RM), via Bernardino da Monticastro n. 1 – e di attività di formazione correlate alla costituenda “*Scuola di alta formazione nel settore alberghiero e della ristorazione*”, in attuazione della L.R. finanziaria 2006 n.266 del 23.12.2005 (art.45) e s.s.m.

L'obiettivo duplice degli Assessorati coinvolti è quello di realizzare un modello di gestione integrata della struttura alberghiera, volto ad assicurare la realizzazione di percorsi formativi di eccellenza che possano trovare nella struttura alberghiera la loro applicazione pratica, in un contesto di “impresa simulata” nel settore alberghiero e della ristorazione.

L'oggetto della gestione della struttura alberghiera consiste nella concessione d'uso dell'immobile di proprietà regionale denominato “*ex ENALC Hotel Palazzina A e B*” da utilizzare per attività alberghiere, ai fini della gestione previa esecuzione, a cura e spese del concessionario, della progettazione edilizia e dei necessari lavori di adeguamento e ristrutturazione dell'immobile nonché di fornitura degli arredi ed attrezzature confacenti anche con l'attività di formazione correlate alla costituenda “*Scuola di alta formazione nel settore alberghiero e della ristorazione*”.

L'oggetto della formazione, invece, rappresenta una prima fase propedeutica all'individuazione e consolidamento di percorsi formativi fortemente volti a qualificare il capitale umano dedicato alla filiera alberghiero-ristorativa regionale e a potenziare l'occupabilità dei profili in uscita. Gli esiti di tale fase consentiranno di consolidare i risultati dell'esperienza, trasformandola in uno strumento in grado di rafforzare l'offerta formativa in maniera strutturata e permanente, nell'ambito della “*Scuola di Alta Formazione nel settore alberghiero e della ristorazione*”, che possa costituire un percorso privilegiato per l'accesso a carriere professionali di alto profilo (gestionale e direttivo), per la riqualificazione degli occupati nel settore e per l'attivazione di scambi transnazionali, in linea con le nuove esigenze di rilancio e valorizzazione del settore rispetto alla competitività nazionale e internazionale.

All'interno del presente documento sono contenute le ulteriori specifiche tecniche ed economiche di cui i proponenti dovranno tener conto nella formulazione dell'offerta.

Art. 2 – Descrizione del servizio

L'affidamento si compone di due **linee di servizio**:

- **Linea di servizio 1:** concessione in uso e gestione integrata delle palazzine denominate A e B della struttura alberghiera di proprietà regionale ex ENALC Hotel, sito in Castelfusano (RM), via Bernardino da Monticastro n. 1, costituito di tre fabbricati (A, B e C), di cui quelli distinti

con le lettere A e B destinati all'ospitalità alberghiera e ad attività didattiche di formazione professionale.

- **Linea di servizio 2:** creazione e realizzazione di 3 percorsi di alta formazione finalizzati a sperimentare le modalità di erogazione dei percorsi della costituenda *Scuola di alta formazione nel settore alberghiero e della ristorazione*.

L'insieme delle prestazioni richieste comporta che l'aggiudicatario gestisca le attività in maniera integrata e che operi in stretto contatto con i referenti dell'Amministrazione appaltante.

Nella predisposizione dei progetti-offerta e nello svolgimento dei servizi gli offerenti tengono conto delle norme – nazionali, regionali e comunitarie – in materia di concessioni in uso di beni pubblici, di contratti pubblici (D.Lgs. n. 163/2006 smi, DPR n. 554/99, DM n. 145/2000) nonché di quelle relative alla gestione delle attività finanziate dal FSE della Regione Lazio.

2.1 Contenuti di dettaglio della Linea di servizio 1

La **Linea di servizio 1** consiste:

- i. nella concessione in uso delle palazzine denominate A e B della struttura alberghiera;
- ii. nella progettazione esecutiva e nella successiva esecuzione dei lavori indicati negli elaborati tecnici uniti all'offerta dell'aggiudicatario e facenti parte della offerta medesima;
- iii. nella fornitura degli arredi e delle attrezzature della struttura alberghiera indicati negli elaborati tecnici uniti all'offerta dell'aggiudicatario e facenti parte della offerta medesima;
- iv. nella progettazione e messa in opera di un modello di gestione integrata sia dei beni immobili di cui l'aggiudicatario disporrà, sia dell'esercizio logistico delle varie attività concernenti la loro utilizzazione.

2.1.1 Obblighi relativi alla concessione in uso di cui al § 2.1 (i) ed alla gestione integrata di cui al § 2.1 (iv).

Il concessionario si impegna ad usare la struttura alberghiera nel rispetto di quanto previsto dallo "Schema di Concessione Contratto" allegato al Disciplinare di Gara ed all'uopo sottoscritto in esito alla conclusione della procedura di gara.

Ferme le obbligazioni di cui alla "Concessione Contratto", resta l'obbligo, per tutto il periodo contrattuale, di effettuare gli interventi di manutenzione ordinaria e straordinaria, la messa a norma dell'immobile, dotando lo stesso di attrezzature, arredi, e impianti luce, audio e quant'altro necessario a svolgere l'attività, attrezzature che al termine della concessione entreranno nella disponibilità della Regione Lazio.

Il concessionario dovrà, altresì, acquisire tutte le eventuali autorizzazioni mancanti necessarie al funzionamento della struttura.

Sono altresì a carico del concessionario tutti gli oneri accessori connessi alla gestione della struttura alberghiera, quali a titolo puramente esemplificativo: spese per servizi di pulizia, fornitura di acqua, metano, energia elettrica, riscaldamento, condizionamento d'aria, fognatura, tasse per lo smaltimento dei rifiuti, etc.

Nessun onere, né derivante dalla gestione né per interventi strutturali o manutentivi di qualsiasi genere, potrà determinarsi a carico del concedente.

L'immobile dovrà essere destinato a svolgere attività alberghiera.

In particolare, nell'ambito di tale Linea e tenuto conto delle finalità di cui alla Linea 2, il concessionario dovrà assicurare anche la realizzazione degli obiettivi del Progetto nel suo complesso, ivi inclusa la residenzialità (convittuale e semi-convittuale) per i percorsi attivati nell'ambito della Linea 2, impegnandosi a garantire:

- i. la gestione dei servizi alberghieri, congressuali e di ristorazione negli immobili in uso;
- ii. la gestione economico-amministrativa, la manutenzione ordinaria, straordinaria e la sicurezza degli immobili in uso;
- iii. la gestione del convitto nel quale saranno ospitati i partecipanti alle attività formative della costituenda “*Scuola di alta formazione nel settore alberghiero e della ristorazione*”;
- iv. l'accesso e una adeguata possibilità di utilizzo della struttura da parte degli allievi per lo svolgimento di tutte le attività di formazione che saranno previste nell'ambito della Linea di servizio 2;
- v. la adeguata pulizia di tutti gli ambienti della palazzina B destinati ad ospitare i corsi di formazione e gli alloggi per allievi residenti;
- vi. la messa a disposizione di almeno 20 stanze doppie destinate ad alloggi degli allievi residenti con espressa indicazione del prezzo agevolato rispetto a quello normalmente applicato al pubblico, fissato nell'offerta (cfr. par. 2.2);
- vii. la disponibilità alla realizzazione di tirocini/project work da parte degli allievi dei percorsi realizzati nell'ambito della Linea 2 da realizzare presso la struttura gestita, in funzione dei limiti previsti dalla L.142/98.

2.1.2 Obblighi relativi alla progettazione ed esecuzione dei lavori di cui al § 2.1 (ii).

Il concessionario si impegna ad eseguire sull'immobile tutti i lavori indicati nel progetto definitivo presentato in sede di offerta di gara realizzando tutte le opere, migliorie ed addizioni necessarie per l'attivazione della gestione.

Il progetto di offerta, prima dell'esecuzione dei lavori, dovrà essere integrato con una progettazione esecutiva che, salva diversa indicazione del Responsabile del Procedimento, dovrà contenere gli elaborati indicati dall'art. 35 ss del DPR n. 554/99 ed in particolare:

- a) relazione generale;
- b) relazioni specialistiche;
- c) elaborati grafici comprensivi anche di quelli delle strutture, degli impianti e di ripristino e miglioramento ambientale;
- d) calcoli esecutivi delle strutture e degli impianti;
- e) piani di manutenzione dell'opera e delle sue parti;
- f) piani di sicurezza e di coordinamento;
- g) attestazione dell'avvenuto deposito del progetto al competente servizio del Genio Civile (se del caso);
- h) Nulla osta dei VV.FF.;
- i) Parere favorevole A.S.L.;
- j) ogni altro elaborato e autorizzazione e/o approvazione prevista per legge.

Il progetto esecutivo sarà approvato dalla Amministrazione concedente, prima della esecuzione dei lavori.

I lavori dovranno essere ultimati nei 30 giorni antecedenti la data preventivata di avvio della Linea 2 del servizio.

Incombe sul concessionario l'acquisizione dell'eventuale permesso di costruire.

Il concessionario si impegna a realizzare i lavori mediante la propria struttura imprenditoriale ovvero avvalendosi di altri soggetti. Nell'uno e nell'altro caso, l'esecutore dei lavori dovrà essere in possesso dei requisiti generali e speciali richiesti dalla vigente normativa per i soggetti che eseguono ll.pp. di cui al D.Lgs. n. 163/2006 s.m.i.

La realizzazione degli stessi dovrà avvenire sotto la vigilanza della Regione Lazio – Dipartimento Istituzionale – Direzione Regionale Demanio, Patrimonio e Provveditorato – Area Tecnica - che indicherà anche il Direttore Lavori se necessario.

La corretta esecuzione dei lavori sarà attestata, a seconda del loro importo, mediante collaudo ovvero certificato di regolare esecuzione nel rispetto della vigente normativa di cui al D.Lgs. n. 163/2006.

2.1.3 Obblighi relativi alla fornitura degli arredi e delle attrezzature della struttura alberghiera di cui al § 2.1 (iii).

Il concessionario si impegna ad eseguire la fornitura degli arredi e delle attrezzature della struttura alberghiera indicati nel progetto presentato in sede di gara e conformemente alla propria offerta.

In particolare, ultimati i lavori e la riorganizzazione degli spazi, il concessionario si impegna a provvedere a proprie spese all'allestimento della struttura, ad eseguire, con oneri esclusivamente a proprio carico, per qualunque motivo e per tutta la durata del rapporto, tutti gli ulteriori eventuali interventi sia di manutenzione ordinaria che straordinaria necessari per la corretta gestione degli arredi e delle attrezzature fornite, garantendo sempre un ottimo stato di conservazione ed il loro pieno utilizzo.

2.2 Contenuti di dettaglio della Linea di servizio 2

La **Linea di servizio 2** consiste nell'attivazione dei primi **3 percorsi di alta formazione nel settore del turismo alberghiero e della ristorazione** che dovranno consentire la futura attivazione della costituenda "*Scuola di alta formazione nel settore alberghiero e della ristorazione*". Tali percorsi dovranno essere mirati all'acquisizione di competenze di alto livello afferenti a tre specifici profili professionali, capaci di trasferire "valore aggiunto" alle realtà imprenditoriali in cui andranno a collocarsi:

- a) Tecnici esperti in organizzazione e gestione dell'ospitalità alberghiera e della ristorazione;
- b) Esperti in tecnologie della ristorazione e gestione della qualità;
- c) Esperti di economia, marketing e comunicazione multimediale del turismo enogastronomico.

Per ciascun profilo si prevedono 3 edizioni dei percorsi, con un orizzonte temporale massimo di 3 anni.

Nel rispetto delle condizioni minime previste dalla nuova normativa in materia di accreditamento D.G.R. n. 968 del 29 novembre 2007, e date le caratteristiche della struttura ospitante di cui all'art. 2.1, ciascun percorso dovrà essere rivolto a massimo **20** allievi per ciascuna edizione.

I 20 allievi previsti per ogni edizione del percorso formativo di cui al profilo a) soggiorneranno dal lunedì al venerdì presso le stanze messe a disposizione nel fabbricato B di cui alla Linea di servizio 1, con lo scopo di facilitare la frequenza e il conseguimento di risultati didattici positivi e, nel contempo, simulando il funzionamento di una struttura ricettiva con i suoi ritmi e le sue specificità. Con riferimento agli altri due percorsi formativi, b) e c), la residenzialità degli allievi è facoltativa e si realizzerà con le stesse modalità sopra descritte.

Il funzionamento della parte di immobile adibita alla residenzialità degli allievi della costituenda Scuola, situata nel fabbricato B, dovrà riproporre le modalità di accoglienza, pernottamento, ristorazione e tutte le tecniche turistico-alberghiere finalizzate a soddisfare i clienti effettivi e “potenziali” (ossia gli allievi), ricreando un ambiente formativo nel quale l’allievo è contemporaneamente cliente e operatore.

Al termine dei tre anni di sperimentazione dei percorsi formativi sopra indicati, l’Amministrazione si riserva di procedere alla costituzione della “*Scuola di alta formazione nel settore alberghiero e della ristorazione*” e alla istituzionalizzazione dei tre corsi di formazione sopra citati all’interno della stessa, nel caso in cui tali percorsi risultassero effettivamente rispondenti alle esigenze del mercato del lavoro.

2.2.1 Destinatari potenziali dei percorsi formativi

I destinatari potenziali del corso sono:

- Profilo a): giovani diplomati (max 24 anni), fortemente motivati, anche senza esperienza lavorativa specifica;
- Profili b) e c): giovani diplomati (max 26 anni) con esperienza lavorativa comprovata di almeno due anni nel settore o giovani imprenditori che hanno intrapreso da meno di un anno nuove attività nel settore.

All’interno del progetto formativo il soggetto proponente dovrà indicare le modalità di selezione degli allievi secondo i criteri stabiliti dall’Amministrazione Regionale, anche in considerazione del trattamento della residenzialità, e delle modalità di comunicazione degli ammessi.

2.2.2 Struttura dei percorsi formativi

I *percorsi formativi*, articolati in parte teorica d’aula e parte pratica, dovranno consentire al discente una rilevante esperienza di formazione-lavoro, attraverso un congruo periodo di tirocinio/ project work. In linea di massima i corsi dovranno presentare la seguente articolazione:

Tab.1

Modalità formativa	Profilo a)	Profili b) e c)
Formazione d’aula e parte teorica	600 ore	600 ore
Applicazioni pratico operative		
Tirocinio formativo/ Project work	Massimo 6 Mesi	Massimo 2 mesi
<i>Totale (durata complessiva)</i>	<i>1200 ore</i>	<i>840 ore</i>

La formazione teorica d’aula dovrà seguire uno sviluppo modulare dove ciascun modulo, articolato in unità formative, riguarda aggregazioni omogenee di obiettivi formativi (v. art. 2.2.3).

Le applicazioni pratico-operative devono assicurare la realizzazione di attività di applicazione pratica delle competenze teoriche acquisite nella prima fase della formazione, tramite la partecipazione a laboratori, esercitazioni pratiche, simulazioni, case studies, role playing ecc..

La formazione pratica di tirocinio/project work dovrà avere una durata massima di 6 mesi nel caso della tipologia a) e di 2 mesi nel caso delle tipologie b) e c). Il tirocinio/project work finalizzato all’acquisizione di specifiche competenze professionali, in coerenza con il percorso formativo frequentato, dovrà prevedere il tutoraggio da parte del soggetto ospitante, anche in vista di un possibile inserimento lavorativo. I tirocini/project work potranno essere realizzati sia presso la

struttura alberghiera oggetto dell'affidamento di cui alla Linea di servizio 1, sia presso strutture alberghiere situate nel territorio regionale, nazionale o internazionale.

2.2.3 Contenuti minimi dei moduli formativi per profilo

Profilo a) Tecnici esperti in organizzazione e gestione dell'ospitalità alberghiera e della ristorazione

Le azioni formative dovranno avere una durata massima di 1200 ore con frequenza obbligatoria, suddivise in attività d'aula, applicazioni pratico-operative e tirocinio come richiamato al punto 2.2.2 e dovranno prevedere i seguenti contenuti minimi:

- analisi dei flussi turistici,
- elementi di marketing e ricezione turistica,
- gestione amministrativa, finanziaria e contabile di alberghi/ delle imprese di ristorazione,
- organizzazione alberghiera / delle imprese di ristorazione,
- gestione e amministrazione del personale e normativa giuslavoristica,
- sicurezza, igiene e prevenzione sui luoghi di lavoro,
- normativa di settore,
- strumenti informatici base ed avanzati per la gestione alberghiera e delle imprese di ristorazione,
- almeno due lingue straniere, di cui una obbligatoriamente Inglese o Francese.

Le modalità attuative devono prevedere percorsi formativi flessibili e individualizzati, articolati per unità di competenza (UC), con forme di accompagnamento e tutoraggio rispetto allo svolgimento dell'attività pratica. Per garantire una preparazione graduale e mirata si dovrà organizzare una formazione che tenga conto dei diversi gradi di istruzione e di esperienza e che sia finalizzata all'acquisizione di competenze tecnico-professionali e relazionali a più livelli e nei diversi settori ed aree di competenza.

Profili b) Esperti in tecnologie della ristorazione e gestione della qualità e c) Esperti di economia, marketing e comunicazione multimediale del turismo enogastronomico

Le azioni formative dovranno avere una durata massima di 840 ore con frequenza obbligatoria, suddivise in attività d'aula, applicazioni pratico-operative e tirocinio/project work e dovranno riguardare almeno:

Moduli comuni

- sicurezza, igiene e prevenzione sui luoghi di lavoro,
- controllo di gestione e contabilità,
- normativa di settore,
- strumenti informatici base ed avanzati per la gestione alberghiera e delle imprese di ristorazione,
- almeno due lingue straniere, di cui una obbligatoriamente Inglese o Francese;

solo b) Esperti in tecnologie della ristorazione e gestione della qualità

- merceologia degli alimenti e delle bevande,
- storia degli alimenti,
- normativa igienico-sanitaria per il trattamento e la conservazione degli alimenti e bevande,
- gestione delle metodologie di approvvigionamento delle materie prime,
- elementi di dietologia, enologia e scienza dell'alimentazione,
- modalità di gestione della qualità ;

solo c) *Esperti di economia, marketing e comunicazione multimediale del turismo enogastronomico*

- geografia del turismo,
- patrimonio storico-artistico del territorio,
- tecniche di organizzazione di eventi,
- tecniche di marketing e comunicazione turistica,
- gestione finanziaria e organizzativa di alberghi/ delle imprese di ristorazione,
- elementi di psicologia sociale e del turismo,
- strategie e strumenti innovativi di sviluppo turistico,
- nuovi strumenti ICT per il turismo (Destination Management System, centri prenotazione, portali di seconda generazione).

Le modalità attuative devono prevedere percorsi formativi flessibili e individualizzati, articolati per unità di competenza (UC), con forme di accompagnamento e tutoraggio rispetto allo svolgimento dell'attività pratica. Per garantire una preparazione graduale e mirata si dovrà organizzare una formazione che tenga conto dei diversi gradi di istruzione e di esperienza e che sia finalizzata all'acquisizione di competenze tecnico-professionali e relazionali a più livelli e nei diversi settori ed aree di competenza.

2.2.4 Metodologie formative

Il modello di formazione che dovrà essere dettagliato in conformità alle specifiche richiamate all'art. 2.2.2 deve prevedere un processo di apprendimento in un contesto di “**impresa simulata**” nel settore alberghiero e della ristorazione.

Il metodo didattico, inoltre, deve prevedere il coinvolgimento diretto degli studenti e la loro identificazione con il ruolo professionale a cui intendono accedere.

Dati gli obiettivi dei percorsi sarà indispensabile che:

- i corsi siano erogati, almeno per il 50% delle ore di formazione, da docenti ed esperti con esperienza professionale sul campo;
- vi sia un raccordo stretto e costante con le principali imprese turistiche - alberghiere e della ristorazione operanti nel territorio regionale, nazionale e internazionale che garantisca la significatività dell'esperienza di formazione *on the job*.

In funzione delle tipologie di destinatari dei corsi (ad esempio lavoratori), dovranno essere previste modalità di erogazione delle attività di formazione congrue.

2.2.5 I contenuti del progetto formativo

Nel progetto-offerta dovrà essere declinato il progetto formativo, in particolare dettagliando:

- le modalità di erogazione della formazione rispetto ai contenuti minimi previsti dal presente Capitolo (competenze, moduli, metodologie, ecc.);
- i profili dei docenti, coerentemente alla classificazione valida per gli interventi cofinanziati dal FSE;
- le modalità di raccordo con il partenariato per la realizzazione del project/work;
- le modalità di gestione della residenzialità degli allievi, rispetto alle normative nazionali vigenti per la sicurezza;
- le modalità di raccordo con i referenti dell'Amministrazione regionale individuati.

L'insieme delle prestazioni richieste comporta che l'aggiudicatario operi in stretto contatto con l'Amministrazione appaltante.

Nella predisposizione del progetto-offerta e nello svolgimento del servizio l'aggiudicatario tiene conto delle norme - di livello comunitario e anche interno - relative alla gestione delle attività cofinanziate dal FSE, così come elencate all'art. 2.2.6 e all'art. 3 del presente atto.

Si precisa che la progettazione di tali percorsi dovrà definire, inoltre, lo standard minimo delle competenze, le modalità di certificazione delle stesse e il riconoscimento dei crediti e dovrà essere orientata al futuro inserimento dei profili in uscita nel Repertorio regionale delle competenze in via di definizione.

Al termine delle attività formative dovrà essere previsto un esame finale per gli allievi che abbiano frequentato almeno l'80% delle ore complessivamente previste, così come dettagliate nella tabella 1 al par. 2.2.2 del presente capitolato. Il conseguimento del titolo sarà subordinato al superamento dello stesso.

2.2.6 Le voci di spesa del piano finanziario

Le voci di spesa relative alle azioni finanziate sono coerenti con quanto disposto dai Regolamenti n. 1083/2006 e 1828/2006 della Commissione europea e con le specifiche nazionali in materia di costi ammissibili al FSE.

In particolare le macrovoci di spesa che devono essere esplicitate nel piano finanziario sono:

- a) attività propedeutiche alla formazione;
- b) costi della formazione;
- c) materiali e attrezzature;
- d) residenzialità per gli allievi.

a) Costi per attività propedeutiche alla formazione

Sono preventivabili in questa voce le spese da sostenere per l'elaborazione del programma formativo, ricomprendendo in tale definizione l'impianto complessivo del progetto formativo e i programmi didattici, e per la selezione degli allievi. L'imputazione di spese a carico di questa voce non è ammessa in caso di attività reiterata.

Le spese di progettazione e selezione sono ammissibili nella misura massima del 10% del costo complessivo del progetto.

b) Costi della formazione

I costi della formazione comprendono diverse tipologie quali:

- Docenti;
- Tutor d'aula;
- Tutoring per l'assistenza agli allievi nello svolgimento delle attività di Tirocinio/Project work da parte dell'ente di formazione.

c) Materiali e attrezzature

La voce di spesa "Materiali e attrezzature" fa riferimento agli arredi e alle attrezzature necessarie allo svolgimento delle attività formative. In particolare, riguarda gli arredi necessari per le parti della Palazzina B dell'immobile destinate ad attività formativa e a tutte le attrezzature ad essa connesse. Il costo di tali arredi/attrezzature, che non può essere superiore al 20% del costo delle

attività formative in senso stretto, sarà sostenuto nell'ambito della flessibilità dei costi ammissibili, di cui all'art. 34 comma 2 del Regolamento (CE) n. 1083/2006.

d) Residenzialità per gli allievi

Le spese per la residenzialità degli allievi (vitto e alloggio) sono ammesse fino a un massimo di € 50,00 giorno, solo per i giorni in cui sono previste attività di formazione d'aula (escludendo dunque le gg. di Tirocinio/Project work). Tali spese sono ammissibili solo con riferimento alla residenzialità presso la Palazzina B del complesso immobiliare denominato ex_ENALC Hotel.

Tutti i costi relativi alle voci di spesa a) e b) devono essere espressi, in fase di redazione del piano finanziario, in termini di gg/uomo, moltiplicato per il costo unitario di ciascun esperto. Gli onorari comprendono dunque i costi di progettazione, selezione degli allievi, gestione del progetto, spese di viaggio, vitto e alloggio di docenti e tutor, spese per materiale didattico, ecc..

I costi relativi alla voce di spesa c) (materiali e attrezzature) devono essere espressi in numero di unità, moltiplicato per il costo unitario.

I costi relativi alla voce di spesa d) (residenzialità per gli allievi) devono essere calcolati per giorno/allievo e moltiplicati per il numero di allievi previsti e per il totale dei giorni di formazione in aula e di applicazioni pratico-operative, ad esclusione delle ore di Tirocinio/Project work.

2.2.7 Parametro orario

Con riferimento alle voci di spesa a), b) e c) di cui al paragrafo precedente, il parametro massimo da utilizzare per l'elaborazione delle richieste finanziarie relative a ciascuna edizione dei corsi è pari a:

- per il profilo professionale a): Euro 438,00 (quattrocentotrentotto) /ora (pari a circa Euro 20 h/allievo);
- per i profili professionali b) e c): Euro 407,00 (quattrocentosette) /ora (pari a circa Euro 20 h/allievo).

Con riferimento alla voce di spesa d), invece, il costo deve essere calcolato in termini assoluti, con le modalità specificate nel paragrafo precedente.

Art. 3 – Rispetto degli obblighi per l'utilizzo del FSE

Nell'esercizio delle funzioni di gestione delle attività formative di cui alla Linea di servizio 2, l'aggiudicatario ha l'obbligo di:

1. osservare tutte le disposizioni previste dalla normativa comunitaria, nazionale e regionale in materia ed in particolare il Reg. (CE) n. 1083/2006, il Reg. (CE) n. 1081/2006, nonché il Reg. (CE) n. 1828/2006;
2. assicurare, nel corso dell'intero periodo di attuazione dell'iniziativa affidata, i necessari raccordi con l'AdG, impegnandosi ad adeguare le attività ad eventuali indirizzi o specifiche richieste formulate dall'AdG medesima;
3. garantire la registrazione dei dati finanziari, fisici e di avanzamento procedurale relativi agli interventi affidati, assicurando la raccolta di tutti i dati relativi all'attuazione necessari per la gestione finanziaria, la sorveglianza, le verifiche, gli audit e la valutazione;
4. fornire all'AdG e all'Autorità di Certificazione del POR tutte le informazioni relative alle procedure in relazione alle spese sostenute;

5. assicurare la tenuta di un sistema di contabilità separata o una codificazione contabile adeguata per tutte le operazioni nell'attuazione degli interventi, ferme restando le norme contabili nazionali;
6. esibire la documentazione giustificativa delle attività svolte e dei relativi pagamenti ricevuti ad ogni richiesta dei competenti organi di controllo regionali, nazionali e comunitari;
7. conservare la predetta documentazione, in originale, per il periodo di tre anni dall'acquisizione da parte della Regione dell'ultimo saldo comunitario (tale data sarà comunicata al momento opportuno da parte della stessa Regione);
8. predisporre la presenza di personale idoneo ad assistere ed agevolare i funzionari incaricati del controllo;
9. inviare secondo la periodicità prevista dal POR i dati di monitoraggio fisico, finanziario e procedurale, rilevati per l'operazione;
10. fornire la necessaria collaborazione all'Autorità di Audit per lo svolgimento dei compiti a questa assegnati dai regolamenti comunitari;
11. garantire che le attività cofinanziate attraverso il Programma Operativo Lazio FSE Ob. CRO 2007 - 2013 non beneficino di altri finanziamenti regionali, nazionali e/o comunitari;
12. assicurare l'esercizio della funzione di presidio tecnico-scientifico, metodologico e organizzativo, garantendo la corretta realizzazione delle attività previste nelle schede di dettaglio delle operazioni e il rispetto degli obiettivi dichiarati;
13. garantire il rispetto degli obblighi in materia di informazione e pubblicità previsti all'art. 69 del Regolamento (CE) n. 1083/2006 e degli artt. 1-10 del Regolamento (CE) n. 1828/2006;
14. osservare la normativa comunitaria e nazionale in materia di concorrenza, aiuti di stato e appalti pubblici.

Art. 4 - Normativa di riferimento

Normativa comunitaria

- il regolamento C.E. n. 1081/2006 del Parlamento Europeo e del Consiglio del 5/07/06 relativo al Fondo Sociale Europeo e recante abrogazione del regolamento C.E. n. 1784/1999;
- il regolamento C.E. n. 1083/2006 del Consiglio dell'11/07/06 recante disposizioni generali sul Fondo Europeo di Sviluppo Regionale, sul Fondo Sociale Europeo e sul Fondo di Coesione e che abroga il regolamento C.E. n. 1260/1999;
- il regolamento C.E. n. 1828/2006 della Commissione dell'08/12/06 che stabilisce modalità di applicazione del regolamento C.E. n. 1083/2006 del Consiglio recante disposizioni generali sul Fondo Europeo di Sviluppo Regionale, sul Fondo Sociale Europeo e sul Fondo di Coesione e del regolamento C.E. n. 1080/2006 del Parlamento Europeo e del Consiglio relativo al Fondo Europeo di Sviluppo Regionale.

Normativa nazionale

- Decreto del Presidente della Repubblica del 28 dicembre 2000 n. 445 "Disposizioni legislative in materia di documentazione amministrativa";
- Legge del 14 febbraio 2003, n. 30 "Delega al governo in materia di occupazione e mercato del lavoro";
- Legge del 28 marzo 2003, n. 53 "Delega al Governo per la definizione delle norme generali sull'istruzione e dei livelli essenziali delle prestazioni in materia di istruzione e formazione professionale";

- Decreto legislativo del 10 settembre 2003, n. 276 “Attuazione delle deleghe in materia di occupazione e mercato del lavoro”;
- Legge del 28 marzo 2003, n. 53 “Delega al Governo per la definizione delle norme generali sull’istruzione e dei livelli essenziali delle prestazioni in materia di istruzione e formazione professionale”.
- Legge statutaria 11 novembre 2004, n. 1 “Nuovo Statuto della Regione Lazio” e in particolare l’art. 11 secondo cui l’ordinamento regionale deve essere adeguato a quello comunitario;
- Decreto legislativo 12 aprile 2006, n. 163 “Codice dei contratti pubblici relativi a lavori, servizi e forniture in attuazione delle direttive 2004/17/CE e 2004/18/CE e successive modificazioni ed integrazioni;
- DPR n. 196 del 3 ottobre 2008, pubblicato sulla Gazzetta Ufficiale n. 294 del 17 dicembre 2008 “Norma nazionale sull’ammissibilità della spesa”.

Normativa regionale

- Legge regionale 25 febbraio 1992, n. 23 relativa a ”Ordinamento della formazione professionale”;
- Legge regionale 25 luglio 1996 n.29. Disposizioni regionali per il sostegno all’occupazione e successive modifiche ed integrazioni;
- Legge regionale 7 luglio 1998 n. 38. Organizzazione delle funzioni regionali e locali in materia di politiche attive del lavoro”.
- Legge regionale 6 agosto 1999 n. 14, Organizzazione delle funzioni a livello regionale e locale per la realizzazione del decentramento amministrativo;
- Legge regionale 20/11/2001 n. 25 concernente “Norme in materia di programmazione, bilancio e contabilità della Regione” e successive modificazioni ed integrazioni;
- Legge finanziaria regionale per l’esercizio 2006;
- Legge regionale 6 agosto 2007, n. 13 “Organizzazione del sistema turistico laziale. Modifiche alla legge regionale 6 agosto 1999, n. 14 (Organizzazione delle funzioni a livello regionale e locale per la realizzazione del decentramento amministrativo) e successive modifiche”;
- D.G.R. Lazio n. 683 del 20 ottobre 2006 recante direttive attuative in ordine all’impiego delle risorse del P.O.R. Lazio, Ob. 3, FSE, periodo 2000-2006, biennio 2006-2007;
- D.G.R. Lazio n. 968 del 28 novembre 2007 recante direttive in ordine all’accreditamento degli enti di formazione e orientamento della Regione Lazio;
- Programma Operativo del FSE Obiettivo Competitività regionale e occupazione 2007/2013 della Regione Lazio approvato con Decisione della Commissione Europea n. 5769 del 21/11/2007;
- Piano esecutivo triennale 2008-2010 del Programma Operativo del FSE Obiettivo Competitività regionale e occupazione 2007/2013 della Regione Lazio, approvato con DGR n. 213 del 20 marzo 2008.
- D.G.R. n. 279 del 18/04/2008 recante revoca della deliberazione della Giunta regionale 25 marzo 2005, n. 405 e contestuale emanazione degli indirizzi per l’utilizzo della porzione disponibile della struttura.

Per quanto non espressamente previsto dal presente capitolato si applicano le vigenti norme comunitarie, statali, regionali in materia e quanto indicato nel bando di gara e nel Disciplinare di gara che costituiscono parte integrante e sostanziale del presente atto.

Art. 5 - Modalità di esecuzione dell’appalto

Le Linee di servizio descritte nel presente capitolato sono realizzate dall’aggiudicatario attraverso apposita organizzazione del servizio.

Linea di servizio 1 – Gestione della struttura alberghiera

L'organizzazione del servizio deve garantire la presenza minima delle seguenti funzioni:

- **n. 1 direttore del servizio alberghiero e della ristorazione**, responsabile della Linea di servizio 1, con almeno 5 anni di esperienza in materia di direzione e conduzione di servizi alberghieri e della ristorazione;

Linea di servizio 2 - Creazione e realizzazione di 3 percorsi di alta formazione

L'organizzazione del servizio deve garantire la presenza minima delle seguenti funzioni:

- **n. 1 direttore didattico**, responsabile del progetto, con almeno 5 anni di esperienza in materia di formazione professionale nel settore alberghiero e della ristorazione;
- **n. 3 coordinatori delle attività formative**, uno per ciascun percorso formativo, che assicurano la programmazione delle attività, i contatti con i docenti e il corretto svolgimento delle attività, con almeno 3 anni di esperienza nel ruolo di coordinatore di attività formative;
- **n. 3 tutor d'aula**, uno per ciascun percorso formativo, che assicurano il supporto alla formazione e alla gestione dell'aula, con almeno 2 anni di esperienza nel ruolo di tutor in attività di formazione;
- **n. 3 tutor per la fase di tirocinio/project work**, uno per ciascun percorso formativo, in qualità di responsabili didattico-organizzativi delle attività, con almeno 2 anni di esperienza nel ruolo di tutor in attività di formazione.

Per ciascuna delle figure richieste nel presente articolo deve essere prodotto idoneo curriculum vitae sottoscritto dall'interessato e corredato da fotocopia di valido documento di riconoscimento.

Al fine di assicurare il necessario coordinamento tra le attività attinenti alle due Linee di servizio oggetto del presente bando di gara, il soggetto aggiudicatario dovrà essere disponibile alla partecipazione ad un apposito **Comitato guida**, che sarà composto dal responsabile di progetto, in caso di RTI da un rappresentante di ciascun membro del RTI del soggetto aggiudicatario dei servizi, e da un rappresentante regionale per ciascuno dei due Assessorati coinvolti.

Possono essere invitati a partecipare alle riunioni del Comitato guida referenti delle Associazioni di Categoria, dell'Ufficio regionale scolastico, degli Enti locali (Provincia, Comuni, Municipi, ecc.) e ogni altro soggetto che abbia stipulato una Convenzione con l'aggiudicatario a titolo di partenariato.

L'aggiudicatario ha l'obbligo di impiegare nella esecuzione del servizio Linea 1 e 2, per tutta la durata del rapporto, l'intero "gruppo di lavoro indicato nell'Offerta ai sensi del § 8 del Disciplinare di Gara e, quindi, nella composizione indicata dall'aggiudicatario in sede di offerta. Qualsiasi modifica del predetto "gruppo di lavoro" dovrà essere sottoposta alla approvazione scritta della Regione, approvazione che sarà rilasciata previo parere scritto del Direttore dell'Esecuzione del Contratto e del Responsabile del Procedimento di cui all'art. 14.

Art. 6 – Corrispettivo

Il corrispettivo del concessionario sarà regolato come segue:

- a) per quanto riguarda la **Linea di servizio 1**, fermo l'obbligo del concessionario di versare il canone di concessione di cui all'art. 5 della "Concessione-contratto", il corrispettivo consiste unicamente nel diritto di gestire funzionalmente e di sfruttare economicamente la struttura alberghiera;

per quanto riguarda la **Linea di servizio 2**, il pagamento dei corrispettivi di effettiva spettanza del soggetto aggiudicatario del servizio avviene con rate trimestrali posticipate.

Art. 7 - Durata

Per i servizi oggetto del presente appalto sono stabiliti i seguenti termini di decorrenza e di durata:

- a)* per la **Linea di servizio 1** (gestione) la durata è di anni corrispondente al tempo offerto dal concessionario in sede di gara con le decorrenze di cui all'art. 4 dello schema di "Concessione-contratto" ;
- b)* per la **Linea di servizio 2** (attività di formazione) la durata è pari a quella indicata alla precedente lett. a) con le medesime decorrenze di cui all'art. 4 dello schema di "Concessione-contratto", salvo diritto di recesso di cui al comma che segue.

In ragione del fatto che la programmazione delle attività finanziate dal FSE ha cadenza triennale e preso atto delle finalità sperimentali del presente rapporto in vista della costituzione della "Scuola di alta formazione nel settore alberghiero e della ristorazione" (art. 45 L.R. 23 dicembre 2005 n. 266), l'Amministrazione regionale si riserva la facoltà ed il diritto di recedere in qualunque tempo dal contratto di cui alla Linea di Servizio n. 2, previo il pagamento all'aggiudicatario dei soli servizi espletati e del valore degli arredi forniti calcolato sulla quota residua di ammortamento e con espressa esclusione di ogni altro indennizzo, compenso o risarcimento, anche per mancato utile per le prestazioni non eseguite. L'esercizio del diritto di recesso è preceduto da formale comunicazione all'aggiudicatario da darsi con un preavviso non inferiore a venti giorni. La Amministrazione Regionale potrà trattenere le attrezzature e gli arredi forniti dall'aggiudicatario senza che questo ultimo abbia diritto alla corresponsione di compenso, risarcimento o indennizzo per il loro valore anche se si tratti di beni non ammortizzati nel corso dell'esecuzione delle prestazioni.

L'Amministrazione si riserva anche la facoltà di procedere a nuovi affidamenti per servizi analoghi nei limiti ed alle condizioni di cui all'art. 57, comma 5, lettere a) e b), del d.lgs. n. 163/2006.

L'Amministrazione si riserva la facoltà di aumentare o diminuire la prestazione contrattuale alle stesse condizioni fino alla concorrenza di un quinto dell'importo contrattuale.

L'amministrazione, inoltre, si riserva la facoltà di fare iniziare la gestione nelle more della stipula del contratto.

Art. 8- Luogo di esecuzione

Luogo di esecuzione del contratto è la sede dell'ex ENALC Hotel, sito in località Castelfusano (RM), via Bernardino da Monticastro n. 1.

Art. 9 - Obbligo di riservatezza

L'aggiudicatario si impegna ad osservare la massima riservatezza, a non divulgare informazioni di qualsiasi natura acquisite in occasione della prestazione del servizio e al rispetto del d.lgs. 196/2003 ("Codice in materia di protezione dei dati personali") e successive modificazioni e integrazioni.

Art. 10 – Cauzione ed Assicurazioni

A garanzia dell'esatto assolvimento di tutti gli obblighi contrattuali, l'aggiudicatario deve costituire apposita cauzione secondo gli importi e le modalità indicate dall'art. 113 D.Lgs. 163/2006 e smi. In particolare, a garanzia del rispetto delle norme contenute nel presente atto, degli obblighi derivanti dal rapporto concessorio, dell'espletamento corretto della gestione e di eventuali danni all'immobile il concessionario è obbligato a costituire una garanzia fideiussoria del 10% dell'importo contrattuale calcolato con riferimento ai seguenti titoli:

- per la Linea di servizio 1 (gestione):
 - a. valore dell'offerta per canone di concessione di cui all'art. 6 moltiplicato per l'intera durata della concessione indicata in sede di offerta;
 - b. valore dell'offerta per i lavori di cui all'art. 2.1 lett. (ii) del presente Capitolato;
 - c. valore dell'offerta per la fornitura degli arredi e delle attrezzature di cui all'art. 2.1 lett. (iii) del presente Capitolato.
- per la Linea di servizio 2 (attività di formazione):
 - a. valore dell'offerta economica di cui al § 9.1 lett. b) del Disciplinare di Gara e con obbligo di rinnovo per l'intera durata della concessione.

In caso di aggiudicazione con ribasso d'asta superiore al 10%, la garanzia fideiussoria è aumentata di tanti punti percentuali quanti sono quelli eccedenti il 10%; ove il ribasso sia superiore al 20%, l'aumento è di due punti percentuali per ogni punto di ribasso superiore al 20%.

La garanzia fideiussoria di cui al comma 1, prevista con le modalità di cui all'articolo 75, comma 3, deve prevedere espressamente la rinuncia al beneficio della preventiva escussione del debitore principale, la rinuncia all'eccezione di cui all'[articolo 1957, comma 2, del codice civile](#), nonché l'operatività della garanzia medesima entro quindici giorni, a semplice richiesta scritta della stazione appaltante.

La garanzia dovrà essere effettuata dal concessionario prima della sottoscrizione del verbale di consistenza di cui all'art. 2 della "Concessione Contratto".

Da detta cauzione l'Amministrazione preleverà l'ammontare dei danni e/o delle penalità eventualmente dovute dal concessionario per inadempienze agli obblighi previsti dal contratto.

Il Concessionario dovrà reintegrare la cauzione con le somme prelevate entro 15 gg. dalla comunicazione scritta da parte del concedente, pena la decadenza della concessione dopo un mese di messa in mora senza esito.

E' fatta salva ogni altra azione risarcitoria anche ad avvenuto incameramento della cauzione.

In caso di incameramento della cauzione il concessionario è tenuto a ricostituirla, salvo che ad esso non consegua la risoluzione del rapporto concessorio.

La cauzione versata a garanzia della buona esecuzione resta vincolata fino a quando, scaduta la concessione, non siano state liquidate le ultime spese e definite tutte le eventuali controversie che siano in corso tra le parti. Lo svincolo della cauzione viene effettuato a domanda, ed a spese, del concessionario, nella quale sia dichiarato che lo stesso non ha altro da pretendere dal concedente in dipendenza della concessione.

In aggiunta alla garanzia di cui al comma 1, a garanzia di eventuali danni all'immobile, il concessionario è obbligato a stipulare anche una polizza di assicurazione che copra i danni subiti dalla Regione a causa del danneggiamento o della distruzione totale o parziale degli impianti ed opere, anche preesistenti, costituenti la struttura alberghiera che si verificassero nel corso dell'esecuzione del rapporto, per un massimale pari ad € 20.000.000,00.. La polizza deve inoltre assicurare la Regione contro la responsabilità civile per danni causati a terzi nel corso dell'esecuzione del rapporto. Il massimale per l'assicurazione contro la responsabilità civile verso terzi deve essere pari ad € 10.000.000,00. La copertura assicurativa decorre dalla data del verbale di consistenza di cui all' art. 2 della "Concessione Contratto" e cessa alla data di restituzione della struttura alberghiera al termine della concessione. Il concessionario dovrà trasmettere alla Regione copia della polizza di cui al presente comma almeno dieci giorni prima del verbale di cui all' art. 2

della “Concessione Contratto”. L'omesso o il ritardato pagamento delle somme dovute a titolo di premio da parte dell'esecutore non comporta l'inefficacia della garanzia.

In ogni caso le cauzioni e le assicurazioni di cui al presente articolo dovranno essere conformi agli Schemi tipo approvati con DM n. 123/2004.

Art. 11 – Stipulazione del contratto

Il contratto è stipulato secondo i tempi, modi ed in una delle forme indicate dagli artt. 11 e 12 del D.lgs. n. 163/2006 e s.m.i. ed è subordinato alla verifica antimafia.

La data della stipulazione è decisa e comunicata dall'Amministrazione appaltante dopo l'aggiudicazione.

Tutte le spese contrattuali sono a carico dell'aggiudicatario.

E' vietata la cessione totale o parziale del contratto.

Art. 12 – Modifiche del servizio

Qualora, nel corso dell'esecuzione del contratto si renda necessario procedere ad un aumento o ad una diminuzione dei servizi, l'aggiudicatario è obbligato ad assoggettarvisi, alle stesse condizioni, fino a concorrenza del quinto del prezzo di appalto, secondo quanto previsto dall'art. 11 del R.D. n. 2440/1923.

Art. 13 – Diritto di recesso

Oltre a quanto già stabilito all'art. 7, comma 2 in relazione alla Linea di Servizio 2, l'Amministrazione può recedere dal contratto anche se la prestazione del servizio ha avuto inizio, purchè tenga indenne l'appaltatore delle spese già sostenute e documentate al momento del recesso e delle prestazioni eseguite.

In espressa deroga dell'art. 1671 c.c. e di ogni altra norma anche di carattere speciale vigente, in caso, di recesso della Amministrazione, non potrà essere riconosciuto alcun mancato utile in relazione ai servizi non eseguiti.

Art. 14 – Penalità e responsabilità per inadempimento

In caso di inadempimento degli obblighi contrattuali da parte del soggetto aggiudicatario, l'Amministrazione ha diritto di chiedere, a sua scelta, l'adempimento o la risoluzione del contratto nelle ipotesi e nelle forme previste dal codice civile salvo, in ogni caso, il risarcimento del danno (artt. 1218 e ss. c.c.).

Per ogni giorno di ritardo nelle consegne rispetto ai termini indicati nell'art. 2 del presente Capitolato - previa contestazione dell'addebito e valutazione delle eventuali controdeduzioni fatte pervenire dall'aggiudicatario entro il termine massimo di sette giorni dalla stessa contestazione – verrà applicata una penale pari ad € 250,00 (duecentocinquanta/00 Euro).

Sarà considerato mancato rispetto dei termini sopra indicati l'espletamento di attività, pure se entro i termini medesimi, non corrispondenti alle previsioni di riferimento o comunque inadeguate rispetto allo scopo.

Ferma restando l'applicazione delle penali previste nei precedenti commi, l'Amministrazione si riserva di richiedere il risarcimento del danno ulteriore ai sensi dell'articolo 1382, comma 1° c.c.

La penale è dovuta indipendentemente dalla prova del danno (art. 1382, comma 2° c.c.).

Non sarà motivo di applicazione delle penalità previste l'inadempimento o il ritardo dovuto a impossibilità della prestazione derivante da causa non imputabile alla parte contraente (art. 1218 c.c.).

Per i crediti derivanti dall'applicazione delle penali di cui al presente articolo l'Amministrazione si riserva, a sua insindacabile scelta, di appropriarsi della cauzione di cui al precedente art. 10 senza bisogno di diffida o azione in giudizio ovvero di compensare il credito con quanto dovuto a qualsiasi titolo all'appaltatore anche per distinti corrispettivi maturati.

L'Amministrazione può contestualmente domandare l'adempimento della prestazione principale e la penale ai sensi dell'art. 1383 c.c.

Nel caso in cui l'aggiudicatario non adempia correttamente alle obbligazioni contrattuali previste nel presente contratto, l'Amministrazione potrà sospendere il pagamento dell'importo relativo all'azione contestata sino all'esatto adempimento di tali obbligazioni (art. 1460 c.c.).

Il contratto si risolve di diritto nel caso in cui l'Amministrazione intimi al soggetto inadempiente di adempiere entro un congruo termine con dichiarazione che, decorso inutilmente detto termine, il contratto s'intenderà senz'altro risolto; in questo caso tale termine non può essere inferiore a quindici giorni, salvo diversa pattuizione delle parti o salvo che, per la natura del contratto o secondo gli usi, risulti congruo un termine minore (art. 1454 c.c.).

In caso di persistente inadempimento, è riconosciuta all'Amministrazione la facoltà, previa comunicazione all'aggiudicatario, di ricorrere a terzi per ottenere i medesimi servizi o servizi alternativi, addebitando all'aggiudicatario i relativi costi sostenuti. Fermo restando quanto sopra disposto dai precedenti commi, ai sensi dell'art. 1456 c.c., sarà considerato grave inadempimento, e produrrà la risoluzione automatica del presente contratto, a titolo esemplificativo e non esaustivo:

- a) la decadenza, revoca o annullamento di qualsivoglia autorizzazione necessaria alla conduzione della attività alberghiera;
- b) l'interruzione del servizio senza giustificato motivo;
- c) il ritardato pagamento del canone di concessione per un tempo superiore a mesi 2;
- d) sopraggiunta incapacità del concessionario di contrattare con la pubblica amministrazione;
- e) verificarsi di una delle cause di esclusione di cui all'art. 38 D. Lgs. 163/06;
- f) qualora nei confronti del concessionario sia intervenuta l'emaneazione di un provvedimento definitivo che dispone l'applicazione di una o più misure di prevenzione di cui all'articolo 3, della legge 27 dicembre 1956, n. 1423 ed agli articoli 2 e seguenti della legge 31 maggio 1965, n. 575, ovvero sia intervenuta sentenza di condanna passata in giudicato per frodi nei riguardi della stazione appaltante, di subappaltatori, di fornitori, di lavoratori o di altri soggetti comunque interessati alla prestazione di cui al presente atto sia in relazione alla Linea di servizio 1 che a quella 2, nonché per violazione degli obblighi attinenti alla sicurezza sul lavoro;
- g) gravi violazioni contrattuali tali da pregiudicare la regolarità del servizio;
- h) assoggettamento a procedure espropriative e/o di sequestro conservativo;
- i) cessione e sub concessione del servizio oggetto del presente contratto;
- j) modificazione dell'immobile oggetto di concessione senza preventiva autorizzazione dell'ente concedente, mutamento anche parziale della sua destinazione, incuria nella custodia conservazione e manutenzione dell'immobile e delle sue pertinenze;

- k) nel caso in cui il complesso immobiliare sia adibito ad uso diverso da quello alberghiero;
- l) in caso di difformità della gestione rispetto alla proposta ideativa di gestione;
- m) mancata rispondenza dei servizi alle caratteristiche dichiarate nell'offerta;
- n) eventuale incuria, negligenza o inerzia nella manutenzione e nella sicurezza alle strutture;
- o) per tre o più accertate infrazioni alle clausole del presente atto;
- p) vendita di generi in violazione delle vigenti disposizioni in materia di igiene e sanità, previo accertamento delle Autorità amministrative a ciò preposte.

Fermo quanto sopra previsto ed al di fuori dei casi indicati al precedente comma, il Direttore dell'Esecuzione del Contratto, qualora accerti che comportamenti del contraente concretano grave inadempimento alle obbligazioni di contratto tale da compromettere la buona riuscita delle prestazioni, invierà al Responsabile del Procedimento una relazione particolareggiata, corredata dei documenti necessari, in cui indicherà i fatti precisi contestati unitamente alle copie degli ordini di servizio e dei processi verbali delle contestazioni. Se il Responsabile del Procedimento riconosce la sussistenza degli inadempimenti denunciati, ordina al Direttore dell'Esecuzione del Contratto di comunicare la sua relazione al contraente, con assegnazione a quest'ultimo di un termine, non inferiore a dieci giorni e non superiore a venti, per presentare le sue controdeduzioni. Ottenute queste ultime, ovvero scaduto il termine senza che il contraente abbia risposto, la Regione Lazio potrà risolvere il Contratto.

Art. 15 - Responsabile del procedimento – Direttore dell'Esecuzione del Contratto -

Il **“Responsabile del Procedimento”** indica il dipendente incaricato dalla Regione di svolgere i compiti di cui all'art. 10 del D.Lgs n. 163/2006 che, ai fini del nel presente rapporto, coincide con la Dott.ssa De Cicco Antonella.

Il **“Direttore dell'Esecuzione del Contratto”** indica il tecnico incaricato dalla Regione di svolgere i compiti di cui all'art. 119 del D.Lgs n. 163/2006 che, ai fini del nel presente rapporto, coincide con il:

- Dott. Elisabetta Longo per la Linea di Servizio 2;
- Per la Linea di Servizio 1 verrà designato prima dell'inizio degli interventi riconducibili nell'ambito dei Lavori Pubblici.

Art. 16 – Norme di rinvio e rapporto con gli altri atti di gara

Per quanto non espressamente previsto dal presente capitolato si applicano le vigenti norme comunitarie, statali, regionali in materia e quanto indicato nel bando di gara e nel disciplinare di gara.

Art. 17 – Controversie

Le controversie che dovessero derivare dall'esecuzione del contratto sono devolute al giudice ordinario del Tribunale di Roma.

Art. 18 – Allegati

Si intendono parte integrante del presente atto anche se non materialmente allegati i seguenti documenti:

- 1.[Offerta del contraente], con tutti gli allegati compresi gli elaborati descrittivi;
- 2.[Concessione – Contratto] comprensivo di tutti gli allegati;
- 3.[Disciplinare di Gara].