

DISCIPLINARE TECNICO DI APPALTO

SERVIZI DI PULIZIA E SANIFICAZIONE PRESSO IL COMPLESSO IMMOBILIARE DENOMINATO PARCO DELLA MUSICA IN ROMA

PARTE I NORME GENERALI

ART. 1 OGGETTO DELL'APPALTO

L'appalto ha per oggetto l'espletamento dei Servizi di pulizia e sanificazione presso il Complesso immobiliare denominato Parco della Musica in Roma - Viale Pietro de Coubertin, 30 (di seguito per comodità anche "Complesso"). L'appalto ricomprende anche la spazzatura delle aree esterne, la fornitura dei materiali di consumo e le attività di sanificazione e disinfestazione.

ART. 2 ASPETTI ECONOMICI E CONDIZIONI CONTRATTUALI

- 2.1. Il corrispettivo dell'appalto è quello risultante dal contratto sottoscritto.
- 2.2. Tutte le eventuali prestazioni ulteriori di cui al successivo art. 4 comma 6 verranno remunerate "a misura" secondo quanto disposto dall'art 7 del contratto di appalto.

ART. 3 DURATA DEL CONTRATTO

- 3.1. L'appalto delle prestazioni in oggetto avrà la durata di 36 mesi a decorrere dalla firma del verbale di consegna.
- 3.2. L'appalto potrà essere prolungato alle medesime condizioni per una sola volta per un periodo massimo di due anni secondo quanto previsto dall'art. 6 del contratto di appalto.

ART. 4 SERVIZI DI PULIZIA E SANIFICAZIONE

4.1. Per servizio di pulizia e sanificazione si intende lo svolgimento, l'organizzazione, la direzione ed il coordinamento, da parte dell'Impresa appaltatrice, delle seguenti attività:



- pulizia;
- disinfestazione;
- sanificazione;
- spazzatura aree esterne

delle Aree, delle Sale Spettacolo, degli Spazi del Complesso meglio descritte all'art. 5 del presente Disciplinare e agli allegati elaborati grafici. Si evidenzia che l'Impresa Appaltatrice dovrà svolgere il servizio, qualora richiesto, anche nei luoghi, esterni al Complesso, dove la Committente potrà produrre e organizzare i propri eventi.

Si precisa che l'appalto comprende anche la fornitura dei materiali di consumo secondo le modalità di cui al successivo art. 11 del presente Disciplinare. Le attività oggetto d'appalto dovranno essere effettuate a perfetta regola d'arte e nel rispetto delle norme, regolamenti, disposizioni amministrative vigenti da intendersi in questa sede integralmente richiamati e trascritti.

4.2. Le attività suddette dovranno essere svolte con le modalità specificate dai successivi articoli del presente Disciplinare, inclusa la disponibilità dei singoli mezzi e delle risorse necessarie.

In via generale, inoltre, l'Impresa appaltatrice dovrà conformare l'organizzazione e lo svolgimento dei servizi, così da garantire lo svolgimento delle attività e degli eventi e preservare il decoro, la funzionalità e il prestigio internazionale del Complesso immobiliare.

4.3. Deve essere inoltre compresa l'assidua, competente ed efficace azione di tipo operativo anche H24 avente la funzione di garantire, nel rispetto delle norme di sicurezza, la perfetta rispondenza di tutte le aree e gli spazi già richiamati al precedente punto 4.1 ai parametri di igiene, decoro e pulizia propri di una struttura aperta al pubblico e principalmente dedicata ad attività di cultura e spettacolo di livello internazionale. Si specifica che le attività, sinteticamente sopra richiamate, devono intendersi esercitate indipendentemente da altre attività parallele, quali ad esempio quelle di altri fornitori di servizi e/o quelle di tutti gli eventuali operatori, che sono destinati a funzioni assegnate esclusivamente dalla Committente. A tal riguardo si precisa che spetta esclusivamente alla Committente medesima il rapporto con i fruitori, a qualsiasi titolo, delle Sale Spettacolo e degli spazi del Complesso.

4.4. All'uopo l'Impresa appaltatrice dovrà garantire oltre tutti i materiali di consumo necessari di cui al successivo art. 11, lo svolgimento dei servizi di cui al comma 1 del presente articolo, per mezzo di addetti specializzati e qualificati coordinati e diretti dal Responsabile d'esecuzione di cui all'art. 8 del contratto di appalto, per un numero complessivo di ore di servizio pari a n. 98.550 per l'intera durata dell'appalto, secondo le modalità di cui al presente Disciplinare. In caso di assenza temporanea del Responsabile di Esecuzione, lo stesso dovrà essere sostituito da una o più persone preventivamente indicate, tecnicamente qualificate e adeguatamente delegate a rappresentarlo previa comunicazione scritta alla Committente.

Si specifica che sono escluse, convenzionalmente, dal monte ore di cui sopra, le ore/servizio di presenza ed attività del Responsabile di Esecuzione di cui all'art. 8 del Contratto di appalto, delle persone da questo delegate in caso di sua assenza e quelle dei Coordinatori del servizio di cui al successivo punto 6.2, essendo tali ore ed attività relativamente al loro costo economico, imputate ed addebitabili alle cosiddette "spese generali" dell'Impresa appaltatrice e non rientranti nell'importo di contratto.

4.5. L'Impresa appaltatrice si obbliga altresì a garantire che tutti i collaboratori i quali verranno addetti allo svolgimento del servizio sotto il coordinamento e la direzione della medesima Impresa siano qualificati ed in possesso dei requisiti formali e delle autorizzazioni di legge per lo svolgimento e la collaborazione alle attività oggetto dell'appalto ed abbiano, altresì, conoscenza specifica degli Spazi e delle Aree del Complesso.

4.6. Nell'eventualità che l'Impresa appaltatrice abbia fornito l'intero numero di ore di servizio di cui al precedente punto 4.4, prima del termine previsto dall'art. 6 del contratto, la stessa Impresa si obbliga sin da ora a fornire su richiesta della Committente prestazioni ulteriori rispetto a quelle precedentemente indicate, in rapporto a sopravvenute esigenze. In tal caso la Committente provvederà a richiedere, mediante apposito ordine per iscritto, le relative ore di servizio aggiuntive con un preavviso di almeno 7 giorni lavorativi.

4.7. Si specifica che all'interno del Complesso hanno sede anche le attività della Fondazione Accademia Nazionale di Santa Cecilia (di seguito per comodità "Accademia") e della Fondazione Cinema per Roma (di seguito per comodità "Cinema"). Costituisce oggetto del presente disciplinare

lo svolgimento del servizio anche in favore di Accademia nonché di Cinema, ove da quest'ultima richiesto per iscritto.

4.8. Il servizio svolto in favore di Accademia è ricompreso nel monte ore di cui al precedente punto 4.4 e nel corrispettivo complessivo di cui all'art. 7 del contratto di appalto.

4.9. L'Impresa appaltatrice si obbliga altresì a svolgere il servizio in favore di Fondazione Cinema per Roma ove da quest'ultima richiesto per iscritto, secondo quanto all'uopo previsto dall'art. 7 del contratto di appalto.

ART. 5 DESCRIZIONE LUOGHI DI ESECUZIONE DEI SERVIZI OGGETTO DELL'APPALTO

5.1. La struttura, che l'Amministrazione Comunale ha completato su progetto dell'Architetto Renzo Piano, è il più grande complesso di questo genere a livello europeo e uno dei dieci più grandi al mondo. Si tratta di un'area di 55.000 metri quadrati, con 500.000 metri cubi di costruito, 40.000 metri quadrati di piazze e giardini e 42.000 metri quadrati di servizi, con annessi 12.000 metri quadrati di aree pedonali e giardini prospicienti l'ingresso principale comprendenti anche una struttura prefabbricata di circa 300 metri quadrati. Tutti gli spazi, sia esterni che interni, sono pensati in maniera funzionale alla musica ed agli eventi culturali in genere: la cavea, il foyer, le quattro sale (Santa Cecilia, Sinopoli, Petrassi, Teatro Studio), l'edificio nord, l'edificio anulare ed altri spazi eventuali che potranno essere adibiti ad uso polifunzionale.

5.2. Il parco pensile

L'intera area di progetto può essere considerata come un parco aperto al pubblico con una doppia soglia d'uso: la naturale continuazione all'aperto delle attività dell'Auditorium ed allo stesso tempo una grande area verde al servizio del quartiere Flaminio. Il parco è articolato come una grande promenade semianulare alberata, con tre accessi (Viale Pildsuski, Viale de Coubertin, la Cavea in corrispondenza dell'ingresso al foyer) e due passaggi intermedi di collegamento tra sala e sala. Il percorso all'interno del parco è lungo circa 500 metri, di larghezza variabile, ben illuminato, percorribile da mezzi di manutenzione, sicurezza, antincendio e da mezzi per gli allestimenti delle sale. Il tratto iniziale del Parco, tra l'ingresso alla cavea e il parcheggio, parte da quota +16.25 ed arriva a quota +24.85, con una pendenza costante del 7%, garantendo così l'accesso anche alle

persone diversamente abili. Lungo il percorso, pavimentato con lastre di travertino e terra stabilizzata, sono previste numerose sedute, panchine e muretti bassi in mattoni.

5.3. La cavea

La Cavea rappresenta fisicamente il focus del Complesso immobiliare, ha una configurazione ad emiciclo e si divide in due parti: una inferiore da cui si accede al foyer d'ingresso, ed una superiore organizzata a gradoni. La sua doppia funzione, di teatro all'aperto per un pubblico di 3000 persone e di piazza, la rende il fulcro della nuova centralità dell'intero Complesso rispetto al sistema urbano. L'ingresso principale avviene da Viale De Coubertin e rappresenta il punto nevralgico di tutto il sistema. In asse al focus si trovano le due scale per accedere alla quota della Cavea superiore e gli ingressi vetrati del Foyer da cui è possibile intravedere in trasparenza i patii dell'area del ritrovamento archeologico e quello dello Spazio Risonanze.

5.4. Il foyer

Dalla Cavea si raggiunge il foyer che può essere assimilato ad uno spazio urbano, vista la complessità e la varietà delle funzioni presenti e la loro distribuzione. E' servito da un percorso anulare che dalla zona bar centrale, conduce alla bouvette della Sala Santa Cecilia collegata direttamente con il parco esterno, per uno sviluppo complessivo di circa 250 metri. Da questo percorso partono radialmente tutte le distribuzioni principali verso la sala ospiti, la sala stampa, lo Spazio Risonanze, il Teatro Studio, le aree destinate all'esposizione dei ritrovamenti archeologici, i guardaroba e verso le scale di ingresso alla Sala Santa Cecilia, alla Sala Sinopoli e alla Sala Petrassi. Ognuna di queste funzioni sembra essere all'interno dell'altra, in un continuo gioco di trasparenze multiple: il Foyer non è solo un luogo di transito, ma anche uno spazio da visitare sia per gli avvenimenti artistici permanenti che per quelli temporanei ed occasionali. Le pareti dei quasi 2.000 metri quadrati pubblici in mattoni sabbati romani e i pavimenti in travertino lo rendono un pezzo di città protetto da vivere come una grande risorsa naturale.

5.5. Le sale

Nel progetto di Renzo Piano le Sale risultano strutturate come tre grandi "casse armoniche", dei veri e propri giganteschi strumenti musicali che consentono la realizzazione di un complesso, dove tutti gli spazi sono funzionali alla musica e in grado di rendere il suono nella sua nettezza originale. La

configurazione e la conformazione di ogni singola sala nasce dalle specifiche funzioni attribuite ad ognuna di esse: attraverso un'attenta analisi acustica, ciascuna sala diventa la cassa più idonea per il tipo di musica che viene suonata. La Sala Santa Cecilia, da 2.700 posti, ha per vocazione principale la musica sinfonica per grande orchestra ed eventualmente per un grande coro, può ospitare differenti performance musicali come l'opera concertata, la musica sacra, la musica da camera e la musica contemporanea. La Sala Giuseppe Sinopoli, da 1.200 posti, ospita prevalentemente musica sinfonica con e senza coro e musica da camera. Il volume della sala può essere modificato variando le dimensioni reciproche dello stage, del coro, dell'orchestra e delle postazioni del pubblico consentendo anche una particolare disposizione per il balletto. La Sala Goffredo Petrassi, con capienza di 700 posti, è un vero teatro musicale con fossa d'orchestra e palco attrezzato con possibilità di cambio di scena e cambio costumi. La sala è predisposta per l'esecuzione di brani di musica sperimentale e per le rappresentazioni di teatro di prosa e balletto. Il Teatro Studio con capienza 200/300 posti in base alle configurazioni può essere utilizzato per qualsiasi genere di attività quali: congressi, esposizioni, concerti, danza, ecc.).

5.6. Museo strumenti

Dal foyer in prossimità della scala lato destro sala Santa Cecilia si accede al museo strumenti musicali attraverso una apertura realizzata nella cortina in mattoni romani. Da qui si accede al primo spazio espositivo concepito come una galleria classica con ai lati una serie di teche espositive in legno e vetro contenenti gli strumenti musicali, al termine della galleria ci sono sale didattiche, di comunicazione, e una sala polifunzionale che può essere utilizzate per piccoli concerti o conferenze.

5.7. L'edificio nord

L'edificio nord si articola su tre livelli. Al livello seminterrato sono presenti tre sale prova con le relative sale regia ed alcuni locali impianti. Alla quota stradale, sul lato Nord-Est, in corrispondenza del cancello d'ingresso, oltre al nodo di accesso e distribuzione dei flussi del pubblico, trovano spazio attività complementari di natura commerciale e ristorativa. Lungo Viale de Coubertin vi è uno dei due ingressi più importanti che, passando per uno spazio che ospita il bookshop, mette in comunicazione la strada con un patio interno da cui è possibile accedere direttamente al foyer principale dell'Auditorium. Sempre su Viale de Coubertin sono presenti un ristorante, uno spazio

espositivo (denominato Spazio Arte) e un esercizio commerciale, e sono protetti da una pensilina realizzata in acciaio e vetro che si raccorda verso il viale. Sul patio interno, vetrato su tre lati, si affaccia anche il bar dell'edificio che oltre a funzionare come servizio di ristoro per l'Auditorium e per i visitatori, assume un carattere centrale diventando una piccola piazza coperta che raccoglie e distribuisce il pubblico all'interno dell'edificio, ma anche all'esterno, verso la cavea, completandone le funzioni urbane. Al livello superiore trovano spazio una biblioteca multimediale dedicata alla musica ed una nastroteca che funziona come banca dati di tutti gli avvenimenti musicali dell'Auditorium. Oltre a queste attività, alla stessa quota si trovano tutti gli uffici amministrativi e di gestione del centro.

5.8. L'edificio anulare

L'edificio è concepito come un corpo semianulare interamente interrato disposto anch'esso su due livelli. La superficie lorda è di circa 20.000 metri quadrati. Al primo livello sono collocate le sotto centrali impianti tecnologici, una grande Sala Prova ed una sala per eventi denominata "Teatro Studio", i magazzini ed i depositi per gli strumenti. Essi sono collegati fra loro tramite una strada carrabile, accessibile da Viale de Coubertin, che agevoli le operazioni di manutenzione degli impianti e le operazioni di carico e scarico sia degli strumenti che delle merci. Il percorso comunica con i montacarichi che raggiungono i back stage delle quattro sale concerto. Al secondo livello un corridoio anulare distribuisce sia le sottocentrali impianti tecnologici che tutte le attività dedicate agli orchestrali. Questo sistema consente ad ogni sala di disporre di un numero adeguato di camerini e spogliatoi suddivisi tra camerini donne, camerini uomini e camerini singoli per i direttori d'orchestra e per i primi musicisti, oltre a spazi di supporto alle attività degli orchestrali. L'Energy House di tutto il Complesso è disposta a corona sulla parte esterna dell'edificio anulare, ed è costituita da locali tecnici.

5.9. L'area archeologica

Il 3 novembre 1995, durante i lavori per la costruzione dell'Auditorium di Roma, sono affiorati i resti di una grande villa suburbana, una delle più grandi residenze fuori porta dell'età repubblicana. Gli scavi eseguiti, hanno portato alla luce ciò che rimane di una fattoria con corte centrale e diversi ambienti, ampliata nel corso degli anni (dal VI secolo a.C. al II d.C.). Si tratta di un unico

complesso costituito da due distinti corpi di fabbrica, separati fra loro da una fascia di terreno. Il ritrovamento acquista particolare valore storico-topografico: la lettura e lo studio delle stratificazioni edilizie consentono, infatti, di conoscere le strutture agrarie dei romani e gli insediamenti rurali di questo comparto territoriale. Il vasellame e i rinvenimenti (tra cui un cortile rustico, una cucina con dispensa e un torchio oleario) attestano lo svolgimento di attività produttive e l'immagazzinamento delle derrate alimentari nella zona. Tutti i reperti, compresa una tegola angolare con testa di divinità fluviale venuta alla luce durante gli scavi, sono esposti al pubblico in un museo collocato in una sala del foyer del Complesso Immobiliare. L'importanza del ritrovamento di questo complesso archeologico, ha reso necessario apportare al progetto rilevanti modifiche, che hanno inciso sui costi ma che consentono al Parco della Musica di essere l'unica struttura del genere ad ospitare al suo interno i resti di una villa romana. Si specifica che, sempre negli spazi di cui trattasi, è presente un'area destinata a Museo per la conservazione e l'esposizione al pubblico di alcuni reperti archeologici della Collezione del Maestro Giuseppe Sinopoli denominato Museo Aristaos.

5.10. Area pedonale Viale Pietro de Coubertin e Area OBI-VAN

L'ingresso da Viale de Coubertin angolo Via Pietri, dotato di barriere automatiche nei due sensi di marcia con relativo presidio e postazione di comando, consente l'accesso all'area pedonale prospiciente il Complesso che si estende sino all'angolo Via Gaudini, dove è posizionata una barriera automatica senza presidio, comandata all'occorrenza tramite telecomando.

L'Area denominata OBI-VAN accessibile dal cancello carrabile posizionato sull'area pedonale di Viale Pietro de Coubertin, compresa tra il cavalcavia di Corso Francia e l'inizio della pensilina, è sita nella parte retrostante, a livello strada, della Sala Sinopoli. Si tratta di area servizio adibita a sosta di mezzi di supporto agli eventi.

ART. 6 MODALITA' DI SVOLGIMENTO DEL SERVIZIO OGGETTO DELL'APPALTO

6.1. Il servizio oggetto dell'appalto deve soddisfare, le esigenze connesse con l'apertura quotidiana del Complesso, e quelle relative alla programmazione degli spettacoli e delle altre manifestazioni (genericamente denominate "eventi") che verranno di volta in volta programmate dalla

Committente durante il periodo di vigenza del contratto. Pertanto, la Committente si riserva di comunicare, con cadenza settimanale con specifico ordine di servizio, le ore di servizio di cui al precedente art. 4.4 necessarie alla copertura delle attività. Si specifica che il suddetto ordine di servizio potrà essere integrato quotidianamente con la trasmissione da parte della Committente di un "Piano giornaliero di lavoro". Codesto Piano sarà tarato in funzione del calendario degli eventi in programmazione nel Complesso, il giorno successivo a quello della trasmissione, per il quale viene richiesto all'Impresa, il servizio di Assistenza spettacolo, descritto all'art. 7.2 sub A) punto 13 del presente Disciplinare. Tuttavia, l'Impresa appaltatrice si obbliga, altresì, a svolgere il servizio anche quando la richiesta del medesimo avvenga con l'anticipo strettamente necessario a poterlo eseguire. A tal fine l'Impresa medesima dovrà essere in grado di poter intervenire con una squadra denominata "pronto intervento" entro 4 ore dalla richiesta della Committente.

6.2. A titolo esemplificativo e non esaustivo le previsioni del fabbisogno da parte della Fondazione Musica per Roma sono pari a n. 90 ore/servizio/giorno per 365 giorni all'anno, fatta salva la facoltà della Committente, di ridurre, a suo insindacabile giudizio, il suddetto fabbisogno in relazione a chiusure del Complesso per pausa estiva o per altre ragioni allo stato non preventivabili senza che l'Impresa possa in alcun modo opporsi alle richieste effettuate secondo le modalità di cui al presente Disciplinare. Si specifica ulteriormente che in caso di apertura del Complesso con eventi, l'Impresa Appaltatrice dovrà, a propria cura e spese, oltre a garantire la presenza del Responsabile di Esecuzione secondo le modalità dedotte all'articolo 8 del Contratto o di suo delegato, assicurare obbligatoriamente per ogni singolo evento in programmazione, la presenza di un Coordinatore. Tale presenza dovrà essere comunicata alla Committente in forma scritta e successivamente alla trasmissione da parte di quest'ultima dell'ordine di servizio.

6.3. Per tutti i servizi oggetto dell'appalto dovranno essere dunque seguite le seguenti procedure:

a) Comunicazione della Committente all'Impresa appaltatrice, con specifica richiesta scritta, settimanale, delle esigenze per la copertura di servizio. La suddetta comunicazione potrà, comunque essere modificata ed integrata, per sopravvenute esigenze della Committente, sino al giorno antecedente allo svolgimento del servizio medesimo, fermo restando l'obbligo dell'Impresa di svolgere il servizio con la squadra "pronto intervento" di cui al precedente comma. Si precisa che la



Committente, durante lo svolgimento dell'evento, potrà richiedere all'Impresa Appaltatrice il prolungamento della convocazione senza che l'Impresa medesima possa in alcun modo opporsi;

b) Comunicazione della Committente all'Impresa appaltatrice, con specifica nota scritta, quotidiana, del Piano giornaliero di lavoro in relazione agli eventi in programmazione nel Complesso;

c) Comunicazione settimanale dell'Impresa appaltatrice alla Committente dei nominativi e del numero dei collaboratori che verranno adibiti ai servizi richiesti dalla Committente e le relative fasce orarie;

d) Briefing settimanale tra i Responsabili d'esecuzione di cui all'art. 8 del contratto di appalto e/o dai coordinatori da essi delegati, volto a verificare e/o segnalare eventuali anomalie e particolarità nello svolgimento del servizio;

e) Report giornaliero dell'Impresa Appaltatrice alla Committente con indicazione specifica delle modalità operative del servizio.

ART. 7 SERVIZI DI PULIZIE

7.1. Il servizio di pulizia sarà organizzato, secondo le modalità già richiamate, con la specifica identificazione di un calendario delle prestazioni, diviso per i differenti mesi, individuando le singole attività in ragione delle specifiche aree componenti il Complesso. Tale calendario dovrà essere predisposto dall'Impresa, verificando mensilmente e settimanalmente con la Committenza le attività al fine di garantire la loro coerenza con la programmazione degli eventi.

7.2. Il piano generale delle prestazioni da svolgere è il seguente:

A. Prestazioni giornaliere:

1. Pulizia e spazzatura ad umido di tutti i pavimenti ed arredi connessi;
2. Pulizia, sanificazione e disinfezione dei servizi igienici (sanitari, piastrellato verticale, specchi ed arredi), incluso il lavaggio manuale dei pavimenti. A tal riguardo l'Impresa Appaltatrice dovrà attestare, inserendo apposita scheda informativa nella parte retrostante di ogni porta antibagno, la data e l'ora dello svolgimento del servizio ed il nominativo dell'addetto che l'ha effettuato;
3. Spazzatura e lavaggio androni e scale in marmo;

4. Svuotatura e pulizia dei posacenere, cestini gettacarte, contenitori di rifiuti posti in tutti i locali con ricambio quotidiano dei sacchetti per la raccolta dei rifiuti;
5. Battitura ed aspirazione elettromeccanica dei pavimenti tessili;
6. Lucidatura delle pareti verticali degli ascensori ed aspirazione dei zerbini in cocco;
7. Pulizia della pavimentazione sottostante la pensilina lato nord e prosecuzione del camminamento sino all'ingresso della biglietteria effettuata a mezzo macchinario industriale lavasciuga;
8. Installazione di circa 10 cestoni getta carta per esterni con relativa vuotatura e fornitura/sostituzione dei sacchi contenitori realizzati appositamente su indicazione della Committente;
9. Pulizia, due volte al dì, dal mese di giugno a settembre di circa n.4.500 seggiolini installati sui gradoni della Cavea;
10. Ritiro, lavaggio e custodia degli asciugamani dei camerini ubicati lungo il corridoio anulare, primo piano, e sopra la sala Petrassi;
11. Pulizia dell'infermeria e dell'annesso servizio igienico con prodotti disinfettanti;
12. Pronto intervento per accadimenti di lieve e media entità per il ripristino della normale situazione igienica;
13. Assistenza spettacolo consistente in attività di pulizia delle Sale Spettacolo e/o degli spazi ad esso adibiti prima dell'evento in programmazione.

B Prestazioni settimanali

1. Pulizia, tramite adeguati macchinari, di pavimenti lapidei o comunque lastricati nelle aree esterne;
2. Pulizia e lavaggio delle vetrate verticali ed orizzontali della pensilina lato Nord;
3. Spolveratura delle porte in legno, montanti ed infissi, arredi;
4. Aspirazione delle poltroncine;
5. Pulitura dei pavimenti in marmo, moquette, od altri materiali presenti;
6. Pulitura dei pavimenti in parquet.

C. Prestazioni bisettimanali



1. Pulizia dei pavimenti in gres.

D. Prestazioni mensili

1. Lavaggio moquette uffici, sale regia, back stage;

E. Prestazioni bimestrali

1. 1. Spolvero delle pareti verticali in ciliegio di tutte le sale (Petrassi, Sinopoli, S.Cecilia, Teatro studio, coro, studio 1,2,3).

F. Prestazioni trimestrali

1. Pulizia della superficie vetrata della pensilina esterna, sia all'estradosso sia all'intradosso, con spolvero delle strutture in acciaio;
2. Pulizia dei due ascensori panoramici, oltre su richiesta;

G. Prestazioni semestrale

1. Pulizia dei controsoffitti

H. Prestazioni annuale

1. Pulizia del mattone rosso bizantino della cavea superiore; trattamento protettivo della pensilina lato nord;
2. Aspirazione della polvere delle tende acustiche posizionate nelle sale spettacolo.

7.3 I rifiuti prodotti all'interno del Complesso dovranno essere avviati allo smaltimento in maniera differenziata secondo la tipologia. Le tipologie individuate sono le seguenti:

1. rifiuti cartacei;
2. rifiuti non cartacei derivanti dalla normale attività di ufficio;
3. assorbenti igienici;
4. pile esauste;
5. materiali di risulta degli allestimenti;
6. rifiuti speciali da infermeria;
7. vetro.

7.4. Per quanto concerne le tipologie di rifiuti di cui al precedente punto 7.3 sub 1) e sub 2) si rileva che in ogni ambiente del Complesso è presente un contenitore dedicato alla raccolta del materiale cartaceo, mentre ogni dipendente ha in dotazione un cestino destinato ai rifiuti non cartacei. Il

personale dell'Impresa dovrà procedere alla raccolta dei suddetti materiali e smaltirli secondo la normativa vigente.

7.5. L'Impresa dovrà procedere allo smaltimento degli assorbenti igienici secondo la normativa vigente.

7.6. La raccolta e lo smaltimento dei rifiuti derivanti dalle attività inerenti la gestione delle attività dei bar sono affidate al gestore del servizio medesimo.

I materiali di risulta derivanti dalla attività di allestimento eventi dovranno essere opportunamente depositati negli appositi contenitori posizionati nell'area esterna di servizio denominata "Obi van".

ART. 8 SERVIZI DI DISINFESTAZIONE

8.1. La disinfestazione indica una serie di interventi finalizzati alla eliminazione di animali infestanti, volanti e striscianti (zanzare, pulci, vespe, acari, formiche, forbicine, pesciolini d'argento, millepiedi, calabroni, scorpioni, mosche, scarafaggi, blatte, acari, tarli, ratti infestanti delle derrate alimentari, etc.) operando con opportune sostanze chimiche e particolari procedimenti scientifici che distruggono gli individui adulti e le loro nidiate, le ninfe, le larve e le uova.

8.2. Il termine disinfestazione viene usato in diverse circostanze con intendimenti diversi; ogni volta, dunque, necessita di una specifica che faccia chiaramente intendere a quale intervento ed a quale parassita ci si riferisca (es. demuscazione per la lotta contro le mosche, deblattizzazione per la lotta contro le blatte, ecc.). Prima di effettuare qualsiasi lotta, occorre avere una perfetta conoscenza degli infestanti. Per tutti gli interventi è necessario provvedere alla sistemazione di diversi sistemi di monitoraggio il cui andamento viene riportato su apposite schede.

8.3. Il servizio di disinfestazione dovrà essere effettuato con cadenza trimestrale, tranne per le zanzare la cui bonifica dovrà avvenire mensilmente. La disinfestazione dovrà essere effettuata previo ordine di servizio della Committente, ferma restando la facoltà della medesima Committente di procedere alla richiesta del servizio, secondo le proprie esigenze e senza alcun aggravio di costi.

8.4. Prodotti: È opportuno sottolineare che, indipendentemente dal particolare mezzo utilizzato come monitoraggio, l'Impresa dovrà porre particolare attenzione al periodico controllo e al rilevamento numerico degli infestanti catturati o comunque segnalati. Dispositivi ecologici ad

attrattivo alimentare, trappole a feromoni per i lepidotteri e lampade per insetti volanti, che basano il loro funzionamento sulla presenza contemporanea di una luce attinica, di un feromone di aggregazione e di una striscia adesiva sono mezzi che, se collocati opportunamente, consentono l'immediata individuazione dei parassiti ed una stima del loro numero. Successivamente, in base ai dati raccolti, si dovranno programmare i trattamenti mirati, per combattere l'infestazione in corso. Dovrà essere privilegiato l'utilizzo di insetticidi altamente selettivi e con minore tossicità ambientale. Per questi trattamenti la ditta dovrà mettere a disposizione, in funzione della applicazione da eseguire, apparecchiature tecnologicamente avanzate quali pompe irroratrici a spalla, termonebbiogeni e nebulizzatori con gittate sino a 120 metri lineari.

8.5. Programma di intervento e precauzioni in caso di uso di Fumiganti

L'Impresa, una volta definito con la Committente il programma delle operazioni, dovrà curare i seguenti aspetti:

- a. Dare comunicazione preventiva della programmazione dell'intervento, sia verbale che scritta, ai responsabili ed al personale presente sui luoghi oggetto dell'appalto;
- b. Verificare, prima dell'inizio di qualsiasi intervento, che non vi sia presenza di personale o di utenti;
- c. Sigillare porte, finestre e tutte le eventuali aperture presenti con teli o nastro adesivo;
- d. Verificare che i sistemi antincendio siano disinseriti ed eventualmente farli disinserire (se ciò non è possibile non erogare il servizio);
- e. Ventilare, dopo circa 4 ore dall'intervento, il locale, togliendo i sigilli ed i teli eventualmente utilizzati.

Nel caso di trattamenti da eseguirsi all'esterno, l'Impresa dovrà comunicare a tutti gli utenti delle aree interessate (con comunicazione scritta affissa in luoghi visibili a tutti), almeno tre giorni prima, la natura, la data e l'ora dell'intervento, curando l'affissione di idonea segnaletica per la segregazione.

8.6. L'Impresa al fine di valutare un idoneo intervento di disinfestazione dai ratti, dovrà procedere con cadenza trimestrale, previo specifica richiesta della Committente, all'installazione di un impianto costituito da contenitori/erogatori di esca costruiti in robusto materiale plastico e dotati di

chiusura di sicurezza che, unitamente all'utilizzo di esche solide di particolare formato, lo rendono sicuro e proteggono l'esca dall'azione degli agenti atmosferici, creando allo stesso tempo le tipiche condizioni di ambiente protetto ed oscuro che i ratti prediligono per andare a nutrirsi. Tali contenitori saranno posizionati, previo accordo con i responsabili della Committente, lungo i percorsi preferenziali dei roditori nelle aree specificate dal programma dei lavori e dotati di etichetta numerata riportante tutte le informazioni necessarie ad individuarne la natura. Copia del verbale di installazione indicante il numero dei contenitori applicati verrà consegnata al responsabile preposto. La numerazione e la mappatura degli erogatori consente, ad ogni ispezione, di poter quantificare e localizzare l'infestazione e, di conseguenza, poter effettuare interventi mirati. Con ogni intervento di manutenzione i tecnici provvederanno ad una verifica delle condizioni di infestazione, al ripristino delle esche nei contenitori ed alla raccolta di quelle esauste per il loro regolare smaltimento. Sull'esito del monitoraggio l'Impresa appaltatrice provvederà a relazionare la Committente circa l'andamento del servizio, rendendolo partecipe delle problematiche affrontate e dei risultati raggiunti. L'Impresa nella scelta delle esche dovrà sempre valutare la loro pericolosità in funzione della loro collocazione nel complesso, al fine di garantire in perfetta sicurezza, gli utenti e gli addetti presenti nel Parco della Musica.

ART. 9 SERVIZI DI SANIFICAZIONE

9.1. L'attività di sanificazione consiste nell'applicazione giornaliera di procedure ben definite e mirate, sistematiche ed accurate, integrate con quello di pulizia, volte non solo a garantire l'eliminazione dalle varie superfici dello "sporco visibile", ma anche e soprattutto il controllo e la riduzione quotidiana della carica microbica ambientale. In questo intervento sono inclusi il rifornimento e la sistemazione del materiale igienico quale carta, asciugamani e sapone, nelle quantità meglio descritte al successivo art. 11.

9.2. Attrezzature e prodotti: L'Impresa per l'esecuzione del servizio dovrà mettere a disposizione per la sanificazione giornaliera di tutte le superfici quali i pavimenti, lavabi, bidet, rubinetterie, tazze wc, pareti, porte, maniglie, interruttori, davanzali, ecc., una soluzione detergente disinfettante



da applicare ad umido tramite nebulizzatore. Periodicamente l'Impresa dovrà intervenire con idoneo prodotto detergente decalcificante per la rimozione dei depositi.

9.3. Sanificazione arredi ed attrezzature igienico-sanitarie: Per la sanificazione arredi ed attrezzature igienico-sanitarie si procede con il seguente sistema:

a) L'operatore dovrà passare la soluzione detergente-disinfettante su tutte le superfici, lasciando agire la soluzione germicida almeno per 3 minuti prima di risciacquare, usando l'acqua del secchiello, ed asciugare con panno strizzato;

b) Durante gli interventi l'operatore avrà cura di:

- Risciacquare frequentemente nel secchiello il panno e la spugna utilizzati;
- Rinnovare ad ogni cambio locale l'acqua del secchiello.

Utilizzo periodico (quindicinale) di prodotto detergente decalcificante su rubinetterie e parti metalliche cromate.

9.4. Sanificazione pavimentazioni con lavaggio: Per il lavaggio sanificante delle pavimentazioni dei bagni, previa asportazione mediante scopatura di sporco vario e libero, l'operatore avrà cura di sostituire la soluzione sanificante ad ogni cambio di locale, lasciando il mop sempre immerso nella soluzione disinfettante rinnovata.

9.5. Copriwater: L'Impresa provvederà alla dotazione dei servizi igienici presenti nel complesso di copriwater. Gli stessi dovranno essere posizionati previo specifica richiesta della Committenza con la quale andranno concordati tempi e modi dell'intervento. Le veline copriwater dovranno essere distribuite da apposito dispenser in qualità tale da evitare ogni rischio di intasamento delle condutture ed eliminabili automaticamente durante lo scarico per mezzo di un lembo interno che le trascina, evitando ogni intervento manuale. L'Impresa oltre all'installazione dei dispenser dovrà provvedere alla loro manutenzione e ricarica, così come dovrà provvedere all'installazione di un contenitore, particolarmente attrezzato, per contenere discretamente gli assorbenti igienici utilizzati. L'apertura dovrà essere congegnata in modo da nascondere il contenuto ed il sacco contenitore emettere una gradevole profumazione. La collocazione dei contenitori dovrà essere concordata preventivamente con la Committenza. L'Impresa oltre alla fornitura e posa dei contenitori, dovrà provvedere alla loro manutenzione, pulizia e ricarica dei prodotti igienizzanti in esso contenuti.

9.6. Monitoraggio dell'igiene delle superfici: L'impresa dovrà effettuare il controllo del livello di igiene delle superfici, in special modo in ambienti ad alta frequentazione. A tale scopo è indispensabile assicurare un adeguato piano di pulizia e disinfezione degli ambienti e delle attrezzature di lavoro, poiché la contaminazione eventualmente presente sulle superfici potrebbe essere trasferita direttamente o tramite vettori intermedi (animali, insetti) all'uomo. L'Impresa dovrà verificare l'efficacia dei trattamenti di sanificazione che vengono effettuati nei diversi ambienti; il controllo si traduce nel monitoraggio del pericolo evidenziato, tramite una serie di misurazioni di determinati parametri. Quando tali misurazioni indicano una tendenza al superamento, o addirittura il superamento del limite critico, valore oltre il quale la sicurezza della fase di processo non è più garantita, è necessario attuare provvedimenti correttivi urgenti che consentono di ripristinare quanto prima i livelli standard accettabili. In linea generale per la periodicità delle verifiche, va fatta questa distinzione:

- a) ambienti a bassa criticità, dove il controllo è fatto saltuariamente ed a campione;
- b) ambienti a media criticità, dove i controlli possono essere inseriti in un programma di test a rotazione;
- c) ambienti ad alta criticità, dove le particolari condizioni (es. servizi igienici) suggeriscono un controllo periodico e costante nel tempo.

ART. 10 SERVIZI DI SPAZZATURA AREE ESTERNE

10.1 Il servizio di spazzatura aree esterne consiste nell'asportazione quotidiana manuale e meccanica dello sporco libero dalle aree esterne del Complesso ed ad esso pertinenti. A seconda della superficie da spazzare, verranno applicate le seguenti metodologie:

- a) "scopatura a vista" che consiste nel raccogliere, con scopa di saggina o erica, i rifiuti liberi visibili. La "scopatura totale" verrà effettuata per aree poco estese, con l'utilizzo scope di saggina o di erica e di un carrello porta sacco nel quale vengono conferiti i rifiuti raccolti. L'Impresa, all'uopo, dovrà prestare particolare cura alla pulizia delle caditoie per la raccolta dell'acqua piovana, che dovranno sempre risultare sgombre da rifiuti al fine di prevenire allagamenti o comunque ristagni di acqua;



b) “scopatura meccanica” mediante l’utilizzo di motospazzatrici secondo le modalità proprie dei macchinari utilizzati tali da garantire la perfetta esecuzione della prestazione e l’incolumità degli addetti ed utenti del Complesso.

ART.11 FORNITURA MATERIALI DI CONSUMO

L’Impresa dovrà garantire a consumo, a titolo esemplificativo e non esaustivo, la fornitura e la ricarica dei materiali igienico-sanitari di seguito specificati:

- a) Carta igienica rotolino doppio velo;
- b) Carta igienica Mini Jumbo pura cellulosa;
- c) Salviette monouso;
- d) Sapone liquido per mani;
- e) Sapone liquido per mani dispenser monouso;
- f) Sacchetti di plastica di varie dimensioni;
- g) Fogli copri water;
- h) “Tasche” di tipo e dimensioni da concordare con la Committente da apporre nella parte retrostante delle porte antibagno di cui all’articolo 7.2. sub A) punto 2 del presente Disciplinare.

ART. 12 PRODOTTI DA UTILIZZARE

12.1. In linea generale tutti i prodotti indicati nel presente Disciplinare e quelli che saranno utilizzati per lo svolgimento dei servizi oggetto del presente appalto, dovranno essere di elevata qualità, idonei per i differenti materiali su cui andranno utilizzati ed essere nel pieno rispetto delle normative vigenti in materia, in particolare nel rispetto della normativa sull’ambiente e del Decreto del 24 Maggio 2012, pubblicato sulla G.U. nr. 142 del 20/06/2012, con cui il Ministero dell’Ambiente e della Tutela del Territorio e del mare ha adottato i “criteri ambientali minimi per l’affidamento del servizio di pulizia e per la fornitura di prodotti per l’igiene”. Come previsto dall’art. 5.3.1, 5.3.2 e 5.3.3 del sopra richiamato decreto Ministeriale del 24/5/2012, l’Impresa offerente deve fornire la lista completa di tutti i prodotti che si impegna ad utilizzare (prodotti detergenti, prodotti disinfettanti, prodotti classificati “superconcentrati”, prodotti ausiliari),

riportando produttore, nome commerciale di ciascun prodotto, funzione d'uso e l'eventuale possesso dell'etichetta ambientale Ecolabel Europeo. Per i prodotti non in possesso dell'Ecolabel Europeo, presunti conformi, il legale rappresentante dell'Impresa offerente, sulla base dei dati acquisiti dai produttori e/o riportati nelle etichette, nelle schede tecniche o di sicurezza dei prodotti, deve attestare la rispondenza di tali prodotti ai relativi criteri ambientali minimi, sottoscrivendo la dichiarazione di cui all'Allegato A o Allegato B del citato Decreto Ministeriale.

12.2. L'Impresa dovrà eseguire un'attenta valutazione dei rischi derivanti dall'uso di prodotti chimici per il servizio di pulizia.

12.3. I prodotti utilizzati per eseguire le pulizie (detergenti, disincrostanti, deceranti, ecc.) possono rivelarsi pericolosi e dare origine a malattie professionali e ad infortuni sul lavoro, pertanto l'impresa dovrà informare correttamente gli operatori in tal senso. Su qualsiasi recipiente contenete un prodotto dovrà figurare l'etichetta in cui dovrà essere riportata la denominazione, l'origine ed i pericoli di utilizzazione. L'etichetta dovrà identificare il prodotto e conoscerne i rischi nonché le precauzioni da adottare in fase di utilizzazione ed immagazzinamento. L'Impresa per ridurre il rischio dovrà seguire le seguenti procedure:

- a) verificare periodicamente lo stato di conservazione degli imballaggi e dei recipienti,
- b) conservare i prodotti solo in recipienti originali muniti di etichetta (non travasare mai i prodotti in bottiglie o in altri recipienti destinati agli alimenti);
- c) evitare qualsiasi contatto con la bocca (non mangiare, bere o fumare durante l'utilizzo dei prodotti);
- d) lavorare attentamente proteggendosi con i dovuti indumenti protettivi (tute, guanti, occhiali, ecc.);
- e) osservare con cura le norme di igiene personale (lavarsi le mani, togliere gli indumenti di lavoro prima di mangiare, proteggere le ferite);
- f) non effettuare miscele di prodotti, in quanto la miscelazione è un'operazione inutile e spesso pericolosa (sviluppo di gas estremamente nocivi).

12.4. L'Impresa dovrà verificare che l'immagazzinamento dei prodotti sia tale da garantire la massima sicurezza, ed in particolare andrà verificato:

- a) i prodotti spray, a base di solvente, gli smacchiatori e gli insetticidi sono prodotti infiammabili, e pertanto occorre installare un estintore;
- b) i deceranti, disincrostanti, disinfettanti, i pulitori di moquette ed arredi possono dar luogo a gas irritanti;
- c) la combinazione di acidi e basi o sostanze ossidanti da luogo a gas nocivi, è dunque necessario tenere ben separati, ad esempio, i disincrostanti dalla varechina;
- d) non impilare più di quattro imballaggi l'uno sull'altro, specie se si tratta di scatole di cartone.

ART. 13 MACCHINARI IMPIEGATI

13.1. Nella scelta dei macchinari da impiegare per lo svolgimento dei servizi oggetto del presente appalto, l'Impresa dovrà seguire i seguenti criteri:

- a) Caratteristiche tecnico-operative
- b) Efficacia e resa
- c) Conformità alla normativa di sicurezza
- d) Semplicità di utilizzo e di manutenzione ordinaria

Particolare attenzione verrà riservata alla caratteristica della rumorosità; l'uso dei macchinari, per quanto possibile, non deve arrecare disturbo alle attività svolte (ad esempio prove musicali, concerti ecc.) ed alle persone presenti nell'ambiente da pulire, come non deve assordare l'operatore utilizzatore.

13.2. Il numero dei macchinari impiegati dovrà essere tale da garantire lo svolgimento delle prestazioni nel rispetto dei tempi previsti nel piano dei lavori concordato con la Committente. Si riporta di seguito, a titolo esemplificativo e non esaustivo, l'elenco delle principali macchine previste:

- a) monospazzola;
- b) aspiravolvere;
- c) battitappeto;
- d) aspiraliquidi;
- e) lavasciuga;



- f) lavamoquette ad estrazione;
- g) moto spazzatrice.

L'Appaltatore sarà l'unico responsabile della custodia delle proprie macchine e attrezzature, manlevando la Committente da qualsiasi responsabilità in caso di danni o furti delle suddette macchine ed attrezzature.

13.3. Corretto uso delle macchine L'Impresa durante le operazioni dovrà verificare il corretto uso della macchina, e mettere a disposizione degli operatori ogni presidio al fine di ridurre al minimo i rischi per gli addetti. Ed in particolare:

- a) Ordinare le attrezzature;
- b) Posizionare i cartelli di segnalazione pericolo ed aerare la zona aprendo porte e finestre;
- c) Scegliere ed indossare l'equipaggiamento protettivo personale necessario;
- d) Controllare ogni parte dei macchinari, incluse spine e cavi, la pulizia, il funzionamento ed i relativi accessori;
- e) Scegliere le spazzole o i dischi adatti alla lavorazione da effettuare;
- f) Se si utilizzano prolunghe attenersi alle prassi di sicurezza;
- g) Controllare i livelli di olio, benzina, gasolio e degli altri liquidi;
- h) Montare la macchina secondo le istruzioni del fabbricante;
- i) Assicurarsi che sia nella posizione di sicurezza e che il cavo sia sempre arretrato rispetto all'avanzamento del lavoro;
- j) Lasciare sempre la macchina inutilizzata nella posizione corretta di sicurezza;
- k) Disinserire sempre la corrente dalla presa prima di staccare la spina dell'apparecchiatura;
- l) Pulire e riporre tutto il materiale e le attrezzature, rimuovendo i cartelli di segnalazione pericolo.

ART. 14 PERSONALE E MODALITÀ DI SVOLGIMENTO DELLE ATTIVITÀ

14.1. Tutti i collaboratori che saranno impiegati dall'Impresa appaltatrice nello svolgimento del servizio organizzato, coordinato e diretto dall'Impresa stessa, dovranno essere in possesso di un'adeguata e documentata preparazione professionale, acquisita mediante una significativa esperienza in attività analoghe a quelle svolte presso il Complesso Immobiliare denominato Parco

della Musica con particolare riferimento allo spettacolo; inoltre, tali addetti dovranno ricevere da parte dell'Impresa appaltatrice informazioni adeguate e, ove occorrente, una formazione specifica, al fine di acquisire una conoscenza particolareggiata ed approfondita del Complesso Immobiliare denominato Parco della Musica, delle aree ad esso pertinenti, delle attività culturali ed artistiche in esso ospitate nonché avere ben chiari i profili delle Istituzioni e delle relative strutture in esso presenti.

14.2. L'Impresa appaltatrice dovrà impiegare personale specializzato idoneo ed in numero adeguato a garantire l'espletamento dei servizi oggetto dell'appalto a perfetta regola d'arte e comunque secondo quanto offerto in sede di gara.

14.3. L'impresa appaltatrice si obbliga altresì, per quanto concerne i rapporti di lavoro con i dipendenti già impiegati nell'appalto, all'osservanza di quanto previsto al punto VI.3) sub v) del bando di gara oltre che dalle vigenti disposizioni di legge. Ai fini della verifica del corretto adempimento di tale obbligo e dell'osservanza delle ulteriori condizioni e modalità di svolgimento del servizio previsti dal presente Disciplinare, l'Impresa appaltatrice si obbliga a comunicare alla Committente con congruo anticipo e comunque entro 15 giorni prima dell'inizio della propria prestazione, i nominativi e l'inquadramento (livello e qualifica) degli addetti impiegati nell'appalto unitamente alla data di assunzione o di inizio dell'attività lavorativa ad altro titolo presso la medesima Impresa.

14.4. Tutti gli addetti impiegati nell'appalto dovranno essere adeguatamente formati dall'Impresa appaltatrice. Gli stessi addetti dovranno prestare adeguata cura al proprio aspetto personale, oltre a mantenere un atteggiamento di cortesia nei confronti del personale della Committente, degli operatori e del pubblico presenti a qualsiasi titolo presso le strutture. Particolare attenzione andrà rivolta ai coordinatori del servizio, che oltre ad avere le caratteristiche sopraelencate dovranno saper far fronte in tempi molto esigui a situazioni complesse ed impreviste, mantenendo calma e cortesia. Inoltre, tutti gli addetti impiegati nell'appalto dovranno conformarsi durante lo svolgimento del servizio alle seguenti regole di comportamento:

- non fumare;
- rispondere con garbo e cortesia a tutti i fruitori a qualsiasi titolo presenti nella struttura;

- informarsi quotidianamente mediante la lettura del piano giornaliero di tutte le attività previste nella struttura;
- non abbandonare mai la postazione assegnata senza previa comunicazione al Responsabile;
- indossare in ogni circostanza il badge di riconoscimento;
- non indossare copricapi, spille o altri accessori non autorizzati.

14.5. La Committente potrà comunque esigere in ogni momento l'allontanamento degli addetti o dei coordinatori e la loro immediata sostituzione in caso di mancato gradimento ovvero di riscontrata assenza anche di uno solo dei requisiti richiesti dal presente articolo e per inosservanza delle regole di comportamento sopra enunciate.

14.6. Tutte le attività di cui ai precedenti articoli dovranno essere svolte con i requisiti di cortesia, serietà e professionalità propri di una struttura internazionale e di prestigio quale il Complesso Immobiliare denominato Parco della Musica.

14.7. Tutto il personale dell'Impresa appaltatrice dovrà indossare obbligatoriamente, nell'espletamento del servizio, idonea divisa di lavoro fornita a cura e spese dell'Impresa appaltatrice. Per lo svolgimento del servizio l'Impresa appaltatrice dovrà offrire due linee di abbigliamento, da concordare preventivamente con la Committente:

- a) divisa da impiegarsi in assenza di pubblico e di eventi;
- b) divisa da indossare durante il servizio di presidio, nelle aree frequentate da pubblico, area VIP e stampe, e destinate agli artisti.

La divisa non dovrà avere nessun logo di riconoscimento dell'Impresa appaltatrice espletante il servizio. L'unico elemento di riconoscimento dovrà essere un badge di dimensione 10x10 cm indicante le generalità del collaboratore.

14.8. Il servizio, salvo imprevisti da documentare con adeguata certificazione, dovrà essere continuativamente svolto nel corso della durata dell'appalto dallo stesso personale al fine di garantire continuità e professionalità. In caso di sostituzione e/o variazione di personale, il Responsabile dell'Impresa appaltatrice dovrà comunicare alla Committente tempi e motivazioni della sostituzione. L'eventuale sostituto dovrà sostenere, prima di subentrare a pieno titolo nel servizio, un periodo di affiancamento non inferiore a 15 giorni.

14.9. L'Impresa appaltatrice è tenuta a verificare che tutto il personale impiegato dalla stessa a qualsiasi titolo nello svolgimento delle attività rientranti nei servizi regolati dal presente Disciplinare raggiunga il Complesso immobiliare denominato Parco della Musica in tempo utile per raggiungere le postazioni assegnate entro l'ora prefissata per l'inizio del servizio e compiere con il dovuto anticipo tutte le necessarie operazioni preliminari. Il Responsabile dell'Impresa appaltatrice dovrà prontamente comunicare alla Committente eventuali assenze e procedere entro e non oltre un'ora dall'inizio del servizio alla sostituzione indicando il nominativo del sostituto. In caso di impossibilità alla sostituzione il Responsabile dovrà prontamente comunicarlo alla Committente ed indicare le modalità alternative di svolgimento del servizio.

PARTE II

ASPETTI ECONOMICO-AMMINISTRATIVI

ART. 15 NORME DI SICUREZZA

Tutte le prestazioni oggetto del presente appalto, nessuna esclusa, dovranno essere rese dall'Impresa appaltatrice nel rispetto della normativa vigente in materia di sicurezza sul lavoro ai sensi e per gli effetti del D.lgs. n. 81 del 9 aprile 2008 e s.m.i. e della legge n. 123 del 3 agosto 2007.

ART. 16 ONERI A CARICO DELLA COMMITTENTE

Saranno a carico della Committente le licenze e le autorizzazioni eventualmente richieste per norma, poste a carico della Committente medesima.

ART. 17 ONERI A CARICO DELL'IMPRESA APPALTATRICE

17.1. Oltre agli oneri di cui ai precedenti articoli del presente Disciplinare sono a carico dell'Impresa appaltatrice e sono compensati con il corrispettivo di appalto, i seguenti oneri:

- a) assistenza presso le strutture, durante le visite ispettive degli Enti preposti;
- b) oneri di sicurezza aziendale;



- c) il reperimento, il trasporto, l'installazione e messa in opera, la manutenzione ed ogni altra spesa concernente i mezzi d'opera necessari allo svolgimento dell'attività affidata;
- d) il reperimento, l'organizzazione, la direzione ed il coordinamento di personale dotato delle conoscenze professionali e della specifica preparazione per la perfetta esecuzione delle prestazioni richieste, nonché l'erogazione di ogni trattamento dovuto al predetto personale in forza di previsioni di legge e di contratto collettivo e individuale. In particolare e fatto salvo ogni ulteriore obbligo derivante da tali fonti legali e contrattuali, l'Impresa appaltatrice è tenuta, a proprio esclusivo carico, ad applicare integralmente tutte le norme contenute nei Contratti Collettivi nazionali di lavoro di categoria in vigore per il periodo dell'appalto, nonché ad osservare e dare applicazione, a proprio esclusivo carico, alle norme derivanti dalla vigente disciplina legislativa relative alle assicurazioni contro gli infortuni sul lavoro ed alle assicurazioni sociali obbligatorie, nonché agli ulteriori obblighi previdenziali derivanti da leggi e contratti collettivi.

17.2. L'Impresa appaltatrice ha l'obbligo di assicurare, anche con riferimento all'organizzazione del lavoro ed alla collocazione dei propri addetti nell'ambito delle strutture della Committente, la continuità del servizio nel Complesso senza opporre alcuna eccezione di sorta e senza che possano crearsi disservizi alla funzionalità e di garantire tutta l'assistenza necessaria, nelle modalità che verranno di volta in volta indicate dalla Committente, anche in circostanze speciali ed eccezionali, per manifestazioni, eventi elettorali e similari. In caso di inottemperanza agli obblighi precisati nel presente articolo, accertata dalla Committente o ad essa segnalata dai competenti organismi ispettivi, la Committente medesima darà comunicazione all'Impresa appaltatrice, e se del caso, anche alle Autorità competenti, dell'inadempienza accertata e procederà secondo quanto previsto dall'art. 19 del contratto di appalto.

17.3. Sono inoltre a carico dell'Impresa appaltatrice gli oneri per:

- dotazione di divisa, secondo quanto indicato al precedente art. 14.7;
- dotazione di ricetrasmittenti muniti di auricolare per tutti i lavoratori in servizio; sarà cura dell'Impresa appaltatrice comunque, adeguarsi con gli apparati mobili ad ogni eventuale cambiamento/miglioria del sistema di radiocomunicazione;



- dotazione di tutti i dispositivi di protezione individuale previste ai sensi delle normative vigenti sulla sicurezza sul lavoro.

17.4. La Committente potrà impedire l'accesso alle Sale durante lo svolgimento degli spettacoli ai collaboratori dell'Impresa appaltatrice non in servizio.

17.5. L'Impresa appaltatrice è pienamente responsabile degli eventuali danni arrecati, per fatto proprio e dei propri addetti e collaboratori, alle opere ed impianti della struttura.

ART. 18 CONTROLLO DELL'AMMINISTRAZIONE SULLO SVOLGIMENTO DEL SERVIZIO

18.1. La Committente nominerà un proprio Responsabile d'esecuzione, per sovrintendere ai servizi oggetto di appalto secondo quanto indicato all'art. 8 del contratto di appalto.

18.2. La Committente in concomitanza con il verbale di consegna darà comunicazione all'Impresa appaltatrice del Responsabile e dei collaboratori preposti alla sovrintendenza delle prestazioni oggetto del presente appalto, i quali avranno libero accesso agli spazi e alle aree del Complesso in qualsiasi momento per verificare se quanto previsto dal presente Disciplinare è stato eseguito in conformità alle norme contrattuali stesse.

18.3. Il Responsabile accerterà la regolarità delle prestazioni erogate, l'applicazione di eventuali penali ed esprimerà, con relazione riservata, parere sulle eventuali riserve dell'Impresa appaltatrice.

ART. 19 PENALITÀ E SANZIONI

Le penali saranno applicate secondo quanto previsto agli artt. 13 e 19 del contratto di appalto.

ART. 20 PAGAMENTO DEI CORRISPETTIVI

Il corrispettivo delle prestazioni oggetto del presente appalto verrà pagato all'Impresa appaltatrice nei termini indicati all'art. 7 del contratto di appalto.

ART. 21 GARANZIE



Le garanzie circa la qualità e la completezza delle prestazioni ed in generale degli obblighi assunti con l'appalto, poste a carico dell'Impresa appaltatrice e a favore della Committente, sono quelle specificate in dettaglio dagli artt. 11 e 14 del contratto di appalto.

ART. 22 SUB APPALTO E CESSIONE

Il subappalto e la cessione sono disciplinati secondo quanto previsto dagli artt. 16 e 17 del contratto di appalto.

ART. 23 SPESE CONTRATTUALI

Tutte le spese inerenti e conseguenti al contratto sono a carico dell'Impresa appaltatrice.

ART. 24 RIMANDO ALLE NORME

Per quanto riguarda le norme che regolano il contratto, oltre quelle tecniche ovvero amministrative richiamate nei documenti contrattuali, si intendono operanti tutte quelle richiamate nel contratto, alle quali si rimanda per gli aspetti corrispondenti.

Roma, lì

Per L'IMPRESA

Per FONDAZIONE MUSICA PER ROMA

