

**I . N . P . D . A . P .**

**ISTITUTO NAZIONALE DI PREVIDENZA PER I DIPENDENTI  
DELL'AMMINISTRAZIONE PUBBLICA**

**CAPITOLATO LOTTO A**

**SOGGIORNI SENIOR PRESSO LOCALITA' MONTANA**

**Procedura aperta per l'affidamento dell'appalto di servizi  
di organizzazione di viaggio relativi ai soggiorni senior in Italia da erogare in  
favore dei pensionati dell'Istituto  
per le stagioni 2009-2010.**

**1. AMMINISTRAZIONE AGGIUDICATRICE:**

**INPDAP** - Istituto Nazionale di Previdenza per i Dipendenti dell'Amministrazione  
Pubblica – Direzione Centrale Welfare e Strutture Sociali, Largo José Maria  
Escrivà De Balaguer n. 11 - 00142 Roma.

Per informazioni: Tel 06 5101.4085 – Fax 06 5101.4167 – e-mail  
[cricci@inpdap.gov.it](mailto:cricci@inpdap.gov.it)

**2. CATEGORIA E DESCRIZIONE DEL SERVIZIO:**

Categoria prevalente ,Allegato II B: Ctg. 20 CPC 74 del d.lgs. 12 aprile 2006 n.  
163:

Pacchetti turistici "tutto compreso", **per le stagioni 2009/2010**, per soggiorni  
senior in Italia, in favore dei pensionati INPDAP, per i pacchetti sotto definiti:

Soggiorni senior in Italia presso strutture di terzi ubicate in località montane in  
favore di **100 pensionati**, di età non superiore agli 80 anni, in possesso del  
requisito di autosufficienza psico-fisica.

Numero pacchetti complessivi aggiudicati **100**, da effettuarsi fino ad un massimo  
quattro turni a partire dal 15 giugno e da concludersi entro il 15 settembre,  
ciascuno costituito da almeno 25 partecipanti.

**DA NOTARE**

- a) alla fine della stagione 2009 e, comunque, prima dell'avvio della stagione  
successiva, l'Istituto si riserva la facoltà di revocare a ciascun aggiudicatario e  
fino ad un massimo del 15%, l'affidamento dei pacchetti in relazione ai riscontri  
effettuati dall'Istituto sull'esatto adempimento. In corrispondenza di tali variazioni  
quantitative, l'Istituto, inoltre, si riserva la facoltà di aumentare fino a un massimo  
del 10% per ciascun aggiudicatario il numero di pacchetti affidato presso le  
strutture selezionate;

- b) l'Istituto, inoltre, al termine della stagione 2009, si riserva la facoltà di richiedere, a ciascuna società, la sostituzione di uno o più pacchetti in relazione alle richieste pervenute (date di partenza, località di destinazione, struttura prescelta, etc.);
- c) prima dell'inizio di ciascuna stagione, la stazione appaltante provvederà a comunicare alle società aggiudicatrici interessate le eventuali variazioni del numero dei pacchetti, con provvedimento motivato.

### **3. DEFINIZIONE DI PACCHETTO**

Il pacchetto "tutto compreso", presso strutture di terzi, è definito ai sensi del D. Lgs. n. 111/1995 ed è costituito dai seguenti elementi:

gestione delle informazioni all'utenza, accoglienza e ospitalità presso strutture di terzi ubicate in località montane con classificazione turistica di almeno "4 stelle", sistemazione in camere con bagno, fornitura vitto, organizzazione di escursioni in località di interesse storico-culturale, attività sportive, attività di intrattenimento serale, polizza assicurativa e assistenza sanitaria. Le strutture di accoglienza di terzi e le relative pertinenze fruibili dai pensionati INPDAP dovranno risultare adeguate alla normativa di sicurezza vigente e riguardante, in particolare, la prevenzione incendi, la rispondenza alla regola dell'arte degli impianti elettrici e di terra nonché a quella relativa all'eliminazione delle barriere architettoniche.

Durata dei pacchetti: **turni di quindici giorni e quattordici notti.**

### **4. SPESE**

6.1 Tutte le attività, i servizi e/o i trasferimenti, a qualsiasi titolo previste nei soggiorni, che richiedessero la corresponsione di somme, dovranno essere prepagate dall'appaltatore.

6.2 In nessun caso deve essere previsto il pagamento di somme da parte degli utenti, neppure per attività esplicitamente richieste o organizzate in forma volontaria dagli stessi.

6.3 La violazione delle disposizioni di cui ai commi precedenti sarà considerata gravissima dal Committente ai fini del computo dell'aliquota di penale contrattuale irrogabile.

### **5. I PARTNERS**

I soggetti gestori dei singoli servizi sopra citati dovranno disporre delle necessarie autorizzazioni richieste secondo la normativa vigente.

### **6. VERIFICHE E CONTROLLI**

L'Istituto si riserva, con ampia ed insindacabile facoltà e senza che il soggetto affidatario possa nulla eccepire, di effettuare verifiche e controlli circa la perfetta osservanza di tutte le disposizioni contenute nel C.S.A..

Attraverso proprio personale provvederà all'organizzazione di azioni di monitoraggio, controllo ed ispezione presso le strutture.

Le ispezioni saranno svolte da personale dell'Inpdap. Al fine di consentire le azioni di monitoraggio, controllo e ispezione, tutti i documenti e le informazioni attinenti al servizio erogato dovranno essere immediatamente disponibili, ed esibiti o comunicati a semplice richiesta, presso le strutture ospitanti. A titolo meramente esemplificativo, dovranno essere disponibili i documenti relativi all'idoneità della struttura, alla conformità dei processi alimentari al protocollo HACCP, i *curricula* di tutto il personale, a qualsiasi impiegato, ecc. Nessuna limitazione può essere opposta in relazione a questioni di garanzia della riservatezza dei dati personali, per il cui trattamento da parte dell'INPDAP sarà acquisito, a cura dell'aggiudicatario, ove necessario, il relativo consenso. Gli osservatori e ispettori dell'Istituto potranno documentare eventuali criticità anche a mezzo di riprese fotografiche e video.

Per ciascun turno e per ciascuna struttura ospitante, dovrà essere prevista la presenza di un osservatore, individuato dall'Istituto, cui dovrà essere garantita, con costi a carico del soggetto affidatario, l'organizzazione del viaggio, l'ospitalità in camera singola di qualità adeguata, all'interno della struttura, la partecipazione alle attività organizzate, il vitto per l'intero soggiorno oltre l'uso di un box office ove svolgere le funzioni richieste (uso del telefono, del fax, di un personal computer, con stampante e connessione internet).

Qualora dal controllo il servizio dovesse risultare non conforme agli accordi contrattuali, fermo il disposto degli articoli 12 e 13 del presente capitolato, l'osservatore notificherà l'inadempimento e formulerà per iscritto le relative prescrizioni e le comunicherà con ogni mezzo all'appaltatore; quest'ultimo dovrà provvedere ad eliminare le disfunzioni rilevate con ogni tempestività e comunque entro le 48 ore successive alla ricezione delle prescrizioni. Analoga facoltà di notifica di inadempimento, con formulazione di eventuali prescrizioni, è attribuita agli ispettori dell'Istituto.

## **7. CALCOLO DELLE PRESENZE**

Il pagamento complessivo sarà effettuato in relazione ai pensionati effettivamente ospitati presso le strutture di terzi, e sarà ridotto nella misura del 30 per cento, nei casi in cui l'ospite lasci la struttura nel corso della prima settimana. I rimborsi per partenze anticipate non potranno comunque superare il 10% dei partecipanti a ciascun turno.

## **8. PAGAMENTI**

L'Istituto provvederà all'emissione del mandato di pagamento secondo le seguenti scadenze e modalità:

30% dell'importo complessivo contrattuale: pagamento anticipato a 30 giorni lavorativi dal ricevimento della fattura.

70% a saldo definitivo: pagamento posticipato a 60 gg. lavorativi dal ricevimento della fattura a saldo, a conclusione delle verifiche effettuate.

## **10.PENALI**

Per ogni inadempienza agli obblighi contrattuali che fosse riscontrata e contestata, la società appaltatrice sarà sottoposta ad una penale variabile dal 5% al 20 % del prezzo complessivo pattuito relativo alla struttura nella quale l'inadempienza si è verificata.

L'Istituto effettuerà contestazione scritta, trasmessa con ogni mezzo (fax, posta elettronica, etc.), qualora l'appaltatore non abbia sanato, entro le 48 ore di cui all'art. 6, ultimo comma, le inadempienze riscontrate o, alternativamente, vi abbia provveduto fuori termine, ovvero l'inadempimento si sia consumato senza possibilità di sanarlo. Analogamente, l'Istituto potrà procedere a contestazioni a fine appalto sulla base delle risultanze acquisite.

L'appaltatore può, entro le successive quarantotto ore dalla contestazione, presentare le proprie controdeduzioni.

La misura della penale, viste le controdeduzioni della società, sarà stabilita dalla stazione appaltante in relazione all'entità delle infrazioni rilevate e alla loro frequenza.

Ciascuna penale sarà applicata con semplice comunicazione scritta e senza formalità particolari; il relativo importo sarà trattenuto dal corrispettivo dovuto a saldo e non ancora liquidato all'appaltatore.

Nel caso di contestate gravi inadempienze, eccedenti il numero di tre, si applicherà il disposto dell'articolo 11 del presente capitolato.

L'applicazione delle penali non solleva l'appaltatore dalle responsabilità civili, amministrative e penali assunte con la sottoscrizione del contratto. E' fatto pertanto salvo, in caso di applicazione delle penali, il diritto del Committente al risarcimento del maggior danno.

## **11.CLAUSOLA RISOLUTIVA ESPRESSA**

In caso di grave inadempimento, ovvero in caso di inadempienze per fatti o atti che comportino grave nocimento all'ospite della struttura, il Committente ha piena facoltà di considerare risolto di diritto il contratto.

La risoluzione opererà automaticamente, a seguito di formale notifica a mezzo di raccomandata con ricevuta di ritorno, ai sensi dell'art. 1456 co. 2 c.c..

In particolare, a titolo meramente esemplificativo e non esaustivo, il Committente potrà applicare la presente clausola risolutiva espressa nei seguenti casi:

- carenze igieniche nella conservazione, preparazione e somministrazione dei cibi tali da alterare il normale stato di salute degli ospiti;
- carenze igieniche della struttura (pulizia dei servizi igienici, delle stanze, delle aree comuni) tali da creare condizioni di disagio agli ospiti e condizionare il buon esito del soggiorno.

In caso di risoluzione del contratto l'Istituto procederà all'incameramento della cauzione e all'immediata escussione, per l'intero importo garantito, di tutte le garanzie prestate, incamerando le relative somme, salvo il diritto al risarcimento del maggior danno subito.

## **12. DEPOSITO CAUZIONALE**

A garanzia dell'esatta osservanza degli obblighi assunti con la sottoscrizione del contratto, e tenuto conto della particolare connotazione fiduciaria dell'appalto, avente ad oggetto la prestazione di servizi di viaggio e soggiorno di studio riferiti a minori, l'appaltatore, prima della sottoscrizione del contratto relativo alla stagione, 2009 costituirà, mediante garanzia fideiussoria bancaria o polizza cauzionale assicurativa, un deposito cauzionale in misura pari al 10 per cento dell'importo totale aggiudicatogli per l'intero biennio.

La fideiussione bancaria o la polizza assicurativa 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.

In caso di escussione parziale della cauzione prestata, l'appaltatore dovrà procedere immediatamente alla ricostituzione della cauzione stessa riportandone il valore all'aliquota del 10 per cento di cui al comma 1; ove non provveda, la stazione appaltante provvederà in sua vece, addebitando i relativi costi.

La mancata costituzione della garanzia determina la revoca dell'affidamento e l'acquisizione della cauzione provvisoria da parte della stazione appaltante.

La garanzia copre gli oneri per il mancato od inesatto adempimento e cessa di avere effetto solo alla data di pagamento della fattura a saldo relativa al contratto della stagione 2010, sulla quale viene apposto il timbro di regolare esecuzione.

## **13. DIVIETO DI SUBAPPALTO E DI CESSIONE DEL CONTRATTO**

E' assolutamente vietato il subappalto nonché la cessione, sotto qualsiasi forma di tutto o di parte del contratto di appalto, sotto pena di risoluzione del contratto stesso, di perdita del deposito cauzionale definitivo e salva ogni azione per il risarcimento di eventuali conseguenti danni.

I provvedimenti di cui sopra saranno adottati dall'INPDAP e comunicati senza bisogno di messa in mora né di pronuncia giudiziaria.

## **14. POLIZZA ASSICURATIVA**

La copertura assicurativa deve rispondere alle prescrizioni ed agli obblighi assicurativi di cui al d.lgs.111 del 17.03.1995 in attuazione della direttiva CEE 90/314 del 13/06/1990, concernente viaggi, vacanze e circuiti "tutto compreso".

### **Garanzie:**

Furto di beni in custodia della struttura, anche se non custoditi in cassaforte; Assistenza alla persona con centrale operativa in funzione 24 h su 24 h; consulti medici immediati, rientro sanitario, se necessario, con accompagnatore; invio di un familiare; rientro anticipato; trasporto salma; anticipo spese di prima necessità, rimborso spese mediche e/o farmaceutiche fino ad un Massimale di € 500,00.

### **Responsabilità Civile verso Terzi:**

Massimale di € 250.000,00 per sinistro

**Infortuni - Massimale:**

Caso Morte € 300.000,00

Caso Invalidità permanente € 250.000,00

Le prestazioni vengono erogate in completa assenza di franchigia; ove quest'ultima sussista, il relativo importo sarà a carico della società appaltatrice.

**15. RIPROTEZIONI**

In caso di gravi inadempienze l'Istituto si riserva la facoltà di assegnare il servizio ad altro operatore addebitando il costo complessivo dell'operazione al soggetto inadempiente.

**16. CLAUSOLA DI RISERVATEZZA.**

L'appaltatore garantisce espressamente, anche al di là dei limiti imposti dalla normativa vigente in tema di protezione dei dati personali, che i dati sensibili e/o personali degli utenti non saranno in nessun caso da lui o dai suoi fornitori divulgati, utilizzati o resi in alcun modo conoscibili a terzi.

E' fatto comunque salvo l'utilizzo di tali dati ove comprovatamente indispensabile all'esecuzione degli obblighi contrattuali facenti carico all'appaltatore.

Tutto il materiale prodotto in esecuzione dell'appalto sarà di esclusiva proprietà del Committente, che ne potrà liberamente disporre.

**17. RESPONSABILITA' PER DANNI.**

L'appaltatore è interamente ed esclusivamente responsabile di eventuali danni che possano verificarsi in dipendenza dello svolgimento del rapporto contrattuale, sia a carico del titolare della Società che delle persone di cui si avvale, sia per gli incidenti che comunque possano derivare ai medesimi in conseguenza o in connessione all'espletamento dell'appalto stesso.

L'appaltatore è inoltre interamente ed esclusivamente responsabile di tutti i danni che comunque per l'esecuzione dell'appalto possano derivare agli ospiti dei soggiorni, a persone, a cose o animali.

L'Istituto non risponderà dei danni provocati alla struttura e agli arredi durante lo svolgimento del soggiorno anche se causati dolosamente.

**18. RAPPORTO GIURIDICO TRA ENTE APPALTANTE E SOCIETA' APPALTATRICE**

Nessun rapporto di lavoro viene, con il presente appalto, ad instaurarsi tra l'assuntore del servizio e l'Istituto, nè tra questo e le persone di cui la società appaltatrice si avvale per l'esecuzione dell'appalto.

Tutti i rapporti giuridici ed economici comunque inerenti a tali persone fanno carico esclusivamente ed integralmente alla società appaltatrice.

## **19. FORO COMPETENTE**

Per ogni controversia il Foro competente è quello di Roma.

## **20. SPESE**

Sono a carico della ditta appaltatrice le spese di bollo e la registrazione del contratto nonché tutti gli oneri fiscali comunque inerenti. La ditta appaltatrice restituirà all'INPDAP una copia del contratto debitamente registrata.

## **21. DISPOSIZIONI FINALI**

Il presente capitolato completa il Disciplinare di gara e ne costituisce parte integrante.

Per quanto non espressamente stabilito valgono le norme contenute nel Regolamento di contabilità e di amministrazione dell'INPDAP.

I soggetti concorrenti per qualsiasi informazione potranno rivolgersi dalle ore 9:00 alle ore 13:00 dal lunedì al venerdì all'INPDAP - Direzione Centrale Welfare e Strutture Sociali - tel. 06 51014085 – fax 06 51014167 - email [cricci@inpdap.gov.it](mailto:cricci@inpdap.gov.it)

IL DIRIGENTE GENERALE  
(Dott.ssa Rosalba Amato)

## **Allegato. Requisiti minimi del servizio – Lotto A**

Il servizio complessivo richiesto dallo scrivente Istituto è suddiviso, per semplificazione espositiva e dettaglio tecnico, nelle singole parti che compongono le fasi del soggiorno oltre i servizi accessori ad essi connessi.

Per ciascuna fase sono, di seguito, indicati i Principi di erogazione e i requisiti minimi richiesti dall'Istituto e che devono caratterizzare l'erogazione di ogni pacchetto proposto.

### **1) DOCUMENTI INFORMATIVI E GADGETS**

#### ***Descrizione del servizio***

*Predisposizione ed invio ai beneficiari dei documenti informativi.*

#### **Principi di erogazione**

Documenti Comprensibili.

Curati nella grafica.

Esaustivi di ogni informazione inerente il soggiorno.

#### **Requisiti Minimi**

##### **Documenti**

Depliant informativo del soggetto erogatore e della struttura ospitante.

Informazioni sulle modalità di comunicazione telefonica con la struttura ospitante.

Breve Guida all'uso e consumo del soggiorno.

##### **Gadgets inviati insieme ai documenti**

1 Zaino e/o 1 marsupio con logo della società e dell'Istituto.

### **2) ACCOGLIENZA PRESSO LA STRUTTURA:**

#### ***Descrizione del servizio :***

*Servizio di accoglienza presso la struttura .*

#### **Principi di erogazione:**

Accoglienza, coinvolgimento, informazioni.

**Requisiti minimi:**

Drink di benvenuto comprensivo di aperitivo analcolico e salatini.

Briefing informativo.

Visita della struttura.

Assistenza bagagli.

Sistemazione nella struttura.

**3) LOCALITÀ.**

**Principi di erogazione**

Ubicazione montana, valenza storica, culturale e sociale della località proposta.

**Requisiti Minimi**

Valenza storica, culturale e sociale

**4) STRUTTURA RICETTIVA.**

***Descrizione del servizio***

*Servizio di ospitalità*

**Principi di erogazione**

Ospitalità, qualità e quantità delle dotazioni.

Immagine.

**Requisiti Minimi**

Direttore della struttura con adeguata professionalità.

Adeguate distanze tra sala mensa, alloggio riservato agli ospiti INPDAP, spazi comuni ed attrezzature sportive.

Cura della Sicurezza, della prevenzione rischi con adeguata segnaletica, servizio manutenzione rapido.

Agibilità ai fini richiesti dal contratto e impianti elettrici e di terra, sicurezza, antinfortunistica, antincendio, potabilità dell'acqua, eliminazione barriere architettoniche.

L'uso di tutti i locali della struttura secondo quanto analiticamente specificato nell'offerta per lo svolgimento delle attività ricreative e sportive.

## **5) ALLOGGIO.**

### **Descrizione del servizio**

*Servizio di ospitalità all'interno della struttura turistica*

### **Principi**

Accoglienza, igiene, pulizia, confort.

### **Requisiti Minimi**

Struttura turistica corrispondente a categoria pari o superiore a 4 stelle, dotata di piscina riscaldata coperta e/o scoperta con uso gratuito 1 un ombrellone e di 1 lettino per ciascun ospite.

Camere doppie uso singola adeguatamente arredate, dotate di tv a colori, di telefono e di servizi forniti di doccia e/o vasca.

Pulizia camera giornaliero con rifacimento letti. Pulizia una volta al giorno dei servizi igienici e delle docce. Sostituzione biancheria 2 volte a settimana.

## **6) VITTO**

### **Descrizione del servizio**

*Il servizio vitto durante l'intero soggiorno*

### **Principi di erogazione**

Conforme ai principi di dietetica relativi alle esigenze di corretta alimentazione della fascia di età degli ospiti.

Variegato e rispondente alle esigenze di tutti.

Valorizzazione cucina locale.

.

### **Requisiti Minimi**

Calorie giornaliere pari a 2000 distribuite su tre pasti ( 1° colazione, pranzo e cena).

Colazione comprensiva di bevande calde (caffè, latte, tè, cioccolata), spremute di frutta, pane, burro e marmellata, biscotti o brioche, fette biscottate, cereali e yogurt.

Pasti comprensivi di alternativa tra due primi, due secondi di carne o pesce, un contorno di verdura cruda o cotta, frutta di stagione, dessert.

Menu vegetariano.

Menu per Allergie a glutine o altre sostanze alimentari.

Menù dietetico formulato in base alle esigenze dell'ospite.

Varietà dei menu e degli alimenti. Utilizzo di cibi genuini, freschi e di prima qualità.

Divieto di cibi precotti.

Acqua minerale non inferiore a 2 litri per ciascun ospite, da fornirsi 1 a pranzo ed 1 a cena.

Adeguamenti HACCP dei processi alimentari

## **7) SERVIZI CONNESSI: ASSISTENZA DURANTE IL SOGGIORNO – VIGILANZA – ASSICURAZIONE FURTI – CONSEGNA VALORI**

### **Descrizione del servizio**

*Servizi connessi al soggiorno*

### **Principi di erogazione**

Assistenza, rassicurazione, vigilanza.

Esperienza organizzativa.

Assicurazione valori

Consegna valori.

### **Requisiti Minimi**

Durante il soggiorno deve essere garantita la reperibilità continua di un referente della società, per far fronte ad esigenze dell'ospite e per la soluzione di problematiche sorte durante lo svolgimento della vacanza. Dovrà inoltre essere garantita la presenza di un accompagnatore ogni 25 partecipanti o frazioni superiori a 10.

Ciascun assistente dovrà avere specifica esperienza, con età non inferiore ai 20 anni ed in possesso di almeno diploma di scuola media superiore.

Centralino: almeno due recapiti telefonici in funzione dalle ore 9.00 alle ore 20.00, con servizio di segreteria telefonica dalle ore 20.00 alle ore 9.00.

Vigilanza interna della struttura diurna e notturna.

Consegna valori.

## **8) ATTIVITÀ SPORTIVE**

### ***Descrizione del servizio***

*Organizzazione di attività sportive per la terza età durante il soggiorno.*

### **Requisiti Minimi**

Corsi sportivi di durata non inferiore alle 4 ore settimanali con istruttori qualificati specializzati nelle discipline sportive dedicate alla terza età.

Nel caso di attività natatoria: adeguato numero di personale con brevetto ed utilizzo della piscina della struttura.

Rapporto istruttori ospiti adeguato alla tipologia sportiva.

Materiale sportivo adeguato per qualità e quantità.

## **9) ATTIVITÀ RICREATIVE**

### ***Descrizione del servizio***

*Attività di valenza ricreativa, per la socializzazione, la ricreazione.*

### **Principi di erogazione**

Socializzazione, intrattenimento.

### **Requisiti Minimi**

Attività di intrattenimento diurno e serale.

Organizzazione di 1 gite in funivia comprensive di pranzo tipico con degustazione di specialità locali presso il rifugio di destinazione.

Passeggiate panoramiche.

Organizzazione di 4 serate danzanti.

## **10) PROGRAMMA ESCURSIONI.**

### ***Descrizione del servizio***

*Escursioni durante il soggiorno*

### **Principi di erogazione**

Coinvolgimento attivo

Approfondimento culturale

Ricreazione

Assistenza e sicurezza

### **Requisiti Minimi**

Almeno 2 gite dell'intera giornata e 2 di mezza giornata per ogni periodo di soggiorno.

Professionalità del personale di accompagnamento.

Guida turistica per visite presso città d'arte.

Visite e ingressi pre-pagati dal soggetto gestore.

Cestino viaggio o pranzo in ristorante.

Materiale di ausilio al godimento dell'escursione e briefing informativo pre escursione

Utilizzo di mezzi di trasporto perfettamente funzionanti e in regola con le disposizioni del codice della strada in vigore.

11) **ASSISTENZA SANITARIA. PRONTO SOCCORSO.**

***Descrizione del servizio***

*Assistenza Sanitaria*

**Principi**

Tutela e assistenza sanitaria

**Requisiti Minimi**

Visita medica ad inizio soggiorno.

Servizio di primo soccorso diurno e notturno.

1 medico italiano presente presso la struttura h. 24, disponibile alla partecipazione ad ogni escursione.

Controllo HACCP, della qualità dei generi alimentari e dei valori calorici da effettuarsi a cura del medico.

Da predisporre per ciascun pacchetto proposto e riferito ad ogni struttura offerta.  
Gli spazi dovranno essere completati in modo analitico e sintetico  
(max 3 cartelle per pacchetto)

Nome pacchetto:

Nome struttura turistica:

Classificazione:

Indirizzo esatto:

Tel:

Fax:

E-mail:

Società gestrice o proprietaria:

Nome Responsabile:

Date partenza proposte:

Disponibilità complessiva posti letto della struttura:

Tipologia camere (posti letto, servizi igienici, etc.):

Distanza dal centro della località proposta o da località di interesse culturale: allegare apposita planimetria dalla quale si evinca l'ubicazione della struttura rispetto al centro.

Distanza da pronto soccorso o struttura ospedaliera:

Dotazioni e spazi comuni della struttura:

Sala da pranzo posti N°

Ubicazione rispetto agli alloggi

Vitto

Impianti sportivi:

Attività sportive organizzate:

Spazi per la ricreazione e le attività culturali

Attività culturali e ricreative:

Escursioni di mezza giornata:

Escursioni di intera giornata:

Altro

Specificare eventuali servizi aggiuntivi ai requisiti minimi richiesti

Il sottoscritto \_\_\_\_\_, legale rappresentante di \_\_\_\_\_, dichiara che la struttura è agibile ai fini richiesti dal contratto, in regola con le vigenti norme in tema di impianti

elettrici e di terra, sicurezza, antinfortunistica, antincendio, potabilità dell'acqua, eliminazione

### Allegato - Scheda Offerte Economiche

Struttura turistica	Prezzo in €