

SCHEDA TECNICA – SERVIZIO DI COMUNICAZIONE, ORGANIZZAZIONE EVENTI E CATERING DI REGIONE LOMBARDIA – LOTTO 4: SERVIZI DI CATERING A PALAZZO LOMBARDIA E PALAZZO PIRELLI

Tipologia e oggetto del servizio	SERVIZI DI CATERING A PALAZZO LOMBARDIA E PALAZZO PIRELLI.
Descrizione del servizio	Il presente lotto ha per oggetto l'affidamento del servizio di catering a supporto degli incontri organizzati a Palazzo Lombardia e Palazzo Pirelli. Il servizio richiesto comprende la fornitura, la preparazione e la somministrazione di alimenti e bevande, nonché il personale per il servizio, in occasione di incontri istituzionali, riunioni di lavoro, seminari, workshop, conferenze e altre iniziative analoghe, comprensive di quelli descritti nel Lotto 1 della procedura di gara in oggetto. L'Aggiudicatario dovrà garantire la gestione completa del servizio di catering, assicurando qualità delle materie prime, adeguati standard igienico-sanitari, puntualità nella consegna e nell'erogazione del servizio, nonché professionalità del personale addetto.
Modalità e sedi di esecuzione del servizio	Il servizio potrà essere richiesto presso le sale di Palazzo Lombardia e Palazzo Pirelli e dovrà, pertanto, essere organizzato in modo flessibile e modulare, in funzione delle specifiche esigenze di ciascun evento. Il servizio, nelle fasi organizzative preliminari, dovrà essere svolto in stretta collaborazione con la Direzione Generale competente di Regione Lombardia, attraverso scambi di proposte via mail e tramite collegamenti telematici. Inoltre, la sede di esecuzione sarà quella di realizzazione del servizio stesso, sia per le fasi di allestimento che per quelle di realizzazione del medesimo. ONERI A CARICO DELL'AGGIUDICATARIO: Al fine di assolvere compiutamente al servizio, inoltre, dovrà essere assicurata, con oneri a carico dell'aggiudicatario, la strumentazione informatica, i collegamenti internet e telefonici. Inoltre, sono a carico dell'aggiudicatario, intendendosi ricomprese nei corrispettivi, le spese per raggiungere Palazzo Lombardia e Palazzo Pirelli, relative alle attività e agli adempimenti occorrenti all'esecuzione del contratto. Si allegano le planimetrie delle sale e descrizione delle stesse. SPAZI PALAZZO PIRELLI Auditorium Gaber Nello spazio è possibile organizzare convegni, seminari, tavoli, spettacoli, premiazioni etc. Lo spazio è già dotato di: • 340 poltrone a platea. • Tavolo relatori microfonato con relative sedute (fino a un massimo di 8) o fino a 10 poltroncine stile talk show. • Un guardaroba. • Servizio di commesse, vigilanza e pulizie. • Proiezione su parete del palco, con dotazioni tecniche (es. Microfoni), monitor di rimando e regia con possibilità di videoregistrare l'evento. • Wi-fi dedicato e collegamento streaming, piattaforma webex. • Spazio per Catering /coffee break / coffee corner / aperitivo / rinfresco/ light. 31° piano – Belvedere Jannacci Nello spazio è possibile organizzare convegni, seminari, tavoli, conferenze stampa etc. Lo spazio è già dotato di: • 104 sedie a platea. • Tavolo relatori microfonato con 7 sedute o fino a 10 poltroncine stile talk show o tavolo chiuso microfonato da 40 + 15 sedie (dove possibile). • Podio microfonato. • Servizio guardaroba.

- Servizio di commesse, vigilanza e pulizie.
- Un maxi schermo con dotazioni tecniche (es. Microfoni) monitor di rimando e regia con possibilità di videoregistrare l'evento.
- Wi-fi dedicato e collegamento streaming, piattaforma webex.
- Spazio per Catering /coffee break / coffee corner / aperitivo / rinfresco/ light.

Sala Gonfalone

Nello spazio è possibile organizzare convegni, seminari, incontri etc. Lo spazio è già dotato di:

- 60 sedie a platea (non modificabile).
- Tavolo relatori microfonato con 6 sedute.
- Podio microfonato.
- Servizio di commesse, vigilanza e pulizie.
- N. 1 maxi schermo, con dotazioni tecniche (es. Microfoni) e regia con possibilità di videoregistrare l'evento.
- Wi-fi dedicato e collegamento streaming, piattaforma webex.
- Spazio per catering, coffee break o coffee corner lungo il corridoio esterno alla sala.

Sala Pirelli

Nello spazio è possibile organizzare convegni, seminari, incontri etc. Lo spazio è già dotato di:

- 80 sedie a platea.
- Tavolo relatori microfonato con 8 sedute o fino a 10 poltroncine per talk show o tavolo chiuso per 40 sedute.
- Podio microfonato.
- Servizio di commesse, vigilanza e pulizie.
- N. 1 maxi schermo, con dotazioni tecniche (es. Microfoni) e regia con possibilità di videoregistrare l'evento.
- Wi-fi dedicato e collegamento streaming, piattaforma webex.
- Spazio per catering, coffee break o coffee corner lungo il corridoio esterno alla sala.

SPAZI PALAZZO LOMBARDIA

- Belvedere Berlusconi 39° piano

Nello spazio è possibile organizzare convegni, seminari, tavoli, conferenze stampa etc.

Lo spazio è già dotato di:

- 104 sedie a platea.
- Pedana.
- Tavolo relatori microfonato con relative sedute o fino a 8 poltroncine stile talk show o tavolo chiuso microfonato da 42.
- Podio microfonato.
- Servizio guardaroba.
- Servizio di commesse, vigilanza e pulizie.
- Un maxi schermo con dotazioni tecniche (es. Microfoni) monitor di rimando e regia con possibilità di videoregistrare l'evento.
- Wi-fi dedicato e collegamento streaming, piattaforma webex.
- Spazio per Catering /coffee break / coffee corner / aperitivo / rinfresco/ light.
- Al 38° piano è presente una cucina a supporto del catering e servizi igienici.

- Sala Biagi

Nello spazio è possibile organizzare convegni, seminari, tavoli, spettacoli, premiazioni etc. Lo spazio è già dotato di:

- 450 sedute a platea (capienza massima con possibilità di rimodulazione).

- Tavolo relatori microfonato con relative sedute (fino a un massimo di 7) o tavolo chiuso microfonato da 70 sedute.
 - Podio microfonato.
 - Servizio guardaroba.
 - Servizio di commesse, vigilanza e pulizie.
 - N. 3 maxi schermi, con dotazioni tecniche (es. Microfoni), monitor di rimando e regia con possibilità di videoregistrare l'evento.
 - Wi-fi dedicato e collegamento streaming, piattaforma webex.
 - Spazio per Catering /coffee break / coffee corner / aperitivo / rinfresco/ light.
- Auditorium Testori**
Nello spazio è possibile organizzare convegni, seminari, tavoli, spettacoli, premiazioni etc. Lo spazio è già dotato di:
- 350 poltrone a platea.
 - Tavolo relatori microfonato con relative sedute (fino a un massimo di 7) o fino a 12 poltroncine stile talk show.
 - Podio microfonato.
 - N. 3 camerini.
 - Servizio di due guardaroba.
 - Servizio di commesse, vigilanza e pulizie.
 - Proiezione su parete del palco, con dotazioni tecniche (es. Microfoni), monitor di rimando e regia con possibilità di videoregistrare l'evento.
 - Due monitor di rimando nel Foyer.
 - Wi-fi dedicato e collegamento streaming, piattaforma webex.
 - Spazio per Catering /coffee break / coffee corner / aperitivo / rinfresco/ light.
- Sala Solesin e eventuali altri spazi interni**
Nello spazio è possibile organizzare convegni, seminari, incontri, etc.
Lo spazio è già dotato di:
- 73 sedie a platea (non modificabile).
 - Tavolo relatori microfonato con 6 sedute.
 - Podio microfonato.
 - Servizio di commesse, vigilanza e pulizie.
 - n. 1 maxi schermo, con dotazioni tecniche (es. Microfoni), monitor di rimando e regia con possibilità di videoregistrare l'evento.
 - Wi-fi dedicato e collegamento streaming, piattaforma webex.
 - Spazio per coffee corner.

MODALITÀ DI REALIZZAZIONE E DI ESPLETAMENTO DEI SERVIZI

Di seguito si descrive il modello di funzionamento del servizio:

BRIEF: la Direzione Generale competente invia al Fornitore un Brief, ovvero un documento contenente le seguenti informazioni:

- o tipologia di catering richiesto;
- o eventuali oneri della sicurezza da interferenza;
- o partecipanti attesi;
- o un elenco quanto più dettagliato delle caratteristiche del servizio, degli spazi e ogni altra informazione di contesto e/o dettaglio utile.

DEBRIEF: l'Aggiudicatario è tenuto a presentare, entro 5 (cinque) giorni lavorativi dalla ricezione del predetto Brief, e salvo diverso accordo scritto per le vie brevi tra le parti, un Debrief che preveda tre proposte di menù nelle quali si tenga conto di diete speciali, allergie/intolleranze, vegetariani/vegani evidenziate nel Brief.

A seguito della ricezione del Debrief ovvero a seguito dello svolgimento dell'incontro/degli incontri preparatorio/i, la Direzione Generale richiedente il servizio ha facoltà di richiedere all'Aggiudicatario ulteriori modifiche e/o aggiornamenti del

	Debrief, al fine di addivenire ad un documento condiviso. L'Aggiudicatario è tenuto a presentare il nuovo Debrief aggiornato entro 5 (cinque) giorni lavorativi dalla ricezione degli aggiornamenti/integrazioni del Brief da parte della Direzione Generale richiedente il servizio. VALIDAZIONE DEL DEBRIEF: • Una volta definito il contenuto del Debrief nella sua versione finale, la Direzione Generale richiedente il servizio approva tale proposta attraverso una comunicazione formale da inviare all'Aggiudicatario. In aggiunta a quanto sopra, al termine di ciascun catering, anche ai fini della trasmissione del certificato di regolare esecuzione, l'Aggiudicatario dovrà trasmettere al DEC e al RUP un dettaglio delle spese sostenute in relazione all'acquisto/noleggio delle attrezzature utilizzate e ai servizi/forniture erogati per l'esecuzione del catering e non direttamente riferibili all'Aggiudicatario.
Attività e prodotti	Il servizio di catering dovrà garantire le seguenti tipologie di prestazioni: 1 Welcome coffee, con assortimento di bevande calde e fredde, prodotti da forno dolci e salati e altri alimenti idonei all'accoglienza dei partecipanti; 2 Welcome coffee e Coffee station, oltre a quanto previsto per il Welcome coffee, la Coffee station deve prevedere caffè normale e decaffeinato, latte, thè, acqua minerale e gasata, un succo di frutta, piccola pasticceria secca e prodotti salati; 3 Light Lunch in modalità buffet, comprensivo di un primo piatto caldo, 4/5 tipologie di finger food salati, piccola pasticceria, acqua minerale e gasata, vino e caffè; L'Aggiudicatario dovrà, inoltre, assicurare, per tutti i servizi sopra descritti, la fornitura delle attrezzature necessarie allo svolgimento del servizio (a titolo esemplificativo ma non esaustivo: tavoli di servizio, tavoli, sedie, tovagliato, stoviglie, bicchieri, posateria, macchine per caffè e bevande, ecc.), il trasporto di tutti i materiali, nonché il personale necessario per l'allestimento, il servizio e il successivo riordino e pulizia degli spazi utilizzati. Sono a carico dell'Aggiudicatario anche le spese di smaltimento dei rifiuti. Dovrà essere garantita la possibilità di predisporre menù diversificati al fine di rispondere a specifiche esigenze alimentari dei partecipanti (ad esempio: opzioni vegetariane, vegane, senza glutine o altre necessità dietetiche segnalate dalla Direzione Generale richiedente). Il servizio dovrà essere svolto nel rispetto della normativa vigente in materia di sicurezza alimentare, igiene e tracciabilità dei prodotti, nonché delle disposizioni relative alla somministrazione di alimenti e bevande. Ai sensi e per gli effetti dell'art. 57 c. 2 del D.Lgs. n. 36/2023 e del D.M. 19 ottobre 2022 n. 459 del Ministero della Transizione Ecologica, il presente Lotto recepisce le azioni di cui al Piano d'azione per la sostenibilità ambientale dei consumi della pubblica amministrazione (PAN GPP), adottato con decreto del 11 aprile 2008 del Ministro per la transizione ecologica di concerto con il Ministro dello sviluppo economico e dell'economia e delle finanze, nonché in attuazione del Piano Nazionale di Ripresa e Resilienza. Pertanto, per il presente Lotto sarà necessario garantire l'applicazione dei criteri ambientali minimi come espressamente richiamato dal suddetto D.M., con riferimento alle seguenti categorie: ○ acqua; ○ vino, bevande e succhi di frutta; ○ cibo e pasti; ○ tovaglie e tovaglioli; ○ prevenzione e gestione dei rifiuti nei punti di ristoro. L'aggiudicatario sarà responsabile della corretta gestione logistica e organizzativa del

	servizio, assicurando elevati standard qualitativi e un adeguato livello di presentazione e accoglienza durante lo svolgimento degli eventi. Con riferimento allo specifico Lotto, il servizio potrà prevedere anche il coinvolgimento del fornitore aggiudicatario del Lotto 1, i quali saranno quindi chiamati a collaborare per l'efficace attuazione e realizzazione dell'iniziativa richiesta. Tutti i costi dei Servizi saranno a carico dell'aggiudicatario e saranno calcolati quale tariffa a corpo per singolo partecipante.
Durata del contratto	Il contratto avrà durata di 21 mesi a decorrere dalla data di sottoscrizione del contratto.
Base d'asta	La base d'asta ammonta a € 248.765,33 IVA esclusa. Gli oneri della sicurezza da interferenza sono pari a € 0,00. L'importo a base di gara comprende i costi della manodopera che la stazione appaltante ha stimato pari ad € 50.000,00 calcolati sulla base dei seguenti elementi: n. 2 risorse FTE. I costi della manodopera non sono ribassabili se non per dimostrate ragioni attinenti ad una più efficiente organizzazione aziendale o a condizioni fiscali o contributive di maggior favore che non comportano penalizzazioni per la manodopera. Il contratto collettivo di lavoro applicato al personale dipendente impiegato nell'attività oggetto dell'appalto è il contratto collettivo Turismo, Pubblici Esercizi (H05A).
Corrispettivi e relativa modalità di erogazione	I corrispettivi saranno erogati tramite pagamenti bimestrali in base al numero di servizi svolti. A tal fine, l'Aggiudicatario dovrà produrre una rendicontazione dettagliata delle attività svolte nel periodo di riferimento, dando evidenza del rispetto delle tempistiche previste dal Debrief finale e dei catering realizzati e, a conclusione del contratto, una rendicontazione finale delle attività. Le rendicontazioni di cui sopra saranno approvate dal DEC, previo parere favorevole della Direzione Generale richiedente il servizio, attraverso una comunicazione formale, alla quale sarà allegata l'attestazione di regolare esecuzione del servizio propedeutica all'emissione della fattura.
Contenuti offerta tecnica	L'offerta tecnica dovrà essere composta da: 1. Una relazione tecnica contenente: 1.1 soluzioni operative e metodologiche proposte per l'organizzazione e l'erogazione del servizio di catering, con particolare riferimento alla gestione logistica, al coordinamento operativo, alla qualità del servizio, alla flessibilità organizzativa e alla capacità di risposta alle esigenze dell'Amministrazione; 1.2 soluzioni operative proposte per la gestione dei picchi di lavoro, con specifico riferimento a strumenti, metodologie, tecnologie e processi organizzativi applicati all'oggetto del servizio; 1.3 descrizione di n. 3 pregresse esperienze nell'ultimo triennio corredate da foto del servizio di catering. Si specifica che non saranno presi in considerazione e non saranno valutati catering organizzati e realizzati per conto di Regione Lombardia. 1.4 descrizione delle modalità organizzative e operative adottate per gestire una variazione intervenuta 3 ore prima del catering (light lunch), relativa al numero dei partecipanti o alle esigenze alimentari o alla composizione dei menu.

	2. Presentazione di 20 slide riepilogative contenenti una proposta di catering per n. 1 welcome coffee per 300 ospiti e n. 1 light lunch per 80 ospiti. 3. Le certificazioni di cui al punto 3 della sezione “Criteri di valutazione”. 4. Eventuale impegno all’erogazione dei seguenti servizi aggiuntivi: 4.1 Impegno all’utilizzo, per almeno il 50% delle materie prime alimentari impiegate nell’esecuzione del servizio, di prodotti provenienti da produttori con sede operativa nel territorio della Regione Lombardia 4.2 Impegno all’impiego di prodotti alimentari a km 0 e/o provenienti da filiera corta per almeno il 50% delle materie prime utilizzate nell’esecuzione del servizio 4.3 Impegno a garantire l’utilizzo nell’area di ristoro di tovaglie realizzate con tessuti in possesso di etichetta di qualità ecologica Ecolabel UE o equivalenti etichette ambientali conformi alla UNI EN ISO 14024, o con l’etichetta Oeko-tex standard 100 o “Global Organic Textile Standard” e/o tovaglioli lavabili o prodotti in carta tessuto privi di colorazioni o stampe e, se disponibili, costituiti da cellulosa non sbiancata o da carta TCF o da carta PCF. – CAM 4.4 Disponibilità o impegno a dotarsi, entro l’inizio del contratto, per il trasporto dei materiali di veicoli alimentati con combustibili alternativi o fonti di energia che fungono, almeno in parte, da sostituti delle fonti di petrolio fossile nella fornitura di energia per il trasporto e che possono contribuire alla sua decarbonizzazione e migliorare le prestazioni ambientali del settore dei trasporti, quali, ad esempio: l’elettricità; l'idrogeno; i biocarburanti; i combustibili sintetici e paraffinici; il gas naturale, compreso il biometano, in forma gassosa (gas naturale compresso — GNC) e liquefatto (gas naturale liquefatto - GNL) e gas di petrolio liquefatto (GPL). – CAM 5. Servizi aggiuntivi coerenti con l’oggetto dell’appalto. 6. (Eventuale) in caso di avalimento premiale, contratto di avalimento. Dovrà essere, inoltre, fornita la dichiarazione di assumersi l’obbligo, in caso di aggiudicazione del contratto, di assicurare all’occupazione giovanile una quota del 30% e a quella femminile una quota del 30% delle assunzioni necessarie per l’esecuzione del contratto o per la realizzazione di attività ad esso connesse o strumentali.
Pesi	Il punteggio massimo attribuibile è pari complessivamente a 100 con i pesi seguenti: • offerta tecnica: punteggio massimo pari a 80 • offerta economica: punteggio massimo pari a 20.
Criteri di valutazione	L’offerta tecnica sarà valutata in base ai seguenti criteri: 1. Efficacia dell’offerta tecnica, così ripartiti (<u>max 30 punti</u>) DISCREZIONALE: 1.1 livello di efficacia, funzionalità e adeguatezza delle soluzioni operative e metodologiche proposte per l’organizzazione e l’erogazione del servizio di catering di cui al presente Lotto, con particolare riferimento alla gestione logistica, al coordinamento operativo, alla qualità del servizio, alla gestione del piano di pulizia e di smaltimento dei rifiuti (<u>max 10 punti</u>); 1.2 efficacia e grado di innovazione delle soluzioni operative proposte per la gestione dei picchi di lavoro, con specifico riferimento a strumenti e processi organizzativi applicati all’oggetto del servizio (<u>max 5 punti</u>); 1.3 descrizione di n. 3 pregresse esperienze nell’ultimo triennio corredate da foto del servizio di catering (<u>max 5 punti</u>); Si specifica che non saranno presi in considerazione e non saranno valutati progetti contenenti eventi organizzati e realizzati per conto di Regione Lombardia. 1.4 descrizione delle modalità organizzative e operative adottate per gestire una variazione intervenuta 3 ore prima del catering (light lunch), relativa al numero dei

	partecipanti o alle esigenze alimentari o alla composizione dei menu (<u>max 10 punti</u>). 2. Presentazione di 20 slide di cui al Punto 2 della Sezione “Contenuti offerta tecnica” - verranno valutati: varietà e innovatività della proposta, attenzione e cura della presentazione gastronomica e dei dettagli. (<u>max 15 punti</u>) DISCREZIONALE. 3. Caratteristiche dell’offerente (<u>max 15 punti</u>) TABELLARE: - possesso della certificazione ISO 9001 in corso di validità: 1 punto; - Certificazione sicurezza alimentare (ISO 22000 oppure equivalente HACCP evoluto): 2 punti; - certificazione UNI EN ISO 22005 (tracciabilità filiera): 1 punto; - possesso certificazione ISO 20121 (gestione sostenibile eventi - CAM): 3 punti; - possesso certificazione ambientale ISO 14001 o EMAS - CAM: 3 punti; - l’offerente è una micro, piccola o media impresa, oppure - nel caso di un consorzio o un raggruppamento di imprese (anche costituendo) - almeno uno dei componenti è una micro, piccola o media impresa: 5 punti; <i>In caso di consorzi o RTI, la certificazione - ai fini dell’attribuzione del punteggio - deve essere posseduta da almeno uno dei componenti.</i> 4. Impegno all’erogazione dei seguenti servizi (<u>max 15 punti</u>) TABELLARE: - Impegno all’utilizzo, per almeno il 50% delle materie prime alimentari impiegate nell’esecuzione del servizio, di prodotti provenienti da produttori con sede operativa nel territorio della Regione Lombardia - 7 punti; - Impegno all’impiego di prodotti alimentari a km 0 e/o provenienti da filiera corta per almeno il 50% delle materie prime utilizzate nell’esecuzione del servizio - 4 punti; - Impegno a garantire l’utilizzo nell’area di ristoro di tovaglie realizzate con tessuti in possesso di etichetta di qualità ecologica Ecolabel UE o equivalenti etichette ambientali conformi alla UNI EN ISO 14024, o con l’etichetta Oeko-tex standard 100 o “Global Organic Textile Standard” e/o tovaglioli lavabili o prodotti in carta tessuto privi di colorazioni o stampe e, se disponibili, costituiti da cellulosa non sbiancata o da carta TCF o da carta PCF. – CAM - 2 punti; - Disponibilità o impegno a dotarsi, entro l’inizio del contratto, per il trasporto dei materiali di veicoli alimentati con combustibili alternativi o fonti di energia che fungono, almeno in parte, da sostituti delle fonti di petrolio fossile nella fornitura di energia per il trasporto e che possono contribuire alla sua decarbonizzazione e migliorare le prestazioni ambientali del settore dei trasporti, quali, ad esempio: l’elettricità; l’idrogeno; i biocarburanti; i combustibili sintetici e paraffinici; il gas naturale, compreso il biometano, in forma gassosa (gas naturale compresso — GNC) e liquefatta (gas naturale liquefatto - GNL) e gas di petrolio liquefatto (GPL). – CAM - 2 punti. 5. Servizi aggiuntivi coerenti con l’oggetto dell’appalto (<u>max 5 punti</u>) DISCREZIONALE. Verranno valutati i servizi migliorativi, quali proposte aggiuntive rispetto alla presente scheda tecnica (es: menu tematici, allestimenti, personalizzazione eventi)
Capacità tecnica e professionale	Esecuzione negli ultimi dieci anni dalla data di pubblicazione della procedura di almeno n. 1 servizio analogo a quello oggetto della gara, ovvero servizi di catering per Committenti pubblici/privati, di importo complessivo minimo pari a € 125.000,00 al netto dell’IVA.
Privacy: specificare se il	L’Aggiudicatario non dovrà trattare dati personali per conto di Regione Lombardia.

fornitore dovrà trattare per conto di Regione Lombardia dati personali	
Condizioni di esecuzione (non applicabile ai servizi intellettuali e alle forniture senza posa a meno che siano finanziati da PNRR)	Il concorrente si impegna, <u>a pena di esclusione</u>, in caso di aggiudicazione del contratto, ad assicurare: • una quota pari al 30 per cento delle assunzioni necessarie di occupazione giovanile • una quota pari al 30 per cento delle assunzioni necessarie di occupazione femminile (l'eventuale percentuale inferiore deve essere motivata) - Gli operatori economici che occupano un <u>numero pari o superiore a quindici dipendenti e non superiore a cinquanta</u>, non tenuti alla redazione del rapporto sulla situazione del personale, ai sensi dell'articolo 46 del decreto legislativo 11 aprile 2006, n. 198, sono tenuti, <u>entro sei mesi dalla conclusione del contratto</u>, pena l'applicazione delle penali previste dal capitolato, a consegnare una relazione di genere sulla situazione del personale maschile e femminile in ognuna delle professioni ed in relazione allo stato di assunzioni, della formazione, della promozione professionale, dei livelli, dei passaggi di categoria o di qualifica, di altri fenomeni di mobilità, dell'intervento della Cassa integrazione guadagni, dei licenziamenti, dei prepensionamenti e pensionamenti, della retribuzione effettivamente corrisposta. L'operatore economico è altresì tenuto a trasmettere la relazione alle rappresentanze sindacali aziendali e alla consigliera e al consigliere regionale di parità. - Gli operatori economici che occupano un <u>numero pari o superiore a quindici dipendenti</u> sono tenuti, <u>entro sei mesi dalla conclusione del contratto</u>, pena l'applicazione delle penali previste dal capitolato, a consegnare alla stazione appaltante una relazione che chiarisca l'avvenuto assolvimento degli obblighi previsti a carico delle imprese dalla legge 12 marzo 1999, n. 68, e illustri eventuali sanzioni e provvedimenti imposti a carico delle imprese nel triennio precedente la data di scadenza della presentazione delle offerte. L'operatore economico è altresì tenuto a trasmettere la relazione alle rappresentanze sindacali aziendali.