



Comune di Serrenti

Provincia Sud Sardegna

**PROCEDURA APERTA TELEMATICA PER L’AFFIDAMENTO IN CONCESSIONE DELLA
STRUTTURA RESIDENZIALE “CASA DEI NONNI” - COMUNITA’ ALLOGGIO ANZIANI
SITA IN VIALE G. MARCONI – SERRENTI.**

CIG N. 945843537B

CAPITOLATO SPECIALE

INDICE

TITOLO I – INDICAZIONI GENERALI DELLA CONCESSIONE

Art. 1 – Definizioni	pag. 4
Art. 2 – Oggetto del servizio in concessione	pag. 4
Art. 3 – Descrizione dell’immobile	pag. 5
Art. 4 - Durata della concessione	pag. 6
Art. 5 – Valore della concessione e tariffe	pag. 6
Art. 6 – Estensione o contrazione del servizio	pag. 7
Art. 7 – Disposizioni generali e speciali per l’esecuzione del servizio	pag. 7
Art. 8 – Garanzie e diritti dell’ospite	pag. 12
Art. 9 – Rischio operativo e dimensionamento del servizio	pag. 12
Art. 10 – Procedura di scelta del contraente	pag. 13

TITOLO II – OBBLIGHI E RESPONSABILITA’

Art. 11 – Normativa regionale – Requisiti organizzativi	pag. 13
Art. 12 – Obblighi della ditta in merito alla sua organizzazione	pag. 14
Art. 13 – Continuità ed interruzione del servizio	pag. 16
Art. 14 - Obblighi e responsabilità della ditta	pag. 16
Art. 15 – Differenziazione e smaltimento rifiuti	pag. 17
Art. 16 – Requisiti degli imballaggi	pag. 17
Art. 17 - Trattamento dati personali	pag. 18
Art. 18 - Divieto di cessione e subappalto/subconcessione	pag. 18
Art. 19 - Cessione dei crediti	pag. 18
Art. 20 – Cauzione	pag. 18
Art. 21 - Assicurazioni	pag. 19

TITOLO III – PERSONALE

Art. 22 - Personale utilizzato	pag. 19
Art. 23 - Obblighi verso il personale	pag. 20
Art. 24 - Formazione del personale	pag. 20
Art. 25 - Clausola sociale	pag. 21
Art. 26 - Vestiario e dispositivi di protezione individuale (DPI)	pag. 21
Art. 27 - Obblighi del personale	pag. 21
Art. 28 – Responsabile del servizio	pag. 22
Art. 29 - Disposizioni in materia di sicurezza	pag. 22

TITOLO IV – CARATTERISTICHE DELLA STRUTTURA ED OBBLIGHI DEL CONCESSIONARIO.

Art. 30 – Obblighi del concessionario	pag. 22
Art. 31 – Oneri del concessionario	pag. 23
Art. 32 – Proprietà degli immobili	pag. 24
Art. 33 - Operazioni di pulizia della struttura	pag. 24
Art. 34 – Esecuzione lavori	pag. 24
Art. 34 bis – Ampliamento struttura	pag. 24

TITOLO V – GESTIONE DEL SERVIZIO IN CONCESSIONE

Art. 35 – Retta mensile	pag. 25
Art. 36 – Gestione	pag. 25
Art. 37 – Modalità di accesso al servizio	pag. 25
Art. 38 – Regolamento interno	pag. 26
Art. 39 – Gestione della banca dati	pag. 26
Art. 40 – Responsabilità e copertura assicurativa	pag. 26
Art. 41 – Valutazione dei rischi da interferenza	pag. 27
Art. 42 – Beni concessi in uso al gestore	pag. 27

TITOLO VI – INADEMPIENZE, PENALITÀ E CAUSE DI RISOLUZIONE DEL CONTRATTO

Art. 43 – Penali	pag. 27
Art. 44 - Clausola risolutiva espressa	pag. 28
Art. 45 - Risoluzione del contratto per inadempimento	pag. 30
Art. 46 - Recesso unilaterale	pag. 30
Art. 47 – Controversie	pag. 30
Art. 48 - Revisione dei prezzi unitari	pag. 30
Art. 49 - Nota informativa ai sensi della legge sulla privacy	pag. 30
Art. 50 - Richiamo alla legge ed altre norme	pag. 31
Art. 51 – Contenziosi	pag. 31
Art. 52 – Disposizioni finali	pag. 31

ALLEGATI:

Allegato A – Planimetrie

Allegato B – Arredi

Allegato C – Personale attualmente in forza presso la Comunità alloggio

TITOLO I - INDICAZIONI GENERALI DELLA CONCESSIONE

Art. 1 - Definizioni

Ai fini del presente capitolato s'intende per "Impresa" o "Concessionario" o "I.A.", l'impresa risultata aggiudicataria, alla quale vengono affidate la gestione dei servizi e l'esecuzione degli interventi di cui all'art. 2 del presente capitolato e per "Stazione Appaltante" o "A.C.", l'Amministrazione Comunale del Comune di Serrenti (SU).

Art. 2 - Oggetto del servizio in concessione.

Il presente capitolato prestazionale disciplina il rapporto contrattuale tra l'Amministrazione Comunale di Serrenti ed il Concessionario per la gestione della struttura residenziale per anziani destinata a Comunità Alloggio denominata "Casa dei Nonni", del Comune di Serrenti ubicata in Viale Marconi n. 50, con capacità ricettiva attuale di 22 posti, destinata ad ospitare anziani in condizione di autosufficienza fisica e psichica totale o parziale, i quali per particolari situazioni, necessitano di una vita comunitaria di reciproca solidarietà o per i quali non sia possibile la permanenza nel proprio nucleo e nel proprio domicilio. La struttura è parzialmente arredata e comprende attrezzature, arredi, corredi e suppellettili, che sono di proprietà del comune di Serrenti, come da allegato "arredi e attrezzature".

La Comunità Alloggio, in conformità alle disposizioni contenute nella L.R. 23/2005, nel Regolamento di attuazione ex art. 43 della stessa legge "organizzazione e funzionamento delle strutture socio-assistenziali", nelle Linee Guida regionali di cui alla DGR n. 38/14 del 24.7.2018, ha come scopo quello di offrire ospitalità e servizi socio-assistenziali ed accessori a prevalenza accoglienza alberghiera ad anziani o a persone con età superiore a 65 anni in condizioni di autosufficienza o parziale autosufficienza, nel rispetto della normativa regionale e con priorità di accesso ai residenti nel Comune di Serrenti.

La Comunità Alloggio garantisce il soddisfacimento delle esigenze primarie e di quelle di relazione al fine di mantenere l'anziano attivo e inserito nel tessuto sociale.

Al termine del contratto ed in presenza di gara di concessione in corso, bandita ma non completata per cause tecnico- organizzative, al fine di garantire la continuità del servizio, l'affidataria si impegna ad accettare la proroga tecnica del contratto per un periodo massimo di 12 mesi.

La concessione del servizio è regolata dagli artt. 164 e ss. del Decreto Legislativo 18.04.2016, n. 50 e s.m.i. L'affidamento ha per oggetto la gestione dei seguenti servizi:

A. Coordinamento e gestione della comunità alloggio, comprendente:

- a. assistenza e vigilanza degli ospiti h/24 diurna e notturna per tutta la durata della concessione;
- b. attività di assistenza alla cura della persona, aiuto negli atti della quotidianità;
- c. attività per la tutela igienico - sanitaria della persona;
- d. somministrazione farmaci ed altri interventi prescritti dal medico curante;
- e. stimolazione delle risorse personali dell'utente finalizzate alla gestione autonoma della giornata e della vita;
- f. attività ludiche, ricreative e di animazione;
- g. promozione e sostegno nell'utilizzo di tutti i servizi del territorio;
- h. promozione degli interventi per il potenziamento di abilità individuali che favoriscano l'espletamento delle normali attività e funzioni quotidiane;
- i. promozione delle azioni finalizzate al mantenimento delle abilità residuali psicofisiche, cognitive, relazionali e dell'autonomia personale;
- j. servizi segreteria/centralino/portierato;
- k. accoglienza e vigilanza notturna;
- l. preparazione e somministrazione pasti;
- m. lavanderia, stireria, rammendo e servizi vari;
- n. servizi di pulizia e conduzione della struttura delle pertinenze e degli spazi annessi;
- o. manutenzione ordinaria della struttura, degli impianti, delle attrezzature e degli arredi.

B. Ogni altra prestazione e/o servizio previsti in questo capitolato e nei regolamenti interni della struttura residenziale.

I servizi compresi in questa concessione dovranno essere realizzati nel pieno rispetto di questo capitolato, del contratto di concessione, del progetto di gestione che verrà presentato dal concorrente che si aggiudicherà la gara, del Regolamento interno di funzionamento della Struttura sociale e della normativa vigente in materia.

Prima della formulazione dell'offerta l'impresa che intenda concorrere dovrà, a pena di esclusione dalla gara, effettuare il **sopralluogo** presso la struttura, previo appuntamento da concordare direttamente con il l'Ufficio Servizi Sociali al fine di prendere visione dei, locali, arredi, attrezzature, e di prendere conoscenza delle circostanze generali e particolari che possono influire sulla determinazione dell'offerta, posti a carico dell'impresa aggiudicataria dal presente capitolato.

Il sopralluogo dovrà essere effettuato da parte del titolare o legale rappresentante dell'impresa o persona da esso incaricata con specifica delega che, a firma autenticata nelle forme di legge, dovrà essere esibita e consegnata al personale del Comune.

In caso di raggruppamento temporaneo di imprese o Consorzi da costituirsi o costituiti è sufficiente che almeno una delle imprese che partecipano a R.T.I o al consorzio prendano parte al sopralluogo.

Durante il sopralluogo non è consentito effettuare fotografie e/o riprese con telecamere.

In considerazione dello stato della pandemia da Coronavirus è possibile che le indicazioni operative comprese nel presente capitolato subiscano delle variazioni, derivanti da disposizioni di legge o da necessità emergenti di contenere la diffusione del contagio.

Art. 3 – Descrizione dell'immobile

La struttura residenziale ha una capacità ricettiva massima di n. 22 posti, destinati a comunità alloggio. Nella struttura sono accolti anziani di entrambi i sessi.

La struttura che sarà messa a disposizione del concessionario è edificata su due livelli: piano terra e primo piano, come indicato nelle planimetrie allegate, nello specifico:

➤ PIANO TERRA costituito da:

- ingresso con ricezione accoglienza
- sala tv ricreativa
- 3 servizi igienici
- sala soggiorno con mensa
- 1 servizio igienico per disabili
- 3 servizi igienici
- un ufficio per il personale
- cucina
- sala lavaggio piatti – uno spogliatoio
- bagno con doccia – uno spogliatoio
- dispensa
- sala frigoriferi
- sala stireria e lavanderia
- cortile
- camera mortuaria
- andito
- 1 stanza che potrà essere adibita ad infermeria/ambulatorio 2 servizi igienici
- sala per ospiti e/o zona lettura
- sala laboratori – palestra + locale spogliatoio con annesso servizio igienico
- 6 camere da letto: 4 doppie e 2 singole con servizi annessi

➤ PRIMO PIANO costituito da:

- 1 ufficio per operatori e ambulatorio
- 5 camere da letto: 3 doppie e 2 triple con annessi servizi.

Il piano terra e il primo piano sono collegati sia dall'ascensore sia dalle scale. I locali sopra descritti sono parzialmente arredati con integrazione degli arredi e attrezzature da parte della ditta aggiudicataria.

Sarà cura del soggetto aggiudicatario acquisire ogni autorizzazione necessaria al suo funzionamento conformemente alla normativa in vigore.

Il concessionario dovrà inoltre munirsi di tutte le licenze e autorizzazioni amministrative, sanitarie e commerciali necessarie per ottenere l'autorizzazione al funzionamento.

Art. 4 - Durata della concessione

La durata della concessione è prevista per un periodo di 9 (nove), anni con decorrenza dalla data di inizio effettivo delle prestazioni, stabilita nel contratto di concessione.

Il concessionario è tenuto a dare inizio all'attività garantendo la continuità e congruità del servizio, in modo da non arrecare alcun disagio agli ospiti della struttura, nei tempi stabiliti al momento dell'aggiudicazione.

L'amministrazione si riserva la facoltà di differire l'avvio della concessione in base alle proprie esigenze organizzative, senza che ciò possa costituire motivo per la richiesta di indennizzo o altre pretese da parte dell'impresa.

Qualora alla scadenza del contratto di concessione l'Amministrazione non avesse provveduto all'aggiudicazione per il periodo successivo, l'impresa è obbligata a garantire la gestione dei servizi agli stessi prezzi e condizioni vigenti al momento della scadenza della concessione per il tempo strettamente necessario all'espletamento delle procedure per il nuovo affidamento.

Con l'atto di concessione del servizio, il concessionario acquista il diritto all'esercizio della concessione e alla gestione del servizio e nel contempo il dovere di organizzare e far funzionare il servizio assunto autorganizzandosi, sottostando ai controlli della pubblica amministrazione e delle autorità sanitarie competenti.

Con la concessione il Comune trasferisce al concessionario anche le prerogative della pubblica amministrazione in materia di gestione del servizio e riscossione delle somme dovute dagli utenti.

Il periodo contrattuale previsto consente al concessionario di garantire delle economie di scala che dovrebbero riflettersi positivamente sulle tariffe agli utenti e sull'organizzazione e qualità del servizio.

Art. 5 – Valore della concessione e tariffe

Il valore complessivo della presente concessione (art. 167, D.Lgs. n.50/2016) viene stimato, per l'intero periodo, e ai fini del calcolo dei diritti di segreteria per la stipula del contratto, in € 4.680.130,48 al netto d'IVA, dei quali € 4.169.313,02 a base di gara ed € 510.817,46 per eventuale proroga, comprensivo del canone concessorio a base di gara e comprendente l'intero flusso dei corrispettivi pagati dagli utenti per la massima capacità ricettiva per tutta la durata prevista (9 anni + 1 proroga).

A tale importo devono sommarsi gli oneri di sicurezza per l'eliminazione dei rischi da interferenze pari a Euro 6.000,00 al netto d'IVA.

Canone Concessorio

Per l'affidamento in concessione della struttura predetta è dovuto un canone concessorio fisso annuale, a base di gara quantificato in **€ 12.000,00**, per la durata della concessione, soggetto ad unico rialzo percentuale.

Il Canone è stato quantificato dai valori medi di mercato e dei valori medi forniti dall'Agenzia delle Entrate su piattaforma OMI.

Il suddetto canone annuale, ovvero quello migliorativo offerto in sede di gara, dovrà essere corrisposto in rate semestrali anticipate a partire dalla data di sottoscrizione del contratto. Detto canone sarà soggetto all'indicizzazione ISTAT – FOI annuale, a partire dall'anno successivo, come determinata e comunicata dal Comune concedente.

Eventuali ritardi nei pagamenti del canone di concessione comporteranno il calcolo degli interessi legali.

Nel caso di ritardo di oltre sei mesi il Comune concedente potrà rivalersi sulla cauzione definitiva per il corrispondente importo maggiorato del 10% a titolo di penale, con l'obbligo per il concessionario di reintegrare immediatamente detto deposito. Il mancato reintegro costituisce grave inadempimento contrattuale e comporta la decadenza della concessione.

Il canone di concessione da applicare sarà quello derivante dal contratto e risultante dalla migliore offerta in sede di gara. Non potrà essere modificato per intervenuti aumenti di costo, anche se debitamente documentati e dimostrabili.

I corrispettivi dovuti al concessionario per la gestione della comunità alloggio sono a carico degli utenti.

Sistema tariffario

Per le prestazioni rese agli utenti, il concessionario incamererà direttamente dagli utenti o dai loro familiari (obbligati in solido), le rette dovute per l'ospitalità nella 'Casa dei Nonni'.

La retta a carico dell'ospite, comprensivo di tutte le prestazioni previste nel capitolato, sarà quella dell'offerta economica della ditta aggiudicataria desumibile dal PEF allegato all'offerta.

Tutti i servizi descritti in questo capitolato, compresi la gestione e la manutenzione, verranno svolti a cura e spese del concessionario, mediante la propria organizzazione e a suo rischio, con propri capitali, ulteriori mezzi tecnici e personale. La controprestazione del concessionario è costituita dal diritto di gestire funzionalmente e di sfruttare economicamente il servizio dato in concessione.

Come contropartita delle prestazioni rese agli utenti, individuati ai sensi dei regolamenti comunali di funzionamento della struttura sociale, il concessionario incamererà direttamente i proventi derivanti dalle rette versate dagli utenti ospitati nella comunità alloggio.

Art. 6 - Estensione o contrazione del servizio

Qualora in corso di esecuzione durante il periodo di efficacia del contratto e nei limiti del valore complessivo previsto, ai sensi dell'art.106, comma 12 del D. Lgs. n. 50/2016, si renda necessario un aumento o una diminuzione delle prestazioni fino a concorrenza del quinto dell'importo del contratto sarà possibile alle stesse condizioni previste nel contratto originario. In tal caso il Concessionario non può far valere il diritto alla risoluzione del contratto. In tal caso si adottano gli adempimenti di comunicazione all'ANAC, ai sensi dell'art. 106, commi 13 e 14 del D.Lgs. n. 50/2016.

Art. 7 – Disposizioni generali e speciali per l'esecuzione del servizio

La Concessione della gestione della struttura è finalizzata a garantire il benessere fisico-psichico e sociale degli anziani ospitati.

Il Personale si deve rapportare con l'ospite, rispettando la sua riservatezza e la sua personalità, valorizzando la persona attraverso una particolare cura dell'aspetto fisico e promuovendo il rispetto del patrimonio culturale, etico e spirituale dell'Ospite. L'attività si deve conformare il più possibile ai ritmi e alle abitudini della persona, compatibilmente con le esigenze della comunità, garantendo altresì una normale vita di relazione e la possibilità di sviluppo culturale di ognuno con apposite e flessibili differenziazioni. Devono essere attivati interventi idonei alla stimolazione e alla promozione della persona, soprattutto in riferimento all'alimentazione, all'igiene e come risposta ai bisogni psicosociali.

L'animazione della giornata deve tendere a soddisfare i bisogni di rapporti sociali; deve essere posta particolare attenzione alle esigenze dei soggetti parzialmente non autosufficienti, attraverso interventi alla persona mirati al soddisfacimento delle necessità personali (igiene personale, bisogni fisiologici, ecc.) e deve essere posta anche particolare attenzione alle esigenze di tipo relazionale dell'Utente, attraverso momenti di socializzazione "spontanea" tra gli ospiti stessi, con parenti e conoscenti, nonché con eventuali gruppi di volontariato.

Il soggetto aggiudicatario deve assicurare la direzione gestionale della "Comunità Alloggio per Anziani", sia sotto il profilo amministrativo che assistenziale, garantendo l'erogazione delle seguenti prestazioni.

Il concessionario deve obbligatoriamente garantire i seguenti servizi minimi essenziali per la gestione della struttura "Comunità Alloggio per Anziani", di seguito brevemente descritti.

a) servizi alla persona:

- Assistenza geriatrica e vigilanza degli ospiti 24 ore su 24, diurna e notturna, per tutta la durata della concessione;
- Assistenza alla persona nelle attività quotidiane e di igiene personale;
- Ristorazione degli ospiti;
- Lavaggio e la sterilizzazione di tutta la biancheria degli ospiti, il lavaggio delle lenzuola con il relativo cambio, la stiratura di tutta la biancheria e l'eventuale rammendo, secondo quanto previsto al successivo punto f);
- Comunicazione tempestiva al medico di famiglia dell'ospite o di guardia nei casi di assenza, nel caso si presentasse la necessità dell'intervento medico. Nei casi di ricovero il concessionario e per lui il personale incaricato in servizio avrà cura di avvisare immediatamente i familiari dell'ospite i quali provvederanno in autonomia al trasporto del familiare in ospedale;
- Organizzare, su ordine del medico curante o della guardia medica, l'eventuale trasporto dell'ospite in ospedale e mantenere costanti i rapporti con lo stesso durante la degenza;
- Garantire periodicamente e al bisogno visite di controllo generale di tutti gli ospiti presenti in struttura, in accordo con i medici di base;
- Aiuto al movimento: mobilitazione delle persone secondo il loro grado di autosufficienza, secondo le prescrizioni indicate dal medico di medicina generale nei casi più gravi. Di norma, se necessario, aiuto al sollevamento dal letto e al suo rientro, aiuto alla vestizione e accompagnamento nei locali comuni;
- Osservazione e collaborazione alla rilevazione di bisogni e delle condizioni di rischio-danno dell'anziano;
- Programmazione di qualsiasi intervento assistenziale necessario al benessere dell'ospite;
- Attività di animazione e di socializzazione di gruppo e di singoli, stimolazione delle risorse residue personali dell'utente finalizzate anche alla gestione autonoma della giornata e della vita quotidiana;
- La corretta applicazione delle prescrizioni mediche diagnostiche e terapeutiche;
- Collaborazione con eventuali presidi ospedalieri, ambulatoriali, anche quando l'anziano è ricoverato;
- Vestizione delle salme e trasporto nella camera mortuaria in caso di decesso;

Essendo la Comunità alloggio una struttura rivolta ad anziani autosufficienti o parzialmente autosufficienti, qualora sopraggiunga successivamente all'inserimento una condizione di non autosufficienza, la comunità alloggio provvederà alla dimissione dell'ospite per l'inserimento in altra struttura idonea alla nuova condizione sanitaria.

b) Servizio segretariato amministrativo

La struttura, con il proprio personale, aiuterà gli ospiti a compilare moduli e richieste ad uso amministrativo, curerà l'accesso a programmi di assistenza e sostegno e ogni altro atto a favore dell'ospite.

c) Servizio di portineria

- presenza di un addetto al servizio di portineria;

d) Servizio ristorazione:

Nella Comunità è presente il servizio mensa che si esplica nella preparazione e somministrazione di: colazione, pranzo, merende e cena.

1. Il trattamento alimentare deve rispondere per qualità e quantità alle esigenze dietetiche e alimentari delle persone ospitate; il vitto dovrà essere confezionato con generi di prima qualità e scelta ed assolutamente freschi, ad eccezione di quelli surgelati se previsti tali, e dovrà risultare elaborato e cotto con le migliori e sane tecniche di preparazione.
2. È obbligato rifornire carne, pesce, frutta e verdura di stagione almeno tre volte a settimana in modo tale da garantire sempre la freschezza e genuinità degli alimenti fritti, nonché predisposizione di menù plurisettimanali con piatti non ripetitivi, che prevedano la possibilità di alternative e rispettino le tradizioni gastronomiche locali.
3. Il concessionario dovrà osservare scrupolosamente tutte le norme in materia igienico – sanitaria attinenti alla produzione - preparazione, conservazione, trasporto e/o distribuzione dei pasti da

somministrare ed essere in possesso della registrazione sanitaria CE ai sensi dell'art. 6 del Regolamento (CE) N. 852/2004, di applicare un sistema di autocontrollo secondo il metodo HACCP (D.Lgs. 26.05.1997, n. 155) e tenerlo a disposizione per le eventuali verifiche della ASL competente, nonché individuare, applicare, mantenere e aggiornare le adeguate procedure di sicurezza degli alimenti e di tutto il personale operante nella mensa.

4. Il menù giornaliero sarà determinato secondo una tabella dietetica predisposta dal Servizio Igiene degli alimenti e nutrizione della ASL competente. Nella fornitura degli alimenti dovranno rispettarsi le quantità minime previste dal D.M. n. 65 del 10 marzo 2020 (C.A.M.);
5. Il menù sarà presentato con cadenza settimanale e prevedrà sempre una scelta di primi, di secondi e contorni. Il menù sarà affisso nella sala da pranzo e comunicato per tempo agli ospiti e qualsiasi variazione deve essere comunicata al Comune.
6. Tutti gli ospiti hanno diritto ad eguale trattamento per il vitto. Eventuali trattamenti speciali, per motivi di salute, debbono essere prescritti dal medico di fiducia e devono essere assicurati senza costi aggiuntivi a carico dell'ospite.
7. L'Approvvigionamento derrate, preparazione, cottura in sito e distribuzione dei pasti nell'apposita sala da pranzo della struttura o nelle camere dell'ospite (colazione, pranzo, merenda e cena), qualora per particolari problemi di salute si ravvisasse la necessità.
8. L'appaltatore dovrà garantire idonea supervisione periodica mediante proprio specialista della ristorazione e consulenza dietologica.
9. Nei giorni di festa verrà garantito un pranzo speciale che rispecchi i desideri espressi dagli ospiti della struttura. I giorni di festa stabiliti sono: Natale, Pasqua, Capodanno, Santa Vitalia, la Beata Vergine Assunta (Ferragosto), festa dell'Immacolata, tutti i Santi, altre....
10. La preparazione e il confezionamento dei pasti deve avvenire nelle cucine della struttura sociale. La somministrazione dei pasti deve avvenire immediatamente e successivamente alla loro produzione, preparazione e confezionamento.
11. La consumazione dei pasti avverrà nella sala da pranzo, sarà consumato in camera in caso di infermità momentanea o altro giustificato motivo previa autorizzazione del Responsabile.
12. Il Servizio Mensa, a carico del concessionario prevede, in particolare:
 - la preparazione, fornitura e somministrazione dei pasti in tutti i giorni dell'anno, sia feriali che festivi, incluse le merende di metà mattina e metà pomeriggio;
 - la fornitura di generi alimentari;
13. Il concessionario è obbligato ad effettuare tutte le azioni necessarie e collegate alla realizzazione del servizio (ad esempio apparecchiatura, lavaggio stoviglie, riassetto cucina, ecc.).
14. Tutte le pentole, gli utensili da cucina, i contenitori per la conservazione degli alimenti, che si rendessero necessari per la perdita, rottura o insufficienza di quelli attualmente in dotazione dovranno essere forniti dalla Ditta concessionaria; tali attrezzature resteranno di esclusiva proprietà della medesima.
15. La Ditta s'impegna a mantenere in perfetto stato di pulizia e conservazione tutte le attrezzature presenti nei locali, nonché fornirsi delle attrezzature mancanti e necessarie per lo svolgimento del regolare servizio.
16. Il concessionario si rende garante delle materie prime e degli ingredienti utilizzati sia dal punto di vista qualitativo che dal punto di vista quantitativo, nonché del loro stoccaggio e della loro corretta manipolazione.
17. I locali per lo stoccaggio delle materie prime, per la produzione ed il confezionamento dei pasti nonché le attrezzature utilizzate, devono essere mantenute in condizioni igieniche ottimali.
18. La preparazione e la cottura degli alimenti devono essere effettuate nel rispetto della normativa vigente e, comunque, in modo tale da salvaguardarne al massimo le caratteristiche igieniche ed organolettiche.

19. I pasti preparati devono, comunque, rispettare il dettato della normativa vigente sia per quanto riguarda lo stato degli alimenti impiegati sia per quanto riguarda il rispetto delle temperature per gli alimenti deperibili cotti ed il mantenimento della catena del freddo.
20. Il personale addetto alla preparazione e somministrazione dei pasti e dei generi alimentari deve essere dotato di idoneità sanitaria e di quanto previsto dalla normativa vigente.
21. Il servizio mensa potrà essere erogato, con le stesse modalità di cui sopra, a favore di utenti esterni su autorizzazione del Comune.

e) Servizio di pulizia:

Operazioni a frequenza giornaliera, da effettuarsi unicamente nelle parti comuni dello stabile nell'allegata planimetria (**Allegato A**)

- Spolveratura a umido di mobili, arredi e suppellettili;
- Pulizia ed eliminazione delle macchie o impronte su entrambe le facce di porte, vetrate, specchi, interruttori, ecc.;
- Spazzatura a umido e successivo lavaggio di tutte le pavimentazioni;
- Pulizia di zerbini, passatoie, ecc.;
- Spazzatura a umido e lavaggio delle scale;
- Deragnatura ove occorra;
- Lavatura e successiva disinfezione di pavimenti dei WC non di pertinenza delle camere degli ospiti;
- Pulizia e disinfezione dei sanitari e rubinetterie dei WC non di pertinenza delle camere degli ospiti;
- Spazzatura degli ingressi esterni e dei porticati;
- Spolveratura ed eventuale lavaggio corrimano e ringhiere.

Operazioni a frequenza settimanale:

- Spazzatura dei cortili interni e dei balconi e di tutte le pertinenze esterne alla struttura.
- Particolare cura deve essere prestata ai giardini esterni al fine di creare spazi all'aperto fruibili e utilizzabili nella realizzazione di progetti di cura del verde/creazione piccolo orto, con il coinvolgimento degli ospiti della struttura ed eventuali organismi esterni.

Operazioni a frequenza mensile:

- Lavaggio degli apparecchi telefonici;
- Lavaggio di tutte le superfici vetrate su tutte le facciate;
- Disincrostazione dei sanitari con opportuni prodotti;

Operazioni a frequenza semestrale:

- Lavaggio di tutti gli apparecchi fissi di illuminazione, cassonetti, tapparelle, tende alla veneziana;
- Lavaggio di tutti gli infissi e davanzali interni ed esterni;
- Trattamento a fondo di tutti i pavimenti;
- Lavaggio di tutte le superfici lavabili previo spostamento di tutti i mobili e le suppellettili.

La pulizia dei locali dovrà essere effettuata in ore tali da non arrecare disturbo agli utenti e alle attività nella comunità.

f) Servizio di lavanderia:

Il servizio di lavanderia ha per oggetto la:

- Fornitura, lavaggio, stiratura e piegatura di biancheria piana per il Centro anziani. A titolo esemplificativo si indicano lenzuola, federe, asciugamani, tovaglie, tovaglioli, tende. Si deve intendere il lavaggio, la stiratura nonché la piccola manutenzione della biancheria piana.
- Pulizia ed igienizzazione dei materassi e dei cuscini, con modalità e tempi rispondenti a garantire il massimo rispetto delle norme igieniche e la buona conservazione dei medesimi.
- Fornitura del servizio di lavanderia e guardaroba degli effetti personali degli ospiti. Si deve intendere il lavaggio, la stiratura nonché la piccola manutenzione degli indumenti e della biancheria personale senza alcun costo aggiuntivo a carico degli ospiti.
- La raccolta e la riconsegna degli indumenti personali, per evitare disguidi, deve avvenire in confezioni individuali per ciascun anziano.

Resta inteso che i capi smarriti, sciupati o resi inutilizzabili dalla lavatura o dalla stiratura devono essere sostituiti/rimborsati all'anziano e/o alla sua famiglia.

In occasioni particolari (es. Natale, Pasqua, ricorrenze) il gestore deve fornire tovagliato che sottolinei l'importanza del giorno di festa.

Il soggetto gestore ha l'obbligo di trattare la biancheria piana ed i capi personali degli ospiti con detersivi ed additivi che devono essere a norma di legge, idonei ad assicurare la necessaria morbidezza nonché ad evitare qualsiasi danno fisico agli utenti quali allergie, irritazioni della pelle o altro. In particolare il soggetto gestore deve garantire un'ottimale disinfezione dei capi utilizzando i trattamenti più opportuni secondo la tipologia dei medesimi.

Nell'espletamento del servizio in favore degli ospiti della comunità alloggio si osserverà almeno la seguente frequenza:

- La biancheria da letto dovrà essere cambiata due volte la settimana e ogni qualvolta si rendesse necessario.
- Asciugamani e biancheria personale saranno consegnati lavati e stirati due volte la settimana e ogni qual volta si rendesse necessario.
- L'abbigliamento personale sarà lavato e stirato due volte la settimana e ogni qual volta si rendesse necessario.

g) Prestazioni sanitarie e norme Covid:

L'assistenza sanitaria di base è garantita dal servizio sanitario nazionale erogato dalle istituzioni competenti per territorio mediante i medici di famiglia, i presidi sanitari e il servizio infermieristico e fisioterapeutico pubblico e/o convenzionato. L'intervento della ATS, previo accordo con il personale e con il medico curante degli utenti sarà agevolato e accompagnato degli operatori della ditta concessionaria.

E' fatto obbligo del rispetto di tutte le norme prescritte dalla legge per la prevenzione e gestione del Covid. Eventuali disposizioni contenute in protocolli operativi correlati all'evoluzione del contagio da Covid anche definiti dal committente, devono essere considerati parte integrante del presente capitolato;

Per quanto non espressamente previsto nel presente articolo si fa pieno ed esplicito riferimento alle norme e leggi vigenti in materia socio assistenziale e sanitaria.

h) Trasporto e accompagnamento

L'utente sarà accompagnato gratuitamente, per visite mediche urgenti e ricoveri ospedalieri, qualora fosse presente una rete di volontariato che collabori attivamente con il Comune e la comunità alloggio.

I servizi di accompagnamento, per visite mediche, presidi ospedalieri, incombenze personali di tipo amministrativo o per altri motivi personali sono esclusi dal presente capitolato e regolati direttamente fra il soggetto gestore, l'ospite o suo familiare/referente.

In caso di assenza di rete di riferimento il concessionario è tenuto ad assicurare all'ospite l'organizzazione di possibili trasporti e/o accompagnamenti presso presidi sanitari.

i) Possibili servizi aggiuntivi (Inserimenti diurni e somministrazione dei pasti):

Per soddisfare i bisogni assistenziali di alcune fasce di popolazione, al fine di garantire la loro permanenza presso il proprio domicilio ed evitando quindi, ove possibile, la completa istituzionalizzazione, potranno essere garantiti sia inserimenti diurni, in favore di anziani autosufficienti nel numero massimo della ricettività diurna delle sale dedicate e con il numero degli operatori adeguati all'assistenza degli ospiti, sia il servizio di pasti per utenti esterni, in struttura o a domicilio.

Durante la permanenza in struttura, gli anziani che usufruiscono dei servizi aggiuntivi, dovranno ricevere lo stesso trattamento riservato agli anziani residenti (attività di socializzazione e ristorazione).

E' prevista la sola somministrazione di pasti in struttura (pranzo e/o cena) ad anziani che ne facciano richiesta. Il pasto dovrà essere identico a quello riservato ai residenti.

Il concessionario potrà garantire l'erogazione dei servizi aggiuntivi senza interferire nella organizzazione/gestione giornaliera degli ospiti residenti.

I costi relativi all'eventuale inserimento diurno in struttura, alla somministrazione dei pasti in struttura, per singolo utente non residente nella struttura, dovrà essere proposto in fase di gara quale servizio aggiuntivo dell'offerta tecnica, secondo il seguente schema:

1. inserimenti diurni:
 - fascia oraria 8:00 – 14:00, comprendendo colazione, merenda e pranzo
 - fascia oraria 8:00 – 20:00, comprendendo colazione, pranzo, merende e cena
2. servizio mensa
 - solo somministrazione pasti in struttura;
 - preparazione e consegna pasti a domicilio.

1) Attività di educazione e animazione:

Il concessionario dovrà predisporre una programmazione delle attività di educazione e animazione sia individuale che collettiva tenendo conto delle preferenze, delle possibilità e delle capacità residue degli ospiti. Le attività programmate devono evidentemente costituire una opportunità in risposta ad alcuni bisogni fondamentali della persona: bisogno di sicurezza (conoscenza, protezione, ordine e stabilità dell'ambiente); bisogno associativo (appartenenza al gruppo, accettazione e instaurazione di relazioni significative); bisogno di stima (di autonomia, affermazione, libertà, percezione del rispetto della propria identità).

Sono ammesse, previo assenso del Comune e del gestore, attività realizzate da Enti, Associazioni, Volontari, Scuole, purché non contrastino con il buon andamento della gestione e siano compatibili con le esigenze organizzative.

Resta fermo che l'ospite è libero di organizzare la giornata nel modo che ritiene più opportuno, occupando il tempo libero in attività ricreative, culturali o sociali spontaneamente scelte. Altresì l'ospite può frequentare liberamente negli orari stabiliti gli ambienti della comunità messi a disposizione: sala soggiorno, sala lettura, giardino, e potrà utilizzare l'attrezzatura predisposta (televisore, libri, riviste, ecc.).

Art. 8 – Garanzie e diritti dell'ospite

Il Concessionario, attraverso la propria organizzazione, dovrà garantire all'ospite:

- La possibilità di avvalersi di assistenza religiosa;
- La possibilità di avvalersi dell'opera di volontari per le proprie esigenze;
- Il totale rispetto dei diritti civili e costituzionali della propria personalità e delle proprie scelte alla pari di qualunque altro cittadino;
- Il diritto alla propria vita di relazione ed alla riservatezza della propria corrispondenza;
- Il diritto alla personalizzazione degli interventi in favore dell'ospite garantendo il rispetto della personalità dell'individuo.
- L'eventuale gestione fondo per cassa spese mediche (su richiesta);
- Il diritto alla tutela dei dati personali di cui al Regolamento UE/2016/679 e del D.Lgs n. 196/2003.
- Il diritto a segnalare, sia al Comune che allo stesso Gestore, ogni problema ed inconveniente che si verifichi nell'effettuazione del servizio.

Non sono ammesse assistenze private con onere di spesa oltre la retta a carico degli ospiti per prestazioni già incluse nel presente capitolato. Il Concessionario si impegna a comunicare entro 10 giorni dall'aggiudicazione definitiva del servizio, i nominativi del responsabile del trattamento dei dati personali e del personale che materialmente avrà accesso ai dati sensibili.

Art. 9 – Rischio operativo e dimensionamento del servizio

Il Concessionario assume il rischio operativo derivante dalla gestione del servizio. Il Comune di Serrenti trasferisce al Concessionario, che lo assume completamente con la sottoscrizione del contratto, il rischio operativo derivante dalla gestione della concessione riferito alla possibilità che, in condizioni operative normali, eventuali variazioni relative ai costi e ai ricavi oggetto della concessione incidano sull'equilibrio economico finanziario e che tali variazioni possono incidere anche significativamente sul valore previsionale dei costi e ricavi stabiliti nel piano economico previsionale posto a base di gara.

Al Concessionario sono pertanto trasferiti tutti i rischi ed in particolare quelli, che si indicano a titolo esemplificativo e non esaustivo, derivanti da errata valutazione dei tempi e dei costi di approvvigionamento, produzione e gestione, da inadempimenti contrattuali da parte di fornitori e subappaltatori, dalla contrazione della domanda specifica di servizio, da performance produttiva, da obsolescenza tecnica e guasti ed inadeguatezza degli impianti e delle attrezzature, da ritardi e inesigibilità dei crediti e degli incassi, dalla perdita di banche dati, da risarcimento di danni cagionati a terzi, dal rischio alimentare e sanitario, nonché dai rischi derivanti da inadempimento contrattuale nei confronti dell'A.C. Il Concessionario promuove ogni utile iniziativa tesa alla mitigazione dei suddetti rischi mediante l'attivazione di strumenti ed iniziative che consentono di ridurre a livelli minimi la probabilità di esposizione a tali rischi.

Art. 10 – Procedura di scelta del contraente

Il servizio sarà aggiudicato mediante procedura aperta ai sensi dell'articolo 60 del D.Lgs. 18 aprile 2016, n. 50 con il criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa di cui all'articolo 95 comma 3 dello stesso decreto. Le procedure di gara e le modalità di attribuzione dei punteggi sono descritti nel Disciplinare di gara allegato al bando.

TITOLO II – OBBLIGHI E RESPONSABILITA'

Art. 11 – Normativa regionale – Requisiti organizzativi

Il Gestore, nella gestione del servizio, dovrà rispettare gli standard minimi previsti dall'Assessorato all'Igiene, Sanità e dell'Assistenza Sociale - Direzione Generale delle Politiche Sociali della Regione Sardegna. In particolare:

- ✓ Tenuta del registro degli ospiti che contenga i nominativi degli utenti e di una persona di riferimento con relativo recapito telefonico. Il registro deve essere sistematicamente aggiornato, avendo cura di registrare i periodi di presenza degli utenti nella struttura e deve essere mostrato, su richiesta, ai soggetti che effettuano la vigilanza e il controllo.
- ✓ Tenuta della documentazione comprovante gli adempimenti previsti dalle normative vigenti.
- ✓ Tenuta del registro del personale impiegato, nonché dei soggetti che prestano la propria opera a titolo di volontariato, sistematicamente aggiornato
- ✓ Redazione del piano personalizzato per ciascun ospite, corredato da un sistema di valutazione integrata e periodica rapportata ai relativi obiettivi. La valutazione ha cadenza non superiore al trimestre. In base all'esito della stessa si procede alla rimodulazione e all'adeguamento del piano personalizzato. La valutazione professionale del bisogno, il progetto di vita potenziale ed il piano personalizzato sono proposti dalla struttura sociale ospitante e devono essere valutati e condivisi col Servizio Sociale comunale, dal Servizio Sanitario e dai familiari o da chi ha la rappresentanza legale dell'utente. Tutte le attività programmate devono essere organizzate nel rispetto dei normali ritmi di vita degli ospiti;
- ✓ L'utenza ospitata deve presentare caratteristiche omogenee rispetto ai bisogni assistenziali espressi, in caso contrario le necessità assistenziali devono comunque essere compatibili, anche in relazione alle finalità della struttura ed alle caratteristiche della stessa.
- ✓ Deve garantire uno sforzo continuo di interazione e collaborazione con il Comune al fine di facilitare l'azione di ciascuno in una logica di "rete" e favorire la creazione di un contesto territoriale favorevole al raggiungimento degli obiettivi esplicitando nella Carta dei Servizi le modalità di raccordo con i soggetti istituzionali.
- ✓ L'assistenza medica di base per gli ospiti della Comunità Alloggio viene garantita dal Medico di Medicina generale che ha in carico l'utente. L'assistenza medica specialistica viene garantita ed erogata dal Servizio Sanitario Regionale in base alle norme di riferimento;
- ✓ Valutazione del bisogno di ogni utente, per il quale deve essere definito e adottato nel Progetto di assistenza individuale (PAI), un sistema di valutazione dei risultati (valido e attendibile) con cadenza non superiore al trimestre;
- ✓ Il concessionario dovrà presentare trimestralmente al Servizio Sociale Comunale una relazione sull'andamento generale del servizio in concessione, corredato da:

- una programmazione degli interventi attinenti al trimestre successivo;
 - l'elenco degli ospiti e i relativi PAI con la rivalutazione;
 - elenco del personale e delle turnazioni in essere (le variazioni, i titoli e i curricula del nuovo personale dovranno essere comunicate mensilmente, così come previsto dall'art. 12 del presente capitolato).
- ✓ Il concessionario dovrà inoltre presentare al Servizio Sociale Comunale comunicazioni tempestive in merito ai decessi degli ospiti, dimissioni, nuovi ingressi, perdita del requisito di autosufficienza degli ospiti e provvedimenti adottati.

Il registro degli ospiti, il registro del personale impiegato e di quello volontario e il piano personalizzato corredato dal progetto educativo individuale e della valutazione integrata e periodica e la carta dei servizi, oltre ai documenti specifici relativi alla tipologia di struttura, devono essere esibiti su richiesta delle istituzioni addette alla vigilanza e al controllo delle strutture sociali.

Art. 12 – Obblighi della ditta in merito alla sua organizzazione

Il concessionario dovrà dotarsi, presso la struttura, di un numero telefonico di riferimento, attivo almeno dalle ore 9:00 alle ore 17:00 per le attività ordinarie ed un numero di riferimento per le emergenze attivo (24 ore su 24 e 7 giorni su 7) e casella di posta elettronica dedicata.

Le comunicazioni ufficiali tra il Concessionario ed il Comune saranno esclusivamente via PEC, le comunicazioni di routine potranno avvenire telefonicamente o via mail.

La Ditta Concessionaria per l'espletamento del servizio di gestione della struttura residenziale e dei servizi annessi dovrà fare riferimento agli standard vigenti in materia di personale e alle qualifiche riconosciute dalla Regione Sardegna e dalla Legislazione Nazionale e Regionale vigente. Utilizzerà, pertanto, le figure professionali adeguate garantendo che il rapporto numerico fra utenti e operatori corrisponda con quanto stabilito dalla vigente legislazione. Il Concessionario si obbliga ad ottemperare anche alle eventuali future disposizioni normative che implicino adeguamento del personale.

Il gestore, nella sua facoltà di gestione e organizzazione del lavoro, potrà provvedere all'adeguamento numerico della dotazione di personale, nonché del monte orario degli operatori, sulla base delle variazioni del numero degli ospiti, sempre rispettando i parametri numerici operatori/utenti normativamente previsti.

È consentita al concessionario la riqualificazione del personale sulla base delle necessità organizzative. La Ditta aggiudicataria, prima della stipula del contratto e comunque inderogabilmente prima dell'inizio del servizio, è tenuta a trasmettere:

- l'elenco nominativo del personale;
- copia conforme del titolo o attestato;
- curriculum formativo- professionale;

I curricula dovranno essere corredati da fotocopia di un documento di riconoscimento in corso di validità dei sottoscrittori.

Eventuali variazioni del personale dovranno essere comunicate con le stesse modalità a cadenza mensile. Il personale dovrà mantenere durante il servizio, in ogni situazione, un comportamento deontologicamente corretto ed in ogni caso un contegno dignitoso e rispettoso nei confronti degli ospiti e non, dei colleghi di lavoro, dell'amministrazione e dei visitatori.

Personale senza attestato potrà essere adibito esclusivamente al servizio di pulizia o altra attività per cui non è richiesto attestato specifico.

La ditta deve individuare ed indicare in sede di offerta, le seguenti specifiche figure (così come previste dalle Linee Guida di cui alla DGR 38/14 del 24.07.2018), scelte tra i propri dipendenti e/o collaboratori, oltre al personale necessario per l'espletamento delle altre operazioni:

- a) **Responsabile della struttura** (dotato di esperienza nella gestione di strutture simili in qualità di responsabile della struttura). Al Responsabile della struttura è affidato il coordinamento dei servizi, la gestione, l'organizzazione e l'andamento generale della struttura. Il Responsabile della struttura è anche il referente dell'Amministrazione Comunale, della ASL e dei familiari dei pazienti. Il

Responsabile cura l'adeguatezza e la conformità delle prestazioni rese, dei turni di lavoro, delle mansioni del personale e la documentazione sociosanitaria.

- b) **Educatore professionale** (laurea in scienze dell'educazione). Svolge attività di programmazione, organizzazione e gestione delle attività socioeducative e ricreative; Programma le attività in base ai bisogni dell'anziano; Contribuisce alla predisposizione del piano individualizzato (aspetto socio/educativo) e lo condivide con gli altri operatori; Cura i rapporti con le Associazioni, il Volontariato e i familiari;
- c) **Personale addetto all'assistenza di base OSS**; svolge aiuto alla persona nello svolgimento delle attività giornaliere (alzarsi dal letto, igiene personale, vestizione, aiuto nella somministrazione dei pasti e nella deambulazione). Cura gli interventi igienico-sanitari; collabora nella stesura del piano individualizzato; svolge l'eventuale accompagnamento per visite mediche e accesso ai servizi territoriali; collabora con gli altri professionisti negli interventi riabilitativi e sanitari;
- d) **Cuoco** (qualifica di "operatore ai servizi di ristorazione - cucina" o titolo equivalente); si occupa dell'approvvigionamento e conservazione dei viveri; Prepara i pasti; Riordina la cucina e le relative attrezzature.
- e) **Personale addetto ai servizi generali**. Per il personale ausiliario non è richiesta nessuna qualifica, anche se è auspicabile che vi sia un minimo di esperienza presso strutture socioassistenziali. Svolge le attività di pulizia ordinaria e straordinaria dei locali della struttura; cura il servizio di lavanderia, stireria e guardaroba; fornisce ausilio nel servizio mensa (in tal caso il personale dovrà essere in possesso di idoneità e dovrà essere formato nel rispetto del piano di autocontrollo (sistema HACCP) definito dal concessionario sulla base della normativa vigente).
- f) **Personale Amministrativo**: Il concessionario dovrà disporre di un apparato amministrativo per le attività connesse al funzionamento della struttura.
- g) **Manutentore**: Il concessionario deve disporre di personale adibito alla manutenzione della struttura, impianti, attrezzature, aree esterne.

All'interno della propria struttura organizzativa il concessionario deve inoltre individuare un responsabile del trattamento dati sensibili e personali.

L'attività degli operatori deve essere organizzata e coordinata in modo tale che l'assenza di uno di essi non comporti mai carenza nei servizi diurni e notturni previsti nel presente capitolato. Il servizio di assistenza agli ospiti deve essere garantito ventiquattro ore su ventiquattro tutti i giorni della settimana, festivi compresi; dovrà essere, inoltre, garantita in qualsiasi momento la presenza di personale qualificato.

Qualora un operatore debba assentarsi definitivamente o temporaneamente la ditta dovrà reintegrare il numero degli operatori previsto (con stessa qualifica e pari esperienza).

Gli operatori in servizio dovranno vigilare attentamente durante il riposo degli ospiti, avvisare tempestivamente il medico di guardia nel caso si presentasse la necessità del suo intervento e in caso di ricovero avere cura di avvisare immediatamente i familiari dell'ospite.

L'elenco del personale da impiegare nel servizio con le relative qualifiche professionali, tipo di contratto e numero di ore settimanali e/o mensili, dovrà essere chiaramente esplicitato nel Progetto, pena la mancata valutazione dello stesso.

Il concessionario è tenuto a garantire la continuità del servizio anche nelle ore notturne.

Il concessionario è tenuto a garantire la presenza del personale nel rispetto degli standard previsti dalla vigente normativa, nella misura necessaria ed in base alle esigenze di volta in volta derivanti dal numero complessivo degli ospiti.

Il gestore si impegna a inserire nel servizio in oggetto personale in possesso di una esperienza lavorativa minima nei servizi oggetto del presente appalto così stabilita:

- Responsabile di struttura - n° 3 anni;
- Educatore professionale - n° 1 anno;
- Personale addetto all'assistenza di base OSS - n° 6 mesi di esperienza nei servizi oggetto del presente appalto e/o servizi similari quali: assistenza domiciliare, L. 162/98, progetti RAC/home care sia pubblici che privati;

- Cuoco – n° 1 anno.

La Ditta aggiudicataria dovrà fornire i nominativi del personale da inserire nel servizio con allegata dichiarazione attestante la qualifica professionale e l'esperienza maturata nel settore.

Art. 13 – Continuità ed interruzione del servizio

Il servizio oggetto dell'appalto, salva la necessità della particolare periodicità delle singole prestazioni costitutive di cui al presente capitolato, è da intendersi continuativo e deve essere prestato per ventiquattro ore al giorno e per tutti i giorni dell'anno.

Stante la peculiarità del servizio richiesto il medesimo è da ritenersi pubblico servizio che non può essere interrotto in nessun caso, ivi compresa l'ipotesi di sciopero.

Salva diversa prescrizione del presente Capitolato, le eventuali mancanze nell'esecuzione comportano la sostituzione da parte del Comune Committente, in danno del Gestore, che si avvale della cauzione di cui all'articolo 40, salvo il risarcimento del maggiore danno e salva la procedura di applicazione delle sanzioni di cui all'articolo 43.

L'applicazione del comma 3 del presente articolo non esclude l'eventuale responsabilità penale, ove sussistente.

Art. 14 - Obblighi e responsabilità della ditta.

La gestione dei servizi oggetto della presente concessione viene effettuata dalla ditta aggiudicataria a proprio nome, per proprio conto ed a proprio rischio e pericolo in qualità di titolare dell'attività a tutti gli effetti di legge. La ditta si intende espressamente obbligata a tenere, comunque, sollevato ed indenne il Comune da ogni e qualsivoglia danno, diretto ed indiretto, causato a terzi o a cose od a suoi mobili ed immobili, dall'attività del proprio personale, compreso il trasporto dei pasti, in relazione ai servizi oggetto della concessione. Il Comune ed i suoi obbligati saranno così esentati da ogni azione, sia in via giudiziale che stragiudiziale, da chiunque instaurata.

La ditta si impegna ad acquisire tutte le autorizzazioni in capo alla concessione/gestione della struttura previste per legge nonché ad integrare tutte le attrezzature e altri dispositivi necessari all'ottenimento delle citate autorizzazioni, così come prescritto dalla Regione e dalla ASL.

Per tutte le attrezzature di sua proprietà se ne assume gli oneri di manutenzione e sostituzione quando deteriorati.

La ditta risponde interamente per ogni difetto dei mezzi ed attrezzature impiegati direttamente, anche se di proprietà del Comune, nell'espletamento dei servizi, nonché degli eventuali danni a persone o cose che dagli stessi possano derivare.

La ditta si assume le responsabilità derivanti da avvelenamenti e tossinfezioni e gli eventuali danni che possano derivarne all'utenza, anche in conseguenza all'ingerimento di cibi comunque inadatti per regimi dietetici particolari o contenenti corpi estranei organici e inorganici.

E' inoltre a carico della ditta l'adozione, nell'esecuzione dei servizi affidati, dei procedimenti e delle cautele necessarie per garantire l'incolumità di tutto il personale, degli utenti e dei terzi.

A tal fine la ditta dovrà stipulare una idonea polizza assicurativa per R.C.T. e per tutti i danni, per scoppio e per altri eventi catastrofici o calamitosi. Nel progetto organizzativo presentato in sede di gara, la ditta assume l'impegno a stipulare le polizze assicurative di cui sopra entro 10 (dieci) giorni dalla data di aggiudicazione della concessione e comunque prima dell'inizio del servizio, secondo quanto specificato nel successivo art. 21 "Assicurazioni".

Tutte le polizze assicurative e fidejussorie dovranno riportare la formale rinuncia del beneficio della preventiva escussione (Art. 1944 del C.C.) nei riguardi della ditta obbligata e dovranno prevedere il formale impegno del fidejussore e dell'assicuratore a pagare la somma garantita entro 60 (sessanta) giorni dal ricevimento della richiesta da parte del Comune.

La ditta, oltre alle norme del presente capitolato, deve osservare e far osservare ai propri dipendenti tutte le disposizioni conseguenti a leggi, regolamenti e decreti in vigore o emanati durante il periodo della concessione, comprese le ordinanze e regolamenti del Comune di Serrenti.

Per verificare l'andamento del servizio, per concordare azioni necessarie o per contestare infrazioni, il RUP può convocare i responsabili della ditta presso la sede del Servizio Sociale.

La ditta aggiudicataria, oltre al rispetto delle altre normative in materia sanitaria, è tenuta ad attenersi nell'erogazione dei servizi di cui al presente contratto, a quanto previsto dal Reg. CE 852/2004 riguardante l'igiene dei prodotti alimentari e dovrà inoltre produrre, ai sensi di tale normativa e all'inizio del servizio, il manuale HACCP applicato al presente appalto.

La ditta aggiudicataria si impegna inoltre al rispetto del patto di integrità approvato dalla Giunta Comunale con atto G.C. n. 1/11.01.2017.

Art. 15 – Differenziazione e smaltimento rifiuti

Le operazioni di manipolazione, preparazione e cottura devono essere effettuate unicamente nella giornata di consumazione del pasto, salvo quando diversamente disposto da giustificate motivazioni organizzative.

E' vietata ogni forma di riciclo dei cibi preparati nei giorni antecedenti al consumo.

Tutti i residui devono essere smaltiti come rifiuti, secondo le modalità dettate dal regolamento di igiene urbana. I rifiuti solidi urbani prodotti nella cucina e sala da pranzo devono essere raccolti in sacchetti e pattumiere, forniti dalla ditta e convogliati negli appositi contenitori per la raccolta differenziata, previo accordo con il soggetto gestore del servizio di igiene urbana del Comune, nel rispetto delle norme e delle regole dettate per il servizio medesimo.

E' tassativamente vietato scaricare qualsiasi tipo di rifiuto solido negli scarichi fognari (lavandini, canaline di scarico, ecc.).

Qualora si verificassero otturazioni o altri malfunzionamenti degli scarichi causati da presenza di rifiuti, imputabili al servizio di ristorazione, i costi per il ripristino degli scarichi saranno totalmente a carico della ditta.

La ditta, in sede di offerta, può segnalare altre misure che intende adottare per ridurre l'impatto ambientale (es. caratteristiche dei prodotti a perdere).

A norma del D.M. Ambiente n.65 del 10 marzo 2020 recante "Criteri ambientali minimi per il servizio di ristorazione collettiva e fornitura di derrate alimentari, le tipologie e le fonti di rifiuti prodotti devono essere analizzate per delineare ed attuare procedure per prevenirne la produzione. L'aggiudicatario deve scegliere, ove disponibili, prodotti ricaricabili o che utilizzano imballaggi «a rendere» o costituiti da materiali riciclabili, riutilizzabili, biodegradabili e compostabili o a ridotto volume. Non devono inoltre essere utilizzate le confezioni monodose (per zucchero, maionese, ketchup, senape, olio e salse da condimento, etc.) e le monoporzioni ove non altrimenti imposto *ex lege* oppure ove non motivato da esigenze tecniche legate a menù o a esigenze specifiche (per celiaci, etc.).

La raccolta differenziata dei rifiuti e il relativo conferimento devono essere attuate coerentemente con le modalità individuate dall'amministrazione comunale competente. Gli oli e grassi alimentari esausti, in particolare, devono essere raccolti in appositi contenitori, conformi alle disposizioni ambientali vigenti in materia di recupero e smaltimento e conferiti nel rispetto della normativa ambientale vigente, vale a dire ad imprese autorizzate o nel sistema di raccolta comunale.

Art. 16 – Requisiti degli imballaggi

L'imballaggio (primario, secondario e terziario) deve rispondere ai requisiti di cui all'All.F, della parte IV "Rifiuti" del d.lgs. 152/2006 e s.m.i., così come più specificatamente descritto nelle pertinenti norme tecniche, in particolare:

- UNI EN 13427:2005 - Imballaggi – Requisiti per l'utilizzo di norme europee nel campo degli imballaggi e dei rifiuti di imballaggio
- UNI EN 13428:2005 - Imballaggi – Requisiti specifici per la fabbricazione e la composizione-prevenzione per riduzione alla fonte;
- UNI EN 13429:2005 - Imballaggi – Riutilizzo
- UNI EN 13430:2005 - Imballaggi – Requisiti per imballaggi recuperabili per riciclo di materiali
- UNI EN 13431:2005 - Imballaggi – Requisiti per imballaggi recuperabili sotto forma di recupero energetico compresa la specifica del potere calorico inferiore minimo

- UNI EN 13432:2002 - Imballaggi - Requisiti per imballaggi recuperabili attraverso compostaggio e biodegradazione – Schema di prova e criteri di valutazione per l'accettazione finale degli imballaggi.

Gli imballaggi utilizzati devono essere prioritariamente composti in materiali riutilizzabili e che consentano quindi la riduzione dei rifiuti non riciclabili.

Art. 17 - Trattamento dati personali

Relativamente a tutti i dati personali ed alle informazioni necessarie al regolare svolgimento del servizio ristorazione scolastica l'A.C. nomina l'I.A. responsabile del trattamento secondo le disposizioni previste dal D.lgs. 196/2003 e successive modificazioni e integrazioni e Regolamento UE 2016/679.

Nell'applicazione della citata normativa il concessionario dovrà adottare, garantendone il continuo aggiornamento, tutte le misure ed accorgimenti idonei a salvaguardare la riservatezza delle notizie e la sicurezza dei dati, compresa la massima informazione ai propri addetti, sollevando l'A.C. da qualsiasi onere di istruzione del personale incaricato.

L'A.C. non risponderà dei danni provocati dalla violazione degli obblighi di cui al presente articolo.

Art. 18 - Divieto di cessione e subappalto/subconcessione

E' vietata la cessione del contratto o il subappalto, sia totale che parziale, sotto la comminatoria dell'immediata risoluzione del contratto e della perdita della cauzione a titolo di risarcimento dei danni e delle spese causate al Comune, salvo maggiori danni accertati.

Non sono considerate cessioni ai fini della presente concessione le modifiche di sola denominazione sociale o di ragione sociale o i cambiamenti di sede, purché il nuovo soggetto espressamente venga indicato subentrante nel contratto in essere con il Comune. Nel caso di trasformazioni d'impresa, fusioni e scissioni societarie, il subentro nel contratto in essere deve essere prioritariamente autorizzato dal Responsabile dei Servizi Sociali del Comune, che può, a sua discrezione, non autorizzarlo, restando così il contraente obbligato alla completa esecuzione delle prestazioni.

In caso di A.T.I., Consorzi d'impres e/o cooperative, eventuali modificazioni alle percentuali di prestazioni dichiarate in sede di gara dovranno essere preventivamente autorizzate dall'amministrazione, che può a sua discrezione, non consentire tali variazioni. Il mancato rispetto della presente disposizione comporterà l'applicazione delle penali di cui al successivo art. 43.

Il Comune non assume responsabilità alcuna per il ritardo nei pagamenti dovuto a ritardo nella comunicazione circa la modifica di ragione sociale.

Art. 19 - Cessione dei crediti

La cessione del credito è disciplinata dall'art. 106, c. 13 del d.lgs 50/2016.

Art. 20 - Cauzione

Ogni ditta partecipante alla gara dovrà presentare, unitamente all'offerta, una cauzione provvisoria di importo pari al 2% dell'importo contrattuale a garanzia dell'adempimento degli obblighi derivanti dall'offerta.

Tale cauzione provvisoria verrà, per la sola ditta aggiudicataria, trattenuta fino alla costituzione della cauzione definitiva.

Al momento della stipula del contratto, la ditta aggiudicataria dovrà presentare cauzione definitiva così come previsto dall'art. 103 del d.lgs 50/2016, a garanzia del corretto adempimento degli obblighi contrattuali, con facoltà di rivalsa del Comune per ogni e qualsiasi inadempimento contrattuale, nonché per danni di qualsiasi natura provocati per effetto della prestazione della ditta, compresa la mancata restituzione dei mobili ed immobili affidati o il loro deperimento oltre quanto conseguente al normale utilizzo.

Nel caso in cui la cauzione subisse riduzioni a seguito di incameramento parziale da parte del Comune, la ditta dovrà provvedere al reintegro della stessa entro il termine di 30 giorni dalla sua riduzione.

Art. 21 - Assicurazioni

L'I.A. si assume ogni responsabilità sia civile che penale che discenda ai sensi di legge a causa dell'espletamento del servizio di ristorazione scolastica.

L'A.C. è esonerata da ogni responsabilità per i danni, gli infortuni o gli altri eventi pregiudizievoli che dovessero accadere agli utenti e a terzi in occasione dell'esecuzione del servizio. L'I.A. assume a proprio carico l'onere di sollevare l'A.C. da ogni azione che possa essere intentata nei confronti della stessa A.C. per tali accadimenti.

A tale scopo l'I.A. si impegna a consegnare all'A.C. una polizza RCT/RCO nella quale venga indicato che l'A.C. è considerata "terzi" a tutti gli effetti.

Il predetto contratto assicurativo, esente da franchigia, dovrà essere stipulato per la stessa durata dell'affidamento del servizio di ristorazione scolastica all'I.A.; esso dovrà prevedere, tra l'altro, la copertura dei rischi da eventuale intossicazione alimentare, avvelenamenti, danni che derivassero all'utenza conseguenti all'ingerimento di cibi contaminati, avariati, inadatti per regimi dietetici particolari o contenenti corpi estranei organici e inorganici, nonché ogni altro danno subito dagli utenti e conseguente alla somministrazione dei pasti forniti dall'I.A.

La polizza deve altresì prevedere la copertura dei danni alle cose dei terzi compresi quelli conseguenti ad incendio e furto o per danni a qualsiasi titolo causati dall'I.A..

L'Assicurazione dovrà essere prestata sino alla concorrenza di massimali non inferiori a € 6.000.000,00 per sinistro e per ogni anno assicurativo, e non inferiori a € 1.500.000,00 per persona ed € 1.000.000,00 per cose o animali.

L'A.C. è inoltre esonerata da ogni responsabilità per danni, infortuni od altri eventi pregiudizievoli che dovessero accadere al personale addetto dall'I.A. all'esecuzione del servizio. A tale riguardo dovrà essere stipulata dall'I.A. apposita polizza RCO con massimali non inferiori a € 3.000.000,00 per sinistro e € 1.500.000,00 per persona.

Tutti i massimali vanno rideterminati in base agli indici ISTAT relativi al costo della vita, quando vi sia una svalutazione superiore al 10%.

In caso di raggruppamento temporaneo di imprese le polizze assicurative prestate dalla mandataria capogruppo devono coprire anche i danni causati dalle imprese mandanti.

TITOLO III – PERSONALE

Art. 22 - Personale utilizzato.

La ditta provvede al servizio di cui alla presente concessione con proprio personale.

Le ditte che abbiano dichiarato l'intenzione di costituire un raggruppamento temporaneo d'impresa devono svolgere con proprio personale i servizi che si siano impegnate ad assicurare direttamente in sede di offerta.

Detto personale deve essere idoneo al lavoro assegnato per capacità fisiche e per qualificazione professionale; deve essere in possesso delle certificazioni sanitarie previste dalle norme in vigore, nonché sottoposto a visita preventiva presso il medico competente, ai sensi del d.lgs 81/2008 e ss.mm.ii.. Tale documentazione deve essere disponibile presso la struttura o nelle altre sedi di lavoro ove il personale sia impegnato. Il personale deve altresì essere in grado di mantenere un contegno decoroso ed irreprensibile, di provata serietà e riservatezza, correttezza e cortesia, disponibile alla collaborazione nei riguardi degli altri operatori che lavorano nei servizi scolastici serviti e degli utenti.

L'A.C. si riserva la facoltà di chiedere al concessionario la sostituzione del personale non ritenuto idoneo al servizio per comprovati motivi. In tal caso il concessionario provvederà a quanto richiesto senza che ciò possa costituire motivo di maggiore onere per l'A.C.

La ditta dovrà inoltre adempiere a quanto prescritto dal d.lgs 39/2014, trasmettendo all'ufficio Servizi Sociali del Comune apposita dichiarazione.

Il Comune non ha alcuna responsabilità diretta o indiretta in cause di lavoro o di qualsiasi altro tipo, conseguenti a vertenze con il personale del Concessionario o per attività inerenti il servizio da esso svolto, restando totalmente estraneo al rapporto di impiego costituito tra la Ditta e il personale dipendente ed è sollevato da ogni responsabilità per eventuali inadempienze del Concessionario nei confronti del personale stesso.

Art. 23 - Obblighi verso il personale.

L'impresa affidataria della presente concessione s'impegna ad osservare integralmente il vigente Contratto Collettivo Nazionale di Lavoro e gli accordi di lavoro provinciali anche dopo la loro scadenza e fino alla loro sostituzione, nonché ogni eventuale futura modifica, integrazione, specificazione, aggiornamento e rinnovo e in particolare le norme relative alle retribuzioni, assicurazioni, prevenzioni degli infortuni e sicurezza sul lavoro, come previsto dal D. Lgs. 81/2008 e dalle altre norme vigenti, contributi a vario titolo posti a carico dei datori di lavoro. Se la ditta ha forma cooperativa, applicherà anche i relativi accordi nazionali e provinciali di lavoro anche nei rapporti coi soci.

L'I.A. si obbliga verso la A.C. a perseguire l'obiettivo della stabilità del rapporto di lavoro per il personale impiegato in modo continuativo, antecedente alla data della pubblicazione del bando, nella struttura "Comunità Alloggio per Anziani" del Comune di Serrenti, impegnandosi alla salvaguardia del corretto inquadramento e trattamento economico di tale personale in relazione alle mansioni richieste, secondo quanto stabilito dal protocollo appalti di cui al vigente C.C.N.L.

Si impegna pertanto a negoziare gli opportuni accordi con le organizzazioni sindacali territoriali e le aziende uscenti, nel rispetto delle norme e delle disposizioni contrattuali vigenti ed applicabili.

Il personale utilizzato dalla ditta - soci o dipendenti - viene regolarmente iscritto a libro paga e ne viene garantito il regolare versamento dei contributi sociali e assicurativi; detto personale è pure dotato di apposita assicurazione contro gli infortuni.

Gli obblighi di cui sopra vincolano la ditta anche se la stessa non sia aderente alle associazioni stipulanti gli accordi o receda da esse, indipendentemente dalla struttura o dimensione della ditta stessa e da ogni altra qualificazione giuridica, economica o sindacale.

La ditta si impegna a permettere la visione dei libri paga e di ogni altra documentazione inerente i rapporti contrattuali con dipendenti, soci e altri collaboratori impegnati nei servizi di cui al presente capitolato al Responsabile del settore Servizi Sociali o suo delegato, al fine di verificare il rispetto delle condizioni poste dal presente articolo. I dipendenti comunali sono tenuti al segreto d'ufficio sulle notizie apprese, salvo che le stesse configurino illecito o denunciino un contrasto con quanto pattuito col Comune di Serrenti. Su richiesta, la ditta fornisce al Comune copia dei modelli comprovanti l'avvenuto versamento dei contributi previdenziali e assicurativi relativi agli addetti impegnati nei servizi di cui alla presente concessione.

Nel caso di inottemperanza o qualora siano riscontrate irregolarità, l'Amministrazione segnalerà la situazione al competente Ispettorato del Lavoro, fatta salva comunque l'applicazione delle penali e delle clausole di risoluzione del contratto meglio specificate negli articoli 43 e seguenti.

In caso di aggiudicazione ad associazione temporanea di imprese, non sarà possibile l'assunzione contemporanea dello stesso lavoratore presso più imprese tra quelle raggruppate nell'ATI, al solo scopo di eludere l'applicazione della normativa contrattuale di maggior favore per il dipendente.

Art. 24 - Formazione del Personale

L'aggiudicatario deve garantire lo svolgimento di corsi di formazione e aggiornamento allo scopo di informare dettagliatamente il proprio personale circa le circostanze e le modalità previste nel contratto per adeguare il servizio agli standard di qualità richiesti dal Committente.

In particolare è dovuta la formazione di tutto il personale addetto alla gestione della struttura.

La ditta è tenuta ad effettuare il Piano di Formazione continua per il proprio personale coinvolto nel servizio oggetto della presente concessione, per un numero di anni pari alla durata del servizio ed è tenuta a comunicare prima di ogni anno solare tale piano.

Annualmente dovrà essere prodotto all'ufficio Servizi Sociali, prospetto riepilogativo recante i nominativi del personale che ha effettuato la formazione, le materie oggetto di approfondimento, i relatori e il numero di ore per ciascuna materia.

Art. 25 - Clausola sociale

Al fine di promuovere la stabilità occupazionale (e, al contempo, assicurare nello svolgimento del servizio personale dotato della necessaria esperienza e conoscenza), fermo restando la necessaria armonizzazione con l'organizzazione dell'operatore economico subentrante e con le esigenze tecnico-organizzative previste nel nuovo contratto, l'aggiudicatario del contratto di concessione è tenuto ad assorbire prioritariamente nel proprio organico il personale già operante alle dipendenze dell'operatore economico uscente, come previsto dall'art. 50 del D. Lgs. n. 50 /2016, garantendo l'applicazione dei CCNL di settore di cui all'art. 51 del D. Lgs. 15 giugno 2015, n. 81. Ai sensi di quanto indicato dall'ANAC nelle Linee Guida n. 13: "in sede di gara il concorrente dovrà allegare all'offerta (Busta Offerta Tecnica) un "progetto di assorbimento", atto a illustrare le concrete modalità di applicazione della presente clausola con particolare riferimento al numero dei lavoratori che beneficeranno della stessa e alla relativa proposta contrattuale (inquadramento e trattamento economico) La mancata presentazione del progetto di assorbimento anche a seguito dell'attivazione del soccorso istruttorio equivale a mancata accettazione della clausola sociale. La mancata accettazione della clausola sociale costituisce manifestazione della volontà di proporre un'offerta condizionata, come tale inammissibile nelle gare pubbliche per la quale si impone l'esclusione dalla gara. L'accettazione della clausola non comporta un indiscriminato e generalizzato dovere di assorbimento del personale utilizzato dall'impresa uscente, dovendo tale obbligo essere armonizzato con l'organizzazione aziendale prescelta dal nuovo affidatario.

Il personale dipendente dell'attuale appaltatore è riportato nell'Allegato C) del presente capitolato.

La concreta modalità di applicazione della suddetta clausola sociale, nei limiti di compatibilità con l'organizzazione aziendale del concessionario, sarà inserita nel contratto quale clausola risolutiva espressa. L'operatore economico concessionario si impegna, pertanto, a presentare il piano di riassorbimento del personale nei tempi richiesti dalla Stazione Appaltante.

Art. 26 - Vestiario e dispositivi di protezione individuale (DPI)

La ditta garantisce al proprio personale la dotazione di indumenti da lavoro uniformi ed in buono stato d'uso e quant'altro dovesse risultare opportuno o essere reso obbligatorio da leggi o regolamenti vigenti in materia di igiene (in particolare dal D.P.R. N. 327/80, art. 42). Tali indumenti e accessori devono essere indossati durante le ore di servizio, così come i dispositivi di protezione individuale previsti a seguito della valutazione dei rischi, di cui al documento proposto all'art. 26 del D.lgs. n. 81/2008 e successive modifiche e integrazioni. Gli indumenti devono essere provvisti di cartellino di identificazione riportante il nome della ditta ed il nome del dipendente o numero di matricola.

Gli indumenti degli addetti alla produzione e distribuzione pasti devono essere di colore chiaro, secondo quanto stabilito dalla norma vigente.

Art. 27 - Obblighi del personale

Il personale della ditta deve rispettare le norme di legge e regolamentari inerenti il servizio assegnato, le norme fissate dal presente capitolato, le disposizioni concordate dal Comune con i responsabili della ditta; deve inoltre svolgere il compito assegnato con perizia, prudenza, diligenza e rispetto della dignità dell'utenza.

Quando il personale ispettivo comunale rilevi infrazioni di lieve entità da parte del personale impegnato nei servizi, il Comune informerà la ditta prima telefonicamente poi con nota scritta. In caso di mancanze nei doveri di servizio di particolare gravità o a seguito del ripetersi di richiami, il Responsabile può chiedere, con nota motivata, che uno o più addetti vengano sospesi dallo svolgimento dei servizi di cui alla presente concessione; la ditta provvede ordinariamente entro 10 giorni dalla richiesta, salvo che la richiesta del Comune non motivi la sospensione immediata dal servizio. Nelle procedure di allontanamento dal servizio di detto personale, la ditta si attiene alle procedure previste dallo Statuto dei diritti dei lavoratori ed alle norme contrattuali vigenti nel comparto, ferme sempre la responsabilità e le eventuali sanzioni alla ditta derivanti dal comportamento del proprio personale anche nelle more del provvedimento disciplinare.

In particolare, danno comunque luogo all'allontanamento immediato dal servizio il presentarsi al lavoro in stato di ubriachezza o di alterazione derivante dall'assunzione di sostanze stupefacenti, inosservanza di norme antinfortunistiche e di igiene che possano arrecare danno alle persone o cose in modo doloso.

Art. 28 – Responsabile del servizio

Il Concessionario deve nominare e comunicare all'Amministrazione il nominativo del Responsabile del Servizio a cui affidare la direzione dello stesso nel suo complesso.

Il Responsabile del Servizio, sarà il referente responsabile nei confronti dell'Amministrazione Comunale e avrà quindi la capacità di rappresentare ad ogni effetto la Ditta concessionaria.

Il Responsabile del Servizio ha l'obbligo di reperibilità nei giorni e negli orari di svolgimento del servizio e provvederà a garantire il buon andamento dello stesso, anche attraverso la verifica della qualità percepita dagli utenti e la rispondenza del servizio stesso alle prescrizioni di legge e del presente capitolato.

In caso di assenza o impedimento del suddetto Responsabile (ferie, malattia, ecc.) la Ditta provvederà tempestivamente a nominare un sostituto dandone comunicazione al Comune.

Art. 29 - Disposizioni in materia di sicurezza

E' fatto obbligo all'I.A., al fine di garantire la sicurezza sui luoghi di lavoro, di attenersi scrupolosamente a quanto previsto dalle normative vigenti in materia di "Miglioramento della salute e della sicurezza dei lavoratori durante il lavoro "D.Lgs. 09.04.2008 n. 81 Attuazione dell'articolo 1 della legge 3 agosto 2007, n. 123, in materia di tutela della salute e della sicurezza nei luoghi di lavoro" ed al complesso delle normative vigenti in materia di sicurezza, prevenzione e protezione dei luoghi di lavoro.

In particolare l'I.A., prima della firma del contratto per ottemperare a quanto previsto dal d.lgs 09.04.2008, n. 81, deve redigere per le attività di somministrazione, pulizia, ecc., nei refettori o locali nei quali effettua le suddette attività, la relazione sulla valutazione dei rischi specifici per la sicurezza e la salute durante il lavoro.

Il datore di lavoro elaborerà, mediante il proprio Servizio Prevenzione e Protezione, un unico documento di valutazione che indichi le misure adottate per eliminare le interferenze; tale documento sarà allegato al contratto di concessione.

La A.C. si riserva di dare proprie indicazioni alle quali l'I.A. dovrà adeguarsi entro un tempo massimo di 30 (trenta) giorni dal ricevimento delle osservazioni.

L'I.A. deve in ogni momento, a semplice richiesta dell'A.C., dimostrare di avere provveduto ai suddetti adempimenti.

TITOLO IV – CARATTERISTICHE DELLA STRUTTURA ED OBBLIGHI DEL CONCESSIONARIO.

Art. 30 – Obblighi del concessionario

La ditta aggiudicataria dovrà procedere alla richiesta dell'autorizzazione necessaria al funzionamento. Pertanto il concessionario dovrà gestirla garantendone il permanere dei requisiti previsti dalla normativa in materia (artt. da 27 a 38, del Regolamento di attuazione dell'art. 43 della legge regionale 23 dicembre 2005, n. 23 pubblicato sul BURAS n. 24 del 28/07/2008 come integrato dalla delibera G.R. n. 33/36 del 8 agosto 2013 avente per oggetto "Requisiti specifici per le singole tipologie di strutture sociali ai sensi del Regolamento di attuazione della L.R. 23 dicembre 2005 n. 23, art. 28, comma 1) e quant'altro necessario alla regolare funzionalità della struttura residenziale.

Il concessionario dovrà pertanto obbligatoriamente:

- Presentare all'ufficio SUAP del Comune l'apposita dichiarazione di inizio di attività (DUAAP) e porre in essere quant'altro necessario alla regolare funzionalità della struttura. Il Comune non si ritiene vincolato in alcun modo dall'esito della gara, qualora non possa essere mantenuta l'autorizzazione al funzionamento o, per qualsiasi altra causa, non possa essere proseguita la concessione della Comunità Alloggio, per causa non imputabile al Comune, ovvero se l'impresa

non acquisisce le sopraccitate autorizzazioni, i cui oneri sono a totale carico della stessa aggiudicataria.

- Garantire il possesso ed il mantenimento, durante tutto il periodo della concessione, dei requisiti stabiliti dal regolamento di attuazione dell'art. 43 della L.R. 23.12.05 n. 23 e di quelli stabiliti dalle delibere G.R. n. 33/36 del 8 agosto 2013, come approvata definitivamente con delibera G.R. 50/17 del 03.12.2013, i requisiti organizzativi indicati dal punto 1.2 e quelli del personale indicati nell'allegato alla Delibera G.R. n. 33/36 del 8.8.2013, la D.G.R. e n. 38/14 del 24/07/2018 e di tutte le successive modificazioni che dovessero intervenire nel periodo della concessione.
- Adottare la Carta dei servizi ai sensi dell'art. 39 della legge regionale 23/12/2005, n. 23, secondo le modalità previste dal comma 9 dei requisiti organizzativi delle strutture sociali indicati nel comma 9 del punto 1.2 dell'allegato alla Delibera G.R. n. 33/36 del 8.8.2013 e a darne adeguata pubblicità agli utenti.
- La Carta dei servizi dovrà assicurare l'informazione e la partecipazione degli utenti e la trasparenza nell'erogazione dei servizi.
- Garantire senza interruzioni la prosecuzione dei servizi già attivi nella struttura e previsti da questo capitolato.
- Osservare scrupolosamente, oltre le regole e obblighi previsti in questo capitolato, anche quelle regole e obblighi autoassunti con la presentazione del progetto tecnico proposto. L'inosservanza degli obblighi, delle regole organizzative e delle modalità esecutive del servizio, così come definite nel progetto tecnico, potrà comportare, nei casi più gravi o di comprovata recidiva, l'applicazione delle previste penalità, fino alla risoluzione del contratto.
- Rispondere delle responsabilità del personale dipendente e dei danni arrecati a terzi e al Comune nell'espletamento della sua attività. Sarà obbligo dell'impresa assumere tutte le cautele necessarie a garanzia della tutela della sicurezza e dell'incolumità del personale e verso terzi, ospiti inclusi. Ogni responsabilità riferita a danni e infortuni ricadrà pertanto sul concessionario, restando escluso da ogni coinvolgimento il Comune, salvo accertamento di dolo. Il concessionario, nell'assumere il servizio, si impegnerà ad applicare senza riserva e a fare osservare a tutti i dipendenti e coadiutori il contenuto di questo capitolato, delle norme contrattuali, legislative e regolamentari vigenti, igienico-sanitari, giuridico-amministrativi, in materia di prevenzione infortuni e rapporti di lavoro ed ogni altra prescrizione attinente il servizio svolto.

Il mancato rispetto di quanto precede comporterà la decadenza della concessione.

Art. 31 – Oneri del concessionario

Il concessionario dovrà provvedere in proprio alla gestione del servizio, con ciò intendendosi che dovrà far carico al concessionario ogni spesa inerente la gestione dei servizi compresi in questo capitolato ed in particolare:

- a. le spese di acquisizione, organizzazione e gestione del personale necessario per l'espletamento dei servizi oggetto della concessione nonché gli obblighi e oneri assicurativi, antinfortunistici, assistenziali, previdenziali e quant'altro previsto dalla normativa vigente in materia di personale;
- b. l'aggiornamento professionale del personale in servizio;
- c. quanto necessario per la fornitura dei pasti relativi alla prima colazione, pranzo, merende e cena, agli ospiti della comunità, e dei pasti per gli eventuali utenti esterni, precisando che le materie prime utilizzate dovranno essere, dove possibile, "a km zero";
- d. l'acquisto della stoviglieria, attrezzature e quanto altro necessario per lo svolgimento del servizio mensa, oltre a quello fornito dal Comune e risultante dall'inventario consegnato all'inizio dell'attività;
- e. l'acquisto di biancheria, lenzuola, federe, coprirete, copri materasso, coperte, strofinacci, camici e vestiario per il personale e quanto altro necessario per lo svolgimento del servizio;
- f. le spese per la fornitura del gas per il funzionamento della cucina del centro;
- g. le spese relative al telefono, energia elettrica, acqua, comprese le conseguenti vulture delle utenze;
- h. le spese di riscaldamento e di condizionamento;
- i. la dotazione minima di materiali e attrezzature indispensabili per garantire interventi di pronto soccorso;

- j. i tributi per i servizi di raccolta e smaltimento dei rifiuti solidi urbani;
- k. l'abbonamento televisivo;
- l. le spese per lo smaltimento dei rifiuti speciali, per smaltimento oli, ecc;
- m. l'acquisto di tutti i materiali di consumo per la pulizia e disinfezione di tutti i locali;
- n. l'acquisto di saponi, shampoo e quanto altro necessario per la pulizia personale degli ospiti della struttura residenziale per anziani;
- o. le spese di lavanderia, stireria e rammendo;
- p. tutti gli arredi, attrezzature, suppellettili, a integrazione di quelli presenti per la funzionalità della struttura per n. 22 posti, le attrezzature e l'arredamento devono essere in regola con le norme in materia di sicurezza e in sintonia con quanto già presente nella struttura;
- q. ogni altra spesa accessoria necessaria alla piena funzionalità della struttura e necessaria per i servizi di questo capitolato.

Art. 32 – Proprietà degli immobili

Gli immobili, impianti, attrezzature ed arredi facenti parte della struttura residenziale sono di proprietà del Comune, restando inteso che la stessa ne concede l'uso al concessionario per tutto il periodo di durata dell'affidamento.

Il Comune metterà a disposizione del concessionario gli immobili, le strutture, gli impianti, le attrezzature e gli arredi dalla data di inizio delle attività.

Gli impianti eventualmente installati dal concessionario a pertinenza di quelli già in dotazione alla struttura restano di proprietà del concessionario per tutto il periodo di durata dell'affidamento. L'installazione dovrà essere preceduta da una dichiarazione di assenso del Comune.

Art. 33 - Operazioni di pulizia della struttura

La ditta è tenuta ad effettuare le operazioni di pulizia e sanificazione della struttura così da mantenerla sempre in perfette condizioni di igiene.

Art. 34 – Esecuzione lavori

Per l'esecuzione di eventuali lavori e per forniture di beni e servizi necessari al buon funzionamento della struttura, il concessionario dovrà avvalersi di imprese idonee nel rispetto della normativa vigente.

Il concessionario darà comunicazione preventiva circa la natura, l'importo e le modalità di esecuzione dei lavori da eseguire al Comune, il quale potrà, nei termini di legge, esprimere il proprio assenso, chiederne la sospensione o negare l'autorizzazione.

Il concessionario si obbliga a tenere indenne il Comune da ogni pretesa, azione o ragione che possa essere avanzata da terzi per mancato adempimento di obblighi contrattuali o per altre circostanze comunque connesse con l'esecuzione dei lavori, forniture o servizi. Il Comune non assume responsabilità conseguenti ai rapporti del concessionario con i suoi appaltatori, fornitori, prestatori d'opera e terzi in genere.

Art. 34 bis – Ampliamento struttura

La struttura esistente è predisposta per l'ampliamento di ulteriori otto posti/letto. La possibilità di tale ampliamento funzionale potrà essere realizzato dall'Amministrazione nel periodo di vigenza della concessione.

L'esecuzione dei lavori, delle opere e la fornitura degli arredi necessari all'ampliamento della struttura sono considerati come modulo autonomo rispetto alla parte funzionale dell'attuale servizio.

Tale modulo aggiuntivo o parte di esso se ultimato durante i nove anni di vigenza della concessione entrerà a far parte della gestione globale alle stesse condizioni della concessione della presente gara.

TITOLO V – GESTIONE DEL SERVIZIO IN CONCESSIONE

Art. 35 – Retta mensile

L'inserimento dell'ospite nella Comunità Alloggio prevede il pagamento di una retta mensile. L'importo della retta mensile a carico degli ospiti, è stata stabilita in Euro 1.700,00 iva inclusa, a seguito di stima e valutazione PEF allegato al presente e verrà rideterminata dalle risultanze di gara.

Il Soggetto gestore non potrà assumere nessun onere per prestazioni specialistiche e ospedaliere a favore delle persone inserite. Le stesse relative a necessità personali o che non rientrino tra quelle a carico del SSN (ticket relativi ai medicinali, ad indagini diagnostiche, di laboratorio ecc..) sono a carico degli ospiti/richiedenti. Tali spese non possono essere anticipate dal soggetto gestore del servizio. La Ditta, si impegna a stipulare con gli ospiti apposita convenzione/contratto nel quale dovrà essere riportato ad esempio la tipologia di struttura in cui è inserito, i relativi servizi, le modalità di dimissione, la retta mensile e la modalità di pagamento della stessa. La retta mensile è a totale carico dell'ospite, l'importo mensile della retta dovrà essere applicato per tutta la durata del contratto.

Art. 36 - Gestione

Divenuta efficace l'aggiudicazione ai sensi dell'art. 32 comma 8 del D.Lgs n. 50/2016 e ss.mm.ii, si dispone quanto segue:

- a) il contratto dovrà essere firmato entro 60 giorni dall'aggiudicazione;
- b) la presa di consegna della struttura potrà avvenire prima della stipula del contratto, sotto riserva di legge;
- c) la struttura è già attiva e funzionante, sarà cura del nuovo concessionario attivare tutte le procedure amministrative necessarie al subentro, **senza interruzioni di servizio**, anche in pendenza del contratto, previa comunicazione del Responsabile del Servizio, e dovrà erogare i servizi base oltre a quelli elencati nell'offerta tecnica per tutta la durata della concessione, secondo i termini e le condizioni indicate nel contratto. Il mancato rispetto del termine di cui al punto a) comporterà, a meno di proroghe motivate ed indipendenti da cause dell'aggiudicatario, la revoca dell'aggiudicazione. La revoca dell'aggiudicazione o la risoluzione del contratto per fatto dell'aggiudicatario, comporteranno il conseguente incameramento della relativa cauzione definitiva e alla segnalazione ai competenti organismi preposti al controllo, previsti dalle normative nazionali e regionali.
- d) **Avviamento:** all'aggiudicatario compete l'onere di acquisire tutti i nullaosta, i certificati e le autorizzazioni amministrative necessarie allo svolgimento delle attività previste nella concessione, oltre che la responsabilità della gestione del "complesso" con piena autonomia imprenditoriale.

Art. 37 – Modalità di accesso al servizio

Le procedure di ammissione al servizio, dovranno essere dettagliatamente indicate nel Regolamento di gestione e funzionamento interno della Comunità Alloggio che il Concessionario avrà cura di predisporre nel rispetto del Regolamento Generale approvato con Delibera di Consiglio Comunale n. 42/2010, in fase di aggiornamento.

L'accesso dell'ospite in Comunità alloggio dovrà in ogni caso rispettare in linea generale le seguenti disposizioni:

- ✓ la domanda deve essere inoltrata direttamente al soggetto gestore;
- ✓ in caso di più domande di inserimento eccedenti il numero dei letti disponibili dovrà essere predisposta una lista di attesa con la seguente priorità:
 1. i residenti nel Comune di Serrenti;
 2. i residenti nei Comuni che fanno capo al Plus Sanluri- Unione dei Comuni Marmilla.

Le dimissioni dalla struttura possono essere disposte:

- ✓ su richiesta del soggetto interessato o di chi ne esercita la tutela;
- ✓ su richiesta dei familiari e sempre con il consenso dell'interessato o di chi ne esercita la tutela;
- ✓ per morosità protratta nel tempo;

- ✓ per provvedimento disciplinare che scaturisca dall'adozione, da parte dell'ospite, di gravi comportamenti verso altri ospiti o personale o da incompatibilità dell'ospite con la tipologia dei servizi erogati dalla struttura e/o da incompatibilità con la vita di comunità;
- ✓ per sopraggiunte condizioni sanitarie non più compatibili con la tipologia di comunità alloggio anche con valutazione dell'UVT.

L'inserimento, in ogni caso, non può essere disposto senza il consenso del soggetto da assistere o di chi ne abbia la tutela. L'ammissione è inoltre subordinata al controllo da parte del responsabile della struttura della documentazione comprovante il possesso di tutti i requisiti previsti. Le dimissioni non volontarie devono essere disposte con provvedimento motivato del responsabile della struttura.

Il responsabile della struttura dovrà comunicare trimestralmente al responsabile dell'ufficio servizi sociali del Comune, per iscritto, il nominativo degli ospiti inseriti e dimessi.

Tutti gli obblighi ed oneri derivanti al Concessionario dall'esecuzione del contratto (inclusi gli atti aggiuntivi e/o integrativo-modificativi), ivi comprese le attività connesse di reportistica e monitoraggio, dall'osservanza di leggi e regolamenti, nonché dalle disposizioni emanate o che venissero emanate dalle competenti autorità, sono compresi nei corrispettivi contrattuali. I corrispettivi contrattuali sono stati determinati dal Concessionario a proprio rischio ed in base ai propri calcoli, alle proprie indagini ed alle proprie stime e sono, pertanto, fissi ed invariabili indipendentemente da qualsiasi imprevisto o eventualità, facendosi il Concessionario stesso carico di ogni relativo rischio e/o alea.

Il Concessionario non potrà vantare diritto ad altri compensi, ovvero ad adeguamenti, revisioni od aumenti dei corrispettivi come sopra indicati.

Art. 38 – Regolamento interno

Entro 30 giorni dalla data di aggiudicazione della concessione il soggetto gestore della Comunità Alloggio dovrà formulare, nel rispetto della normativa in materia e del regolamento generale di funzionamento, in fase di aggiornamento, il regolamento interno di funzionamento del servizio, approfondendo gli aspetti relativi a:

- modalità di accesso e criteri da adottare per la formazione di una eventuale graduatoria;
- modalità di dimissione degli ospiti;
- importo della retta mensile e contribuzione al costo del servizio da parte dell'ospite;
- modalità e criteri per usufruire dei servizi straordinari;
- aspetti legati alla vita comunitaria, regolamentazione delle visite, sanzioni disciplinari, comportamento degli ospiti, ecc;
- ogni altra indicazione relativa alle modalità di erogazione del servizio, non descritta nel presente capitolato e/o che necessita di essere dettagliata.

Art. 39 – Gestione della banca dati

Il Concessionario sarà titolare della banca dati costituita dai nominativi degli utenti e dalle informazioni relative agli stessi, secondo quanto definito dal D.Lgs. 196/2003, convertito con modifiche dalla L. 45/2004.

I dati dovranno essere trattati unicamente per l'espletamento del servizio in oggetto, non potranno essere ceduti a terzi e dovranno essere adeguatamente protetti, come previsto dalle vigenti leggi sulla privacy. Il concessionario è tenuto all'osservanza delle disposizioni di cui al D.Lgs. 196/2003 e s.m.i., e sarà responsabile per qualsiasi violazione dello stesso.

Art. 40 – Responsabilità e copertura assicurativa

Il Concessionario è responsabile dei danni, di qualunque natura, che dovessero occorrere alle persone (ospiti, operatori o a terzi) o alle cose (di proprietà dell'Amministrazione Comunale, degli ospiti o di terzi), nel corso dello svolgimento dell'attività ed imputabili a colpa dei propri operatori o derivanti da gravi irregolarità o carenze nelle prestazioni.

Il Concessionario dovrà provvedere obbligatoriamente alla stipula, ed al mantenimento per tutta la durata del contratto, della seguenti polizze:

- a) polizza assicurativa dei locali, impianti e attrezzature messi a disposizione dall'Ente contro i danni da rischi per incendi, esplosioni, scoppi con rischio locativo anche derivanti da dolo e/o colpa grave del proprio Personale.
- b) polizza assicurativa per responsabilità civile verso terzi, relativa alla conduzione di impianti e alla somministrazione di alimenti, nonché copertura R.C. verso il Personale, sia dipendente dall'appaltatore che dall'Ente, con massimale adeguato alle retribuzioni del Personale stesso.

Art. 41 – Valutazione dei rischi da interferenza

Ai sensi di quanto previsto dall'art. 26, comma 3, del D. Lgs. 81/2008 si dà atto che l'amministrazione ha proceduto alla rilevazione e valutazione dei rischi di interferenza presenti nell'appalto in oggetto.

Le informazioni sui rischi specifici presenti sul luogo di lavoro, nonché sui rischi di interferenza rilevati e le misure da adottare per eliminare o ridurre al minimo tali rischi, sono indicati nel Documento Unico di Valutazione dei Rischi da Interferenza allegato al presente capitolato per farne parte integrante e sostanziale.

Il concessionario dovrà, in sede di gara, produrre l'aggiornamento del D.U.V.R.I. secondo la sua organizzazione aziendale.

Art. 42 – Beni concessi in uso al gestore

All'atto della consegna della struttura il concessionario prende in carico a titolo gratuito tutte le dotazioni presenti nella stessa e tutte le attrezzature, come da elenco allegato al presente capitolato. In tale sede verrà redatto in contraddittorio l'elenco di tutte le dotazioni e attrezzature presenti nel quale dovrà essere indicato lo stato d'uso delle attrezzature e degli impianti. Qualora qualche attrezzatura o impianto o arredo riportati nell'inventario verbale siano ritenuti non più utilizzabili per vetustà o cattive condizioni di funzionamento, gli stessi dovranno essere sostituiti con oneri a carico del concessionario. Il concessionario deve provvedere alla manutenzione ordinaria e straordinaria delle stesse nonché alla sostituzione di quelle non più a norma, non più riparabili e/o funzionali all'utilizzo. Il concessionario ha l'obbligo di trasmettere al referente del Comune comunicazione preventiva alla dismissione dei beni ricevuti per la loro alienazione/smaltimento. Il concessionario ha l'obbligo di dotarsi delle ulteriori attrezzature necessarie al corretto svolgimento delle attività previste dal capitolato qualora quelle ricevute in consegna non siano più ritenute sufficienti. Al termine della concessione le attrezzature acquistate dal concessionario saranno cedute gratuitamente al Comune e diverranno proprietà dello stesso.

TITOLO VI - INADEMPIENZE, PENALITÀ E CAUSE DI RISOLUZIONE DEL CONTRATTO

Art. 43 – Penali

Ove si dovessero verificare inadempienze della ditta nell'esecuzione delle prestazioni contrattuali, l'Amministrazione Comunale applicherà autonomamente, in ragione della loro gravità e dandone tempestiva comunicazione, una penale nella misura da € 250,00 ad € 1.000,00 da valutarsi di volta in volta e rapportata alla gravità dell'infrazione il cui importo verrà detratto dal deposito cauzionale senza bisogno di diffida o formalità di sorta, o in aggiunta all'importo del canone di concessione.

Salvo quanto sopra previsto l'Amministrazione comunale provvederà, con nota via PEC, ad applicare automaticamente le seguenti penali, in concomitanza alla rilevazione dell'infrazione:

ELENCO SANZIONI	PENALI
1 - mancato rispetto degli standard di prestazioni sociali indicate nel presente capitolato e nella normativa regionale in materia	€ 1.000,00/a prestazione
2 - mancato rispetto degli adempimenti previsti a carico del Concessionario, in ordine al possesso dei requisiti richiesti da parte del personale addetto	€ 500,00/per ogni unità

3 - mancata applicazione di norme in vigore contenute nel Contratto Collettivo Nazionale di Lavoro applicato al personale assunto	€ 750,00/ per ogni mancanza
4 - reiterato comportamento scorretto o sconveniente nei confronti dell'utenza	da € 500,00 a € 1.000,00 per ciascun episodio rilevato, secondo la gravità dello stesso
5 - mancato rispetto dell'organigramma e delle figure professionali, del rapporto operatori ospiti come previsto nella legislazione in materia, richieste al Concessionario e offerti dallo stesso, rilevati dal personale comunale incaricato delle verifiche	€ 500,00 per ciascuna unità di personale;
6 - mancato rispetto di quanto proposto in sede di gara nell'offerta tecnica gestionale del servizio	€ 1.000,00 per ciascun episodio rilevato
7 - mancata predisposizione e rispetto delle procedure di autocontrollo - piano HACCP	€ 250,00 per ciascuna mancanza
8 - mancata partecipazione del personale ai corsi di formazione/informazione relativi al piano di evacuazione, mancata costituzione o inadeguata preparazione del personale addetto alla squadra antincendio e di pronto soccorso, mancata osservanza delle norme di sicurezza di cui al D.Lgs. 81/2008 € 250,00 per ciascuna unità di personale e per ciascun rilievo	€ 250,00 per ciascuna unità di personale e per ciascun rilievo
9 - irregolarità nello smaltimento dei rifiuti	€ 500,00 per ciascun episodio rilevato
10 - non rispetto della riservatezza delle informazioni, relative all'ospite e/o alla sua famiglia, rilevato attraverso eventuali reclami scritti dei soggetti sopraccitati e/o verificate dal personale comunale incaricato	€ 250,00 per ciascun rilievo
11 - mancata manutenzione ordinaria che ospita la comunità alloggio	€ 150,00 per mancanza;

L'applicazione della penale sarà preceduta da regolare contestazione dell'inadempimento. Il concessionario, nei dieci giorni dalla data di contestazione dell'inadempimento, potrà presentare le proprie giustificazioni sulle quali deciderà il Responsabile del competente servizio. Nel caso di elevata gravità di inadempimenti le controdeduzioni dovranno pervenire entro le 24 ore dal ricevimento della contestazione.

Se si accerta l'inosservanza dei contratti di lavoro del personale impiegato nell'espletamento del servizio, il Comune potrà provvedere direttamente impiegando eventuali crediti nei confronti del concessionario e/o la cauzione senza che il concessionario possa opporre eccezione né avere titolo a risarcimento di danni.

Resta salva la possibilità in capo al Comune di esperire qualsiasi azione giudiziaria ritenuta opportuna.

Per cumulo di infrazioni, il Comune potrà procedere alla rescissione del contratto.

Per infrazioni di particolare gravità, valutate a discrezione dell'Amministrazione Comunale verrà immediatamente informata l'autorità sanitaria competente e a seguito del ripetersi delle sopra elencate infrazioni che pregiudichino il regolare svolgimento del servizio, ai sensi del successivo art. 44, il Comune procederà alla risoluzione di diritto del contratto, riservandosi la facoltà di agire per il risarcimento dei maggiori danni e salva l'applicazione delle penali sopradescritte.

Art. 44 - Clausola risolutiva espressa

Oltre a quanto è genericamente previsto dall'art. 1453 del Codice Civile per i casi di inadempimento alle obbligazioni contrattuali, possono essere in particolare causa di risoluzione contrattuale per inadempimento le seguenti fattispecie:

- a) fallimento dell'impresa appaltatrice o sottoposizione della stessa a procedure concorsuali che possano pregiudicare l'espletamento del servizio;
- b) messa in liquidazione o altri casi di cessione dell'attività ad altri da parte della ditta;
- c) impiego di personale privo di rapporto di dipendenza o collaborazione con la ditta e/o di personale inadeguato o insufficiente a garantire il livello di efficienza del servizio o non in possesso dei requisiti di idoneità sanitaria previsti dalla legislazione vigente;
- d) gravi violazioni e/o inosservanze delle disposizioni legislative e regolamentari, nonché delle norme del presente capitolato in materia igienico-sanitaria e/o gravi violazioni degli obblighi contrattuali non eliminate dalla ditta, anche a seguito di diffide del Comune;
- e) gravi violazioni e/o inosservanze delle norme del presente capitolato relative alle caratteristiche merceologiche;
- f) mancata osservanza del sistema di autocontrollo ex Reg. CE 852/2004;
- g) episodi accertati di intossicazione o tossinfezione alimentare derivante da colpa o dolo di operatori della ditta;
- h) inosservanze delle norme di legge relative al personale dipendente (previdenza, infortuni, sicurezza) e mancata applicazione dei contratti collettivi nazionali o territoriali, accertate tramite acquisizione di documentazione da parte delle OO.SS., Ministero del Lavoro, INPS, INAIL o Prefettura;
- i) interruzione non motivata del servizio;
- j) violazione del divieto di subappalto;
- k) violazione ripetuta delle norme di sicurezza e prevenzione;
- l) gravi danni prodotti ad impianti e attrezzature di proprietà del Comune;
- m) gravi irregolarità che possano arrecare danno agli utenti dei servizi o, anche indirettamente, al Comune;
- n) violazione dell'obbligo di permettere al Comune di vigilare sul corretto svolgimento dei servizi;
- o) inosservanza ripetuta delle prescrizioni del Comune volte ad assicurare la regolarità dei servizi, l'igiene e la pulizia dei locali della comunità alloggio ed il rispetto di leggi, regolamenti e del presente capitolato;
- p) cessione del contratto, a qualsiasi titolo, senza autorizzazione.
- q) mancato impiego del numero di unità lavorative giornaliere stabilite e/o mancato rispetto del monte ore giornaliero o settimanale previsto e concordato
- r) subappalto;
- s) cessione parziale o totale del contratto a terzi;
- t) errata somministrazione di regime dietetico particolare con grave danno all'utenza;
- u) frode;
- v) perdita di almeno uno dei requisiti di cui all'art. 80 del D.Lgs.50/2016;
- w) mancato utilizzo del bonifico bancario o postale, ovvero degli altri strumenti di incasso o pagamento idonei a consentire la piena tracciabilità delle operazioni ai sensi dell'art.3, comma 9 bis, legge n. 136/2010;
- x) mancato rispetto del patto di integrità.

Nelle ipotesi sopraindicate il contratto potrà essere risolto di diritto da parte del Comune con effetto immediato a seguito della comunicazione del Responsabile dei Servizi Sociali, a mezzo PEC, di volersi avvalere della clausola risolutiva. In tale caso, alla ditta non spetta alcun indennizzo e il Comune ha facoltà di incamerare la cauzione, salvo il maggior risarcimento del danno.

Nei suddetti casi di risoluzione del contratto, il Comune avrà la facoltà di affidare il servizio a terzi, utilizzando, se necessario, i locali e gli impianti a qualsiasi titolo gestiti dalla ditta al momento della risoluzione del contratto, per il periodo di tempo necessario a procedere al nuovo affidamento del servizio; gli oneri derivanti da ciò vanno compresi nei danni derivanti dalla risoluzione del contratto per colpa. In ogni caso è sempre fatto salvo il risarcimento dei danni derivanti da inadempienze.

Per l'applicazione delle disposizioni del presente articolo, il Comune potrà rivalersi su eventuali crediti della ditta, nonché sulla cauzione, senza necessità di diffide o formalità di sorta.

Il Comune può a sua volta risolvere il contratto per inderogabili esigenze pubbliche. Tale risoluzione va comunicata alla ditta, con PEC, entro i sei mesi antecedenti. Tale termine può non essere rispettato nel caso di nuove disposizioni normative.

Quando sia causata da gravi inadempienze contrattuali della ditta, la risoluzione potrà avere decorrenza più ravvicinata, fermo restando un termine minimo di 30 giorni.

L'applicazione della risoluzione del contratto non pregiudica la messa in atto, da parte della A.C., di risarcimento per danni subiti; la risoluzione avverrà secondo le clausole stabilite dal contratto.

In caso di morte dell'appaltatore gli eredi sono tenuti all'adempimento degli obblighi contrattuali assunti dal *de cuius* in via del tutto solidale.

Art. 45 - Risoluzione del contratto per inadempimento

Fuori dai casi indicati nel precedente articolo, il contratto può essere risolto per inadempimento rilevante di clausole essenziali, senza necessità di provvedimento giudiziario, previa diffida che contenga le contestazioni o i riferimenti a precedenti contestazioni e con la quale venga indicato al contraente un termine non inferiore a gg.15 dalla sua ricezione per l'adempimento al fine dell'eliminazione dei disservizi oggetto di contestazione.

Qualora, entro detto termine la I.A. non adempia a quanto richiesto, il contratto si intende risolto di diritto.

Alla risoluzione contrattuale si procederà inoltre qualora il concessionario si renda colpevole di grave negligenza, di gravi e/o reiterate inadempienze tali da compromettere il buon andamento del servizio, o qualora la stessa contravvenga reiteratamente agli obblighi e condizioni stabilite a suo carico dal presente capitolato ovvero qualora siano state riscontrate irregolarità non tempestivamente sanate che abbiano causato disservizio alla A.C., ovvero si sia verificato grave inadempimento del concessionario stesso nell'espletamento del servizio mediante associazione in partecipazione.

Si procederà alla risoluzione del contratto dopo tre contestazioni, effettuate con PEC, che produrrà effetto dalla data della notifica o di ricevimento.

La A.C. procederà all'incameramento della cauzione definitiva, salvo il diritto al risarcimento di tutti i danni eventualmente patiti dal Comune, compresa l'eventuale esecuzione in danno.

In caso di risoluzione del contratto la A.C. potrà scegliere eventualmente anche o di far proseguire il servizio fino al periodo di un mese dall'avviso di risoluzione alle stesse condizioni o di far proseguire il servizio per il tempo necessario a conferire incarico alla Ditta classificatasi al secondo posto nella graduatoria di gara, previa verifica dei requisiti necessari, attribuendone gli eventuali maggiori costi alla I.A. uscente.

I periti redigeranno una perizia allo scopo di stimare il valore dei beni forniti al momento della risoluzione del contratto, eventuali danni arrecati dall'Impresa al Committente saranno detratti dall'importo delle fatture presentate dalla Ditta stessa nell'ultimo mese di attività.

Art. 46 - Recesso unilaterale

E' sempre facoltà dell'Ente recedere dal contratto nei casi in cui, a suo insindacabile giudizio, vengano meno le ragioni di interesse pubblico che determinano l'esecuzione del servizio, dandone preavviso di 120 giorni alla ditta aggiudicataria.

Art. 47 - Controversie

Per qualsiasi controversia, l'Impresa non potrà sospendere il servizio né rifiutarsi di dare esecuzione alle disposizioni del Comune, ma potrà fare le proprie riserve entro 15 giorni dall'evento.

Art. 48 - Revisione dei prezzi unitari

La disciplina della revisione dei prezzi, prevista dal d.l. 17 maggio 2022, n. 50 convertita nella l. 27 aprile 2022, n. 34, non si applica in quanto la concessione non rientra nella casistica prevista dalla norma.

Art. 49 - Nota informativa ai sensi della legge sulla privacy

Si informa ai sensi degli (artt. 13 e 14 del GDPR (Regolamento UE 2016/679)., che l'Amministrazione Comunale provvederanno alla raccolta ed al trattamento dei dati personali dell'Impresa aggiudicatrice per le sole finalità connesse all'espletamento della concessione. I dati sono utilizzati e comunicati all'interno degli enti tra gli incaricati del trattamento ovvero comunicati all'avente diritto di accesso ai documenti

amministrativi ai sensi della L. 241/90 o ad altri Enti Pubblici in ottemperanza a specifici adempimenti normativi.

Art. 50 - Richiamo alla legge ed altre norme

Per quanto non espressamente previsto dal presente capitolato, si fa riferimento al Codice Civile, al D.Lgs. 50/2016 e alle ulteriori disposizioni normative in materia.

L'aggiudicatario non deve aver concluso contratti di lavoro subordinato o autonomo né aver attribuito incarichi a ex dipendenti delle Amministrazioni committenti che si trovino nella condizione di limitazione temporale della libertà negoziale. Tale limitazione riguarda i dipendenti che, avendo esercitato, negli ultimi tre anni di servizio, poteri autoritativi o negoziali per conto delle Amministrazioni committenti, non possono svolgere, nei tre anni successivi alla cessazione del rapporto di pubblico impiego, attività lavorativa o professionale presso i soggetti privati destinatari dell'attività della pubblica amministrazione svolta attraverso i medesimi poteri. È nullo il contratto concluso in violazione di quanto previsto nel presente articolo.

È fatto divieto ai soggetti privati destinatari dell'attività della pubblica amministrazione, che abbiano concluso contratti di lavoro subordinato o autonomo o abbiano attribuito incarichi a ex dipendenti pubblici che si trovino nella suddetta condizione di limitazione temporale della libertà negoziale, di contrattare con le pubbliche amministrazioni per i successivi tre anni con obbligo di restituzione dei compensi eventualmente percepiti e accertati ad essi riferiti.

L'aggiudicatario si obbliga a sottoscrivere e applicare il “Patto di integrità” degli appalti pubblici del Comune di Serrenti e pubblicato dall'Amministrazione Comunale nell'apposita sezione di “Amministrazione Trasparente”, relativo alla disciplina del comportamento degli operatori economici e del personale, sia interno che esterno, nell'ambito della presente procedura di affidamento e gestione del servizio.

Art. 51 - Contenziosi

Per tutti i contenziosi che dovessero sorgere tra l'Amministrazione Comunale ed il Concessionario, sia durante il periodo di concessione, sia al suo termine, qualunque sia la natura giuridica civile, penale o amministrativa, nessuna esclusa, il Foro competente sarà quello di Cagliari.

Art. 52 – Disposizioni finali

Il Concessionario dà atto senza riserva di sorta, di avere eseguito un attento ed approfondito sopralluogo nelle zone nelle quali dovrà svolgersi il servizio; Il Concessionario si considera, all'atto dell'assunzione dei servizi, a perfetta conoscenza dell'ubicazione dei luoghi, locali ed attrezzature nei quali dovranno espletarsi i servizi specificati nel presente Capitolato. Il Comune comunicherà al Concessionario tutte le deliberazioni, ordinanze ed altri provvedimenti che comportino variazioni alla situazione iniziale.

Per tutto quanto non espressamente previsto nel presente Capitolato, valgono le disposizioni legislative vigenti in materia, che si intendono qui integralmente trascritte.

Il RUP – Responsabile dei Servizi Sociali