

COMUNE DI LACONI

(Provincia di Oristano)

Piazza Marconi n° 1 - C.A.P. 08034 - Tel. 0782/866200 - Fax 0782/869579
E-mail -info@comune.laconi.or.it PEC protocollo@pec.comune.laconi.or.it
www.comune.laconi.or.it

AREA AMMINISTRATIVA

SERVIZIO SOCIO-ASSISTENZIALE

IL RESPONSABILE DEL SERVIZIO SOCIO-ASSISTENZIALE

CAPITOLATO D'APPALTO

PROCEDURA APERTA DI CUI ALL'ART. 60 DEL D.LGS N. 50/2016 E CON IL CRITERIO DELL'OFFERTA ECONOMICAMENTE PIU' VANTAGGIOSA AI SENSI DELL'ART. 95 COMMA 3 LETTERA "A" SULLA PIATTAFORMA TELEMATICA SARDEGNA CAT- PER L'AFFIDAMENTO IN CONCESSIONE, COSÌ COME DEFINITA ALL'ART. 3, COMMA 1, LETT. VV) DEL D.LGS 18 APRILE 2016, N° 50, DELLA "COMUNITA' ALLOGGIO PER ANZIANI S.IGNAZIO DA LACONI" SITA NEL COMUNE DI LACONI IN CORSO GRAMSCI N° 33 - *allegato IX Decreto Legislativo n.50/2016 - C.I.G. 8585651F53.*

PREMESSA

In ottemperanza a quanto disposto dalla Legge 8 novembre 2000, n. 328 e dalla L.R. n. 23 del 23/12/2005, "al fine di programmare e realizzare sul territorio un sistema integrato di interventi e servizi sociali, a garanzia della qualità della vita e dei diritti di cittadinanza" secondo i principi della Costituzione ed in conformità a quanto previsto dal D.Lgs. n. 50/2016 ss.mm.ii., il Comune di Laconi intende affidare, tramite concessione, la gestione della Comunità Alloggio "Sant'Ignazio da Laconi" sita in Laconi in Corso Gramsci 31.

Art. 1 - OGGETTO, FINALITA' E CARATTERISTICHE DEL SERVIZIO

Il presente capitolato disciplina i rapporti tra l'Amministrazione comunale di Laconi ed il concessionario per il servizio di gestione della **Comunità Alloggio per anziani**, da erogare nella struttura denominata "Comunità Alloggio per Anziani Sant'Ignazio da Laconi" sita in Laconi in Corso Gramsci, 31.

Si tratta di concessione di servizi così come definita dall'art. 3, comma 1, lett. vv) del D.lgs 18 Aprile 2016, n° 50.

La struttura ha funzionamento permanente nell'arco delle 24 ore, per l'intera settimana e per tutto l'anno, con capacità **ricettiva di 24 posti** (16 ospiti autosufficienti + 8 ospiti di cui all'art. 11, c.7, del Regolamento di attuazione della L.R. 23/2005 (come previsto nell'allegati alla Deliberazione GR 33/36 del 08.08.2013), nel modulo separato ma collegato funzionalmente al resto della struttura (comunità integrata).

La Comunità Alloggio per Anziani autorizzata ad accogliere **massimo n 16 ospiti**, si caratterizza quale struttura residenziale a carattere comunitario, caratterizzato da bassa intensità assistenziale, bassa e media complessità organizzativa, a prevalente accoglienza alberghiera destinata ad ospitare ed assistere anziani ultra sessantacinquenni autosufficienti e/o parzialmente autosufficienti che non possono o non vogliono vivere autonomamente presso il proprio nucleo familiare e richiedono servizi di tipo comunitario e collettivo.

Al suo interno devono essere garantite il soddisfacimento delle esigenze primarie e di quelle di relazione favorendo il mantenimento, attraverso l'organizzazione di adeguati servizi di prevenzione e sostegno, dell'autosufficienza psico-fisica.

Il modulo separato (comunità integrata) ma collegato funzionalmente al resto della struttura è destinato ad accogliere **massimo n° 8** ospiti di cui all'art. 11, c.7, del Regolamento di attuazione della L.R. 23/2005 (come previsto nell'allegati alla Deliberazione GR 33/36 del 08.08.2013), ossia anziani divenuti non autosufficienti in corso di inserimento, con esiti di patologie fisiche, psichiche, sensoriali o miste, stabilizzate, non curabili a domicilio.

In tale modulo sono garantite ed erogate prestazioni di natura assistenziale, relazionale e prestazioni programmate mediche e infermieristiche per il mantenimento ed il miglioramento dello stato di salute e di benessere dell'anziano ospitato.

Il gestore realizza il servizio oggetto del presente capitolato in collaborazione con il competente servizio sociale comunale, al quale compete un ruolo costante di impulso, verifica e vigilanza.

Il concessionario della Comunità Alloggio del Comune di Laconi si impegna ad assicurare alla persona condizioni di vita adeguate alla sua dignità, garantendo e favorendo:

- il soddisfacimento delle esigenze primarie;
- il potenziamento dell'autonomia personale;
- il mantenimento dell'autosufficienza psico-fisica;
- il soddisfacimento delle esigenze di relazione e socializzazione;
- la promozione di relazioni interpersonali anche attraverso iniziative culturali che ne stimolino la creatività e la partecipazione;
- la cura e la promozione delle relazioni con i familiari e la comunità circostante, il coinvolgimento degli anziani nella gestione della comunità;
- la possibilità agli ospiti di praticare liberamente la propria fede religiosa.

Il servizio è diretto al perseguimento dei seguenti obiettivi:

- fornire l'assistenza quotidiana agli ospiti, relativamente al soddisfacimento dei bisogni primari;
- sostituire e integrare l'azione della famiglia;
- favorire il recupero della persona attivando tutte le azioni necessarie ad impedirne o limitarne il degrado psico-fisico;
- permettere una adeguata vita di relazione ed una maggiore socializzazione degli ospiti;
- evitare qualsiasi forma di disadattamento ed emarginazione sociale.

Oltre a quanto sopra indicato, per l'ottimale sviluppo delle attività relative al presente appalto, il concessionario è tenuto a rendere anche le attività rappresentate nel progetto tecnico migliorativo presentato.

Il complesso delle prestazioni delle attività relative al presente appalto si intende pertanto integrato dalle proposte formalizzate in sede di offerta dall'appaltatore.

Sono comprese nell'appalto tutte le prestazioni, le forniture accessorie e le provviste necessarie per dare compiuto il servizio secondo le condizioni e le caratteristiche qualitative e quantitative previste.

In generale l'organizzazione della struttura dovrà essere finalizzata al raggiungimento dei seguenti obiettivi:

- mantenimento, valorizzazione e recupero dei livelli di autonomia degli ospiti, stimolazione della persona, soprattutto in riferimento alla alimentazione, alla mobilitazione e all'igiene;
- tutela dei diritti e della dignità personale di ciascun ospite, mediante la salvaguardia del suo patrimonio culturale, politico, religioso ed al rispetto della riservatezza;
- soddisfazione del bisogno di rapporti sociali stimolando le esigenze di tipo relazionale di ciascun ospite attraverso momenti di scambio tra gli ospiti stessi, con parenti e conoscenti, con associazioni di volontariato, nonché promuovendo le uscite all'esterno in funzione sia del recupero psicofisico, sia di prevenzione delle condizioni di emarginazione, costruendo servizi aperti all'esterno nella logica della massima integrazione col territorio;

Il servizio tenderà a garantire un continuum di prestazioni diversificate e flessibili in relazione alle specifiche necessità psicofisiche degli ospiti, tali da consentire una quotidiana e completa assistenza socio-sanitaria di base nell'ottica del mantenimento delle capacità degli ospiti o del loro miglior recupero attraverso:

- prestazioni di assistenza e prestazioni sanitarie e di contenimento del danno funzionale derivante

da patologie croniche - degeneranti che non necessitano di assistenza ospedaliera, rivolgendosi, in particolar modo, ai soggetti affetti da patologie psico-geriatriche e da malattie in fase terminale per le quali non siano prevedibili ipotesi di emergenza sanitaria;

- attività educative indirizzate al mantenimento ed accrescimento del livello di autonomia personale, al fine di facilitare il migliore adattamento possibile ai vari momenti della giornata, come cura della persona, dell'alimentazione, dell'abbigliamento e dell'igiene personale;
- continuità dei rapporti sociali e della vita di relazione creando un ambiente di vita il più possibile simile a quello di provenienza, quanto ad attività culturali e di svago; partecipazione e responsabilizzazione della famiglia d'origine ove esistente, nella predisposizione del piano di assistenza;
- ospitalità temporanea ad anziani in momentaneo stato di non autosufficienza e comunque fino alla riabilitazione.

Il concessionario dovrà assicurare le seguenti prestazioni minime:

Prestazioni professionali di Operatori Socio Sanitari (OSS)

Prestazioni professionali infermieristiche e riabilitative;

Prestazioni professionali di educatore professionale;

Prestazioni amministrative;

Prestazioni di coordinamento del personale e delle procedure;

Dovrà garantire inoltre:

- l'erogazione del servizio completo di assistenza geriatrica, diurna e notturna, per tutta la durata del presente appalto, per tutte le esigenze del quotidiano, con vigilanza continua;
- l'igiene completa della persona da effettuare quotidianamente;
- il servizio di lavanderia e stireria per tutti gli indumenti e tutta la biancheria degli ospiti;
- il trasporto e l'accompagnamento degli ospiti per visite mediche e per disbrigo delle pratiche necessarie su mezzo idoneo;
- la scrupolosa vigilanza degli ospiti durante le ore notturne, con presenza notturna minima di n°2 operatori (di cui almeno n° 1 OSS);
- il supporto alimentare composto da tre pasti giornalieri più eventuali merende o diete particolari se necessarie e/o prescritte da un sanitario;
- la pulizia e l'igiene quotidiana di tutti gli ambienti della struttura;
- il servizio riabilitativo, anche in regime di convenzione con la A.S.S.L Oristano;
- la vigilanza continua;
- i servizi ricreativi, anche di concerto con le associazioni di volontariato, che assicurino agli ospiti un livello di vita consono alle esigenze delle persone anziane;
- il servizio mensa con preparazione e somministrazione della colazione, pranzo, merenda e cena, come da menù approvato dalla A.S.S.L Oristano.
- assicurare la privacy delle persone ospitate;
- organizzare le attività nel rispetto dei normali ritmi di vita degli ospiti;
- adottare una carta dei servizi sociali, comprendente le tariffe con indicazione precisa delle prestazioni ricomprese;

- adottare un regolamento interno di funzionamento e l'organizzazione della comunità integrata che contenga: l'organizzazione del personale con specifica indicazione degli orari di lavoro, dei turni e delle responsabilità; le modalità di ammissione e dimissione; la copertura assicurativa dei rischi da infortuni o da danni subiti o provocati dalle persone accolte o dal personale; le forme di corresponsione della retta; i criteri di formazione e di funzionamento dell'organismo di rappresentanza dell'utenza;

- la predisposizione di un registro degli ospiti costantemente aggiornato;
- la predisposizione di un registro del personale costantemente aggiornato e dei soggetti che prestano la propria opera a titolo di volontariato;

Il concessionario dovrà altresì garantire le seguenti forniture:

- Prodotti per igiene degli ospiti;
- Divise e calzature del personale dipendente, nonché dispositivi di protezione individuali (guanti, ecc);
- Materiale di uso quotidiano (a scopo puramente indicativo, ma non esaustivo si indicano tutte le stoviglie, lenzuola, prodotti per la pulizia degli ambienti ecc).

Considerato l'evolversi della normativa socio- sanitaria in materia di gestione delle strutture socio sanitarie, è prevista la possibilità - da parte dell'Amministrazione Concedente e/o dell'Azienda Sanitaria Locale - di integrare la presente concessione con ulteriori interventi socio assistenziali volti ad ampliare l'offerta dei servizi erogati all'interno della Comunità.

ART. 2 - SERVIZI SEMIRESIDENZIALI

L'Amministrazione si riserva di chiedere alla ditta appaltatrice, previa determinazione delle relative tariffe diversificate, l'attivazione di alcuni servizi semiresidenziali quali:

- Soggiorno diurno: - gli ospiti che opteranno per questo tipo di soggiorno potranno usufruire del servizio nei diversi modi seguenti:
colazione, pranzo e cena;
colazione e pranzo;
pranzo;
pranzo e cena
cena;
- Soggiorno notturno: gli ospiti che opteranno per questo tipo di soggiorno, oltre che trascorrere la notte in struttura, potranno usufruire del servizio nei diversi modi seguenti:
Cena
Cena e colazione
Colazione

ART. 3 – MODALITA' DI ACCESSO E DIMISSIONE DAI SERVIZI

Il concessionario provvederà - nella persona del responsabile della struttura - all'inserimento degli utenti. Nel caso in cui le domande di accesso siano in numero maggiore rispetto ai posti disponibili, dovrà essere redatto un registro con l'elenco delle richieste pervenute in ordine di arrivo.

L'ammissione non può essere disposta senza il consenso dell'anziano da assistere o del suo amministratore di sostegno o del suo tutore o del suo curatore. Per poter essere ammessi al servizio in regime residenziale, i richiedenti devono aver compiuto i 65 anni di età ed essere in una condizione di autosufficienza per l'accesso alla Comunità Alloggio o di non autosufficienza per l'accesso alla Comunità Integrata.

L'Iter di inserimento in struttura dovrà prevedere una valutazione congiunta del Responsabile e dell'Infermiere, integrata a seconda dei casi dal Medico di Medicina generale o da altri operatori (convocazione UVT nel caso di bisogno complesso) al fine di valutare la rispondenza dell'organizzazione della struttura ai bisogni dell'utente.

L'ammissione alla struttura residenziale è di competenza del concessionario, salvo gli inserimenti

disposti tramite il Servizio Sociale Comunale.

La modulistica utile all'accesso verrà definita dal concessionario, la stessa procedura è adottata anche per la dimissione dell'utente dalla struttura.

All'aggiudicatario è richiesta l'adozione di procedure esplicitate, controllabili e valutabili nella costruzione del processo di aiuto alla persona, a partire dalla sua presa in carico. L'elenco degli inserimenti e delle dimissioni degli utenti dovrà essere trasmesso (con cadenza quadrimestrale) ai competenti uffici comunali, unitamente alla documentazione prevista. Nel caso di dimissioni dovrà essere precisata la motivazione (decesso, trasferimento, ecc).

ART 4 – PROGETTO ASSISTENZIALE INDIVIDUALIZZATO

Per ciascun ospite inserito in struttura dovrà essere redatto un Progetto Assistenziale Individualizzato (PAI) il quale dovrà contenere gli elementi relativi al programma di intervento socio-assistenziale-sanitario e riabilitativo. Il PAI dovrà essere predisposto entro i due mesi dall'inserimento dell'utente e dovrà contenere i principali obiettivi e le prestazioni per garantire l'integrazione degli interventi socio sanitari erogati. Alla stesura del PAI partecipano l'utente e/o familiari e tutti gli operatori (interni e/o esterni) impegnati nel programma personalizzato. Il PAI dovrà essere aggiornato ogni sei mesi e/o ogni qual volta risulti necessario in base alla situazione del singolo paziente.

Il PAI dovrà essere contenuto nella rispettiva cartella personale dell'utente – custodita presso la struttura.

L'Ufficio di servizio sociale comunale effettuerà controlli periodici al fine di verificare la regolare tenuta della documentazione in base agli standard previsti nel presente capitolato e nella normativa vigente.

ART. 5 - LOCALI, ATTREZZATURE E CAPACITA' RECETTIVA

1. Il Comune di Laconi per la gestione della struttura e dei servizi annessi, concede in uso, dietro corresponsione di un canone, la struttura, attrezzata e arredata nello stato di fatto e di diritto in cui si trova e destinata a Comunità Alloggio. I locali sono concessi con vincolo di destinazione.
2. All'atto dell'avvio delle attività verrà redatto lo stato di consistenza degli immobili, degli impianti, degli arredi e delle attrezzature contenente tutti gli elementi utili a documentare lo stato di fatto e diritto in cui si trovano.
3. Lo stato di consistenza, sottoscritto dai rappresentanti del Comune e del gestore, costituirà parte integrante del verbale di consegna della struttura.

ART. 6 - DURATA DELLA CONCESSIONE

La concessione avrà una durata di anni 5 (CINQUE) a decorrere dalla data di stipula del contratto.

E' prevista una opzione di rinnovo, per ulteriori anni 5, a giudizio dell'amministrazione, previa valutazione con esito positivo del servizio effettuato.

Il concessionario è comunque tenuto a garantire, nelle more dell'espletamento della nuova gara e per un periodo massimo di mesi 6, su richiesta del comune, la prosecuzione del servizio agli stessi patti e condizioni.

La struttura è in possesso 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 di 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:

Effettuare la presentazione all'ufficio SUAP del Comune dell'apposita denuncia di inizio di attività (DUAAP) e a porre in essere quant'altro necessario alla regolare funzionalità della struttura. L'Amministrazione Comunale non si ritiene vincolata 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 gestione della struttura, per causa non imputabile al Comune, o qualora la ditta non acquisisca le sopraccitate autorizzazioni, i cui oneri sono a totale carico della ditta aggiudicataria. La stipula del contratto concessorio è in ogni caso subordinata alla permanenza dell'autorizzazione al funzionamento della stessa, nonché all'accreditamento di cui all'art. 43 L.R. 23/2005, senza che l'aggiudicatario possa in merito vantare alcuna pretesa, neanche a titolo risarcitorio.

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 dalla delibera G.R. n. 33/36 del 8 agosto 2013 come approvata definitivamente con delibera G.R. 50/17 del 03.12.2013 ed in particolare 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.

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 de 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 dal presente capitolato;

Osservare scrupolosamente, oltre le regole e obblighi previsti nel presente 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 all'ente concedente nell'espletamento della sua attività. Sarà obbligo della ditta provvedere ad assumere tutte le cautele necessarie a garanzia della tutela della sicurezza e dell'incolumità del personale e verso terzi, ospiti inclusi. Ogni e qualsiasi 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 del presente capitolato, delle norme contrattuali, legislative e regolamentari vigenti, sia igienico - sanitari che giuridici - amministrativi e sia in materia di prevenzione infortuni e rapporti di lavoro ed ogni altra prescrizione attinente il servizio svolto.

Garantire che tutti i servizi siano espletati nel pieno rispetto del presente capitolato, in osservanza alle modalità di erogazione, gestione e funzionamento del progetto di gestione e delle proposte integrative e migliorative offerte in sede di aggiudicazione dell'appalto.

Il mancato rispetto di quanto precede comporterà la decadenza dell'affidamento.

ART. 7 DISCIPLINA FINANZIARIA DEL SERVIZIO - RETTE A CARICO DELL'UTENZA

1. Tutti i servizi descritti nel presente capitolato, compresi la gestione e la manutenzione delle strutture e degli impianti, verranno svolti a cura e spese del concessionario, mediante la propria organizzazione ed a suo rischio, con propri capitali ed eventuali ulteriori mezzi tecnici.

2. Il concessionario si impegna a pagare al Comune di Laconi il canone di concessione stabilito in sede di gara.

3. In caso di ritardato pagamento si applicheranno gli interessi di legge sulla somma dovuta.

4. La retta mensile è determinata in Euro 1.400,00 per ospiti autosufficienti ed in Euro 1.600,00 per gli ospiti non autosufficienti, così come previsto dalla Deliberazione della G.C. n° 63 del 02.12.2020.

Trattandosi di pubblico servizio da gestire in regime di concessione, la controprestazione a favore del concessionario consiste unicamente nel diritto di gestire funzionalmente la struttura in uso e di sfruttare economicamente l'opera per tutta la durata della concessione. Pertanto, per far fronte agli oneri di gestione il concessionario farà affidamento sui proventi dell'attività svolta, derivanti dalla riscossione di rette, provvidenze e/o finanziamenti che dovessero essere previsti dalla normativa nazionale o regionale in materia.

Non costituisce alcun impegno per il concedente la presenza di un numero di ospiti inferiore a quella massima, pertanto l'aggiudicatario si intende compensato con il corrispettivo che lo stesso ricava dalla gestione.

Per le prestazioni rese agli ospiti il concessionario incamererà direttamente dagli utenti o dai loro familiari, le rette dovute per l'ospitalità nella Comunità alloggio.

ART. 8 - CORRISPETTIVO

1. Il corrispettivo delle prestazioni dovuto al gestore è a totale carico dell'utente, fatti salvi gli interventi del comune a favore di cittadini bisognosi nei modi e nelle forme di legge ed in osservanza dei criteri e modalità stabiliti dall'amministrazione comunale.

2. L'Amministrazione non garantisce un numero minimo di utenti e pertanto il rischio della gestione è a completo ed esclusivo carico dell'aggiudicatario.

ART. 9 - ONERI A CARICO DEL CONCESSIONARIO

1. Il concessionario dovrà provvedere in proprio alla gestione del servizio, con ciò intendendosi che dovrà far carico allo stesso concessionario ogni e qualsivoglia spesa inerente la gestione del servizio ed in particolare:

- le spese di acquisizione, organizzazione e di 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;
- l'aggiornamento professionale del personale in servizio;
- quanto necessario per la fornitura dei pasti relativi alla prima colazione, pranzo, merende e cena agli ospiti della Comunità, compresi naturalmente gli alimenti. Il servizio mensa deve essere funzionante tutti i giorni dell'anno. Il gestore deve provvedere alla preparazione e somministrazione dei pasti per colazione, pranzo e cena, con approntamento della sala, sistemazione e assistenza, riordino e pulizia della sala e delle stoviglie. Il gestore è tenuto altresì, quando necessario, alla eventuale somministrazione di pasti in camera.
- La fornitura di biancheria, lenzuola, federe, coprirete, copri materasso, coperte, stoviglie, strofinacci, camici e vestiario per il personale e quanto altro necessario per lo svolgimento del servizio;
- l'acquisto del gas per il funzionamento della cucina della Comunità;
- le spese relative alla telefonia fissa, energia elettrica, acqua, comprese le conseguenti vulture delle utenze, e comunque tutte le spese generali di funzionamento;
- le spese di riscaldamento e di condizionamento;
- la dotazione minima di materiali e attrezzature indispensabili per garantire interventi di

primo soccorso;

- le spese per lo smaltimento dei rifiuti speciali, per smaltimento oli, ecc;
 - le tasse per la raccolta dei rifiuti solidi urbani;
 - l'acquisto di tutti i materiali di consumo per la pulizia e disinfezione di tutti i locali e per il servizio di lavanderia e stireria;
 - acquisto di saponi, shampoo, balsami e quanto altro necessario per la pulizia personale degli ospiti della Comunità;
 - le spese per lo svolgimento del servizio di guardaroba, lavanderia, rammendo e stireria;
 - abbonamento RAI, pagamento TARSU;
 - la pulizia quotidiana di tutti gli ambienti della struttura;
 - la pulizia straordinaria di tutti gli ambienti, da effettuarsi almeno due volte al mese ed ogni qualvolta se ne rilevi la necessità;
 - l'assistenza completa agli ospiti, sia diurna che notturna;
 - la cura dell'igiene personale degli ospiti;
 - l'assistenza e la cura degli anziani in caso di prescrizioni mediche;
 - le spese per le eventuali **integrazioni** delle dotazioni di arredi, attrezzature e quant'altro occorrente per l'esecuzione del servizio;
 - Divise, calzature, dispositivi di protezione individuale e di ogni altro equipaggiamento per il personale;
 - ogni altra spesa accessoria necessaria alla piena funzionalità della struttura e del servizio.
2. Il concessionario s'impegna inoltre ad avvalersi dei locali, degli impianti, e delle attrezzature e dei beni mobili concessi in uso dall'Ente in modo corretto e diligente, rispondendo comunque di ogni danno causato da imperizia, negligenza ovvero da imprudenza nella gestione. Il concessionario inoltre non può apportare modifiche strutturali, se non preventivamente concordate con l'amministrazione comunale, pena la decadenza immediata della concessione.

ART. 10 - MANUTENZIONE DELLA STRUTTURA, DEGLI IMPIANTI, DEGLI ARREDI E DELLE ATTREZZATURE

1. Il concessionario è tenuto alla manutenzione ordinaria e straordinaria degli immobili (restano a carico del Comune soltanto gli eventuali interventi di manutenzione straordinaria, relativi alla struttura dell'edificio o ai suoi impianti, che si rendessero necessari per cause non conoscibili dal concessionario al momento dell'effettuazione del sopralluogo), degli impianti, arredi e attrezzature in dotazione.
2. Il soggetto gestore è obbligato a garantire un uso corretto e diligente dell'intera dotazione concessa in uso dal Comune ed un utilizzo della medesima esclusivamente per il servizio oggetto di concessione nel rispetto di quanto stabilito dal presente Capitolato.
3. Il soggetto concessionario si impegna a custodire ed a mantenere in buono stato ed efficienti, con interventi di manutenzione programmata (comprese le c.d. "revisioni"), gli immobili, gli impianti, i beni e le attrezzature ad esso concessi in uso, ad utilizzare gli stessi per il servizio di cui al titolo di gara e a consegnare detti beni al Comune alla scadenza o comunque alla cessazione del contratto, in buone condizioni (cioè compatibili con la normale usura).
4. Restano naturalmente a carico del concessionario le spese per la eventuale riparazione o sostituzione dei presidi.
5. Il concessionario deve tenere un registro degli interventi eseguiti. Al termine della concessione il soggetto gestore dovrà redigere un inventario, da consegnare all'amministrazione comunale, di tutti gli arredi e le attrezzature della struttura con l'indicazione dello stato di conservazione e di funzionamento dei medesimi.

ART.11 – EROGAZIONE DEL SERVIZIO MENSA

Il servizio è rivolto alla preparazione dei pasti (colazione, pranzo, merenda e cena) per gli ospiti alloggiati nella struttura.

La preparazione dei pasti deve avvenire con il sistema tradizionale di cottura dei cibi, con esclusione di cibi precucinati, utilizzando derrate alimentari di primissima qualità ed in conformità delle tabelle merceologiche e dietetiche e del menu bi-settimanale all'uopo predisposti dal servizio medico della A.S.S.L Oristano;

I pasti dovranno essere preparati presso il centro di cottura già disponibile nei locali della struttura. Tutti i predetti requisiti e le autorizzazioni dovranno essere in possesso del concessionario prima dell'inizio dello svolgimento del servizio.

Il pasto deve comprendere un primo piatto, un secondo piatto, un contorno di stagione, pane, frutta o dessert ed acqua minerale, secondo quanto previsto dalla tabella dietetica e dal menù settimanale. Le qualità e le quantità degli alimenti da preparare sono in stretto rapporto alle grammature indicate dalla tabella dietetica e dal menù settimanale ed al numero delle presenze giornaliere al servizio di refezione.

L'aggiudicatario dovrà adeguarsi, senza oneri aggiuntivi a carico dell'utenza, a specifiche variazioni della dieta dipendenti da patologie allergiche e/o intolleranze alimentari e prescrizioni mediche connesse allo stato di salute dell'anziano.

E' consentita la temporanea e limitata variazione del menù solo nei seguenti casi d'emergenza:

- guasti di uno o più impianti e/o di una o più attrezzature sia produttive che conservative;
- interruzione delle fonti energetiche;
- Qualsiasi evento che abbia reso non più commestibile e/o adeguato i piatti in programma.

In caso di cambio di menù l'impresa dovrà essere in grado di approntare tempestivamente approvvigionamenti alternativi in tempi utili alla normale esecuzione del servizio.

In ogni caso, i generi alimentari da utilizzare dovranno essere conformi alla vigente normativa. Per ciascun prodotto impiegato la ditta dovrà disporre di informazioni chiare e sintetiche che ne chiariscano esattamente l'origine; sono da privilegiare prodotti definiti a Denominazione di Origine Protetta (prodotti DOP) e ad Indicazione Geografica Protetta (prodotti IGP) secondo quanto definito nelle vigenti disposizioni di settore.

I prodotti alimentari dovranno avere confezione ed etichettatura conformi alle normative vigenti (D.Lgs. n. 109/92, D.Lgs. n.77/93, D.Lgs. n. 68 del 25/02/2000 e D.Lgs. n. 259 del 10/08/2000; D.Lgs. 231/2017 che adegua la normativa nazionale e sanziona la violazione delle disposizioni previste dal Regolamento UE 1169/2011) e successive modifiche ed integrazioni). Per le carni bovine, l'etichettatura rispetterà anche quanto fissato dal D.Lgs. 58/2004 SS.MM.II..

Non sono ammesse etichettature incomplete, non in lingua italiana, con diciture poco chiare o poco leggibili o comunque equivocabili; le confezioni utilizzate anche solo parzialmente, dovranno mantenere leggibile l'etichetta.

L'impresa dovrà acquisire dai fornitori e rendere disponibili al Comune idonee certificazioni di qualità e/o dichiarazioni di conformità delle derrate alimentari alle vigenti leggi in materia.

L'impresa dovrà stabilire un sistema di approvvigionamento delle materie prime che presuppone un'attenta selezione, codifica e qualificazione di prodotti e fornitori, rendendo disponibile al Comune le schede tecniche dei prodotti stessi.

L'aggiudicatario dovrà altresì dotarsi del manuale di autocontrollo per i locali del refettorio, nel quale sia previsto il monitoraggio batteriologico e chimico, con frequenza trimestrale, presso un laboratorio riconosciuto, degli alimenti somministrati attraverso prelievi effettuati su campioni.

Al fine di adeguare il servizio alle esigenze igieniche e dietetiche, il gestore è tenuto ad osservare che gli alimenti rispondano ai requisiti richiesti dalle vigenti leggi. L'Amministrazione concedente si riserva di effettuare controlli sull'esecuzione del servizio e disporre quanto necessario per verificare la corrispondenza qualitativa e quantitativa delle materie prime e dei pasti serviti alle tabelle dietetiche e merceologiche in vigore, avvalendosi delle autorità a ciò preposte secondo la legislazione vigente.

L'aggiudicatario è tenuto a predisporre, attuare e mantenere una o più procedure basate sul sistema HACCP ai sensi del Reg. CE 852/2004 ss.mm.ii. e garantire il rispetto di tutte le norme di cui al piano di sicurezza previsto dalla Ditta.

Sono a carico dell'aggiudicatario tutte le spese necessarie per l'attuazione delle suddette norme.

L'aggiudicatario dovrà rendersi disponibile ad adeguare o modificare il piano di autocontrollo su richiesta della competente Autorità Sanitaria.

Il servizio in questione potrà inoltre essere offerto in favore di utenti esterni (per un massimo di 10 utenti contemporaneamente), segnalati dal Servizio Sociale del Comune o su richiesta del singolo utente o del nucleo familiare dello stesso. L'utente corrisponderà l'importo mensile dovuto per ogni pasto consumato direttamente al Concessionario. Nel caso in cui il concessionario intenda offrire tale servizio dovrà prevedere modalità e costi nel progetto nell'offerta migliorativa del disciplinare di gara.

ART. 12 - PRESTAZIONI MINIME GARANTITE

Mensa

1. Tutti gli ospiti hanno diritto ad uguale trattamento per il vitto in base alla tabella dietetica validata dal Servizio d'Igiene Pubblica della ASL di Oristano;
2. Eventuali trattamenti speciali, per motivi di salute, debbono essere prescritti dal medico di fiducia e devono essere assicurati senza costi aggiuntivi sia a carico del Comune, sia a carico dell'utente;
3. Sono previsti tre pasti principali (colazione, pranzo e cena) e due piccole merende;
4. Nei giorni di festa verrà garantito un pranzo speciale che rispecchi i desideri espressi dagli ospiti della Comunità. I giorni di festa stabiliti sono: Natale, Pasqua, Capodanno, Tutti i Santi, il Patrono e Ferragosto;
5. Il menù sarà presentato con cadenza settimanale e prevederà sempre una scelta di primi, di secondi e contorni.
6. Il menù sarà affisso nella bacheca e comunicato per tempo agli ospiti.
7. Il servizio potrà essere erogato a favore di utenti segnalati dal servizio sociale comunale nel rispetto delle tariffe previste.
8. Il servizio a carico del concessionario prevede, in particolare:
 - a. la preparazione, fornitura e somministrazione dei pasti in tutti i giorni dell'anno, sia feriali che festivi;
 - b. la fornitura di generi alimentari.

9. Il concessionario è obbligato ad effettuare tutte le azioni necessarie per la realizzazione del suddetto servizio (ad esempio apparecchiatura, riassetto cucina, ecc.).

10. La preparazione e il confezionamento dei pasti avviene mediante utilizzo delle cucine della struttura. Eventuali soluzioni alternative individuate dal gestore dovranno essere necessariamente approvate preventivamente dal comune.

11. 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.

12. 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.

13. 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.

14. Il personale impiegato deve essere in possesso delle idonee qualifiche e di tutto quanto previsto dalla normativa vigente.

15. 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.

Prestazioni Assistenziali

1. Il concessionario dovrà garantire il pieno e completo soddisfacimento delle esigenze della persona, garantendo il permanere delle condizioni di autosufficienza delle persone e limitando il decadimento delle condizioni personali.

2. Le prestazioni comprendono azioni di sostegno nei seguenti settori:

- Igiene personale: igiene di mani e viso, igiene intima quotidiana e doccia almeno tre volte la settimana e comunque ogni qualvolta l'ospite ne faccia richiesta. Cambio panno e pulizia ogni qual volta si renda necessario. Barba quotidiana. Taglio di capelli almeno bimestrale ed ogni qualvolta si renda necessario.

- Aiuto al movimento: mobilitazione delle persone secondo il loro grado di autosufficienza, con prescrizioni indicate dal medico di medicina generale nei casi più gravi. Di norma aiuto al sollevamento dal letto e il suo rientro, accompagnamento nei locali comuni e aiuto alla vestizione e svestizione due volte al giorno, al mattino e al pomeriggio.

- Aiuto all'alimentazione: sostegno in funzione delle condizioni di autosufficienza

Prestazioni sanitarie

1. Gli ospiti hanno diritto alle prestazioni socio-sanitarie in fattiva collaborazione con il medico di base e/o di riferimento delle strutture ASL o convenzionate o private.

2. Le spese relative all'acquisto di medicinali saranno a totale carico degli ospiti, loro familiari o referenti, così come quelle connesse all'accompagnamento presso le strutture sanitarie.

Attività di animazione e socializzazione

Il gestore dovrà eseguire il piano di attività di animazione presentato in fase di gara.

Servizi Generali

Lavanderia stireria rammendo guardaroba

1. Il presente Servizio ha per oggetto:

a. Fornitura, lavaggio, stiratura e piegatura di biancheria piana per la Comunità Alloggio. 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.

b. 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.

c. 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.

2. La raccolta e la riconsegna degli indumenti personali, per evitare disguidi, deve avvenire in confezioni individuali per ciascun anziano.

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

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

5. 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.

6. Nell'espletamento del servizio 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.

Trasporto e Accompagnamento

1. Servizi di accompagnamento per motivi personali (visite ad amici e a familiari, visite mediche, gite e visite di piacere) sono escluse dal presente capitolato e regolate in rapporto individuale fra struttura e ospite.

Segretariato Sociale

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

Servizio pulizia locali

1. Il concessionario deve garantire un'adeguata pulizia dei locali della struttura affidata.

2. Per assicurare un alto grado di igiene ambientale e per abbattere i rischi di infezione, sempre latenti in strutture comunitarie, nonché per garantire un corretto mantenimento dell'estetica dei luoghi, sono previsti i seguenti interventi:

- **a.** la pulizia con frequenza giornaliera dal lunedì alla domenica (compresi i festivi) per i seguenti locali: camere da letto, servizi igienici, ingressi, parti comuni, scale, spogliatoi, soggiorni, cucina, refettorio, davanzali esterni - ripostigli;

- **b.** operazioni da eseguirsi con modalità e tempi rispondenti a garantire il massimo rispetto delle norme igieniche: sanificazione cucina e servizi igienici (piastrelle, pavimenti, arredi esterni, sanitari, ecc.) intesa come intervento che, oltre all'azione detersiva della pulizia, impiega un insieme di metodiche per rendere i diversi spazi abitativi privi di rischi che l'eventuale presenza di elementi inquinanti possano determinare. Non solo rimozione dello sporco ma rimozione delle fonti patogene;

- pulizia termosifoni;

- disinfezione pavimenti;

- lavaggio vetri, telai, infissi;

- pulizie a fondo delle camere;

-spolveratura ad umido di griglie di aspirazione, contro soffittature e apparecchi di illuminazione;

- aspirazione polvere poltrone in tessuto, divani, sedie;

- lavaggio a fondo di tutti i locali;

- pulizia straordinaria, con lavaggio e sanificazione, di poltrone, divani e tendaggi;

- interventi di disinfestazione.

3. Gli orari di intervento devono rispettare le esigenze della struttura affidata e comunque devono essere tali da non costituire intralcio alle normali attività della struttura.

4. Il concessionario deve provvedere direttamente a sue spese a tutte le prescrizioni previste dal presente Capitolato utilizzando mezzi, attrezzature, prodotti conformi alle vigenti norme di legge e provvedere alla dotazione dei materiali per i servizi igienici quali carta igienica, sapone liquido, asciugamani di carta.

5. L'impiego di attrezzi e macchinari, la loro scelta, le caratteristiche tecniche devono essere rispondenti allo svolgimento degli interventi programmati nella struttura; devono essere tecnicamente efficienti, mantenuti in perfetto stato e dotati di tutti gli accessori atti a proteggere e salvaguardare l'operatore e i terzi da eventuali infortuni, nonché dotati del contrassegno dell'Impresa. Tutte le attrezzature dovranno essere conformi a quanto previsto dalle normative antinfortunistiche vigenti.

6. Presso la struttura affidata, per ogni prodotto utilizzato devono essere conservate le relative schede di sicurezza per l'eventuale consultazione (in caso di visite ispettive, controlli da parte dell'Amministrazione Comunale, ecc.).

7. Il personale addetto al servizio di pulizia locali deve: essere a conoscenza delle modalità di esecuzione del servizio stesso secondo le modalità richieste dal presente capitolato e dovrà essere consapevole dei locali in cui è tenuto ad operare:

- essere munito di apposito tesserino di riconoscimento;

- indossare un idoneo abito da lavoro;

- mantenere un contegno irreprensibile e rispettoso nei confronti delle persone con cui venga a contatto, durante l'espletamento del servizio;

- mantenere il segreto d'ufficio su fatti e circostanze di cui sia venuto a conoscenza nell'espletamento dei propri compiti;

- essere addestrato all'utilizzo dei prodotti e quindi avere una preparazione tecnica ed un'esperienza sperimentata.

8. Deve, inoltre, essere dotato di idonee calzature e di tutti i mezzi di protezione predisposti in materia di norme di sicurezza e di infortunistica quali: guanti, mascherine antipolvere, ecc.

Pulizia cura e sistemazione delle aree verdi

1. L'ente gestore dovrà curare la manutenzione e la sistemazione delle aree verdi della struttura curando la manutenzione settimanale dei giardini e provvedendo all'acquisto di quanto necessario (piante, fiori, sementi, attrezzatura etc).

ART. 13 - PERSONALE - GENERALITÀ

1. La Ditta Concessionaria per l'espletamento del servizio di gestione della struttura residenziale e dei servizi annessi dovrà fare riferimento agli standards 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 implichino adeguamento del personale.

E' auspicabile che il concessionario assuma e mantenga in servizio per tutta la durata della concessione il personale alle dipendenze del precedente gestore, con applicazione del CCNL vigente. Ciò al fine della salvaguardia dei livelli di occupazione e della tutela degli ospiti garantendo continuità assistenziale.

N.B. La ditta partecipante è tenuta alla presentazione, a pena di esclusione, di un Piano di riassorbimento del personale precedentemente impiegato presso la struttura. Il predetto piano costituisce oggetto di valutazione dell'offerta, con attribuzione del relativo punteggio.

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.

E' 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;

degli operatori incaricati dell'espletamento dei servizi oggetto di concessione, sottoscritti dal legale rappresentante e dagli stessi operatori, con l'indicazione dei servizi prestati, relativi enti e periodi di lavoro.

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

3. Eventuali variazioni del personale dovranno essere comunicate con le stesse modalità a cadenza mensile.

4. 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.

ART. 14 - PERSONALE- specificazioni

Per lo svolgimento dei servizi il concessionario dovrà fare riferimento agli standard vigenti in materia di personale e alle qualifiche professionali riconosciute dalla Regione Autonoma della Sardegna Assessorato dell'Igiene e Sanità e Assistenza Sociale e della legislazione nazionale vigente. Utilizzerà, pertanto le figure professionali adeguate, garantendo il rapporto operatori/utenti come da disposizioni legislative vigenti, al fine di garantire un servizio di assistenza strutturato e organizzato in modo tale da offrire agli utenti tutte le cure e le necessarie prestazioni, impiegando la seguente tipologia di personale:

1) Responsabile della struttura (In possesso di Laurea breve e/o specialistica in ambito educativo, socio sanitario, psicologico, gestionale, aziendale e/o giuridico o dotato di esperienza almeno quadriennale 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 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 socio - sanitaria.

- **Educatore professionale** (qualifica di Pedagogista e/o di laurea in scienze dell'educazione).

Svolge attività di programmazione, organizzazione e gestione delle attività socio-educative 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;

- **Personale addetto all'assistenza di base** (qualifica di assistente domiciliare e dei servizi tutelari e/o di operatore socio sanitario);

Aiuto alla persona nello svolgimento delle attività giornaliere (alzarsi dal letto, igiene personale, vestizione, aiuto nella somministrazione dei pasti e nella deambulazione).

Interventi igienico-sanitari;

Collaborazione nella stesura del piano individualizzato;

Accompagnamento per visite mediche e accesso ai servizi territoriali;

Collaborazione con gli altri professionisti negli interventi riabilitativi e sanitari;

1) Cuoco (qualifica di “operatore ai servizi di ristorazione - cucina” o titolo equivalente);

Approvvigionamento e conservazione dei viveri;

Preparazione pasti;

Riordino della cucina e delle relative attrezzature.

5) 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 socio-assistenziali.

Pulizia ordinaria e straordinaria dei locali della struttura;

Servizio di lavanderia, stireria e guardaroba;

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).

- **Personale sanitario:** infermiere professionale (qualifica di infermiere professionale);

Dovranno essere garantiti i servizi di assistenza infermieristica in relazione a quanto previsto nei piani personalizzati. L’infermiere è responsabile dell’Infermeria, vigila sulla corretta somministrazione delle terapie farmacologiche e svolge tutte le funzioni sanitarie connesse alla propria professione.

1) Personale sanitario: terapeuta della riabilitazione (qualifica di terapeuta della riabilitazione);

Il concessionario si impegna a garantire il servizio di riabilitazione, anche attraverso convenzione con l’Azienda Sanitaria Locale.

8) Personale Amministrativo

Il concessionario dovrà disporre di un apparato amministrativo per le attività connesse al funzionamento della struttura.

9) Manutentore

Il concessionario deve disporre di personale adibito alla manutenzione della struttura, impianti, attrezzature, aree esterne.

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 di n° 3 anni nei servizi oggetto del presente appalto per almeno l'80% del personale impiegato. La Ditta aggiudicataria dovrà fornire - entro dieci giorni - i nominativi del personale da inserire nel servizio con allegata dichiarazione attestante la qualifica professionale e l'esperienza maturata nel settore.

ART. 15 - PERSONALE - mansioni

Le mansioni del personale sono quelle previste dalla normativa vigente in materia e dal vigente CCNL.

ART. 16 OBBLIGHI DEL CONCESSIONARIO NEI CONFRONTI DEL PROPRIO PERSONALE

1. Il concessionario si obbliga ad applicare o fare applicare integralmente nei confronti di tutti gli operatori e dei soci lavoratori impiegati nell'esecuzione del servizio le condizioni economiche e normative previste dai contratti collettivi nazionali e territoriali di lavoro della categoria, vigenti nel territorio di esecuzione del contratto, assumendo a proprio carico tutti gli oneri relativi con esclusione di ogni diritto di rivalsa e di indennizzo nei confronti dell'Amministrazione Comunale.

2. L'Amministrazione non assume alcuna responsabilità per danni, infortuni ed altro, che dovessero derivare al concessionario ed ai suoi dipendenti o a terzi nell'esecuzione del servizio.

3. L'Amministrazione si riserva, comunque, la facoltà di verificare, presso gli uffici competenti e secondo le modalità ritenute più opportune, la regolarità dei contratti di lavoro del personale impiegato nel servizio.

4. Il Comune provvederà ad acquisire d'ufficio il documento unico di regolarità contributiva (DURC) dagli istituti o dagli enti abilitati e procederà periodicamente e per tutta la durata del contratto ad effettuare controlli incrociati presso gli enti previdenziali e assistenziali sulla regolarità contributiva dichiarata all'atto della stipula del contratto.

5. il concessionario dovrà presentare al Comune, prima dell'inizio del servizio, la documentazione relativa alla cauzione definitiva e alla stipulazione di apposita polizza di assicurazione.

6. Il personale addetto al servizio dovrà essere opportunamente istruito dal concessionario circa le modalità di esecuzione del servizio e di tutte le attività da effettuarsi; dovrà essere idoneo a svolgere le prestazioni richieste e possedere i prescritti requisiti d'igiene e sanità.

7. Tutto il personale impiegato dovrà risultare in possesso delle certificazioni di qualifica richieste ed essere formato per l'esatto adempimento degli obblighi assunti in relazione alle particolari caratteristiche del servizio, dimostrando di essere a conoscenza delle norme di sicurezza, delle corrette procedure di intervento in tutte le operazioni che gli competono e di essere in grado di assicurare metodologie prestazionali atte a garantire un elevato standard qualitativo del servizio complessivo.

ART. 17 - ADEMPIMENTI A CARICO DEL CONCESSIONARIO

1. Nella struttura dovrà tenersi apposito registro delle presenze giornaliera, timbrato e firmato in ogni pagina. Il personale della Ditta dovrà apporre la propria firma all'ingresso ed all'uscita con l'indicazione dell'orario. In caso di assenza temporanea o cessazione del personale previsto nel contratto, la ditta è obbligata alla sostituzione immediata con altra unità della stessa qualifica e esperienza professionale.

2. Il concessionario dovrà dare immediata comunicazione scritta all'Amministrazione comunale dell'avvenuta sostituzione e dei nominativi delle nuove unità lavorative trasmettendo, inoltre, la relativa documentazione.

3. L'attività degli operatori deve essere organizzata e coordinata in modo tale da non comportare carenze nei servizi diurni e notturni, secondo quanto stabilito dalla normativa vigente; pertanto il servizio di assistenza agli ospiti deve essere garantito 24 ore su 24, tutti i giorni della settimana festivi compresi e deve essere, inoltre, garantita in qualsiasi momento la presenza di personale qualificato. Resta escluso ogni rapporto diretto e di subordinazione fra l'Amministrazione e il personale incaricato dalla Ditta.

ART. 18 - SERVIZIO CIVILE, SERVIZIO CIVILE VOLONTARIO E VOLONTARIATO

E' ammesso l'inserimento all'interno della struttura residenziale di persone in Servizio Civile Nazionale, volontari e tirocinanti e condannati a lavori di pubblica utilità.

La collaborazione delle suindicate persone, di ambo i sessi, è autorizzata a condizione che:

a) L'attività di eventuali persone in servizio civile, volontari, tirocinanti e condannati ai lavori di pubblica utilità, deve essere considerata aggiuntiva e non sostitutiva, rispetto a quella solta dal personale impiegato dal Concessionario. Alla copertura assicurativa delle persone in Servizio Civile, assegnate direttamente dall'Ufficio Nazionale per il Servizio Civile, deve provvedere il concessionario, per le associazioni di volontariato, provvedono per i propri soci e per i condannati a lavori di pubblica utilità provvede il Comune di Laconi;

b) Qualora si intendano attivare progetti che prevedano l'impiego dei singoli cittadini tirocinanti, non afferenti ad organizzazioni di volontariato e/o associazioni, il concessionario è tenuto a garantire la necessaria copertura.

c) E' altresì autorizzato l'inserimento, a scopo di tirocinio, di allievi frequentanti corsi di formazione, riconosciuti da Enti Pubblici, per le figure professionali di qualifica corrispondente a quelle operanti nel servizio stesso.

ART. 19 - OBBLIGHI DEL GESTORE

1. In relazione al contenuto del contratto che verrà stipulato con l'aggiudicatario, sono individuati i seguenti obblighi del concessionario:

a) rispetto di tutte le condizioni stabilite nel bando e nel capitolato;

b) rispetto di quanto dichiarato in sede di gara in merito alle proposte migliorative;

c) accettazione della superiore vigilanza dell'Ente appaltante sul funzionamento del servizio;

d) deposito presso il Comune di Laconi del Piano di Autocontrollo - H.A.C.C.P., elaborato ai sensi dell'art. 3 del D. Lgs n. 155/1997, i cui oneri diretti e indiretti sono ad esclusivo carico dell'affidatario; resta inteso che il comune di Laconi si adopererà per quanto di propria competenza per gli adempimenti connessi al disbrigo delle suddette procedure.

e) esonero per il Comune di Laconi da ogni e qualsiasi azione che possa essergli intentata da terzi o per mancato adempimento degli obblighi contrattuali e per trascuratezza o per colpa nell'adempimento dei medesimi;

f) assunzione di ogni responsabilità, verso l'Amministrazione, del buon andamento di tutti i servizi assunti e della disciplina e della correttezza del personale impiegato;

g) assunzione di ogni responsabilità civile e penale dei danni prodotti a terzi dal personale impiegato nell'esercizio delle proprie funzioni;

h) la nomina di un **coordinatore/referente di struttura**, che garantisca all'occorrenza la propria immediata disponibilità:

- responsabile della tenuta dei rapporti tra la struttura ed il servizio sociale comunale;

- responsabile della corretta tenuta della seguente documentazione:

- Archivio contenente i fascicoli personali di ciascun ospite, contenenti i dati anagrafici e i legami parentali, i familiari di riferimento, le caratteristiche psico-fisiche della persona, eventuali malattie, tabelle dietetiche personalizzate, esigenze e bisogni, controlli sanitari cui è sottoposto durante l'anno ed ogni altra informazione utile;
- Archivio contenente i fascicoli personali di ciascun operatore contenente i dati anagrafici, il documento di identità, copia dei titoli di studio e delle qualifiche professionali, ruolo e funzioni all'interno della struttura;
- Prospetto riepilogativo settimanale dei turni, con indicazioni dei nomi del personale e degli orari e turni previsti;

- responsabile:

- del coordinamento delle risorse umane che operano all'interno della struttura, e della creazione delle condizioni necessarie affinché ogni professionalità possa operare secondo le proprie competenze per il raggiungimento degli obiettivi comuni;
- della turnazione degli operatori, che dovrà essere integrata e coordinata con la turnazione di tutte le figure professionali che compongono il gruppo di lavoro;
- convocazione settimanale delle riunioni del personale dirette alla programmazione delle attività;
- della presentazione all'amministrazione comunale di una dettagliata relazione trimestrale riepilogativa dell'andamento generale della struttura (a titolo esemplificativo e non esaustivo: flussi degli ospiti, attività di animazione, prospetti turni, eventuali problematiche emerse in corso di gestione, etc;).

L'attività svolta dal coordinatore/referente di struttura potrà costituire oggetto di verifica da parte dell'amministrazione concedente, con finalità di valutazione della qualità del servizio erogato.

2. Resta comunque inteso che, nel caso di perdite aziendali risultanti a fine anno dal conto profitti e perdite, deve intendersi esclusa ogni partecipazione del Comune di Laconi al ripianamento delle perdite subite dall'appaltatore stesso. Quest'ultimo sarà inoltre responsabile del personale dipendente e risponderà dei danni arrecati a terzi e all'ente concedente nell'espletamento della sua attività. Sarà obbligo della ditta provvedere ad assumere tutte le cautele necessarie a garanzia della tutela della sicurezza e dell'incolumità del personale e verso terzi, ospiti inclusi. Ogni e qualsiasi responsabilità riferita a danni e infortuni ricadrà pertanto sulla ditta affidataria, restando salvo 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 del presente capitolato, delle norme contrattuali e legislative nonché dei regolamenti vigenti, sia igienico - sanitari che giuridici - amministrativi, e di prevenzione infortuni e rapporti di lavori ed ogni altra prescrizione attinente il servizio svolto.

3. Il concessionario sarà responsabile della corretta esecuzione del servizio affidato nonché dei danni, degli ammanchi e delle manomissioni di quanto a lui affidato dall'ente in relazione all'espletamento del servizio.

4. Sarà obbligo del concessionario di sottoporre ogni lavoratore da esso dipendente al controllo periodico presso una struttura sanitaria pubblica per il rilascio del tesserino sanitario prescritto dalle vigenti normative.

5. E' vietata qualsiasi diversità di trattamento tra gli ospiti; non è ammesso dare mance, compensi o regali in genere al personale che opera nella struttura, né da parte degli ospiti né dei loro congiunti.

ART. 20 - DISPOSIZIONI IN MATERIA DI SICUREZZA

1. La ditta aggiudicataria è obbligata alla integrale osservanza delle disposizioni in materia di tutela della salute e della sicurezza nei luoghi di lavoro contenute, in particolare, nel Decreto Legislativo 9 aprile 2008, n. 81 e successive modificazioni nonché di quelle che dovessero essere emanate nel corso di validità del contratto di appalto in quanto applicabili.

2. Il concessionario dovrà presentare il documento di cui all'art. 17, comma 1, lettera a) ed al successivo articolo 28 del D.Lgs. 81/2008, riferito ai servizi oggetto di concessione nonché il Piano di Sicurezza sui luoghi di lavoro ai sensi del D.Lgs. 9 aprile 2008 n° 81 e s.m.i..

Resta inteso che il comune di Laconi si adopererà per quanto di propria competenza per gli adempimenti connessi al disbrigo delle suddette procedure.

3. Il comune comunicherà, all'atto dell'avvio del servizio, il nominativo del responsabile del Servizio di Prevenzione e Protezione.

4. Il concessionario è tenuto parimenti a comunicare il nominativo del proprio responsabile del Servizio di Prevenzione e Protezione e delle altre figure previste dal citato decreto legislativo onde consentire di attivare, se e quando necessario, le procedure e le misure di coordinamento.

ART. 21 SOSPENSIONE O IRREGOLARE ESECUZIONE DEL SERVIZIO IN CONCESSIONE

1. Nel caso in cui il concessionario sospenda, senza giustificati motivi, per un qualsiasi periodo, il servizio o non lo esegua in modo regolare e completo, l'Amministrazione Comunale, a seguito di formale diffida o mediante lettera raccomandata, può provvedere ad assicurare la continuità del servizio anche ricorrendo a prestazioni di terzi. In tal caso saranno a carico del concessionario tutte le spese e qualsiasi altra passività derivante da detta inadempienza e dai provvedimenti che l'Amministrazione Comunale sia stata costretta ad adottare in conseguenza della sospensione o dell'irregolare esecuzione del servizio da parte del concessionario. A tal scopo l'Amministrazione Comunale potrà rivalersi sulla cauzione prestata dal concessionario a garanzia degli obblighi contrattuali sino alla concorrenza dell'importo cauzionale, salvo il pagamento da parte del concessionario dell'importo eccedente, in caso di danno di entità superiore. La cauzione dovrà in ogni caso essere reintegrata nei successivi 30 giorni.

ART. 22 - ACCERTAMENTI E CONTROLLI

1. Il Comune, tramite i propri funzionari, effettuerà, in qualsiasi momento e senza preavviso, sopralluoghi e controlli per verificare l'andamento del servizio. Il concessionario è tenuto a collaborare ai predetti accertamenti e ad esibire la documentazione che gli verrà richiesta. L'Ente è comunque esonerato da responsabilità di qualsivoglia natura per danni, infortuni od altro che dovessero accadere al concessionario o al personale addetto nell'esecuzione del servizio oggetto dell'appalto.

2. Il concessionario s'impegna altresì a sollevare il Comune per danni subiti in relazione all'espletamento del servizio oggetto del presente appalto ovvero per pretesi diritti vantati in relazione ai vincoli contrattuali posti in essere dal concessionario o dai suoi dipendenti. Il concessionario provvederà ad assicurare gli operatori addetti ai servizi contro qualsivoglia infortunio o danno derivante dal servizio stesso.

ART. 23 - PROPRIETÀ DEGLI IMMOBILI

1. Gli immobili, impianti, attrezzature ed arredi e servizi annessi, oggetto della presente concessione, sono di proprietà dell'Amministrazione Comunale, restando inteso che la stessa ne concede il diritto di uso al concessionario per tutto il periodo di durata dell'affidamento.

2. Il Comune metterà a disposizione del concessionario, nello stato in cui si trovano, gli immobili, le strutture, gli impianti, le attrezzature e gli arredi dalla data di inizio delle attività.

3. I beni immobili, concessi in uso all'esecutore, rimangono di assoluta proprietà del comune e non potranno in nessun modo essere soggetti a sequestri o pignoramenti a carico dell'esecutore.

ART. 24 - OBBLIGHI DEL GESTORE RIGUARDO GLI IMMOBILI

1. Il gestore dovrà avere la massima cura nell'uso dei beni assegnati. E' responsabile della loro conservazione in perfetto stato di funzionamento, dovrà comunicare tempestivamente per iscritto

ammanchi e/o distruzioni di beni in dotazione. Detti ammanchi e/o distruzioni se dovuti a negligenza, imprudenza o imperizia, verranno addebitati al concessionario al costo di riacquisto o di reintegro dei beni con le stesse caratteristiche qualitative. In caso di inadempienza, il relativo importo verrà detratto dalla cauzione.

ART. 25 - PROPRIETÀ DEGLI IMPIANTI INSTALLATI DAL CONCESSIONARIO

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

ART. 26 - ESECUZIONE DI LAVORI - COMMESSE

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

2. Il concessionario si obbliga a tenere indenne il Comune di Laconi 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 o forniture. Il Comune non assume responsabilità conseguenti ai rapporti del concessionario con i suoi appaltatori, fornitori, prestatori d'opera e terzi in genere.

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

ART. 27 - MODALITÀ DI TRASFERIMENTO DEGLI IMPIANTI E DEGLI IMMOBILI AL TERMINE DELL'AFFIDAMENTO

1. Al termine della durata dell'affidamento, l'appaltatore dovrà restituire gli immobili e gli impianti concessigli in uso, nonché gli eventuali beni mobili ed attrezzature concessi in comodato, in buono stato di manutenzione e comunque idonei all'uso a cui sono destinati.

2. I beni dovranno essere riconsegnati in buono stato di funzionamento e nello stato di conservazione conseguente al loro normale uso.

3. La restituzione sarà fatta in contraddittorio tra Amministrazione Comunale e concessionario, previa redazione di apposito stato di consistenza da parte dei competenti uffici comunali da redigersi almeno trenta giorni prima della scadenza del termine dell'affidamento

ART. 28 - INADEMPIENZE, SANZIONI, PENALITÀ

1. Le inadempienze ritenute lievi, ad insindacabile giudizio dell'Amministrazione, a qualunque obbligo derivante dal contratto di concessione, fatte salve le cause di decadenza dall'affidamento, comporteranno l'applicazione della penalità da un minimo di Euro 250,00 ad un massimo di €1.500,00, da applicarsi con provvedimento del Responsabile del Servizio del Comune.

2. L'Amministrazione Comunale applicherà, inoltre, una penale quantificabile in Euro 150,00 per comportamento scorretto o sconveniente nei confronti dell'utenza. Tale penale viene applicata nel caso in cui l'appaltatore, a seguito di segnalazioni del Servizio Sociale di disservizi o lamentele da parte degli anziani e/o della loro rete familiare o amicale o rilevato direttamente dal personale del Servizio Sociale non prenda adeguati provvedimenti in merito.

3. L'applicazione della penale sarà preceduta da regolare contestazione dell'inadempienza. L'appaltatore, nei quindici giorni dalla data di contestazione dell'inadempienza, potrà presentare le proprie giustificazioni sulle quali deciderà il responsabile del competente servizio.

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

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

ART. 29 - DECADENZA DELLA CONCESSIONE

1. Possono costituire causa di decadenza dell'affidamento le inadempienze agli obblighi contrattuali quali:

a) applicazione di tariffe difformi da quelle convenute;

b) prestazione del servizio oggetto del presente affidamento in modo irregolare;

c) mancato utilizzo delle figure professionali adeguate;

d) impiego di personale per competenze professionali non in loro possesso;

e) interruzioni del servizio per il mancato adempimento degli obblighi a carico del concessionario;

g) mancato reintegro della cauzione;

2. L'ente potrà, comunque, risolvere il contratto in caso di inadempienze giudicate gravi, tali da rendere impossibile la prosecuzione del servizio, provvedendo direttamente alla continuazione dello stesso, dopo aver redatto apposito verbale di consistenza e senza pregiudizio per eventuali rifusioni di danni. La pronuncia di decadenza dell'affidamento sarà effettuata dall'Ente concedente con provvedimento che sarà notificato al domicilio del concessionario senza pregiudizio per eventuale rifusione dei danni.

3. La risoluzione anticipata del contratto comporterà l'incameramento della cauzione.

ART. 30 - SUB CONCESSIONE

1. E' fatto assoluto divieto al concessionario di sub concedere a terzi la gestione della struttura, pena l'immediata risoluzione del contratto e risarcimento dei danni e delle spese causati all'Amministrazione.

2. In caso di infrazioni alle norme del presente Capitolato e del contratto commesse dal subappaltatore "occulto", si riterrà il concessionario unico responsabile verso il Comune e verso i terzi.

ART. 31 - CAUZIONE PROVVISORIA

1. L'offerta dovrà essere corredata da una garanzia di importo pari al 2%, se dovuta.

Vedi art. 18 del Bando.

2. Per fruire del beneficio relativo alla riduzione del cinquanta per cento della cauzione provvisoria, l'operatore economico avente diritto segnala, in sede di offerta, il possesso del requisito e lo documenta nei modi prescritti dalle norme vigenti.

ART. 32 - CAUZIONE DEFINITIVA

1. A garanzia dell'esatta osservanza degli obblighi contrattuali l'aggiudicataria dovrà costituire, prima della sottoscrizione del contratto, la cauzione definitiva secondo quanto specificato all'art. 21 del disciplinare.

2. Il concessionario provvederà ad integrare il deposito cauzionale nelle ipotesi previste.

3. La cauzione sarà svincolata solo a conclusione della concessione, decorsi tre mesi dalla cessazione del contratto e previa definizione di tutte le eventuali altre pendenze.

4. La mancata costituzione della cauzione definitiva determinerà la decadenza dell'offerente dall'aggiudicazione e l'acquisizione della cauzione provvisoria da parte del Comune che aggiudicherà la concessione al concorrente che segue nella graduatoria.

ART. 33 - DANNI A PERSONE E COSE - COPERTURA ASSICURATIVA

Ogni responsabilità sia civile sia penale per danni che, in relazione all'espletamento del servizio o a cause ad esso connesse, derivassero al Comune o a terzi, cose o persone, si intende senza riserve ed eccezioni a totale carico della Ditta.

A tal fine la Ditta dovrà garantire un'adeguata copertura assicurativa per i danni che possono derivare agli operatori (RCO) che questi possono causare agli utenti e alle loro cose durante il periodo di rapporto contrattuale, nonché per i danni che possono essere cagionati a terzi (RCT). A tal fine la ditta dovrà contrarre dette polizze assicurative esonerando il Comune da ogni responsabilità a riguardo, con l'indicazione dei seguenti massimali di garanzia:

- a) €. 2.500.000,00 limite per catastrofe per sinistro;
- b) €. 1.500.000,00 limite minimo per danni alle cose e/o animali;
- c) €. 2.500.000,00 limite minimo per ogni persona danneggiata.

Copia della suddetta polizza dovrà essere consegnata all'Amministrazione Comunale, alla data della stipula del contratto.

La ditta risponderà direttamente dei danni alle persone o alle cose comunque provocati nell'esecuzione del servizio, restando a suo completo ed esclusivo carico qualsiasi risarcimento.

Il concessionario, prima della stipula del contratto, dovrà produrre una polizza per danni da incendio, scoppio, allagamento, esalazioni fumogene o qualsiasi altra causa, con copertura a primo rischio, a garanzia dei danni che possono subire le strutture, gli arredi, gli impianti e qualsiasi altro bene di proprietà comunale, estesa agli atti vandalici ed agli eventi atmosferici. Tale copertura assicurativa si estende alla Responsabilità Civile (RCT) dell'aggiudicatario in qualità di gestore di immobili, per i danni eventualmente subiti da terzi (persone o cose) derivanti dall'attività da egli esercitata in forza del contratto. Il massimale, per sinistro e per anno, dovrà essere di euro 1.500.000,00 (Unmilione cinquecentomila/00), senza franchigia, prevedendo altresì il rinnovo automatico annuale fino alla scadenza del contratto, pena la sua risoluzione. Detta polizza dovrà, inoltre, specificare che il Comune è soggetto terzo, con la conseguenza che gli eventuali danni a beni di proprietà comunale (comprese piante, alberi, impianti ecc.) saranno indennizzati mediante tale polizza. La polizza dovrà contenere inoltre la clausola "per conto di chi spetta".

Copia delle polizze assicurative dovrà essere consegnata all'Amministrazione prima della firma del contratto.

ART. 34 - RISOLUZIONE DELLE CONTROVERSIE

1. E' esclusa la clausola arbitrale.

ART. 35 - CONTRATTO E SPESE CONTRATTUALI

1. La stipula del contratto avverrà entro i termini di legge. Se l'aggiudicatario non fornirà la documentazione richiesta a comprova delle dichiarazioni prodotte in sede di gara entro i termini di legge stabiliti dalla legge, o non si presenterà alla stipulazione del contratto e non concorrono giusti motivi, tali da essere valutati validi per una stipula tardiva, l'Amministrazione procederà all'aggiudicazione a favore del concorrente che segue in graduatoria.

2. Faranno parte integrante del contratto:

- il presente Capitolato d'appalto;
- l'offerta presentata dalla ditta in sede di gara;

3. Tutte le spese relative, connesse e conseguenti alla stipula del contratto, nessuna eccettuata, sono a carico del concessionario. Il concessionario assume a suo carico ogni e qualsiasi imposta e tassa eventuale relativa al servizio in affidamento con rinuncia al diritto di rivalsa comunque derivante gli nei confronti del Comune.

ART. 36 - TRATTAMENTO DEI DATI PERSONALI

1. Il trattamento dei dati personali avverrà nel rispetto di quanto previsto nel D. Lgs. 30 giugno 2003, n° 196 "Testo unico sulla protezione dei dati personali" e del regolamento UE n. 2016/679,

Il relazione ai dati forniti, ai sensi del D.Lgs. n. 196/2003 e del regolamento UE n. 2016/679, i dati personali dell'operatore economico partecipante saranno conservati nelle banche dati dell'Ente quale

titolare del trattamento, per il quale si assicura il rispetto dei diritti, delle libertà fondamentali, della dignità personale e della riservatezza, nonché la custodia e protezione da perdita, distruzione ed accessi non autorizzati.

Il trattamento dei dati è finalizzato esclusivamente alla gestione del procedimento di aggiudicazione e del successivo rapporto contrattuale.

I dati stessi non saranno comunicati ad altri soggetti, se non in ottemperanza ad obblighi di legge ed in accoglimento di richieste di accesso agli atti del procedimento, espresse dagli interessati, ai sensi della Legge n. 241/90.

In relazione alla detenzione ed al trattamento dei dati è in facoltà della ditta partecipante l'esercizio dei diritti previsti, secondo le modalità previste dalle relative disposizioni di legge sopra indicate.

L'appaltatore e tutto il personale incaricato del servizio si impegnano ad osservare la piena riservatezza su nominativi, informazioni, documenti, conoscenze o altri elementi eventualmente forniti dall'Amministrazione.

ART. 37 TRACCIABILITA' DEI FLUSSI FINANZIARI

La Ditta assume l'obbligo della tracciabilità dei flussi finanziari che attengono i servizi oggetto del presente contratto, nel rispetto assoluto di tutte le prescrizioni contenute nell'art. 3 della Legge 13.08.2010, n. 136, che dichiara di conoscere pienamente, a pena di risoluzione immediata in tutti i casi in cui le transazioni siano state eseguite senza avvalersi degli strumenti ivi indicati.

ART. 38 - ANTICORRUZIONE E CODICE DI COMPORTAMENTO

Il Concessionario è obbligato e si impegna a rispettare tutte le prescrizioni contenute nella Legge n. 190/2012, "Disposizioni per la prevenzione e la repressione della corruzione e dell'illegalità", e nel piano triennale per la prevenzione della corruzione del Comune di Laconi, con particolare riferimento al divieto di assumere e/o dare incarichi per lo svolgimento di attività lavorativa o professionale a dipendenti pubblici che hanno cessato il loro rapporto di lavoro presso il Comune di Laconi negli ultimi 3 anni.

Art. 39- RINVIO

Per quanto non espressamente disciplinato e previsto nel presente capitolato, si rinvia alla vigente normativa in materia di contabilità dello Stato, di appalti pubblici di servizi e di contratti, al Codice Civile e Codice di Procedura Civile ed alle vigenti norme in materia di appalti e concessioni di servizi socio assistenziali.

Art. 40 - RESPONSABILE UNICO DEL PROCEDIMENTO

Il responsabile unico del procedimento è il Responsabile del Servizio Amministrativo Dott. Luca Murgia - Tel. 0782 866217.

Laconi, 31.12.2020

Il Responsabile del Servizio Socio Assistenziale
(Dott. Luca Murgia)