



COMUNE DI CONZA DELLA CAMPANIA

83040 Piazza Municipio, n° 1 - Tel. 0827 39013 – Fax 0827 39380

www.comune.conzadellacampania.av.it

pec: uff.amm@pec.comuneconzadellacampania.it

CAPITOLATO D'APPALTO

PER L'AFFIDAMENTO IN CONCESSIONE DELLA GESTIONE DELLA CASA ALBERGO
PER ANZIANI

ART. 1 OGGETTO DELL'AFFIDAMENTO

1. Oggetto dell'affidamento è la concessione della gestione della CASA ALBERGO PER ANZIANI DI CONZA DELLA CAMPANIA (AV), ubicata in uno stabile di proprietà comunale.
2. La casa Albergo è una struttura di tipo residenziale a carattere comunitario caratterizzata da bassa intensità assistenziale, destinata ad ospitare persone ultrasessantacinquenni che non intendono vivere autonomamente presso il proprio nucleo familiare e richiedono servizi di tipo comunitario e collettivo. La struttura può ospitare, in modo continuativo o temporaneo, un numero massimo di **16 anziani** totalmente o parzialmente autosufficienti. Potranno essere inoltre erogati altri servizi a utenti esterni quali distribuzione pasti caldi in loco ed a domicilio secondo importi e modalità di aggiudicazione stabilite nel presente capitolato e nel bando di gara.
3. La durata della concessione, prevista in **12 (DODICI) anni**, decorrerà dalla data di stipula del contratto, da parte della ditta concessionaria, della gestione della casa Albergo per anziani. E' altresì prevista la facoltà di un'ulteriore proroga di sei mesi per l'espletamento della nuova gara.
4. La concessione prevede l'onere delle manutenzioni e di tutte le spese di gestione della struttura. In particolare, i servizi in concessione sono quelli volti ad assicurare una efficiente, efficace ed economica gestione della struttura ed il soddisfacimento dei bisogni primari, di relazione, di salute e socializzazione degli utenti.
5. Tutti i servizi dovranno essere espletati nel pieno rispetto del presente capitolato, del progetto di gestione e delle proposte integrative e migliorative presentate dal concorrente che si aggiudicherà la concessione.
6. In sintesi i servizi previsti e da affidare a terzi, incluse tutte le attività e prestazioni ad essi connesse, sono:
 - Coordinamento e gestione della casa Albergo per anziani, comprendente:
 - a. Attività di assistenza alla cura della persona, aiuto negli atti della quotidianità;
 - b. Attività per la tutela igienico - sanitaria della persona, stimolazione risorse residue;
 - c. Attività sanitarie, sociosanitarie e riabilitative in collaborazione con i servizi sanitari territoriali e a carico della ASL;
 - 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. Servizi segreteria/centralino/portierato;
 - h. Accoglienza e vigilanza notturna;

- i. Preparazione e somministrazione pasti;
- j. Lavanderia, stireria, rammendo e servizi vari;
- k. Servizi di pulizia e conduzione della struttura delle pertinenze e degli spazi annessi,
- l. Manutenzione ordinaria della struttura, degli impianti, delle attrezzature e degli arredi.
- m. Ogni altra prestazione e/o servizio previsto nel presente capitolato e nel regolamento di funzionamento della struttura.
- n.

ART. 2 UBICAZIONE LOCALI, ATTREZZATURE E CAPACITA' RICETTIVA

1. Il Comune di Conza della Campania concede in uso, dietro corresponsione di un canone, una struttura attrezzata ma non arredata, in possesso di tutti i requisiti in applicazione della vigente normativa nazionale e regionale in materia, destinata a ospitare la CASA ALBERGO PER ANZIANI.

La struttura è ubicata in uno stabile, di proprietà comunale, sito in Corso F. DE SANCTIS.

2. La struttura si estende su 2 piani costituita dalle seguenti fasce funzionali:

1° Piano

- Area giardino coperto;
- Spazio Multivalente
- Refettorio;
- Cucina;
- Dispensa;
- Guardaroba;
- Hall;
- Ufficio Direzione;
- Archivio;
- Ambulatorio;
- Spazio attività giornaliere;
- N.2° Servizi igienici;
- Auditorium

2° Piano

- Spazio Multivalente
- Lavanderia
- N.8 camere Doppie
- N.1 camera personale

Come più dettagliatamente indicato nella planimetria allegata al presente capitolato per farne parte integrante e sostanziale.

3. La capacità ricettiva, della casa Albergo per anziani è di **n° 16 (sedici) posti**.

4. Il concessionario, ai fini della gestione della residenza socio assistenziale per anziani e dei servizi annessi avrà l'obbligo di munirsi dell'autorizzazione al funzionamento, esercizio all'attività (SUAP) e quant'altro necessario alla regolare funzionalità della struttura.

5. All'atto dell'avvio delle attività verrà redatto lo stato di consistenza dell'immobile, degli impianti, e delle attrezzature contenente tutti gli elementi utili a documentare lo stato di fatto e diritto in cui si trovano.

6. Lo stato di consistenza, sottoscritto dai rappresentanti del Comune e del concessionario, costituirà parte integrante del verbale di consegna della struttura.

Tutte le parti degli edifici oggetto dell'appalto saranno consegnate all'Appaltatore nello stato in cui si trovano. Nessuna riserva e/o obiezione potrà essere sollevata all'atto della consegna circa lo stato dei locali. La ditta, in ogni caso, dà atto di essere a perfetta conoscenza della ubicazione, della estensione e della natura dei locali ove dovrà essere effettuato il servizio, nonché di essere edotta di ogni altra circostanza di luogo e di fatto inerente i locali stessi. Conseguentemente nessuna obiezione potrà essere sollevata per qualsiasi difficoltà che

dovesse insorgere nel corso del servizio in relazione ad una pretesa ed eventuale imperfetta acquisizione di ogni elemento utile alla formazione dell'offerta.

ART. 3 DURATA DELLA CONCESSIONE

1. La durata della concessione, prevista in **12 (DODICI) anni**, decorrerà dalla data di sottoscrizione del contratto, da parte della ditta concessionaria, della gestione della casa Albergo per anziani. E' altresì prevista la facoltà di un'ulteriore proroga di sei mesi per l'espletamento della nuova gara.

ART. 4 OBBLIGHI DEL CONCESSIONARIO

1. Sarà obbligo del concessionario:

- Effettuare le procedure per le autorizzazioni necessarie al funzionamento della struttura;
- Attivare tutti i servizi previsti dal presente capitolato dalla sottoscrizione del contratto di concessione;
- Garantire che tutti i servizi siano espletati nel pieno rispetto del presente capitolato;
- Osservare scrupolosamente, oltre le regole e obblighi previsti nel presente capitolato, anche quelle regole e obblighi assunti 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.

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

ART. 5 DISCIPLINA FINANZIARIA DEL SERVIZIO - RETTE E CANONE DI CONCESSIONE

1. Tutti i servizi descritti nel presente capitolato, compresi la gestione e la manutenzione della struttura, verranno svolti a cura e spese del concessionario, mediante la propria organizzazione ed a suo rischio, con propri capitali, ulteriori mezzi tecnici e personale.
2. Come contropartita delle prestazioni di servizio rese agli utenti il concessionario incamererà direttamente i proventi derivanti dalle rette versate dagli utenti ospitati nella casa Albergo per anziani.
3. Il soggetto gestore si impegna a pagare al Comune il canone di concessione in **quattro rate trimestrali anticipate** entro i primi dieci giorni del mese successivo.

A partire dal 2° anno il canone di concessione corrisposto al Comune sarà oggetto di rivalutazione monetaria secondo l'indice ISTAT.

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

ART. 6 CORRISPETTIVI E TARIFFE

1. I corrispettivi dovuti al gestore, per la gestione della Residenza socio assistenziale per anziani, sono a carico dell'utente.
2. Le tariffe da applicare, per l'erogazione dei servizi oggetto del presente capitolato, sono decise dal concessionario
3. Le tariffe da applicare per l'erogazione del servizio pasti verso gli utenti esterni, saranno quelle derivanti dal contratto e risultanti dalla migliore offerta in sede di gara.
4. I corrispettivi dovuti al gestore per le prestazioni relative al servizio di preparazione e distribuzione pasti, per utenti esterni, saranno quelli risultanti dall'offerta presentata dalla ditta partecipante
5. I corrispettivi definitivi verranno stabiliti con l'atto di aggiudicazione a seguito dell'esperimento della gara.

Si precisa che nella determinazione del prezzo l'appaltatore deve tener conto di ogni e qualsiasi onere, diretto e indiretto, che dovrà sostenere per l'esecuzione del servizio nell'intero periodo contrattuale. I corrispettivi dovuti alla ditta concessionaria saranno versati in rate mensili posticipate.

ART. 7 OBBLIGHI DELL'APPALTATORE RELATIVI ALLA TRACCIABILITÀ DEI FLUSSI FINANZIARI

1. L'appaltatore, assume tutti gli obblighi di tracciabilità dei flussi finanziari di cui all'articolo 3 della legge 13 agosto 2010, n. 136 e successive modifiche. Pertanto, entro 7 giorni dalla sottoscrizione del contratto, comunicherà al Comune gli estremi identificativi dei conti correnti dedicati, nonché le generalità e il codice fiscale delle persone delegate ad operare su di essi.
2. Qualora l'appaltatore non assolva agli obblighi previsti dall'art. 3 della L. 136/2010 per la tracciabilità dei flussi finanziari relativi all'appalto, il contratto si risolve di diritto ai sensi del comma 8 e 9-bis del medesimo art. 3.

ART. 8 ONERI A CARICO DEL CONCESSIONARIO

1. Il concessionario dovrà provvedere in proprio alla gestione del servizio, con ciò intendendosi che dovrà far carico al concessionario ogni e qualsivoglia spesa inerente la gestione del servizio ed in particolare:
 - 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;
 - 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 residenza socio assistenziale per anziani, e dei pasti per gli utenti esterni;
 - 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, oltre a quello fornito dall'Amministrazione e risultante dall'inventario consegnato all'inizio dell'attività;
 - Le spese per la fornitura del gas per il funzionamento della cucina del Centro;
 - L'acquisto della stoviglieria necessaria (posate, piatti, bicchieri, tovaglioli monouso), pentolame attrezzature e quanto altro necessario per lo svolgimento del servizio mensa, oltre a quello fornito dall'Amministrazione e risultante dall'inventario consegnato all'inizio dell'attività;
 - Le spese relative al telefono, energia elettrica, acqua, comprese le conseguenti volture delle utenze;
 - Le spese di riscaldamento e di condizionamento;
 - La dotazione minima di materiali e attrezzature indispensabili per garantire interventi di pronto soccorso;
 - Le spese per lo smaltimento dei rifiuti speciali, per smaltimento oli, ecc.;
 - Le tasse per la raccolta dei rifiuti solidi urbani;
 - Acquisto di tutti i materiali di consumo per la pulizia e disinfezione di tutti i locali;

- Acquisto di saponi, shampoo e quanto altro necessario per la pulizia personale degli ospiti del Centro per anziani;
- Le spese di lavanderia, stireria e rammendo;
- La disponibilità di un'autovettura per il trasporto degli ospiti;
- Ogni altra spesa accessoria necessaria alla piena funzionalità della struttura e necessaria per la fornitura dei servizi di cui al presente capitolato.

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 convenzione.

3. È facoltà inoltre per il concessionario effettuare, sempre a propria cura e spese e previa acquisizione dei relativi pareri sia, le modifiche per l'utilizzo della struttura o di parte della stessa a **RSA**.

Tale modificazione potrà essere proposta anche durante il periodo della concessione.

ART. 9 RESIDENZA SOCIO ASSISTENZIALE PER ANZIANI - PRESTAZIONI MINIME GARANTITE

Il soggetto aggiudicatario deve assicurare la direzione gestionale della "Residenza socio assistenziale per anziani", sia sotto il profilo amministrativo che assistenziale, garantendo l'erogazione delle seguenti prestazioni minime:

A. ASSISTENZA ALBERGHIERA:

1. La residenza socio assistenziale per anziani è una struttura di tipo residenziale a carattere comunitario, caratterizzata da bassa intensità assistenziale, che offre attività ricettiva consistente in soggiorno e pernottamento di tipo comunitario e collettivo.

L'accesso ai servizi, criteri e modalità per l'ammissione, le modalità per le dimissioni, i diritti e doveri degli ospiti sono disciplinati dagli artt. 11-12-13 del presente capitolato.

B. PRESTAZIONI ASSISTENZIALI:

1. Il soggetto gestore dovrà garantire il pieno e completo soddisfacimento delle esigenze della persona, garantendo il permanere delle condizioni di autosufficienza, col fine di favorire il persistere e il potenziamento del benessere personale, prevenendo il degrado psico-fisico e l'emarginazione sociale.

2. Al fine di mantenere l'anziano attivo e inserito nel tessuto sociale, si curerà:

- l'instaurarsi di relazioni interpersonali significative, anche attraverso iniziative culturali che ne stimolino la creatività;
- il coinvolgimento nella gestione della comunità;
- un costante scambio con i familiari e la comunità circostante.

3. In particolare le finalità che la casa Albergo si propone di raggiungere sono quelle di:

- favorire il recupero della persona evitandone il decadimento psicofisico;
- garantire l'assistenza quotidiana con il soddisfacimento delle esigenze di vita;
- potenziare capacità di autonomia personale;
- prevenire e/o ridurre il danno di capacità già compromesse per quegli anziani parzialmente autosufficienti;
- promuovere e stimolare la vita di relazione;

- promuovere momenti di incontro e di rapporto con l'ambiente esterno;
 - porre l'anziano nelle condizioni di essere un soggetto attivo che partecipa con autodeterminazione alla sua vita, in riferimento alle sue condizioni, ai suoi bisogni e alle sue aspettative;
 - mantenere contatti significativi con la realtà sociale, in quanto la casa Albergo è parte integrante di una comunità.
4. Le prestazioni assistenziali che dovranno essere garantite, in particolar modo in caso di persone parzialmente autosufficienti, comprendono azioni di sostegno nei seguenti settori:
- Igiene personale: igiene di mani e viso, igiene intima quotidiana e doccia almeno due volte la settimana e comunque ogni qualvolta l'ospite ne faccia richiesta;
 - 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, accompagnamento nei locali comuni e aiuto alla vestizione;
 - Aiuto all'alimentazione: sostegno in funzione delle condizioni di autosufficienza.
5. 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 inserimenti diurni, in favore di anziani autosufficienti residenti nel Comune, nel rispetto delle tariffe e dei corrispettivi offerti in sede di gara e del progetto di gestione presentato dal concessionario, per alcune delle attività svolte dagli operatori durante la giornata (pasti, attività di socializzazione).

C. PRESTAZIONI SANITARIE:

1. L'assistenza sanitaria di base è garantita dai medici presenti nel territorio comunale e dalle strutture della ASL secondo le modalità previste dalla legislazione vigente.
2. In particolare il soggetto gestore dovrà:
- chiamare, in caso di necessità o all'occorrenza, il medico di fiducia dell'ospite;
 - prestare all'ospite le necessarie cure come prescritte dal medico;
 - curare l'approvvigionamento e la somministrazione dei medicinali prescritti dal medico curante;
 - 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;
 - accertarsi che gli ospiti sottoposti a particolari diete seguano il regime alimentare indicato dal medico prescrivente;
 - informare con tempestività i parenti in caso di pericolo di vita o grave infermità dell'ospite.
3. Tutte le spese sanitarie non gratuite o non soggette a rimborso da parte del servizio sanitario nazionale, saranno a carico dell'ospite, le spese relative all'acquisto di medicinali saranno a totale carico degli ospiti, loro familiari o referenti.

D. SEGRETERIA 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 a programmi di assistenza e sostegno e ogni altro atto a favore dell'ospite.

E. ATTIVITÀ DI ANIMAZIONE E SOCIALIZZAZIONE:

1. L'utente è libero di organizzare la giornata nel modo che ritiene più opportuno occupando il tempo libero in attività ricreative, culturali o sociali spontaneamente scelte. All'interno della comunità saranno promosse attività ricreative e culturali programmate secondo le esigenze e le attitudini degli ospiti secondo

orari prestabiliti. L'ospite può frequentare liberamente negli orari stabiliti gli ambienti della comunità messi a disposizione: sala di soggiorno, giardino, altro, e potrà utilizzare l'attrezzatura predisposta riviste, libri, televisione, radio, giochi, ecc.

2. Il gestore dovrà redigere un programma delle attività ricreative e del tempo libero, tenendo conto delle preferenze espresse dagli ospiti, coinvolgendo altri servizi e strutture e sensibilizzando le organizzazioni di volontariato presenti nel territorio.

3. Il piano di attività di animazione sarà presentato in fase di gara. Copia del programma dovrà essere trasmesso al comune.

F. SERVIZIO MENSA:

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

2. 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.

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 della ASL di Potenza. Il menù sarà presentato con cadenza settimanale e prevederà sempre una scelta di primi, di secondi e contorni.

5. Le premialità dell'offerta saranno legate all'utilizzo di frutta di stagione, di prodotti non surgelati, di forniture di alimenti locali quali prodotti caseari e di preparazioni a base di carne locale, ai prodotti a filiera corta (cioè l'impiego di prodotti che abbiano viaggiato poco e abbiano ridotto al minimo i passaggi commerciali tra produttori e consumatori), all'uso di produzioni biologiche e a denominazione di origine (formaggi, carni di bovini allevati a pascolo, salumi e insaccati di filiera, olio).

Non possono essere impiegati o consegnati alimenti che riportino sull'etichetta l'indicazione "contiene OGM".

6. Il menù sarà affisso nella sala da pranzo e comunicato per tempo agli ospiti.

7. 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 sia a carico del Comune, sia a carico dell'utente.

8. 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, Festa Patronale, Ferragosto, Tutti i Santi, nonché per il Compleanno.

9. La somministrazione dei pasti deve avvenire immediatamente e successivamente alla loro produzione, preparazione e confezionamento. La consumazione dei pasti avverrà nella sala da pranzo, sarà consumato in camera in caso di infermità o altro giustificato motivo previa autorizzazione del responsabile. 10. La preparazione e il confezionamento dei pasti deve avvenire nelle cucine della struttura.

11. 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;
- la fornitura di generi alimentari;

12. Il concessionario è obbligato ad effettuare tutte le azioni necessarie e collegate alla realizzazione del servizio (ad esempio apparecchiatura, lavaggio stoviglie, riassetto cucina, ecc.).

13. Sarà a carico della Ditta la fornitura di caraffe in plastica resistente, contenitori per la distribuzione del formaggio grattugiato, ciotole e terrine di varie dimensioni per un corretto espletamento della

somministrazione (es. ciotole per i crostini, terrine per distribuire agevolmente la verdura cruda), tovagliato felpato impermeabile per tavoli mensa, generi per il condimento delle verdure (oliere/saliere, aceto di vino, olio extravergine di oliva) sale fino strumenti per servire (spatole, coltello per pane, pinze, mestoli e quant'altro di similare).

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 nel rispetto delle tariffe e dei corrispettivi stabiliti in sede di gara. L'accesso e l'erogazione del servizio in favore degli utenti esterni è disciplinato dal presente capitolato, dal progetto di gestione presentato dal concessionario.

G. LAVANDERIA STIRERIA RAMMENDO GUARDAROBA:

1. 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.
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 sostituiti/rimborsati all'anziano e/o alla sua famiglia.
4. Il soggetto gestore ha l'obbligo di trattare la biancheria 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.
5. Nell'espletamento del servizio in favore degli ospiti della casa Albergo si osserverà almeno la seguente frequenza:
 - La biancheria da letto dovrà essere cambiata almeno una 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.

H. SERVIZI SEGRETERIA, ACCOGLIENZA E VIGILANZA NOTTURNA:

1. Nella comunità dovrà essere predisposto:

- un registro degli ospiti costantemente aggiornato;
- un registro del personale dipendente costantemente aggiornato, nonché dei soggetti che prestano la propria opera a titolo di volontariato;
- una carta dei servizi sociali, comprendente le tariffe praticate con indicazione delle prestazioni ricomprese;

2. Per ogni ospite sarà predisposta la seguente documentazione:

- piano personalizzato;
- cartella sociale e scheda personale dell'utente: raccoglitore cronologico dei dati, informazioni, riflessioni e considerazioni.

3. Dovrà essere garantito, per conto degli utenti ospitati nella casa Albergo il disbrigo di commissioni di vario genere, quali il ritiro o l'inoltro della corrispondenza, piccoli acquisti, accompagnamento per la riscossione della pensione, adempimenti presso banca, posta e altri uffici in ambito comunale.

4. Nelle ore notturne deve essere assicurata la presenza di almeno un operatore e deve essere comunque garantito l'intervento per eventuali emergenze. Al tal fine devono essere individuati uno o più referenti con il compito di attivare le risorse necessarie al bisogno urgente segnalato.

I. TRASPORTO E ACCOMPAGNAMENTO:

1. E' garantita l'organizzazione del servizio di accompagnamento degli ospiti, con il personale facente parte della struttura: es. visite mediche o piccole commissioni, presidi ospedalieri, ed eventualmente altre esigenze.

2. L'utente sarà accompagnato per visite mediche urgenti e ricoveri ospedalieri, entro un raggio di trenta chilometri dal Comune di Conza

3. I servizi di accompagnamento fuori dal comune di Conza, per la risoluzione di incombenze personali di tipo amministrativo o per altri motivi personali (visite ad amici e a familiari, gite e visite di piacere) sono esclusi dal presente capitolato e regolati direttamente fra il soggetto gestore e l'ospite.

J. SERVIZIO PULIZIA LOCALI:

1. Il concessionario deve garantire un'adeguata pulizia di tutti i locali della struttura affidata.

2. il servizio di pulizia deve essere realizzato in base a criteri che garantiscano pienamente la totale conservazione sia dei locali che di tutti gli arredi, e di quanto in essi contenuti.

3. 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 pulizia con frequenza giornaliera dal lunedì alla domenica (compresi i festivi) per i seguenti locali: camere da letto, servizi igienici, ingressi, scale, soggiorni, cucina;

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;

- pulizia termosifoni;
 - disinfezione pavimenti;
 - lavaggio vetri, telai, infissi, davanzali;
 - 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;
 - pulizia straordinaria, con lavaggio e sanificazione, di poltrone, divani e tendaggi;
 - interventi di disinfestazione;
 - pulizia e lavaggio a fondo di tutti i locali.
4. 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.
5. 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. 6. Tutti i materiali occorrenti per l'esecuzione del servizio, quali detergenti, detersivi ed i prodotti necessari alla corretta pulizia, deodoranti, disinfettanti, scope, stracci, aspirapolvere, scale, sacchetti per la raccolta differenziata dei rifiuti ecc., sono a carico del concessionario. I detergenti, disinfettanti ed ogni altro prodotto chimico utilizzato devono essere altamente biodegradabili, non nocivi alla salute umana, conformi alle vigenti norme di legge in materia ed usati con le modalità di impiego e dosaggio previste dai produttori. Per ogni prodotto utilizzato devono essere conservate le relative schede di sicurezza per l'eventuale consultazione.
7. 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. Il concessionario sarà responsabile della custodia sia delle macchine e attrezzature tecniche che dei prodotti utilizzati. L'Amministrazione non sarà responsabile nel caso di eventuali danni o furti delle attrezzature e dei prodotti.
8. 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;
 - 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 sostituito qualora, per giustificati motivi, risultasse "incompatibile" con le mansioni da svolgere o con le caratteristiche e le finalità specifiche del Centro per Anziani;
 - Essere addestrato all'utilizzo dei prodotti e quindi avere una preparazione tecnica ed un'esperienza sperimentata.
9. 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.;
10. L'appaltatore è obbligato inoltre al complesso delle attività che riguardano la raccolta dei rifiuti derivanti dagli interventi di pulizia, e lo smaltimento degli stessi secondo i criteri corretti della raccolta differenziata. I rifiuti raccolti durante le operazioni di pulizia e di tutto ciò che venga comunque raccolto durante l'espletamento del servizio di pulizia e di preparazione e somministrazione dei pasti, dovranno essere suddivisi per tipologia di rifiuto (umido, carta e cartone, plastica, vetro, barattolame, residuo secco) racchiusi in specifici sacchi, destinati a ciascun materiale secondo quanto prescritto dalle vigenti

disposizioni normative e regolamentari in tema di raccolta differenziata di rifiuti, per poi essere depositati diligentemente nel relativo punto di raccolta.

K. PULIZIA CURA E SISTEMAZIONE DELLE AREE ESTERNE:

1. L'ente gestore dovrà sistemare le aree verdi curando la manutenzione settimanale delle aree esterne.

L. MANUTENZIONE ORDINARIA/STRAORDINARIA DELLA STRUTTURA, ARREDI E ATTREZZATURE:

1. 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**.
2. Il soggetto concessionario si impegna a custodire ed a mantenere in buono stato ed efficienti, con interventi di manutenzione ordinaria, gli immobili, gli impianti idrici, fognari, elettrici, riscaldamento, condizionamento, antincendio, gas, ecc. ed i beni ad esso concessi in uso, ad utilizzare gli stessi per il presente servizio e a consegnare detti beni al Comune alla scadenza o comunque alla cessazione del contratto, perfettamente funzionanti e in buone condizioni (cioè compatibili con la normale usura).
3. Inoltre, sono a carico del soggetto gestore la manutenzione delle attrezzature e degli impianti nonché la revisione periodica.
4. Per l'individuazione degli interventi di manutenzione ordinaria si fa rinvio a quanto indicato nella Legge 457/78 recante norme per l'edilizia residenziale.
5. Rimangono a carico del concessionario gli interventi di manutenzione periodica della centrale termica e di tutti gli altri impianti presenti nella Casa Albergo.
6. **E' a carico del concessionario ogni intervento di manutenzione straordinaria dell'edificio e dei relativi impianti.**
7. Ogni intervento di manutenzione straordinaria dovrà essere concordato e autorizzato dal servizio Tecnico del Comune. Qualora per eventi imprevisti si rendesse necessario un pronto intervento onde eliminare i possibili ostacoli all'espletamento delle normali attività della Casa Albergo o pericoli alle persone o alle cose, il concessionario dovrà eseguire immediatamente i lavori del caso, e ne darà notizia al Comune entro 48 ore dal verificarsi dell'evento.
8. Il concessionario deve tenere un registro degli interventi eseguiti.

ART. 10 SERVIZIO MENSA IN FAVORE DI UTENTI ESTERNI OPPURE PRESSO LA STRUTTURA STESSA

1. Il servizio mensa, presente nella struttura sociale per la preparazione e somministrazione dei pasti agli anziani ospiti della casa Albergo, deve essere garantito con le stesse modalità stabilite dall'art. 9, lett. F del presente capitolato, anche a utenti esterni individuati dal Servizio Sociale Comunale.
2. Possono accedere al servizio anziani o adulti che non possono provvedere direttamente alla preparazione dei propri pasti, in grado di raggiungere autonomamente la mensa della struttura sociale. L'erogazione avviene in conformità a particolari esigenze dietetiche evidenziate dai richiedenti e secondo quanto altro stabilito dall'art. 9 lett. F del presente capitolato. Il servizio sarà erogato per 365 giorni l'anno.
3. I pasti vengono preparati nei locali della mensa della struttura sociale.
4. Il pasto è composto da un primo piatto, un secondo piatto, un contorno, frutta e pane. Il menu varia giornalmente con cicli settimanali, secondo il menu già previsto per gli altri utenti, ed accoglie anche esigenze di personalizzazione dell'utente in presenza di particolari esigenze alimentari o patologie mediche.
5. I pasti devono essere consegnati in appositi contenitori igienici e termici forniti dalla stessa ditta oppure confezionati in vaschette di plastica, chiuse ermeticamente con pellicola termosaldata e contenute in idonei contenitori termici.

6. Il pasto nella sua completezza dovrà giungere al momento della somministrazione presentando buone caratteristiche organolettiche e di appetibilità.
7. Nel tempo intercorrente fra il momento conclusivo del confezionamento del pasto ed il momento della distribuzione, dovrà essere garantito il mantenimento delle temperature a termine di legge e l'appetibilità del cibo (DPR n.327/80).
8. L'ammissione al servizio mensa in favore di utenti esterni è di competenza del Servizio Sociale Comunale secondo le modalità stabilite nel regolamento di funzionamento della struttura sociale.
9. I corrispettivi per le prestazioni dovute al gestore, per il servizio di preparazione e distribuzione pasti per utenti esterni, saranno pagati alla ditta secondo le modalità previste dagli artt. 5 e 6 del presente capitolato.

Art.11 SOPRALLUOGO

Per poter partecipare alla gara è **obbligatorio** procedere all'effettuazione del sopralluogo presso la struttura oggetto dell'affidamento. Lo stesso dovrà essere eseguito dal titolare o dal legale rappresentante dell'operatore economico partecipante alla gara, oppure da altri dipendenti muniti di apposita delega e firma del rappresentante legale, completa di fotocopia di un documento di identità in corso di validità del medesimo.

Il sopralluogo potrà essere effettuato esclusivamente previo appuntamento con il personale del Settore Tecnico, mediante richiesta telefonica al numero 0827/39013, entro il termine tassativo di 10 (dieci) giorni antecedenti la data fissata come termine ultimo per la presentazione dell'offerta.

ART. 12 MODALITA' DI AMMISSIONE

Gli utenti interessati dovranno presentare domanda di ammissione direttamente al concessionario che provvederà ad attribuire un numero di protocollo e data di presentazione ed a istruire le domande entro 20 giorni dal ricevimento. La decisione dell'ammissione nella casa Albergo deve essere comunicata per iscritto all'interessato con la data di ingresso nella comunità stessa. I posti che si libereranno a causa di quanto previsto successivamente, verranno assegnati ai richiedenti utilmente collocati in graduatoria, fino all'esaurimento della stessa. Le ammissioni in comunità possono avvenire per richiesta degli interessati o dei loro familiari, su segnalazione dei servizi sociali e sanitari, con il consenso dell'interessato. L'inserimento nella comunità non potrà essere disposta senza il consenso dell'interessato. Le domande redatte su apposito modulo vanno corredate dei seguenti documenti:

- Certificato della situazione di famiglia e della residenza;
- Situazione economica e patrimoniale (pensione, altri redditi, beni mobili ed immobili, ISEE);
- Situazione reddituale e patrimoniale di eventuali parenti, tenuti per legge a concorrere alle spese (art. 433 del Codice Civile)
- Certificati medici attestanti le condizioni di salute dell'interessato sia fisiche che psichiche;
- Certificato medico del proprio medico di famiglia dal quale devono risultare le condizioni psicofisiche dell'utente, l'essere fisicamente e psichicamente autosufficiente, l'idoneità alla vita comunitaria e l'assenza di infermità che richiedono assistenza e cure di carattere particolare. Per quanto concerne le persone semi-autosufficienti che il tipo di patologia può essere seguita all'interno della comunità e che il personale disponibile può offrire l'assistenza adeguata;
- Sottoscrizione del richiedente o da che esercita la patria potestà parentale o la tutela, di corresponsione della retta.

Qualora l'interessato non si presenti in comunità entro l'arco di 7 giorni, senza giustificazioni in merito, esso si intende rinunciatario. La non ammissione nella casa Albergo dovrà essere motivata e comunicata per iscritto all'interessato. In caso di richieste, per le quali non sia possibile l'immediata ammissione, queste saranno inserite in apposito elenco cronologico aggiornato. L'ordine cronologico di presentazione potrà essere superato qualora su relazione del Servizio Sociale Comunale si rilevano ragioni di estrema gravità ed urgenza che impongono l'immediata precedenza. L'ospite ha facoltà, dopo l'ammissione, di usufruire di 30 giorni di permanenza in prova presso la struttura. Qualora l'ospite rifiuti la permanenza definitiva è tenuto a comunicare al concessionario 10 giorni prima dello scadere dei 30 giorni; l'utente è comunque tenuto al pagamento della mensilità della retta.

ART. 13 CRITERI PER L'AMMISSIONE

Per l'ammissione alla Casa Albergo, si terrà conto, prioritariamente, dei seguenti elementi:

- Persone prive di qualsiasi sostegno familiare;
- Mancanza di rete parentale;
- Grave disagio sociale;
- Abitazione insalubre segnalata dal competente Ufficio di igiene pubblica; - Età avanzata.

Tutte le situazioni dovranno essere relazionate dal Servizio Sociale comunale.

In caso di posti disponibili verranno ammessi anche anziani non residenti a Conza della Campania.

La graduatoria, differenziata per residenti e non residenti, sarà redatta in base all'ordine cronologico di arrivo al protocollo. Il criterio cronologico potrà essere superato qualora vi siano obiettive ed accertate ragioni di estrema gravità e urgenza (di natura non sanitaria), motivazioni che impongono, dopo un'accurata analisi del caso, di dare la precedenza.

ART. 14 MODALITA' DI DIMISSIONI

L'utente potrà essere dimesso:

- su richiesta dell'interessato;
- su richiesta dei parenti (nel qual caso sempre con il consenso dell'interessato)

La richiesta dovrà essere inoltrata per iscritto al concessionario almeno 15 giorni prima della fine del mese. Il Responsabile della Casa Albergo, può dimettere l'utente in qualsiasi momento per i seguenti motivi:

- condotta incompatibile con l'esigenza e gli obblighi della vita comunitaria;
- gravi motivi disciplinari;
- morosità nel pagamento della retta (si intende moroso l'ospite che non ha provveduto al pagamento di almeno 3 rette consecutive;
- per assenza ingiustificata superiore a 15 giorni e non comunicata.

Le dimissioni sono disposte dal Responsabile della casa Albergo e sono comunicate per iscritto all'interessato.

ART. 15 RETTA – PARTECIPAZIONE ALLE SPESE

L'inserimento nella Casa Albergo prevede il pagamento di una retta mensile il cui importo ed il modo di pagamento sono fissati dal Concessionario.

ART. 16 PERSONALE

1. La Ditta Concessionaria per l'espletamento del servizio di gestione della struttura residenziale e dei servizi annessi dovrà obbligarsi a garantire agli utenti la propria assistenza specializzata e a tal fine si obbliga ad impegnare personale, in possesso dei requisiti professionali previsti dalle vigenti normative in materia di gestione di servizi residenziali e semiresidenziali e delle qualifiche riconosciute dalla Regione Campania e dalla Legislazione Nazionale vigente. L'organico da impiegare nel servizio e i turni di lavoro dovranno essere commisurati in base al numero degli utenti rispettando quanto stabilito dalle norme vigenti, dai contratti collettivi nazionali, dalle leggi regionali vigenti.

2. I turni e gli orari di lavoro verranno stabiliti, in riferimento alle esigenze del centro sociale e per ogni figura professionale, dal responsabile della struttura garantendo turni Albergo tali da permettere una buona qualità lavorativa per ogni figura professionale col rispetto delle normative previste dai contratti collettivi nazionali e territoriali della categoria. Nelle ore notturne deve essere assicurata la presenza di almeno un operatore e deve essere comunque garantito l'intervento per eventuali emergenze. Al tal fine devono essere individuati uno o più referenti con il compito di attivare le risorse necessarie al bisogno urgente segnalato.

3. 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. 17 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. 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.
4. 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. 18 ADEMPIMENTI A CARICO DEL CONCESSIONARIO

1. 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. 19 VIGILANZA, CONTROLLI E VERIFICA PERIODICA DEI REQUISITI

1. L'Amministrazione Comunale esplica il ruolo di controllo sulla gestione del servizio. Il controllo potrà essere effettuato in qualsiasi momento senza preavviso alcuno e disponendo tutti i provvedimenti e le modalità che l'Amministrazione, avvalendosi delle figure all'uopo preposte, riterrà opportuno.
2. Potrà inoltre disporre di provvedimenti più opportuni nell'interesse degli utenti dei servizi erogati. Per una migliore funzionalità del controllo, il concessionario è obbligato a fornire tutta la collaborazione necessaria agli incaricati della vigilanza.
3. L'Amministrazione Comunale si riserva il diritto ad effettuare i necessari controlli e riscontri sull'applicazione delle normative contrattuali a tutte le figure professionali impiegate nel servizio, dipendenti e soci.
4. Il Comune si riserva, tramite i competenti servizi tecnici comunali ed in qualsiasi momento, il totale potere di effettuare gli interventi di manutenzione della struttura di competenza del comune e di verificare e controllare gli impianti idrici, fognari, elettrici, riscaldamento, condizionamento, antincendio, gas, ascensore, le attrezzature, e comunque tutti gli adempimenti relativi alle manutenzioni della struttura previste nell'art. 9 lett. L del presente capitolato, anche al fine di irrogare, nel caso in cui verificasse delle malcuranze, le adeguate sanzioni, ivi compreso il diritto di far realizzare le parti mancanti a carico e spese esclusive del concessionario. Il concessionario è tenuto a collaborare ai fini dell'effettuazione degli interventi da parte del comune e degli accertamenti che verranno disposti e ad esibire la documentazione che gli verrà richiesta.
5. Il comune esercita inoltre la vigilanza e verifica periodica dei requisiti sulla struttura.

Sarà compito del soggetto gestore verificare periodicamente, i requisiti, le certificazioni e le autorizzazioni necessarie al mantenimento dell'autorizzazione al funzionamento ed all'esercizio dell'attività.

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 9.04.2008, n. 81 e successive modificazioni nonché tutti gli obblighi in materia di assicurazioni contro gli infortuni sul lavoro, malattie professionali ed ogni altra disposizione in vigore o che potrà intervenire in corso di validità del contratto per la tutela materiale dei lavoratori.
2. L'aggiudicataria dovrà presentare all'atto della stipula del contratto, e comunque prima dell'avvio del servizio, il documento di cui all'articolo 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 Decreto Legislativo 9 aprile 2008, n. 81 e successive modificazioni se richiesto.
3. L'aggiudicataria dovrà comunicare il nominativo del 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.
4. Vigè l'obbligo per l'appaltatore di comunicare, doverosamente prima dell'inizio dell'esercizio del servizio al competente servizio del Comune, eventuali rischi relativi a persone e cose proprie o di terzi, dipendenti dallo svolgimento delle attività, nonché di segnalare senza indugio ulteriori rischi, anche dovuti ad interferenze con imprese terze, che insorgessero in corso di esecuzione del lavoro.

ART. 21 STIPULAZIONE DEL CONTRATTO

1. In relazione al contenuto del contratto che verrà stipulato con l'aggiudicatario, sono individuati i seguenti obblighi del concessionario:
 - Assunzione in proprio dell'onere di adozione di tutte le misure volte a garantire che il servizio pubblico oggetto della presente concessione avvenga nel pieno rispetto della normativa in vigore;
 - Rispetto delle tariffe stabilite;
 - Riconoscimento nei confronti del Comune di Conza del canone di concessione;
 - Accettazione della superiore vigilanza dell'ente concedente sul funzionamento del servizio;
 - Esonero per il Comune di Conza 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;
 - Assunzione di ogni responsabilità, verso l'Amministrazione, del buon andamento di tutti i servizi assunti e della disciplina e della correttezza del personale impiegato;
 - Assunzione di ogni responsabilità civile e penale dei danni prodotti a terzi dal personale impiegato nell'espletamento del servizio.
2. La stipulazione del contratto col concessionario avverrà quando il concessionario avrà tutte le autorizzazioni al funzionamento, e nel tempo massimo di 6 mesi, decorsi i quali si provvederà comunque alla stipula del contratto, e il concessionario sarà tenuto a versare il canone come da contratto stipulato. Tutte le spese connesse e conseguenti al contratto, relative a valori bollati, spese di registrazione, diritti di rogito e ogni altra spesa accessoria, restano accollati all'appaltatore. Se l'appaltatore non fornirà la documentazione richiesta a comprova delle dichiarazioni prodotte in sede di gara entro i termini di legge o non sottoscrive il contratto nel termine indicato nella lettera con la quale gli si comunica l'avvenuta aggiudicazione 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 e a incamerare, senza ulteriori formalità, la cauzione provvisoria prodotta in sede di gara.
3. Faranno parte integrante del contratto:
 - Il presente Capitolato;
 - L'offerta presentata dalla ditta in sede di gara.

ART. 22 PROPRIETÀ DEGLI IMMOBILI

1. Gli immobili e gli impianti della struttura sociale sono di proprietà dell'Amministrazione Comunale, restando inteso che la stessa ne concede l'uso al concessionario per tutto il periodo di durata dell'affidamento.
2. Il Comune metterà a disposizione del concessionario gli immobili, le strutture, gli impianti, dalla data di inizio delle attività.

ART. 23 OBBLIGHI DEL GESTORE RIGUARDO AGLI IMMOBILI

1. Il gestore dovrà avere la massima cura nell'uso dei beni assegnati. E' responsabile della loro tenuta 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 per un importo pari 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. 24 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 per tutto il periodo di durata dell'affidamento. L'installazione dovrà essere preceduta da una dichiarazione di assenso dell'Amministrazione Comunale. La proprietà degli stessi impianti sarà automaticamente trasferita all'Amministrazione Comunale allo scadere dell'affidamento secondo le modalità previste nel presente capitolato.

ART. 25 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 dovrà avvalersi di imprese idonee nel rispetto della normativa vigente.
2. Il concessionario si obbliga a tenere indenne il Comune di Conza 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.
3. 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.

ART. 26 MODALITÀ DI TRASFERIMENTO DEGLI IMPIANTI E DEGLI IMMOBILI AL TERMINE DELL'AFFIDAMENTO

1. Al termine della durata dell'affidamento, il concessionario dovrà restituire gli immobili e gli impianti in buono stato di manutenzione ed idonei all'uso a cui sono destinati.
2. I beni dovranno essere riconsegnati in perfetto stato di funzionamento e nello stato di conservazione conseguente al loro normale uso. Nel caso di deterioramento o eccessiva usura, i beni dovranno essere sostituiti e/o reintegrati a totale carico del gestore.
3. La restituzione sarà fatta in contraddittorio tra l'Amministrazione Comunale ed il 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.
4. Gli impianti di nuova installazione di proprietà del concessionario, al termine dell'affidamento, saranno ceduti in proprietà al Comune di Conza in base al valore risultante dalla perizia di stima redatta dal Servizio Tecnico comunale.
5. Il valore dei beni oggetto di cessione sarà quello stabilito nella dichiarazione di assenso del Comune e conseguente autorizzazione con un abbattimento annuale del prezzo in misura del 5%.

ART. 27 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 dovrà adottare in conseguenza della sospensione o dell'irregolare esecuzione del servizio da parte del concessionario. A tale 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. 28 INADEMPIENZE, SANZIONI E PENALITÀ

1. Le inadempienze ritenute lievi, ad insindacabile giudizio dell'Amministrazione, a qualunque obbligo derivante dal presente contratto, fatte salve le cause di decadenza dall'affidamento, comporteranno l'applicazione della penalità da un minimo di Euro 250,00 ad un massimo di Euro 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 il concessionario, 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. Il concessionario, 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 del concessionario e/o la cauzione senza che il concessionario possa opporre eccezione né avere titolo a risarcimento di danni.
5. Resta la possibilità in capo al Comune di esperire qualsiasi azione giudiziaria ritenuta opportuna.

ART. 29 DECADENZA DELLA CONCESSIONE

1. Possono costituire causa di decadenza della concessione le inadempienze agli obblighi contrattuali quali:
 - Prestazione del servizio oggetto del presente affidamento in modo irregolare;
 - Mancato utilizzo delle figure professionali adeguate;
 - Impiego di personale per competenze professionali non in loro possesso;
 - Mancato rispetto del rapporto numerico fra utenti e operatori stabilito dalla normativa in vigore;
 - Interruzioni del servizio per il mancato adempimento degli obblighi a carico del concessionario;
 - Mancato pagamento del canone di concessione;
 - Mancato rispetto di quanto previsto dal progetto tecnico presentato dall'appaltatore in sede di offerta;
 - Inadempimento anche di uno solo degli obblighi di cui all'art. 22 del presente capitolato.
2. L'ente potrà, comunque, risolvere il contratto in presenza di ogni altra inadempienza giudicata grave tale da rendere impossibile la prosecuzione del servizio. La pronuncia di decadenza dell'affidamento sarà effettuata dall'Ente concedente con apposito provvedimento che sarà notificato al domicilio del concessionario senza pregiudizio per eventuali rifusioni di danni.
3. La risoluzione anticipata del contratto comporterà l'incameramento della cauzione.

ART. 30 SUB - CONCESSIONE

1. E' fatto assoluto divieto all'appaltatore di sub concedere a terzi la gestione della struttura, pena l'immediata risoluzione del contratto ed il risarcimento dei danni e delle spese causati all'Amministrazione.
2. In caso di infrazioni alle norme del presente Capitolato e del contratto commesse dal sub concessionario "occulto", il concessionario verrà ritenuto unico responsabile verso il Comune e verso i terzi.

ART. 31 CAUZIONE PROVVISORIA

1. L'offerta dovrà essere corredata da una garanzia dell'importo di **Euro 84.865,00 pari al 2 %** del valore presunto della concessione, sotto forma di cauzione e di fideiussione, a scelta dell'offerente ai sensi dell'art. 93 D. Lgs. n. 50/2016 e successive modificazioni al quale si rinvia per le modalità da osservare.
2. Ai sensi del comma 7 dell'art. 93 della suddetta normativa, le imprese alle quali venga rilasciata da organismi accreditati, ai sensi delle norme europee della UNI CEI EN 45000, la certificazione di sistema di qualità conforme alla UNI CEI ISO 9000, usufruiscono del beneficio che la cauzione e la garanzia fideiussoria sono ridotte al 50 %.
3. La cauzione dovrà avere validità per almeno 180 giorni dalla data di presentazione dell'offerta e deve espressamente contenere l'impegno del fideiussore a rilasciare la garanzia di cui al suddetto art. 93 del D. Lgs 50/2016 qualora il concorrente risulti aggiudicatario.

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 dell'importo di **Euro 424.325,00 pari al 10 %** del valore complessivo della concessione, costituita secondo quanto previsto dall'art.103 del D. Lgs. n. 50/2016 (anche in questo caso si applica la riduzione ai sensi del comma 7 dell'art. 93 del codice appalti indicata nel precedente articolo). La cauzione è presentata a garanzia dell'esatto adempimento degli obblighi derivanti dal presente contratto, dall'eventuale risarcimento di danni, nonché dal rimborso che l'Amministrazione dovesse eventualmente sostenere durante la gestione, a causa di inadempimento o cattiva esecuzione del servizio dell'appaltatore.
2. Il concessionario provvederà ad integrare il deposito cauzionale nell'ipotesi di adeguamento delle rette e corrispettivi relativi ai servizi affidati. Resta salvo per l'Amministrazione l'esperimento di ogni altra azione nel caso in cui la cauzione risultasse insufficiente. L'appaltatore dovrà essere obbligato a reintegrare la cauzione di cui l'Amministrazione avesse dovuto avvalersi, in tutto o in parte, durante l'esecuzione del contratto.
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

L'Amministrazione comunale è sollevata da ogni responsabilità civile per qualsiasi evento dannoso che possa accadere al personale della ditta, a terzi e agli ospiti della struttura. Il concessionario si impegna, altresì, a tenere indenne il Comune da qualsiasi richiesta che, a qualunque titolo, sia avanzata nei propri confronti da soggetti terzi, in relazione alla condizione dei locali, dell'attività e all'esecuzione dei servizi di cui al presente capitolato.

Il concessionario si impegna a garantire che i servizi saranno espletati in modo da non arrecare danni, molestie o disturbo all'ambiente e o a terzi.

Il concessionario deve stipulare con primaria compagnia assicuratrice, le seguenti coperture assicurative e consegnarle in sede di stipula del contratto:

Polizza assicurativa a copertura di eventuali danni a carico dei beni oggetto dell'affidamento, dovuti ad incendio, furto, vandalismo, ecc. il cui massimo dovrà essere di € 1.000.000,00;

Polizza RCT/O a garanzia della propria responsabilità civile sia verso terzi RCT) che verso gli eventuali prestatori d'opera dipendenti (RCO), avente per oggetto la copertura delle responsabilità derivanti da ogni attività prevista dal contratto, anche se gestita da terzi, ed aventi le seguenti prestazioni minime:

a) RCT: massimale unico per sinistro di € 1.000.000,00. Nd novero dei terzi devono essere inclusi gli utenti con le seguenti garanzie:

- Responsabilità civile per cose consegnate (articoli 1783, 1784, 1785, 1785 bis, 1785 ter, 1785 quater, 1785 quinquies, 1786 del C.C.).
- Danni alle cose di terzi trovatisi nell'ambito di esecuzione delle attività;
- Danni a terzi (cose o persone) da incendio dell'assicurato e/o di terzi;
- Responsabilità personale dei dipendenti compresi i lavoratori interinali; • Somministrazione di cibi e bevande; • Attività di manutenzione.

b) RCO: massimale per sinistro € 1.000.000,00 con il limite di € 500.000,00 per ogni dipendente infortunato.

L'esistenza di tali polizze non esonera, in ogni caso, l'affidatario del servizio dalle proprie responsabilità, avendo l'esclusiva funzione di ulteriore garanzia.

ART. 34 RISOLUZIONE DEL CONTRATTO

1. Il Comune ha la facoltà di risolvere il contratto nei casi previsti dalla legislazione vigente, nei casi previsti dal codice civile, nonché nei seguenti casi:

- a. La ditta sia in stato di fallimento, liquidazione, di cessione di attività, di concordato preventivo e di qualsiasi altra condizione equivalente;
- b. Ripetute e gravi inosservanze di norme legislative e regolamenti in materia di sicurezza, di inquinamento atmosferico o idrico e prevenzione infortuni;
- c. Gravi e reiterate violazioni delle clausole contrattuali che compromettono la regolarità dei lavori, nonché il rapporto di fiducia tra appaltante ed appaltatore;
- d. Mancato rispetto di quanto previsto dal progetto tecnico presentato dall'appaltatore in sede di offerta;
- e. Cessione diretta ovvero indiretta del contratto o subappalto;
- f. Grave negligenza o frode della ditta. La ditta sarà considerata gravemente negligente qualora cumulasse, nel corso della durata del contratto, penali per un importo pari o superiore al 10% dell'importo contrattuale; in questo caso le parti ritengono di comune accordo che tale inadempienza costituisca presupposto per l'applicabilità dell'articolo 1456 del codice civile;
- g. Ritardo ingiustificato nell'esecuzione degli interventi, tali da pregiudicare in maniera sostanziale il raggiungimento degli obiettivi che l'ente appaltante vuole ottenere con il presente appalto.

2. Il Comune, in relazione a quanto sopra esposto alle lettere c, d, e, g, fisserà un termine massimo di 7 (sette) giorni entro cui l'appaltatore dovrà adempiere, decorso inutilmente il quale potrà provvedere a dichiarare risolto il contratto per colpa della controparte, applicando il pregiudizio economico derivante dall'ente appaltante per il danno subito.

ART. 35 CONTROVERSIE

1. Qualsiasi controversia dovesse insorgere tra il Comune e l'appaltatore in ordine ai patti contrattuali, non risolta in via amministrativa, verrà deferita all'autorità giudiziaria. Il foro competente per eventuali controversie sarà quello di Avellino.

ART. 36 TRATTAMENTO DEI DATI PERSONALI

1. Ai sensi dell'art. 13 del D. Lgs 196/2003 (Codice in materia di protezione dei dati personali) i dati personali, forniti e raccolti in occasione del presente procedimento di affidamento, saranno trattati

esclusivamente in funzione e per i fini della gara medesima e saranno conservati presso le sedi competenti dell'Amministrazione. Il conferimento dei dati previsti dal bando e dal presente capitolato, è obbligatorio ai fini della partecipazione, pena l'esclusione. Il trattamento dei dati personali viene eseguito sia in modalità automatizzata che cartacea. In relazione ai suddetti dati, l'interessato può esercitare i diritti di cui all'art. 7 del D. Lgs 196/2003.

2. Il soggetto che verrà individuato al termine della procedura di affidamento si impegna a trattare i dati personali nel rispetto di quanto previsto dal D. Lgs 196/03 e assumerà la qualità di "Responsabile" delle operazioni di trattamento di dati personali effettuate nell'ambito dei servizi oggetto di affidamento o concessione e nominerà gli incaricati del trattamento dei dati ai sensi del D. Lgs. 196/2003. Il trattamento dei dati dovrà avvenire limitatamente al periodo di espletamento della concessione/ servizio e solo per le finalità del medesimo, con divieto di comunicazione a terzi e di diffusione.

3. Il concessionario dovrà garantire l'osservanza del decreto legislativo 196/2003 per i propri operatori che saranno ritenuti personalmente responsabili in caso di violazione della riservatezza dei dati personali e di ogni informazione riservata di cui avranno conoscenza in ragione del loro incarico.

ART. 37 NORME DI RINVIO

1. Per tutto quanto non previsto nel presente capitolato si rinvia alle norme vigenti in materia di concessioni ed appalti di pubblici servizi nonché ad ogni altra disposizione di legge e regolamentare in materia.