



COMUNE DI SORI

CITTA' METROPOLITANA DI GENOVA

CAPITOLATO SPECIALE D'APPALTO

| | |
|---------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| OGGETTO | Appalto per la gestione del servizio di Comunità alloggio e Centro di aggregazione per anziani per il periodo 01/01/2024 - 31/12/2026 |
|---------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

| | |
|---------------------|-------------------------------|
| STAZIONE APPALTANTE | Città Metropolitana di Genova |
|---------------------|-------------------------------|

| | |
|-----------------|-------------------------------|
| ENTE CONTRAENTE | Comune di Sori – Area Sociale |
|-----------------|-------------------------------|

| | |
|---------------------------------|------------------------|
| RESPONSABILE UNICO DEL PROGETTO | Dott.ssa Ragusa Simona |
|---------------------------------|------------------------|

| | |
|---------------------------------------------------------|------------------------|
| RESPONSABILE DI PROCEDIMENTO PER LA FASE DI AFFIDAMENTO | Dott.ssa Norma Tombesi |
|---------------------------------------------------------|------------------------|

| DEFINIZIONI | |
|---------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Comune contraente..... | Il Comune di Sori, nella sua qualità di contraente |
| Direttore dell'esecuzione | Il soggetto indicato dal Comune per sovrintendere all'esecuzione del contratto. |
| Concorrente | Il soggetto ammesso a partecipare alla gara |
| Soggetto aggiudicatario | Il soggetto che ha presentato la migliore offerta in base ai criteri di aggiudicazione e che è stato formalmente dichiarato aggiudicatario |

| | |
|----------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Affidatario | Il soggetto aggiudicatario, in forma singola, associata o consorziata, che stipula il contratto |
| Responsabile del contratto | Il soggetto indicato dall'aggiudicatario quale referente unico nei riguardi del Comune per l'esecuzione delle prestazioni contrattuali |

Sommario

| | |
|-------------------------------------------------------------------------------------|----|
| Articolo 1 - Oggetto | 3 |
| Articolo 2 - Finalità del servizio..... | 4 |
| Articolo 3 - Clausola di continuità del servizio..... | 4 |
| Articolo 4 - Tipologia, durata dell'appalto, opzioni e importo a base di gara | 4 |
| Articolo 5 - Organizzazione generale del servizio di comunità alloggio | 5 |
| Articolo 6 - Gestione della comunità alloggio..... | 6 |
| Articolo 6.1 - Accesso al servizio di Comunità alloggio..... | 7 |
| Articolo 7 - Criteri Ambientali Minimi..... | 8 |
| Articolo 8 - Servizio alberghiero..... | 8 |
| Articolo 9 - Vitto..... | 9 |
| Articolo 10 - Assistenza alla persona | 12 |
| Articolo 11 - Animazione sociale..... | 12 |
| Articolo 12 - Materiale sanitario e cassetta di Pronto Soccorso..... | 13 |
| Articolo 13 - Misure igienico-sanitarie..... | 13 |
| Articolo 14 - Gestione amministrativa e verifiche | 13 |
| Articolo 15 - Gestione dell'edificio e dispositivi di telesoccorso | 13 |
| Articolo 16 - Utenze | 14 |
| Articolo 17 - Spese di gestione e manutenzione straordinaria..... | 14 |
| Articolo 18 – Automezzi..... | 14 |
| Articolo 19 - Consegna della struttura..... | 14 |
| Articolo 20 - Verifica di conformità in corso di esecuzione | 14 |
| Articolo 21 - Restituzione della struttura e delle dotazioni | 15 |
| Articolo 22 - Orario di funzionamento dei servizi..... | 15 |
| Articolo 23 - Personale..... | 15 |
| Articolo 24 - Formazione del personale..... | 16 |
| Articolo 25 - Sostituzioni del personale..... | 16 |
| Articolo 26 - Clausola sociale | 17 |
| Articolo 27 - Responsabile del contratto e Responsabile di struttura..... | 17 |
| Articolo 28 - Obblighi e responsabilità dell'affidatario..... | 17 |
| Articolo 29 - Obblighi derivanti dal rapporto di lavoro..... | 18 |
| Articolo 30 - Sicurezza..... | 18 |

| | |
|------------------------------------------------------------------------------------------------|----|
| Articolo 31 - Ulteriori oneri dell'affidatario | 19 |
| Articolo 32 – Carta dei servizi e obblighi di trasparenza..... | 19 |
| Articolo 33 - Oneri a carico del Comune..... | 19 |
| Articolo 34 – Modifiche contrattuali in corso di esecuzione e clausole di rinegoziazione | 19 |
| Art. 35 – Reportistica | 20 |
| Art. 36 - Allegati | 20 |

Articolo 1 - Oggetto

Il presente capitolato disciplina l'appalto per la gestione del servizio residenziale di Comunità alloggio per persone anziane in situazioni di autosufficienza o di disagio psicosociale che necessitano di sostegno anche temporaneo nello svolgimento degli atti quotidiani della vita, ivi compreso il servizio di Centro di aggregazione per anziani, come indicato al successivo art. 2.

La Comunità alloggio è struttura a carattere comunitario a prevalente accoglienza alberghiera con prestazioni di socializzazione e di sostegno al governo della casa. Le prestazioni sanitarie sono equivalenti a quelle erogabili a domicilio fornite dai Medici di Medicina Generale (MMG). Tale struttura si compone di n. 10 posti e si propone di raggiungere i seguenti obiettivi:

- favorire l'autonomia di ciascuna persona e prevenire l'isolamento sociale;
- creare un luogo dove gli ospiti possano sviluppare delle relazioni atte a promuovere un invecchiamento attivo e capace di valorizzare le proprie risorse e capacità personali;
- prevenire e limitare l'ospedalizzazione e l'inserimento in strutture ad alta intensità assistenziale (quali le RP/ RSA).

L'ospite deve possedere caratteristiche compatibili con la vita comunitaria e a bassa intensità assistenziale.

L'appalto ha per oggetto la gestione completa dei servizi per gli ospiti della Comunità alloggio, e, nel dettaglio:

1. servizio di assistenza di base;
2. preparazione e somministrazione dei pasti;
3. pulizia delle stanze e dei locali comuni;
4. lavanderia;
5. guardaroba;
6. gestione e manutenzione dispositivi di telesoccorso.

Con provvedimento 28 maggio 2007, prot. 7154, del Responsabile Area Sociale del Comune di Sori, è stata rilasciata apposita autorizzazione al Comune di Sori, nella persona del Sindaco in qualità di rappresentante legale dell'Ente, all'esercizio del servizio residenziale sociale "Comunità Alloggio per anziani" nella struttura sita in Sori, Via Mazzini civ. 10, per la capienza massima di dieci (10) posti letto, con le modalità organizzative e gli standard strutturali di cui alle vigenti normative, alle direttive regionali e al Regolamento comunale.

L'immobile che ospita la Comunità, sita in Via Mazzini 10, è di proprietà del Comune di Sori.

Articolo 2 - Finalità del servizio

Il Comune di Sori, nel proprio ruolo di garante del soddisfacimento dei bisogni socio-assistenziali della comunità locale intende procedere all'individuazione di un soggetto che assuma il ruolo di affidatario per l'esercizio della gestione della Comunità alloggio di Sori e del Centro di aggregazione per anziani.

Il servizio di Comunità Alloggio dovrà offrire ospitalità ed assistenza alla persona, occasioni di vita comunitaria e supporto nelle attività quotidiane, incentivando il mantenimento dell'autonomia personale attraverso un'adeguata assistenza eventualmente anche integrata con i servizi sanitari territoriali.

Il Servizio Centro di aggregazione per anziani dovrà configurarsi come luogo di aggregazione e socializzazione aperto alle persone anziane ultrasessantacinquenni residenti a Sori o nei comuni limitrofi. Il Centro di aggregazione è ubicato all'interno della Comunità alloggio ed è aperto dalle ore 14.30 alle ore 17.30.

I servizi di cui al presente appalto dovranno essere coordinati mediante la previsione di una figura adeguatamente formata e dotata di esperienza con particolare attenzione al ruolo gestionale.

Articolo 3 - Clausola di continuità del servizio

Fatti salvi casi di forza maggiore, l'affidatario non può abbandonare o sospendere il servizio oggetto dell'appalto senza la preventiva autorizzazione del RUP.

L'arbitrario abbandono o la sospensione del servizio integrano ipotesi di inadempimento, valutabili da parte dell'Amministrazione comunale ai fini della risoluzione del contratto per grave inadempimento in danno dell'affidatario, e possono dare luogo alla surroga del Comune nei confronti dell'affidatario per l'esecuzione d'ufficio. In tutti i casi di cessazione anticipata del contratto per risoluzione, recesso, o altro, fatto salvo il rispetto della vigente normativa antimafia, l'affidatario è tenuto ad assicurare l'esecuzione di tutte le prestazioni contrattuali fino all'individuazione di un nuovo gestore.

Articolo 4 - Tipologia, durata dell'appalto, opzioni e importo a base di gara

L'appalto è a corpo e la durata è pari a tre anni, decorrenti dalla sottoscrizione del contratto di appalto, o, in caso di affidamento anticipato, da tale data.

L'Amministrazione comunale si riserva, ai sensi dell'art. 120, comma 10, del Codice, di prorogare il contratto per una durata massima pari a **tre anni** ai prezzi, patti e condizioni stabiliti nel contratto. L'esercizio di tale facoltà è comunicato all'appaltatore almeno sei mesi prima della scadenza del contratto.

In casi eccezionali nei quali risultino oggettivi e insuperabili ritardi nella conclusione della procedura di affidamento dell'appalto, l'Amministrazione comunale può, per il tempo strettamente necessario alla conclusione della procedura, disporre la proroga del contratto con l'appaltatore uscente, in quanto l'interruzione delle prestazioni oggetto del presente capitolato potrebbe determinare un grave danno all'interesse pubblico. In tale ipotesi il contraente originario è tenuto all'esecuzione delle prestazioni contrattuali ai prezzi, patti e condizioni previsti nel contratto in essere.

Il contratto è a termine senza necessità di disdetta da parte del Comune.

L'importo stimato a base di gara, al netto degli oneri fiscali, è pari a € 138.054,12 per ogni anno di gestione, ed a € **414.162,36**, al netto degli oneri fiscali, per il periodo 01/01/2024 - 31/12/2026, di cui:

- € 408.162,36 per l'esecuzione delle prestazioni contrattuali;
- € 6.000,00 per oneri della sicurezza non soggetti a ribasso d'asta.

L'importo complessivo dell'appalto, tenuto conto dell'opzione di proroga triennale prevista, è pari a **€ 828.324,72**, di cui:

- € 816.324,72 per l'esecuzione delle prestazioni contrattuali;
- € 12.000,00 per oneri della sicurezza non soggetti a ribasso d'asta.

L'importo a base di gara comprende i costi della manodopera che l'Amministrazione aggiudicatrice ha stimato pari ad € 309.162,36 per il periodo 01/01/2024 - 31/12/2026, e pari a € 618.324,72 per l'opzione di proroga, calcolati sulla base dei seguenti elementi: entità, qualifiche e mansioni delle risorse minimali, indicate nel capitolato come personale minimo necessario a garantire la continuità socioassistenziale, stimato sulla base del personale attualmente impiegato presso l'operatore uscente e sulla base del numero di ore di prestazione socioassistenziale minime indicate nel capitolato stesso, comprensive dell'indennità di reperibilità notturna.

Il contratto collettivo applicato è il **Contratto Collettivo Nazionale di Lavoro per le lavoratrici e i lavoratori delle cooperative del settore socio-sanitario assistenziale-educativo e di inserimento lavorativo**.

Articolo 5 - Organizzazione generale del servizio di comunità alloggio

I servizi e le attività oggetto del contratto devono volgere a favorire l'autonomia di ogni persona ed essere improntati ai seguenti principi:

1. prestazioni personalizzate nei confronti di ciascun ospite in relazione al proprio piano individualizzato di assistenza (P.I.A.);
2. ritmi di vita che siano più simili possibili a quelli propri delle convivenze familiari e che favoriscano il mantenimento dei vincoli affettivi con familiari e conoscenti;
3. animazione ed integrazione con la realtà sociale del territorio comunale, anche con l'ausilio delle reti formali ed informali operanti sul territorio;
4. pianificazione della gestione delle situazioni di emergenza;
5. flessibilità nell'organizzazione del lavoro in funzione degli obiettivi definiti dal capitolato e delle indicazioni comunicate dall'affidatario sulla base delle esigenze emergenti.

Per lo svolgimento del servizio, laddove necessario, l'aggiudicatario deve mettere a disposizione, a proprio carico, idonei mezzi di trasporto e cellulari di servizio.

Ferma restando l'autonomia organizzativa dell'affidatario, un'adeguata strutturazione del servizio dovrà prevedere:

- n. 1 Responsabile di struttura: punto di riferimento organizzativo e gestionale per i servizi offerti, per il personale e per i volontari;
- n. 1 operatore ogni dieci ospiti.

Il monte ore totale previsto a copertura dell'intero servizio di assistenza socioassistenziale è di almeno **171** ore settimanali comprensive della reperibilità notturna, sette giorni su sette, compresi i festivi. La fascia notturna sarà garantita per complessive **77** ore settimanali, a cui va aggiunto la stima pari a n. 3 ore/settimanali di possibile intervento in struttura da parte dell'operatore reperibile.

Tutti gli operatori debbono possedere un'adeguata formazione in base alla mansione prevista, anche derivante da precedenti esperienze maturate nel medesimo settore e, comunque, di almeno un anno. Titolo preferenziale, non obbligatorio, è il possesso del Diploma di O.S.S. o la qualifica di O.S.A..

Anche gli eventuali volontari dovranno essere opportunamente formati, e tale incombenza ricadrà sul Responsabile di struttura.

Trattandosi di appalto avente ad oggetto un servizio ad alta intensità di manodopera, non può essere affidata in subappalto l'integrale esecuzione delle prestazioni oggetto del contratto, nonché la prevalente esecuzione delle medesime.

Articolo 6 - Gestione della comunità alloggio

La Comunità Alloggio per anziani si configura quale servizio residenziale a carattere familiare. E' sita nella zona centrale di Sori, ben servita da negozi, zone verdi, centri ricreativi, servizi postali e bancari, farmacia, studi medici, pubblica assistenza, trasporto pubblico. Nacque con l'obiettivo di mantenere nella comunità di appartenenza l'anziano non più in grado di vivere nell'ambito familiare per motivi di salute, solitudine od emarginazione, laddove anche l'intervento di assistenza domiciliare si riveli insufficiente a tutelare la sicurezza sociale della persona.

La Comunità alloggio è strutturalmente idonea, anche dal punto di vista dell'abbattimento delle barriere architettoniche, ad ospitare dieci utenti di ambo i sessi.

La struttura è rivolta in via prioritaria ai residenti nel Comune di Sori, ma è aperta anche ai non residenti. I criteri e le modalità di ammissione e di funzionamento sono stabiliti in apposito regolamento comunale di gestione, allegato al presente Capitolato (Allegato 1).

Utenti del servizio, elencati in ordine di priorità, possono essere:

- anziani ultrasessantacinquenni autosufficienti;
- persone sotto i 65 anni con disabilità aventi caratteristiche compatibili con la vita comunitaria e a bassa intensità assistenziale;
- utenti part-time: anziani o persone appartenenti alle cosiddette fasce deboli, con le seguenti modalità:
 - frequenza limitata alla sola mattinata;
 - frequenza mattutina con consumazione del pasto;
 - frequenza limitata alla sola consumazione del pasto;
 - frequenza che si protrae, dopo il pasto, alle ore pomeridiane;
 - frequenza solo pomeridiana;
 - frequenza per l'intera giornata, compresa la consumazione del pasto o di entrambi i pasti (senza pernottamento).

Gli utenti a tempo parziale rientrano all'interno del numero massimo degli ospiti (n.10) e sono ammessi solo in presenza di disponibilità di posto.

Prestazioni fornite:

- cura e igiene della persona;
- preparazione e somministrazione dei pasti, anche con il coinvolgimento diretto degli ospiti;
- gestione e pulizia dei locali con il coinvolgimento diretto degli ospiti, dove possibile;
- lavanderia;
- monitoraggio della terapia farmacologica per la quale non si renda necessario l'intervento di personale sanitario;
- cura dei rapporti con i rispettivi medici di base o altro personale sanitario;

- cura dei rapporti con i familiari o conoscenti degli ospiti;
- cura dei rapporti con i Servizi sociali competenti;
- accompagnamenti per socializzazione e supporto a commissioni varie presso presidi sociali e luoghi di incontro;
- animazione sociale;
- controllo, funzionamento e ordinaria manutenzione dei dispositivi di telesoccorso messi a disposizione ad ogni singolo ospite da parte del Comune di Sori

L'assistenza sanitaria viene garantita mediante:

- rispettivi medici curanti degli ospiti della comunità;
- consultazione periodica dei competenti servizi specialistici della ASL 3 Genovese;
- servizio infermieristico o fisioterapico della ASL 3 Genovese, previamente autorizzato dal competente medico di medicina generale;
- l'intervento notturno e/o festivo è effettuato tramite il competente servizio sanitario di Guardia medica.

Articolo 6.1 - Accesso al servizio di Comunità alloggio

L'accesso al Servizio Comunità alloggio è di competenza del Comune di Sori.

Per l'inserimento in struttura è richiesta copia della **valutazione geriatrica**, rilasciata a seguito di una visita specialistica presso la ASL competente, per definire il punteggio AGED (**inderogabilmente** inferiore a punti 10 come da normativa regionale) o, in caso di urgenza, con certificato medico del medico curante che attesti l'autosufficienza e la compatibilità con la vita in comunità alloggio. In questo ultimo caso, la SCHEDA AGED dovrà comunque pervenire entro 3 mesi dall'ingresso dell'ospite in Comunità alloggio.

Una certificazione medica aggiornata è richiesta ogni 12 mesi e ogniqualvolta sia necessario verificare la permanenza dei requisiti sanitari necessari per essere ospitati presso la Comunità alloggio, in particolare in presenza di un peggioramento delle condizioni fisiche e/o psichiche dell'utente.

La domanda di ammissione con le certificazioni richieste dovrà essere presentata su apposito modulo indirizzato all'Area Sociale del Comune di Sori. Il Responsabile dell'Area Sociale e, obbligatoriamente, del Servizio Specialistico ASL di riferimento ne valuteranno la compatibilità con la vita in comunità alloggio.

Verificati i requisiti necessari, l'Area Sociale del Comune di Sori formalizzerà l'ammissione con apposita determinazione nella quale verrà stabilito anche l'importo della retta mensile, che deve essere versata al Comune sulla base del Regolamento comunale della Comunità alloggio.

Non è consentito all'affidatario attuare modifiche agli inserimenti.

Per ogni utente, l'affidatario, in collaborazione con l'Assistente sociale dell'Area sociale, redige una scheda di ingresso con la precisazione delle caratteristiche personali socio-sanitarie dell'ospite e delle relative necessità assistenziali.

L'affidatario deve tenere un registro degli ospiti costantemente aggiornato e una cartella individuale nella quale annota per ciascuno degli ospiti tutte le prestazioni effettuate presso la Comunità alloggio.

Il Responsabile di struttura trasmette trimestralmente, salvo urgenze, al Comune una relazione sull'andamento del servizio, con indicazione dei risultati e delle problematiche emerse, e partecipa alle riunioni con l'assistente sociale del Comune al fine di verificare l'andamento gestionale della struttura, oltre che la situazione socio-sanitaria degli ospiti.

Al momento dell'accoglienza in struttura l'affidatario è tenuto a:

1. registrare l'ospite;
2. acquisire tutta la documentazione sanitaria e assistenziale prevista dalla normativa vigente fornita dall'ospite, dai servizi sanitari e dal servizio sociale;
3. fornire all'ospite il dispositivo di telesoccorso perfettamente funzionante;
4. predisporre per ogni ospite il piano individualizzato di assistenza (P.I.A.) in collaborazione con l'ente committente.

L'affidatario deve garantire agli ospiti la custodia e l'utilizzo di oggetti e suppellettili personali.

Tutte le attività devono essere organizzate nel rispetto dei normali ritmi di vita degli ospiti e assicurare, se necessario, l'attivazione di percorsi di facilitazione dell'inserimento nella struttura.

L'organizzazione dei servizi deve lasciare ampio spazio di visita in orari diversificati nell'arco della giornata. L'apporto e la collaborazione di parenti, conoscenti e altri soggetti titolati devono essere facilitati e sollecitati al fine di favorire l'inserimento e il mantenimento dell'ospite nella struttura e il miglioramento dei servizi, fatto salvo il rispetto delle normative sanitarie per situazioni epidemiologiche.

Articolo 7 - Criteri Ambientali Minimi

In conformità a quanto statuito dall'art. 57, comma 2, del D.lgs. 36/2023 e s.m.i., per il conseguimento degli obiettivi previsti dal Piano di azione per la sostenibilità ambientale dei consumi nel settore della pubblica amministrazione, l'affidatario è tenuto ad osservare i Criteri Ambientali Minimi in materia di "Servizio di ristorazione collettiva e fornitura di derrate alimentari", di cui al D.M. n. 65 del 10 marzo 2020, come specificato al successivo art. 9.

Inoltre, nella selezione dei propri fornitori, il concessionario dovrà verificare che i prodotti offerti dai medesimi siano conformi ai Criteri Ambientali Minimi stabiliti dai seguenti Decreti ministeriali:

- DM 30 giugno 2021, forniture e noleggio di prodotti tessili, ivi inclusi mascherine filtranti, dispositivi medici e dispositivi di protezione individuale;
- DM 29 gennaio 2021 e s.m.i, sanificazione;
- DM 24 dicembre 2015, forniture di ausili per l'incontinenza;
- DM 9 dicembre 2020, affidamento del servizio di lavaggio industriale e noleggio di tessili e materasseria.

L'Amministrazione comunale verifica che l'affidatario, in fase di esecuzione, rispetti le indicazioni in merito all'attuazione dei criteri ambientali minimi nella selezione dei fornitori.

Articolo 8 - Servizio alberghiero

La gestione deve assicurare il servizio alberghiero, completo di vitto e alloggio, per tutti gli ospiti della struttura, dal momento della presa in carico alla dimissione e deve, altresì, garantire l'attuazione dei criteri ambientali minimi nella selezione dei propri fornitori, come precisato all'art. 7.

L'affidatario deve in particolar modo assicurare quanto di seguito indicato:

1. rifacimento quotidiano dei letti con cambio della biancheria almeno ogni tre giorni, fatti salvi i casi di necessità di una maggiore cadenza e in ogni caso con le frequenze migliorative previste in sede di offerta;
2. pulizia quotidiana di tutti gli spazi comuni, dei servizi igienici (sanitari e piastrelle), la cucina e le attrezzature ivi presenti;
3. pulizia settimanale di tutte le superfici vetrate della struttura e di tutta la mobilia ad uso personale individuale e delle celle frigorifere;
4. servizio di lavanderia, stiratura della biancheria della struttura e degli indumenti degli ospiti, gestione del guardaroba degli ospiti;
5. approvvigionamento di tutti i beni di consumo e dei prodotti funzionali alla gestione della struttura (prodotti per l'igiene della casa e della persona).

Articolo 9 - Vitto

La preparazione dei pasti deve essere effettuata all'interno della struttura nell'apposito locale cucina con la scrupolosa osservanza delle norme igieniche vigenti. Parimenti tutte le operazioni di confezionamento e somministrazione dei pasti dovranno essere effettuate nel pieno rispetto della normativa di settore.

In conformità a quanto previsto dai Criteri Ambientali Minimi (cd. CAM) in materia di "Servizio di ristorazione collettiva e fornitura di derrate alimentari", di cui al D.M. n. 65 del 10 marzo 2020, l'affidatario:

- a) in condivisione con l'Amministrazione comunale, deve offrire una dieta mediterranea, in sintonia con i principi della Linea Guida per la promozione di uno stile di vita e di una cultura favorevole allo sviluppo sostenibile, di cui al documento UNI – PdR25-2016;
- b) adotta misure idonee per garantire la separazione tra gli ingredienti biologici (o altrimenti qualificati, esempio DOP, SQNPI ecc.) e convenzionali durante tutte le fasi di magazzinaggio e lavorazione. Laddove la preparazione dei pasti con prodotti biologici non possa avvenire in aree o con linee dedicate, la separazione potrà essere garantita su base temporale, ovvero preparando i pasti in momenti diversi. Entro tre mesi dalla stipulazione del contratto, l'affidatario condivide con il direttore dell'esecuzione del contratto le procedure attuate per garantire la separazione dei flussi di alimenti convenzionali, biologici o altrimenti qualificati. L'affidatario deve inoltre inviare al RUP e al direttore dell'esecuzione del contratto i menù destinati agli utenti, redatti su base settimanale, con le informazioni sulla presenza di prodotti biologici, da difesa integrata volontaria, a marchio, o altrimenti qualificati (ad esempio le denominazioni scientifiche per le specie ittiche, il metodo di allevamento per le carni ecc.) nelle pietanze somministrate durante ciascuna settimana, sia per poter effettuare le verifiche di conformità, sia per fornire informazioni all'utenza. La presenza di alimenti biologici e altrimenti qualificati deve essere comunicata agli ospiti, ai loro familiari o ad altro personale assistente. Le attività di verifica si realizzano attraverso controlli documentali su base campionaria e sopralluoghi *in situ*. Su richiesta del Direttore dell'esecuzione del contratto, deve essere trasmessa per via telematica la documentazione fiscale pertinente relativa ad un periodo rappresentativo dell'appalto (ad esempio, tramite i documenti di trasporto di una macrocategoria di derrata alimentare consegnata durante un trimestre). Le verifiche *in situ*, eseguite dal direttore dell'esecuzione del contratto,

sono effettuate senza preavviso, negli orari utili e nei locali rilevanti per la verifica della conformità di quanto sopra previsto;

- c) deve calcolare, almeno approssimativamente, e monitorare le eccedenze alimentari, distinguendo tra primo e secondo piatto, contorno, frutta e piatto unico e, a cadenza semestrale, eseguire indagini, attraverso appositi questionari o interviste, per analizzare il gradimento del cibo e comprendere le motivazioni alla base dello spreco alimentare. I risultati delle indagini, le proposte di misure correttive e le soluzioni attuate sono riportate in un rapporto semestrale da inviare al Direttore dell'esecuzione del contratto. Le verifiche saranno effettuate attraverso sopralluoghi e l'analisi delle informazioni riportate nel rapporto semestrale;
- d) ai fini della prevenzione dei rifiuti e per quanto concerne i requisiti dei materiali e oggetti destinati al contatto diretto con gli alimenti (MOCA), è tenuto ad osservare le seguenti indicazioni: i pasti sono somministrati e consumati in stoviglie riutilizzabili (bicchieri in vetro o in plastica dura non colorati, stoviglie, in ceramica o porcellana bianca e posate in acciaio inossidabile). I contenitori usati per la conservazione degli alimenti a temperatura ambiente o in refrigerazione devono essere riutilizzabili; i contenitori isotermitici per l'eventuale trasporto devono essere completamente riciclabili e, per il congelamento o la surgelazione, i sacchetti devono essere in polietilene a bassa densità (PE-LD) o in materiale compostabile e biodegradabile conforme alla predetta norma UNI EN 13432. Oltre alle pertinenti verifiche presso il centro di cottura e di refezione, il direttore dell'esecuzione del contratto potrà far eseguire verifiche a campione, sottoponendo i MOCA in uso ad analisi presso laboratori accreditati per l'esecuzione dei test di prova di migrazione globale e specifica, eseguite con le metodiche indicate nel Regolamento (UE) n. 10/2011;
- e) ai fini della prevenzione e gestione dei rifiuti, deve inoltre seguire le seguenti prescrizioni: le tipologie e le fonti di rifiuti prodotti devono essere analizzate per delineare ed attuare procedure per prevenirne la produzione. L'affidatario deve scegliere, ove disponibili, prodotti ricaricabili o che utilizzano imballaggi "a rendere" o costituiti da materiali riciclabili, riutilizzabili, biodegradabili e compostabili o a ridotto volume. Non devono inoltre essere utilizzate le confezioni monodose (per zucchero, maionese, ketchup, senape, olio e salse da condimento, ecc.) e le monoporzioni, ove non altrimenti imposto *ex lege* oppure ove non motivato da esigenze tecniche legate a menù o a esigenze specifiche. La raccolta differenziata dei rifiuti e il relativo conferimento devono essere attuate coerentemente con le modalità individuate dall'Amministrazione comunale. Gli oli e grassi alimentari esausti, in particolare, devono essere raccolti in appositi contenitori, conformi alle disposizioni ambientali vigenti in materia di recupero e smaltimento e conferiti nel rispetto della normativa ambientale, vale a dire ad imprese autorizzate o nel sistema di raccolta comunale, se attivo. Le verifiche si svolgono *in situ* e tramite acquisizione di informazioni e della pertinente documentazione probatoria;
- f) per quanto attiene all'utilizzo di tovaglie e tovaglioli, è tenuto a rispettare le seguenti indicazioni: le tovaglie non devono essere monouso e possono essere oleo ed idrorepellenti, plastificate riutilizzabili, o in tessuto conformi ai CAM per le forniture di prodotti tessili ed in possesso dei mezzi di prova ivi previsti, o con l'etichetta di qualità ecologica Ecolabel (UE) o equivalenti etichette ambientali conformi alla UNI EN ISO 14024, o con l'etichetta Oeko-tex standard 100 o "Global Organic Textile Standard" o equivalenti. I tovaglioli monouso in carta tessuto devono essere in possesso del marchio di qualità ecologica Ecolabel UE o equivalenti etichette ambientali conformi alla ISO 14024, oppure del marchio Programme for Endorsement of Forest Certification schemes (PEFC®) o equivalenti. Tali prodotti in carta tessuto devono essere privi di colorazioni o stampe e, se disponibili, costituiti da cellulosa non sbiancata. Il direttore dell'esecuzione del contratto esegue le verifiche con sopralluoghi per la presa in visione dei prodotti, delle scorte e dei relativi imballaggi primari;

- g) per quanto attiene alle pulizie dei locali e lavaggio delle stoviglie e delle altre superfici dure, è tenuto a rispettare le seguenti indicazioni: per la pulizia dei locali e delle altre superfici dure e nei lavaggi in lavastoviglie devono essere usati detersivi con l'etichetta di qualità ecologica Ecolabel (UE) o equivalenti etichette ambientali conformi alla UNI EN ISO 14024 o, nel caso di pulizia delle superfici dure, conformi alle specifiche tecniche dei CAM pertinenti, muniti dei mezzi di prova ivi previsti. Prima di procedere al lavaggio ad umido, i condimenti grassi e oleosi devono essere rimossi a secco dalle stoviglie, pentole e dalle altre attrezzature. Ai fini della verifica, il direttore dell'esecuzione vi provvede attraverso sopralluoghi nei centri di cottura ed in sala mensa per la presa in visione dei prodotti, delle scorte e dei relativi imballaggi primari. Ove richiesto, deve essere trasmessa ulteriore documentazione probatoria pertinente. In caso di utilizzo di detersivi conformi ai CAM sarà richiesto l'invio dei rapporti di prova rilasciata da laboratori accreditati UNI EN ISO 17025;
- h) deve utilizzare personale adeguatamente formato sugli argomenti previsti dalla normativa vigente e, a seconda delle mansioni che deve svolgere, nella preparazione dei menù base, di diete speciali, di ricette e grammature appropriate per celiaci, per diabetici, per malattie cardiovascolari, per osteoporosi, nonché in merito alle tecniche di cottura per la conservazione dei parametri originari di qualità nutrizionale e per il risparmio idrico ed energetico e alle procedure per la minimizzazione dei consumi di acqua e di energia nella preparazione e nella conservazione dei pasti e per lo scongelamento. Entro 60 giorni dall'inizio dello svolgimento del servizio, l'affidatario trasmette all'Amministrazione comunale il programma di formazione del personale eseguito e l'elenco dei partecipanti;
- i) deve rendere noto, con apposita segnaletica da collocare nei luoghi concordati con l'Amministrazione comunale, che il servizio offerto è conforme ai CAM. In particolare, nella sala mensa: l'offerta del menù vegetariano biologico, di specifici alimenti biologici e di derrate alimentari altrimenti qualificate (DOP, DOC, IGP, SQNZ, SQNPI, etc.), ecc., deve essere comunicata all'utenza ed esposta in una lavagna cancellabile; devono inoltre essere fornite chiare istruzioni per conferire correttamente i rifiuti in maniera differenziata all'interno della mensa; devono essere promosse le buone pratiche per ridurre gli sprechi alimentari.

Le diete devono essere differenziate sulla base delle specifiche necessità degli utenti su presentazione di certificazione medica, diversificando eventualmente il menù in vigore. Il menù dovrà essere bilanciato secondo i parametri di riferimento vigenti, possibilmente approvato dal servizio ASL competente in materia.

Tutti i generi occorrenti alla preparazione dei pasti devono essere di buona qualità e conformi ai valori dietetici, nutrizionali e calorici previsti, privilegiando i prodotti locali.

Nella gestione delle scorte e nella conservazione degli alimenti l'affidatario deve provvedere alla pronta eliminazione dei generi alimentari che non si presentino in ottimo stato di conservazione o che comunque, abbiano superato il periodo di validità indicato sulle confezioni, è richiesta l'osservanza di tutte le procedure previste nel sistema di autocontrollo igienico-alimentare HACCP.

Il servizio vitto deve comprendere:

- a) prima colazione: ore 8,00 (latte, caffè, caffelatte, the con pane fresco, fette biscottate, biscotti);
- b) pranzo: ore 12 (un primo, un secondo con contorno, pane, frutta o dolce, acqua minerale, vino);
- c) merenda: ore 16,30 (frutta fresca o yogurt nella stagione calda, the e biscotti nella stagione fredda);
- d) cena: ore 18,30 (un primo, un secondo con contorno, pane, frutta o dolce, acqua minerale, vino).

Sia in occasione del pranzo sia della cena dovrà essere prevista la possibilità per gli ospiti di optare per pietanze alternative (primi in bianco, formaggi, uova, affettati, ecc.)

Tutte le attrezzature presenti nella cucina al momento dell'aggiudicazione sono fornite dal Comune e date in comodato d'uso all'affidatario, così come mobilio e altro materiale o attrezzatura necessaria allo svolgimento del servizio, ivi compresi gli elettrodomestici come forno, frigo, cucina, ecc.

Il Comune si farà carico della manutenzione straordinaria dei locali.

Presso la Comunità alloggio è presente un locale dispensa destinato alla conservazione delle derrate alimentari. È obbligo dell'affidatario provvedere alla cura e all'igiene del locale conformemente agli obblighi vigenti in materia di conservazione delle scorte e degli alimenti.

Il Comune proprietario della struttura, attraverso il proprio Servizio Sociale, in sede di esecuzione può verificare la qualità degli alimenti sopra specificati.

Articolo 10 - Assistenza alla persona

L'affidatario deve:

- se necessario, prestare attività di assistenza funzionali alla somministrazione del vitto e alla cura dell'utente, quali le operazioni quotidiane di igiene e vestizione;
- monitorare l'assunzione delle terapie prescritte dai medici curanti e custodia dei medicinali. Previa delega rilasciata dall'ospite o da chi ne esercita la tutela, il personale dell'affidatario richiede direttamente ai medici curanti le ricette dei farmaci necessari per l'esecuzione delle terapie di mantenimento o in relazione allo specifico stato di salute dell'ospite e provvedono all'acquisto dei medicinali per conto dell'ospite;
- mantenere costanti rapporti con il medico curante di riferimento dell'ospite e garantire l'osservanza delle relative prescrizioni;
- assicurare accompagnamenti per socializzazione e supporto a commissioni varie presso presidi sociali e luoghi di incontro;
- dotare l'ospite di dispositivo di telesoccorso già acquistato dal Comune, informare l'ospite circa la corretta modalità d'uso del medesimo e garantirne il funzionamento e la corretta manutenzione;
- dotare l'ospite, in caso di ricovero ospedaliero, degli effetti personali necessari nonché di scheda aggiornata della situazione sanitaria e del recapito telefonico della comunità.

Sulla base della definizione di un progetto sociale personalizzato è possibile l'inserimento di un ospite "in regime part time", compatibilmente con la definizione di un P.I.A. e con le esigenze organizzative della struttura.

Il Comune è tenuto, con le modalità ritenute più idonee, a verificare l'osservanza di un adeguato livello di cura e igiene personale, la regolare assunzione dei pasti e lo stato di salute degli ospiti.

Articolo 11 - Animazione sociale

L'affidatario deve programmare e organizzare attività ricreative e di animazione sociale, intese a favorire le capacità di rapporto e di socializzazione, per promuovere le facoltà individuali, culturali e ricreative residue, ed offrire occasioni di svago, di incontro e il mantenimento dei rapporti familiari. A tal fine devono essere favoriti l'apporto e la collaborazione del volontariato presente sul territorio e l'integrazione con altri servizi territoriali ed eventuali progetti realizzati da Regione, Comune o altri enti aventi tale finalità.

L'affidatario dovrà redigere un programma settimanale delle attività da esporre nel locale ricreativo, che può essere oggetto di valutazione da parte del Comune.

Articolo 12 - Materiale sanitario e cassetta di Pronto Soccorso

L'affidatario deve provvedere all'acquisto di articoli sanitari di uso quotidiano quali garze, siringhe, guanti in lattice, cerotti, disinfettanti, ecc., nonché dei medicinali di riserva e di pronto soccorso, secondo le indicazioni del medico dell'azienda sanitaria territorialmente competente.

Articolo 13 - Misure igienico-sanitarie

L'affidatario è tenuto ad adottare tutti i mezzi ritenuti necessari a garantire una perfetta rispondenza delle prestazioni alle vigenti disposizioni igienico - sanitarie previste per lo svolgimento dei servizi oggetto del presente capitolato, compresa la sanificazione se necessaria o prevista dalla normativa vigente.

È a carico dell'affidatario tutto l'occorrente per il servizio di pulizia dei locali e delle attrezzature, quali ad esempio detersivi, disinfettanti, ecc.

L'affidatario dovrà, altresì, adottare tutte le misure necessarie per la raccolta e lo smaltimento dei rifiuti speciali previste dalla vigente normativa in materia.

Articolo 14 - Gestione amministrativa e verifiche

L'affidatario si impegna a fornire al Comune tutta la documentazione amministrativa, contabile, fiscale e di altra natura, dal medesimo ritenuta a suo insindacabile giudizio, utile per il controllo e la valutazione della gestione.

Articolo 15 - Gestione dell'edificio e dispositivi di telesoccorso

L'affidatario assume la responsabilità della custodia dell'edificio e deve assicurare la completa e perfetta efficienza di tutti i servizi.

La gestione dell'edificio deve avvenire nel rispetto di tutte le norme in materia di sicurezza e delle condizioni di comfort previste per gli ospiti e per il personale, garantendo altresì la temperatura degli ambienti prevista dalla normativa vigente.

L'affidatario assume gli oneri per la manutenzione ordinaria dell'intero immobile, comprese le aree di pertinenza esterne, e per ogni altra prestazione diretta a garantire la funzionalità della struttura; in particolar modo l'affidatario deve provvedere ai seguenti interventi:

- a) sostituzione di maniglie, cerniere, serrature, rubinetterie, apparecchi illuminanti, ecc., quando se ne ravvisi la necessità;
- b) in caso di usura/rottura la riparazione e/o acquisto delle attrezzature (anche elettrodomestici)
- c) in caso di usura/ rottura rinnovo degli utensili da cucina e delle stoviglie, sostituzione della biancheria;
- d) manutenzione e riparazione dei mobili e dell'attrezzatura di uso quotidiano;
- e) imbiancatura dei locali;
- f) costi di manutenzione ordinaria e di verifica periodica dei dispositivi di telesoccorso dati in dotazione a ciascun ospite.

L'affidatario assume a proprio carico le spese per i materiali di consumo di qualsiasi genere, e/o pezzi di ricambio ricompresi, o riconducibili alla manutenzione ordinaria.

L'affidatario può implementare le dotazioni esistenti, comprese quelle di cucina, con nuove attrezzature ritenute utili per il buon funzionamento della struttura, senza che ciò possa determinare in alcun modo maggiori oneri per il Comune.

Articolo 16 - Utenze

Sono a carico del Comune le spese per le utenze di somministrazione di acqua, gas ed energia elettrica, per servizi di telefonia fissa e mobile, connessione rete internet, abbonamenti televisione pubblica e commerciale.

Sono a carico del Comune i costi di voltura dei contratti attualmente attivi, come di seguito specificati:

- a) utenza telefonica;
- b) utenza acquedotto;
- c) utenza smaltimento rifiuti solidi urbani;
- d) utenza elettrica;
- e) utenza gas;
- f) spese amministrazione ordinaria per i locali.

Sono inoltre a carico del Comune:

- a) manutenzione ordinaria degli impianti tecnologici (elettricità, gas, telefono, acqua, riscaldamento, ecc.)
Le stesse saranno a carico dell'affidatario se si ravvisa colpa o negligenza nella gestione delle stesse;
- b) acquisto dei dispositivi di telesoccorso per ogni ospite.

Articolo 17 - Spese di gestione e manutenzione straordinaria

Resta a carico del Comune la manutenzione straordinaria dell'edificio.

L'affidatario, entro due giorni dall'avvenuta conoscenza, deve dare immediata comunicazione scritta al RUP di qualsiasi inconveniente che possa dar luogo alla necessità di interventi straordinari.

Gli interventi di manutenzione straordinaria per i quali si ravvisa il carattere di urgenza e che siano finalizzati alla sola eliminazione di situazioni di pericolo per la pubblica e/o la privata incolumità possono, in via del tutto eccezionale, essere effettuati direttamente dall'affidatario, con successiva richiesta all'Ufficio comunale competente del rimborso spese, previa presentazione di adeguata documentazione idonea a comprovarne l'entità e la natura indifferibile dell'intervento.

Restano esclusi dagli oneri del Comune e posti a carico dell'affidatario tutti gli eventuali danni che dovessero verificarsi per negligenza ovvero per uso improprio da parte del personale dipendente dell'affidatario stesso.

Articolo 18 – Automezzi

L'affidatario deve garantire, per tutta la durata del servizio, la disponibilità di almeno un automezzo e le relative spese di carburante, manutenzione ed assicurazione sono a proprio carico.

Articolo 19 - Consegna della struttura

La consegna della struttura e delle dotazioni di proprietà del Comune è formalizzata, entro 10 giorni dalla data di stipula del contratto, mediante apposito verbale di ricognizione redatto in contraddittorio e sottoscritto dalle parti.

Il verbale formalizza la presa in carico da parte dell'affidatario della struttura e delle sue dotazioni; l'atto farà prova dello stato dell'immobile, delle relative pertinenze e delle dotazioni esistenti al momento della consegna.

Articolo 20 - Verifica di conformità in corso di esecuzione

Il Comune attua la vigilanza ed il controllo delle attività e la verifica della conformità delle prestazioni rispetto alle normative vigenti, alle disposizioni del presente capitolato e agli obiettivi del servizio.

Durante l'esecuzione del contratto, il RUP e i suoi incaricati possono accedere liberamente alla struttura per condurre la verifica di conformità delle prestazioni rese dall'affidatario rispetto agli obblighi contrattuali dallo stesso assunti, senza obbligo di preavviso alcuno.

La verifica può comportare ispezioni di ordine tecnico-amministrativo e/o igienico-sanitario, nel corso delle quali il RUP può prendere visione e/o acquisire atti e/o documenti attestanti la gestione del servizio.

Articolo 21 - Restituzione della struttura e delle dotazioni

Al termine del periodo contrattuale, o in caso di perdita di efficacia del contratto o di risoluzione dello stesso, l'affidatario deve riconsegnare la struttura e le dotazioni in perfetta efficienza, fatto salvo il normale deterioramento accertato per l'uso.

La restituzione della struttura è formalizzata mediante redazione di idoneo verbale di riconsegna, redatto in contraddittorio e sottoscritto tra le parti, che darà atto delle condizioni di restituzione dell'immobile, degli impianti esistenti, delle dotazioni ricevute all'atto della consegna e di quanto ulteriormente implementato nel corso della gestione.

Nessun indennizzo e/o compenso potrà essere riconosciuto all'affidatario per eventuali migliorie apportate alla struttura nel corso dell'esecuzione dell'appalto.

L'affidatario è responsabile di eventuali danni provocati alla struttura dal proprio personale; in tal caso, il Comune può rivalersi sulle garanzie prestate, salvo ulteriori risarcimenti.

Articolo 22 - Orario di funzionamento dei servizi

Il servizio di Comunità alloggio prevede:

- servizio di assistenza da parte di un operatore per n. 13 ore giornaliere minime, distribuite dalle 7.00 alle 20.00, dal lunedì alla domenica, compresi i giorni festivi;
- il servizio di pronta reperibilità notturna dalle 20.00 alle 7.00.

Il contatto telefonico dell'operatore reperibile è collegato al dispositivo di telesoccorso di ciascun ospite. Il dispositivo dovrà essere azionato dall'ospite solo in caso di urgenti e non rinviabili necessità, in particolare di natura sanitaria.

Articolo 23 - Personale

L'affidatario deve assicurare un'organizzazione aziendale caratterizzata da personale professionalmente qualificato, da flessibilità operativa e integrazione tra i diversi ruoli richiesti; il personale deve essere in possesso di patente B ed essere disponibile ad utilizzare le auto messe a disposizione dall'affidatario stesso.

Il personale deve essere sufficiente e professionalmente idoneo a garantire tutti i servizi previsti dal presente capitolato, secondo i parametri stabiliti dalla normativa vigente.

Ferma restando l'autonomia organizzativa dell'affidatario, un'adeguata strutturazione del servizio deve prevedere, **in conformità al numero minimo di ore necessarie a garantire la continuità socioassistenziale**, indicate agli artt. 5 e 22, le seguenti risorse minimali:

- **n. 2 operatori in possesso del titolo di Operatore Socio Sanitario (O.S.S.)**, o di altro titolo riconosciuto equipollente dalla normativa vigente in materia, con esperienza pluriennale in servizi analoghi a quello del presente capitolato;
- **n. 1 operatore ausiliario addetto alle pulizie**;
- **n. 2 operatori in possesso del titolo di Qualifica di Operatore Socio Assistenziale (O.S.A.)**, o di altro titolo riconosciuto equipollente dalla normativa vigente in materia, con esperienza pluriennale in servizi analoghi a quello del presente capitolato;
- **n. 1 Responsabile di struttura**, con esperienza pluriennale in servizi analoghi a quello del presente capitolato.

L'articolazione dell'equipe dovrà essere organizzata favorendo una turnazione degli operatori adeguata al fine di garantire il buon andamento del servizio.

Entro dieci giorni antecedenti alla stipula del contratto, l'affidatario comunicherà a mezzo di nota scritta al Comune i nominativi delle persone impiegate, comprensiva dei nominativi degli eventuali sostituti.

Qualora taluni operatori siano impiegati a tempo parziale nell'espletamento del servizio dovranno essere prioritariamente utilizzati per le sostituzioni degli operatori assenti.

A richiesta del Comune, l'affidatario è tenuto ad esibire la documentazione che attesti il rispetto degli standard di trattamento normativo, previdenziale e assicurativo del settore.

Articolo 24 - Formazione del personale

L'affidatario è tenuto a svolgere le necessarie attività di aggiornamento, di qualificazione e di supervisione del personale impiegato nel servizio oggetto del presente appalto, direttamente o tramite altri enti accreditati o professionisti di comprovata competenza e esperienza, per un minimo di 15 ore per operatore; è richiesta altresì la supervisione del servizio per un minimo di 15 ore all'anno.

Della suddetta attività l'affidatario s'impegna ad informare in via preventiva il Comune mediante produzione di un dettagliato programma e, a consuntivo, mediante la redazione di una relazione annuale sull'andamento del servizio. La formazione deve tenersi al di fuori dell'orario di servizio.

L'ente affidatario dovrà, altresì, formare i volontari che possono prestare attività nella Comunità alloggio e nel Centro di aggregazione per anziani.

I volontari non possono sostituire il personale in servizio.

Articolo 25 - Sostituzioni del personale

L'affidatario si impegna ad assicurare la continuità delle prestazioni rese da ciascun operatore rispetto al servizio assegnato e a limitare il fenomeno del turn over.

In ogni caso l'affidatario deve provvedere alla immediata sostituzione del personale assente senza interruzione del servizio, dandone tempestiva comunicazione al Comune.

Quando si verifichi una situazione di urgenza, la comunicazione della sostituzione può avvenire anche *a posteriori*. Le sostituzioni di operatori potranno avvenire esclusivamente mediante l'utilizzo di operatori qualificati per le mansioni da svolgere.

Il Comune può presentare all'affidatario osservazioni inerenti all'adeguatezza del personale rispetto agli obblighi previsti dal presente capitolato; l'affidatario, entro tre giorni dalla notifica delle stesse, potrà presentare per iscritto le proprie deduzioni. In casi particolarmente gravi e documentati, il Comune potrà richiedere la sostituzione del personale senza che ciò costituisca maggiorazione degli oneri a carico del Comune.

Articolo 26 - Clausola sociale

L'affidatario è tenuto a garantire l'applicazione del contratto collettivo nazionale e territoriale di settore (Contratto Collettivo Nazionale di Lavoro per le lavoratrici e i lavoratori delle cooperative del settore socio-sanitario assistenziale-educativo e di inserimento lavorativo), oppure un altro contratto che garantisca le stesse tutele economiche e normative per i propri lavoratori e per quelli in subappalto.

Ferma restando la necessaria armonizzazione con l'organizzazione dell'operatore economico subentrante e con le esigenze tecnico-organizzative e di manodopera previste nel nuovo contratto, l'affidatario del contratto di appalto è tenuto a garantire la stabilità occupazionale del personale impiegato nel contratto, assorbendo prioritariamente nel proprio organico il personale già operante alle dipendenze dell'aggiudicatario uscente, e a garantire l'applicazione dei CCNL di settore, di cui all'articolo 51 del decreto legislativo 15 giugno 2015, n. 81. A tal fine, l'operatore economico risultato aggiudicatario si impegna a dare attuazione, in sede di esecuzione, al piano di riassorbimento presentato in sede di offerta, che individua il numero e le condizioni contrattuali, giuridiche ed economiche, per l'assunzione delle unità di personale impiegate presso il gestore uscente.

L'elenco e i dati relativi al personale attualmente impiegato dal contraente uscente per l'esecuzione del contratto sono riportati nell'Allegato 2 "Personale in servizio" al presente capitolato.

Al fine di garantire le pari opportunità generazionali, di genere e di inclusione lavorativa per le persone con disabilità o svantaggiate, l'affidatario si impegna, in caso di nuove assunzioni eccedenti il personale da riassorbire, a dare priorità ai lavoratori appartenenti alle predette categorie.

Articolo 27 - Responsabile del contratto e Responsabile di struttura

L'affidatario dovrà fornire entro dieci giorni precedenti alla stipula del contratto:

- il nominativo di un referente tecnico-amministrativo che assume il ruolo di Responsabile del contratto ed è il referente nei confronti del Comune in relazione ai profili della gestione del contratto che discendono dal presente capitolato e dall'offerta presentata;
- il nominativo del Responsabile di struttura, che ha il compito di assicurare la programmazione dei servizi; la gestione amministrativa ordinaria e tecnico funzionale della struttura e di garantire la sua presenza, o di un delegato (nei periodi di assenza temporanea dal servizio), presso la sede in orario di servizio.

Il Responsabile del contratto si rapporta con il Responsabile Unico del Progetto e con il Direttore dell'esecuzione.

Il Responsabile di struttura trasmette trimestralmente, salvo urgenze, al Comune una relazione sull'andamento del servizio, con indicazione dei risultati e delle problematiche emerse, e partecipa alle riunioni con l'assistente sociale del Comune al fine di verificare l'andamento gestionale della struttura.

Articolo 28 - Obblighi e responsabilità dell'affidatario

Sarà obbligo dell'aggiudicatario adottare tutti i provvedimenti e le cautele necessarie per garantire la corretta esecuzione delle prestazioni e per evitare ogni rischio agli utenti ed al personale, nonché per evitare danni a beni pubblici e privati.

Il Comune è esonerato da ogni responsabilità per danni o infortuni subiti dal personale dell'affidatario per qualsiasi causa nell'esecuzione del servizio.

L'affidatario è responsabile dei danni cagionati a persone o cose che possano originare dallo svolgimento del servizio per fatto imputabile all'organizzazione dell'affidatario stesso o ai suoi dipendenti, sollevando pertanto l'Amministrazione comunale da qualsiasi controversia che al riguardo dovesse insorgere.

L'affidatario si impegna a non svolgere nella struttura e nelle relative pertinenze attività non autorizzate e/o che contrastino con le prescrizioni del presente capitolato.

L'affidatario ha l'obbligo di segnalare immediatamente al Responsabile Unico del Progetto tutte le circostanze e i fatti che possono pregiudicare il regolare svolgimento dei servizi. In caso di mancata comunicazione, tutti i danni eventualmente conseguenti sono a carico dell'affidatario.

L'affidatario si impegna a fornire almeno un mezzo di trasporto adeguato alle caratteristiche del territorio, al fine di permettere lo spostamento individuale dei singoli operatori impegnati nell'espletamento del servizio.

Articolo 29 - Obblighi derivanti dal rapporto di lavoro

Per l'esercizio del pubblico servizio l'affidatario deve dotarsi di personale proprio con adeguate abilitazioni oppure avvalersi delle prestazioni di terzi abilitati.

Gli operatori rispondono all'organizzazione di appartenenza per gli aspetti tecnici-amministrativi-organizzativi e gestionali della loro attività.

Gli operatori addetti al servizio sono tenuti a osservare il segreto professionale rispetto alle informazioni acquisite nello svolgimento delle proprie mansioni. È fatto divieto agli operatori di accettare compensi di qualsiasi natura da parte degli utenti e/o dai parenti degli ospiti, ad eccezione dei regali d'uso di modico valore, e di svolgere altri servizi durante lo svolgimento delle attività previste dal presente appalto.

L'affidatario, nel caso di utilizzo di collaboratori autonomi, è obbligato a garantire condizioni economiche congrue rispetto ai contratti collettivi e alle tabelle ministeriali di determinazione del costo del lavoro di riferimento.

Gli oneri retributivi, previdenziali, assistenziali e assicurativi, nonché tutti gli adempimenti normativi sono a carico dell'affidatario.

L'affidatario si obbliga a disporre di momenti di supervisione per i propri operatori ed a favorire ogni possibile occasione di formazione.

L'affidatario dovrà essere in grado di garantire la continuità nello svolgimento delle prestazioni.

Non sono ammesse in alcun caso sospensioni o interruzioni dei servizi, salvo che per cause di forza maggiore.

Articolo 30 - Sicurezza

L'affidatario s'impegna al rispetto delle norme in materia di sicurezza, nonché ad osservare tutti gli adempimenti riguardanti l'applicazione del decreto legislativo 9 aprile 2008, n. 81, e s.m.i..

In particolare l'affidatario deve prevedere:

1. le modalità per il sicuro esodo degli ospiti, del personale e dei visitatori, in caso di emergenza, e per la gestione della sicurezza in conformità a quanto previsto dal D.M. 3 settembre 2021 e dal D.M. 18 settembre 2002 e s.m.i.;

2. l'esposizione, bene in vista, all'ingresso della struttura di precise istruzioni relative al comportamento del personale e del pubblico in caso di sinistro, conformemente al d.lgs. n. 81/2008 e s.m.i., unitamente alle istruzioni previste (per ciascun piano e ciascun vano);
3. il controllo degli estintori.

L'affidatario s'impegna a recepire il Documento Unico di Valutazione dei Rischi da Interferenze (D.U.V.R.I.), redatto, in applicazione dell'art. 26 del d.lgs. n. 81/2008 e s.m.i., con riferimento alla Comunità alloggio e allegato al presente Capitolato, e ad integrarlo opportunamente in collaborazione con l'Amministrazione comunale, definendo il piano di coordinamento per la limitazione ed il controllo dei rischi da interferenza nello svolgimento delle attività lavorative. Tale documento di valutazione del rischio da interferenza (D.U.V.R.I.), implementato dall'affidatario, verrà allegato al Contratto.

Articolo 31 - Ulteriori oneri dell'affidatario

Oltre a quanto precedentemente indicato, l'affidatario deve:

1. fornire la divisa del personale, nonché il materiale d'uso necessario per lo svolgimento dell'attività;
2. fornire tutti i prodotti e le attrezzature igienico-sanitarie, per l'igiene personale e per la pulizia dei locali;
3. fornire gli approvvigionamenti di qualsiasi genere;
4. fornire il tesserino di riconoscimento agli operatori, contenente foto, generalità, qualifica e nome dell'impresa.

Articolo 32 – Carta dei servizi e obblighi di trasparenza

L'affidatario si impegna, entro tre mesi dalla stipula del contratto, a redigere e, successivamente, ad aggiornare la carta dei servizi di cui all'articolo 2, comma 461, lettera a) della Legge 24 dicembre 2007, n. 244, che deve essere corredata altresì delle informazioni relative alla composizione delle tariffe, dandone pubblicazione sul proprio sito internet.

Articolo 33 - Oneri a carico del Comune

Sono posti a carico del Comune i seguenti oneri:

1. la straordinaria manutenzione della struttura;
2. l'assicurazione dell'immobile;
3. la manutenzione delle caldaie;
4. la gestione della graduatoria di accesso degli ospiti;
5. l'acquisto dei dispositivi di telesoccorso per ciascun ospite.

Oltre a quanto sopra, il Comune, per consentire all'aggiudicatario di avviare e svolgere le attività dedotte in contratto con la massima efficienza ed efficacia, si impegna a fornire, su richiesta dell'affidatario, attraverso i propri uffici, tutte le informazioni e i dati necessari o utili per la puntuale esecuzione dell'incarico.

Il Comune si obbliga ad informare e consultare l'affidatario qualora ritenga opportuno variare le modalità organizzative del servizio e a valutare eventuali proposte migliorative che lo stesso ritenesse di presentare.

Articolo 34 – Modifiche contrattuali in corso di esecuzione e clausole di rinegoziazione

L'Amministrazione comunale si riserva di chiedere all'affidatario nuove e/o maggiori prestazioni non previste nel presente capitolato per il miglioramento o l'estensione delle attività e/o per il rispetto di standard previsti da sopravvenuta normativa nazionale o regionale per il funzionamento dell'attuale struttura.

Qualora le stesse determinassero maggiori oneri finanziari a carico dell'affidatario, come nel caso di circostanze straordinarie ed imprevedibili, eccedenti l'ordinaria alea contrattuale, tali da alterare in maniera rilevante l'originario equilibrio contrattuale, le parti potranno rinegoziare, secondo buona fede, le condizioni economiche che regolano il contratto per il ripristino dell'equilibrio economico dello stesso.

Art. 35 – Reportistica

Al fine di garantire un opportuno monitoraggio e il controllo dei servizi svolti nella struttura, l'affidatario sarà tenuto a trasmettere all'Amministrazione comunale:

- a cadenza trimestrale, la relazione sull'andamento del servizio con indicazione dei risultati e delle problematiche emerse, di cui all'art. 27;
- a cadenza semestrale, il rapporto di cui all'art. 9, paragrafo 2, lettera c, del presente capitolato (monitoraggio eccedenze alimentari);
- a cadenza annuale, la relazione sull'andamento del servizio, di cui all'art. 24.

Art. 36 - Allegati

Costituiscono allegati al presente capitolato:

- Allegato 1_Regolamento comunale di gestione della struttura (Regolamento Comunità alloggio);
- Allegato 2_Personale in servizio;
- Allegato 3 _D.U.V.R.I.;
- Allegato 4_Costo manodopera