

CAPITOLATO SPECIALE PER L'AFFIDAMENTO IN CONCESSIONE DELLA CASA ALBERGO SITA IN LOC. SAN VITO DI SANT'ARSENIO

Art.1 – Oggetto della concessione

Il Comune di Sant'Arsenio, nelle more dell'espletamento della procedura aperta, affida in concessione per la durata di mesi 12 mediante procedura negoziata, secondo le modalità e le condizioni di partecipazione specificate nel disciplinare di gara, la gestione complessiva della Casa albergo sita in Loc. San Vito.

La Casa Albergo costituisce un potenziamento della rete dei Servizi residenziali e territoriali, a favore dei cittadini anziani provenienti da tutti i territori, che per particolari motivi non possono vivere autonomamente presso la loro abitazione, presso i loro familiari o essere affidati a famiglie.

Rappresentano obiettivi qualificanti della struttura:

- Il prendersi cura della persona
- Il mantenimento delle capacità e delle autonomie della persona
- L'attenzione alla rete dei rapporti già esistenti e/o da favorire
- La sistematica ricerca di collaborazioni con le famiglie degli ospiti.

Art.2 – Durata della concessione

La concessione, essendo di natura temporanea, è per mesi 12 dalla sottoscrizione del contratto ovvero dalla consegna del servizio. La stazione appaltante si riserva altresì di consegnare il servizio in via di urgenza ai sensi dell'art.17 comma 8 del D.Lgs 36/2023.

Art.3 – Arredi e attrezzature del Presidio

Il concessionario dovrà provvedere alla cura e all'efficienza dell'arredamento e delle attrezzature.

Per gli arredi e attrezzature già presenti, si dovrà provvedere alla loro sostituzione in caso di usura; dei medesimi verrà redatto apposito inventario. Eventuali integrazioni della tipologia per quantità e qualità delle attrezzature e degli arredi sono poste in capo al concessionario. Tutte le spese per l'uso e la manutenzione delle attrezzature, nonché per il loro ripristino, se necessario, saranno a carico del concessionario.

Con l'espletamento del sopralluogo, l'Aggiudicatario dà atto di aver acquisito piena conoscenza dello stato dei luoghi, degli arredi, delle attrezzature in dotazione e di tutte le circostanze ed elementi di fatto e di luogo.

Art.4 - Manutenzione ordinaria

Il concessionario provvede a propria cura e spese, per tutto l'arco temporale della concessione, all'esecuzione di tutte le opere di manutenzione ordinaria dei locali e degli impianti necessarie a rendere utilizzabile il bene in relazione all'uso convenuto.

Nella manutenzione ordinaria rientrano a titolo esemplificativo e non esaustivo:

- manutenzione degli impianti e delle attrezzature indipendentemente da chi ne detiene la proprietà;
- - manutenzione dei sanitari, delle rubinetterie, degli scarichi e sostituzione degli elementi rotti o guasti;
- spalatura neve, derattizzazione, deblattizzazione e disinfestazioni da eseguirsi nei locali di pertinenza interni e sulle aree esterne;
- manutenzione delle aree pertinenziali alla struttura pulite e sgombre da ogni sorta di materiali;
- effettuazione dei controlli e la manutenzione dei dispositivi antincendio;
- reintegro delle attrezzature della cucina, eventualmente usurate durante la gestione, comprese le stoviglie; - reintegro degli effetti lettereci e della biancheria di vario genere, a seguito di usura, tenendo presente che i copri letti dovranno essere di materiale ignifugo;
- - controllo del tetto e manutenzione delle coperture e canali di gronda;
- - controllo e riparazione degli infissi in genere e ripristino dei battiscopa dove necessario; - sostituzione vetri;
- manutenzione ordinaria delle carrozzine, dei girelli, dei letti, dei sollevatori e ausili vari,
- - manutenzione degli elettrodomestici e delle attrezzature in genere, sostituzione piccoli elettrodomestici quali ferri da stiro;

- sostituzione vetri;
- raccolta dei rifiuti urbani, di quelli speciali e loro conferimento;
- raccolta e smaltimento, a norma di legge dei rifiuti speciali ospedalieri;
- manutenzione ordinaria degli arredi e delle attrezzature (ed eventuale sostituzione in caso di usura).
- manutenzione e pulizia delle aree esterne, dell'area cortilizia e relative pavimentazioni, pulizia di aiuole dalle foglie cadute e cura di vasi ornamentali, esterni e interni.

Il servizio di manutenzione prevede a carico del concessionario tutti gli interventi che non siano di carattere straordinario. Il servizio dovrà essere svolto dal concessionario con propri mezzi tecnici, con propri attrezzi e macchine, e a suo rischio e, comunque, utilizzando tutti i dispositivi di protezione individuale previsti dalla normativa in materia di sicurezza sui luoghi di lavoro. Sono a carico del concessionario tutti i materiali occorrenti per l'esecuzione del servizio e l'eventuale smaltimento dei materiali di risulta

Il concessionario è responsabile del mantenimento delle condizioni di sicurezza delle aree assegnate. Per garantire la corretta gestione della medesima il concessionario dovrà predisporre ed aggiornare un piano focalizzato al mantenimento delle condizioni di sicurezza, al rispetto dei divieti, delle limitazioni e delle condizioni di esercizio ed a garantire la sicurezza delle persone in caso di emergenza. Per tale compito può avvalersi della collaborazione di una persona appositamente incaricata.

Tutti gli interventi di manutenzione straordinaria (esclusa la manutenzione ordinaria) finalizzati al miglioramento dell'immobile o richiesti per legge, che si rendessero necessari in corso di contratto dovranno essere concordati preventivamente con il Comune, che si farà carico direttamente della loro realizzazione o autorizzerà l'effettuazione degli interventi sulla base delle proposte presentate dal concessionario assumendone il relativo onere.

Qualora il concessionario ottenga contributi economici inerenti gli interventi di miglioria dell'immobile, da parte di soggetti pubblici o privati, dovrà obbligatoriamente darne comunicazione all'ente concedente.

Al fine di assicurare le condizioni di comfort, il Concessionario dovrà garantire la temperatura di legge, ai sensi dell'art. 4 del DPR 412/93 e ss.mm.ii., secondo quanto di seguito specificato:

- | | |
|--|-------|
| • Ingressi e corridoi | 18 °C |
| • Uffici e servizi | 20 °C |
| • Sale di degenza, di visita, ambulatori | 22 °C |
| • Sale infermerie | 24 °C |
| • Altri | 20 °C |

La tolleranza ammessa è di $\pm 1^{\circ}\text{C}$.

Art.5 - Consegna e riconsegna della struttura

Il Comune si impegna a consegnare al concessionario l'edificio in condizioni di idoneità strutturale per operare, secondo le prescrizioni di legge, relative al funzionamento dei presidi socio-assistenziali, nonché fornito di tutti gli arredi, attrezzature e dotazioni necessarie per lo svolgimento delle attività residenziali, attualmente presenti.

A seguito della sottoscrizione del contratto di concessione verrà redatto, in contraddittorio tra le parti, apposito verbale di consegna.

Il concessionario solleva il Comune da ogni responsabilità per danni che venissero causati a terzi o cose di terzi nel corso di tutte le attività ammesse.

Alla scadenza della gestione il concessionario dovrà restituire la struttura, con i relativi impianti ed attrezzature d'uso, nel medesimo stato in cui li ha ricevuti e risultanti dal verbale di consegna, fatte salve naturalmente le eventuali opere di miglioria e modifica apportate ed il normale logorio d'uso.

La riconsegna verrà attuata previo verbale stilato in contraddittorio con il concessionario.

Art.6 - Autorizzazioni

La Casa Albergo ha un funzionamento permanente nell'arco delle 24 ore, per l'intera settimana e per tutto l'anno.

Ogni ulteriore adempimento concernente autorizzazioni, permessi e nulla osta previsto dalla normativa nazionale, regionale e dai regolamenti locali vigenti è a carico del soggetto concessionario.

Art.7 - Piani Assistenziali Individualizzati

Il concessionario si impegna ad effettuare tutte le procedure di accoglimento degli anziani inviati secondo le modalità definite dalla normativa regionale e comunque ed in ogni caso a redigere per ogni anziano inserito il Piano di Assistenza Individuale e ad aprire un fascicolo sanitario e sociale da aggiornare almeno mensilmente.

I piani assistenziali individualizzati (PAI) relativi agli ospiti della Casa Albergo devono prevedere tutte le prestazioni atte al recupero, allo sviluppo delle potenzialità e/o al mantenimento delle capacità specifiche di ogni singola persona e all'integrazione della Casa Albergo nella vita sociale del territorio in cui è ubicata.

Art.8 - Servizi socio-sanitari

Le esigenze di carattere sanitario e socio assistenziale degli ospiti vengono garantite mediante i servizi del territorio aperti alla generalità dei cittadini: ambulatorio medico e servizio di assistenza sociale.

I servizi che il Concessionario deve erogare hanno lo scopo di soddisfare esigenze primarie (igiene, alimentazione, riposo ecc..) e di tutela, di recupero psicofisico e di mantenimento delle capacità residue. Debbono inoltre tendere a salvaguardare l'autonomia dell'ospite, a stimolarne al massimo l'autosufficienza ed essere finalizzati al recupero ed al mantenimento della capacità funzionale della persona.

I servizi da erogare sono:

- Controllo e igiene della persona;
- Controllo e distribuzione vitto (colazione, pranzo, cena);
- Collaborazione con i medici;
- Collaborazione con le altre figure professionali, loro coordinamento;
- Redazione del turno mensile del personale addetto all'assistenza alla persona, tenuto conto dei parametri indicati dalla legge, ed organizzazione cambi di turno garantendo la presenza di almeno n. 2 unità di personale ogni turno ovvero secondo quanto stabilito dalla normativa vigente in materia;
- Mantenimento delle relazioni interpersonali, partecipazione a riunioni;
- Controllo e conservazione farmaci, approvvigionamento presidi e materiale farmaceutico, cancelleria ed altro materiale necessario per la gestione degli ambulatori;
- Controllo prestazioni barbiere, parrucchiere donna e pedicure, e fisioterapia;
- Somministrazione terapia tramite personale qualificato.

Art.9 - Tipologia del personale

La Casa Albergo dovrà prevedere un organico almeno corrispondente ai requisiti regionali per l'autorizzazione di cui al Regolamento 2014 di attuazione della L.R: n. 11/2007.

Questo personale dovrà essere calcolato in rapporto alla tipologia e al numero degli ospiti, all'organizzazione e alla gestione delle attività, in base ai parametri regionali: personale per assicurare i servizi generali (cucina, lavanderia e pulizie); personale infermieristico e riabilitativo in base ai parametri regionali; personale per attività di animazione (animatore professionale, terapeuta occupazionale, educatore professionale o altre figure professionali) in base ai parametri regionali.

Possono, inoltre, essere utilizzati altre risorse quali volontari e tirocinanti, che non possono operare in sostituzione del personale della Casa Albergo.

Il concessionario dovrà prevedere un modello organizzativo che assicuri la sostituzione del personale

assente. Il soggetto concessionario assicura la tempestiva sostituzione degli operatori temporaneamente assenti e il reintegro di quelli cessati dal servizio con personale regolarmente assunto e in possesso dei requisiti formativi richiesti.

Il concessionario è tenuto a segnalare tempestivamente e con comunicazione scritta la sostituzione definitiva, o superiore a un mese, o la nuova assunzione di operatori allegando il relativo curriculum formativo e professionale.

Art.10 - Assistenza medica

L'assistenza medica dovrà essere garantita attraverso i medici di base e i servizi di assistenza specialistica dell'ASL competente.

Art.11 - Servizi alberghieri

Gli ospiti devono usufruire di un servizio vitto, di un servizio lavanderia e di un servizio di pulizia delle camere, nell'ambito di un modello di gestione che sia elastico e flessibile a tal punto da consentire la soddisfazione di eventuali richieste od esigenze specifiche. Il Concessionario dovrà pertanto organizzarsi in tal senso, con possibilità, ad esclusione dei servizi socio-sanitari e del servizio di ristorazione, di rivolgersi a privati esterni oppure eseguendo il tutto con mezzi e manodopera propria. Il Concessionario avrà cura di rendere noti dettagliatamente le caratteristiche dei diversi servizi.

Per quanto riguarda il vitto, i pasti dovranno essere serviti in orari opportuni, indicativamente dalle 11.30 alle 12.30 il pranzo, e dalle 18.30 alle 19.30 la cena. Il menù dovrà essere adeguato ai bisogni dell'ospite e tener conto di prescrizioni dietetiche; dovrà essere completato da frutta o dessert, bevande (anche queste a scelta con possibilità di scegliere tra vino, acqua e bibite varie), con pane e/o grissini a scelta, sia a pranzo che a cena, dovrà variare giornalmente (sostituzione delle portate), e preferire piatti caldi d'inverno e piatti freschi d'estate. Il Concessionario dovrà aver cura di controllare che le materie prime utilizzate per la preparazione di cibi siano di prima qualità, e che i cibi vengano preparati secondo le norme vigenti in materia di preparazione degli alimenti. Le tabelle dietetiche dovranno essere approvate dai servizi competenti dell'ASL. La quantità del vitto dovrà essere congrua e in grado di soddisfare le esigenze alimentari dell'ospite.

Art.12 - Assegnazione dei posti

Per l'individuazione dei cittadini da inserire nella Casa Albergo, il Concessionario opererà in collaborazione con il servizio sociale competente ovvero a mezzo di pubblicità da effettuare a proprie spese.

L'assegnazione del posto è vita natural durante a meno che l'anziano, o la sua famiglia, decidano diversamente, nel qual caso la rescissione del contratto da parte dell'ospite può avvenire in qualunque momento.

Fino a tale momento verrà mantenuto dove si trova con la prestazione delle cure comunque dovutogli secondo i parametri regionali di riferimento per gli ospiti non autosufficienti. In caso di assistenza specialistica, questa verrà richiesta al SSN, a cura e carico degli ospiti o da chi tenuti per essi. La prescrizione e l'acquisto di medicinali eventualmente occorrenti, verrà effettuata a cura del Concessionario, mentre rimarranno a carico degli ospiti le spese relative la quota a carico (ticket).

Costituisce vincolo inderogabile il rispetto della capienza massima della struttura e la destinazione funzionale della stessa. Il mancato rispetto costituisce causa per la revoca della concessione.

Il Comune non ha obbligo alcuno di reperimento degli ospiti, né si intende ad esso demandato obbligo alcuno di garantire la piena fruibilità della struttura.

I posti disponibili in struttura sono in numero di 16. Alla data del 10.08.2023 i posti occupati sono 15.

Art.13 - Retta

La definizione della retta è stabilita dal concessionario e dovrà essere comunicata al Comune entro 30 giorni dalla sottoscrizione del contratto.

Tale retta può essere aumentata, eccezionalmente, nel caso in cui la Ditta fornisca agli ospiti servizi diversificati e comunque sempre previo accordo con gli interessati e le rispettive famiglie.

Le rette verranno incassate direttamente dal Concessionario, il quale dovrà annualmente dare rendiconto completo al Comune degli incassi avvenuti e di eventuali casi di morosità. In nessun caso il Concessionario deve farsi rilasciare delega per la riscossione della pensione o delega su qualsiasi bene di proprietà degli ospiti della casa Albergo

L'ospite della struttura è tenuto al pagamento della retta mensile e di eventuali aggiornamenti della medesima.

Il pagamento delle rette in questione deve essere effettuato anticipatamente, entro il 10 di ogni mese, direttamente al gestore che ne rilascerà idonea quietanza.

Qualora l'ospite autosufficiente percepisca un reddito mensile inferiore all'ammontare della quota a suo carico, la differenza è a carico delle persone tenute agli alimenti, ai sensi del Codice Civile che, in tal senso, sottoscrivono apposito impegno all'atto dell'ammissione.

In caso di decesso dell'ospite durante la sua permanenza alla Casa Albergo, la quota mensile dell'ultimo mese di funzione del servizio, verrà corrisposta nella seguente misura:

-riduzione del 50 % in caso di decesso entro il 15 del mese in corso;

-intero corrispettivo in caso di decesso nella seconda quindicina.

Art.14 - Regolamento

Nel rispetto delle norme previste in questo articolo il Concessionario, dovrà predisporre “Il regolamento della Struttura” per una più dettagliata descrizione dei servizi e per una migliore definizione dell’organizzazione del personale, e che stabilisca i diritti degli ospiti, disciplini il loro comportamento ed il comportamento dei loro parenti e conoscenti, e del volontariato.

Art.15 - Obblighi del concessionario

Restano a carico del concessionario i seguenti oneri:

- impiego del personale specializzato e generico occorrente per il servizio, in grado di assicurare in particolare la funzione di responsabile dell’autocontrollo HACCP da effettuarsi in ogni fase del ciclo produttivo (approvvigionamento, stoccaggio delle materie prime, conservazione e trasporto, somministrazione, protocolli di pulizia, disinfezione disinfestazione).
- predisposizione e tenuta della documentazione completa di scheda relativa alla verifica dell’applicazione dell’autocontrollo, che dovrà essere conservata sul luogo con indicazione del nominativo o dei nominativi dei responsabili delle varie fasi dell’autocontrollo.
- predisposizione dei menù distinti tra primavera-estate e autunno-inverno, variati a rotazione sulla base di quattro settimane e adeguati alle tipologie dell’utenza servita, corredati delle relative grammature, da sottoporre alla approvazione della ASL competente.
- fornitura dei necessari generi alimentari e delle previste bevande, con obbligo di immagazzinaggio nei locali dispensa della cucina assumendosi la responsabilità della loro conservazione. La frequenza dell’approvvigionamento per i prodotti deperibili dovrà essere tale da garantire la freschezza del prodotto al consumo e una corretta conservazione igienica.
- predisposizione degli ingredienti e confezionamento dei cibi;
- distribuzione dei pasti;
- rigoverno dei locali impiegati per la refezione, pulizia dei mobili, delle attrezzature e delle stoviglie;
- servizio di pulizia che deve essere effettuato giornalmente per consentire un corretto e decoroso mantenimento di tutti gli ambienti e deve essere effettuato in orari tali da non disturbare la quiete degli ospiti nella struttura e non arrecare incomodo agli operatori addetti agli altri servizi di assistenza.
- fornitura del materiale accessorio (pentole, stoviglie, posate, tovaglie) necessario alla distribuzione e al consumo del pasto ed igienizzato secondo le norme igienico sanitarie;
- fornitura dei materiali, anche di consumo, occorrenti per la pulizia;

- smaltimento dei rifiuti, attuando la differenziazione degli stessi e depositandoli in idonei contenitori secondo le indicazioni del Comune nonché la fornitura di tutti i materiali occorrenti per l'esecuzione del servizio, quali sacchi, buste e contenitori per i rifiuti taglienti, di medicazione ecc...

Art.16 - Personale

Ogni attività inerente al servizio affidato in concessione deve essere svolta da personale alle dipendenze dell'Impresa, la quale dovrà farsi carico dell'assunzione ed all'utilizzo prioritario dei lavoratori in servizio ed oggetto di clausola sociale ai sensi dell'art.57 del D.Lgs 36/2023, ove questi accettino l'incarico.

Tutto il personale impiegato nel servizio richiesto deve possedere adeguata professionalità e deve conoscere le norme di igiene della produzione e le norme di sicurezza e prevenzione degli infortuni sul lavoro.

Tutto il personale dovrà essere professionalmente qualificato e costantemente aggiornato sulle tecniche di manipolazione, sull'igiene e la sicurezza degli alimenti, e sulla prevenzione.

La ditta concessionaria è tenuta a fornire e a fare indossare, al personale addetto alla distribuzione dei pasti, camici da lavoro puliti di colore chiaro, idoneo copricapo per trattenere i capelli, mascherine e guanti monouso, ed in ogni caso la ditta dovrà dimostrare che tutto il personale addetto alla catena di produzione dei pasti fino alla distribuzione si attenga ai principi su cui è basato il sistema HACCP.

Il concessionario si impegna ad applicare integralmente nei confronti dei propri dipendenti e/o soci lavoratori, tutte le norme contenute nei CC.NN.LL di settore, firmati dalle OO.SS dei lavoratori e dalle organizzazioni dei datori di lavoro comparativamente più rappresentative sul piano nazionale e dagli accordi integrativi decentrati, con obbligo di osservanza integrale del trattamento economico e normativo stabilito dagli stessi.

Il concessionario esonera il Comune da qualsiasi obbligo e responsabilità per retribuzioni, contributi assicurativi e previdenziali, assicurazioni sugli infortuni e responsabilità verso terzi. A titolo esemplificativo e non esaustivo, il concessionario si impegna ad osservare tutti gli obblighi inerenti alla previdenza, all'assistenza e alle assicurazioni sociali – ivi compresa quella contro gli infortuni derivanti dalle disposizioni di legge e di regolamento in vigore; provvede inoltre al versamento delle ritenute fiscali sui redditi di lavoro dipendente

Art.17 - Programma di emergenza

La ditta concessionaria, attraverso un proprio programma di emergenza, dovrà essere in grado di fornire il servizio anche in caso di interruzione forzata della produzione presso il proprio centro di

produzione pasti, avvalendosi di altri centri di produzione, in modo da fornire comunque i pasti necessari quotidianamente con le stesse caratteristiche precisate nel presente capitolato.

Art.18 - Strutture, attrezzature, arredi

Con decorrenza dalla data di inizio del servizio, l'Amministrazione Comunale cede in uso gratuito alla ditta aggiudicataria i locali destinati alla preparazione, le attrezzature e gli arredi ivi presenti, necessari per il servizio della distribuzione.

A tal fine le parti provvederanno congiuntamente alla rilevazione della reale consistenza dei locali e degli impianti da consegnare al concessionario, che dovrà risultare da apposito verbale.

Il verbale, redatto e sottoscritto congiuntamente con il Concessionario, farà parte integrante dei documenti contrattuali.

Di tutto il complesso dei beni immobili, attrezzature fisse e mobili e degli arredi, affidato alla ditta concessionaria, la stessa dovrà fare uso in conformità alle finalità perseguite con il presente capitolato e con l'obbligo della restituzione, alla cessazione del servizio, in buono stato di conservazione, salvo il deperimento causato dal normale uso degli immobili ed attrezzature. L'eventuale utilizzo dei locali per usi diversi verrà regolato a parte fra Comune e concessionario.

Il concessionario ha la responsabilità della conservazione e della custodia di tutti i beni ceduti in uso gratuito per tutta la durata del contratto.

Gli impianti avuti in consegna vanno utilizzati da personale qualificato secondo le norme d'uso di ogni macchina e secondo disposizioni emanate in materia, conformi alle norme di legge antinfortunistiche. Ogni responsabilità per l'uso non corretto degli impianti è a carico dell'appaltatore. La sostituzione di parti o l'integrale sostituzione di macchinari ed attrezzature o l'eventuale integrazione nel corso dell'appalto sono a totale carico della ditta aggiudicataria, che dovrà provvedervi nei modi e nei tempi utili a garantire la continuità e la regolarità del servizio.

Il concessionario non potrà addurre motivazioni di carattere tecnico circa lo stato degli impianti e dei macchinari (guasti, rotture di macchine, carenza di attrezzature, mancanti interventi tecnici di personale interno od esterno al concessionario, imprevisti vari) per giustificare interruzioni o disservizi di qualsiasi genere.

Al termine della concessione, o comunque alla cessazione della medesima per qualsiasi causa, tutti i materiali utilizzati presso la cucina di proprietà del Comune, resteranno di proprietà del Comune.

Art.19 - Manutenzione ordinaria

La ditta concessionaria provvederà, a sue cure e spese, senza nulla pretendere dall'Amministrazione

Comunale, alla manutenzione ordinaria dei locali concessi, delle attrezzature, arredi, stoviglie e materiali vari, che si rendessero necessarie per la regolare ed efficace continuità del servizio.

La ditta concessionaria ha la responsabilità della conservazione e della custodia di tutti i beni concessi per tutta la durata del contratto. Il rischio di eventuali furti o sottrazioni, perdita e danneggiamenti resta a totale carico della ditta.

La manutenzione ordinaria dei locali (cucina e locali annessi, refettori) riguardanti le opere elettriche (sostituzione lampadine) opere idro/sanitarie (riparazione rubinetti, cassette WC, ripristino scarichi e carichi) opere varie (riparazione e/o sostituzione di maniglie, serrature, **tinteggiatura dei locali in uso** (obbligo al termine della concessione e alla necessità, qualora dovessero insorgere problemi di infiltrazione di acqua, o macchie di umidità, purché strettamente correlati alla responsabilità diretta del Concessionario, compresa riparazione di eventuali distacchi parziali e localizzati di intonaco) saranno a carico del concessionario.

Il Comune si accolla esclusivamente gli interventi straordinari relativi alla struttura muraria e agli impianti, fatto salvo il diritto di rivalersi per i fatti dovuti ad incuria od uso non corretto da parte del personale del Concessionario. Il rischio di eventuali furti o sottrazioni, perdite o danneggiamenti, resta a totale carico del Concessionario.

Per le attrezzature di proprietà comunale, il Concessionario al termine del contratto restituirà all'Amministrazione Comunale le stesse, nelle condizioni riscontrate alla consegna, salvo il normale deperimento connesso all'uso.

Art.20 - Accessi

Il Concessionario deve dare libero accesso al personale dell'Amministrazione Comunale ogni qualvolta si renda necessario.

Il concessionario deve garantire l'accesso agli incaricati dell'Amministrazione Comunale ovvero alle autorità competenti in qualsiasi luogo ed ora per esercitare il controllo dell'efficienza e della regolarità dei servizi.

Art.21 - Rispetto dei menù e delle tabelle dietetiche

Il concessionario deve garantire la fornitura di tutte le preparazioni previste dal menù e nella quantità prevista dalle Tabelle dietetiche.

Per tutte le tipologie di pasti, la ditta concessionaria, almeno 15 giorni prima dell'inizio del servizio, dovrà predisporre una tabella, che verrà controllata e verificata dall'Amministrazione Comunale, relativa ai pesi, ai volumi, o al numero delle pietanze cotte o crude, ad uso del personale addetto

alla distribuzione, in modo da avere la corrispondenza tra le grammature a crudo e le grammature a cotto.

Art.22 - Caratteristiche delle derrate alimentari.

Le derrate alimentari e le bevande dovranno essere conformi ai requisiti previsti dalle vigenti leggi in materia che si intendono qui tutte richiamate e ai limiti di contaminazione microbica.

L'Amministrazione Comunale si riserva la facoltà di chiedere al Concessionario di documentare con certificazioni rilasciate dalle competenti strutture sanitarie pubbliche la rispondenza dei prodotti impiegati con quanto indicato al precedente comma e con le disposizioni delle norme di legge vigenti in materia.

L'Amministrazione Comunale si riserva la facoltà, nel corso del periodo di durata della concessione, di ottenere l'esclusione di uno o più fornitori in caso di comprovata inadeguatezza anche se legata ad episodi notori verificatesi in altre sedi.

Art.23 - Menù

I menù sono articolati in menù invernale e menù estivo.

I piatti proposti giornalmente dovranno corrispondere per tipo, quantità e qualità a quelli indicati nei menù predisposti dal concessionario e sottoposti preventivamente all'approvazione del competente servizio ASL prima del loro uso, ed in ogni caso ogni qualvolta vi si apporti una modifica.

La ditta concessionaria si impegna, **con propri esperti e/o con personale adeguatamente formato**, ad elaborare diete quali:

- a) diete con prodotti alternativi per motivi culturali e/o religiosi;
- b) diete speciali per:
 - i soggetti affetti da malattia celiaca;
 - i soggetti diabetici;
 - i soggetti affetti da particolari malattie metaboliche, allergiche o di intolleranza, che necessitino di escludere dal pasto particolari alimenti o, di contro, di includere preparazioni speciali.

E' consentita, in via temporanea, una variazione nei seguenti casi:

- guasto di uno o più impianti da utilizzare per la realizzazione del menù previsto;
- interruzione temporanea della produzione per cause quali sciopero, incidenti, interruzione dell'energia elettrica...;
- avaria delle strutture di conservazione dei prodotti deperibili;
- blocco delle derrate in seguito ai risultati delle analisi preventive eseguite.

Art.24 - Variazione al menù

E' facoltà dell'Amministrazione Comunale richiedere la variazione del menù.

Il concessionario può proporre variazioni del menù che devono, comunque essere di volta in volta concordate con l'ufficio preposto dall'Amministrazione Comunale.

Art.25 - Struttura del menù

- Colazione
- Pranzo
- Cena

Potrà essere utilizzata l'acqua potabile, che andrà servita in apposite caraffe meglio se di vetro. Qualora l'acqua non dovesse risultare perfettamente limpida (causa lavori sulla rete idrica) il concessionario dovrà provvedere all'acquisto di acqua minerale naturale confezionata.

Il pasto è da intendersi comprensivo dalla fornitura di acqua e altre bibite, nella quantità desiderata da ciascun utente.

Art.26 - Diete speciali

Il concessionario dovrà garantire la possibilità di usufruire il servizio di refezione ai portatori di patologie con definito vincolo dietetico.

Per accedere alle diete speciali le stesse dovranno essere autorizzate dagli organi preposti e comunicate all'Amministrazione Comunale, che le trasmetterà al Concessionario il quale dovrà attenersi alle indicazioni dietetiche previste facendo riferimento alle tabelle dietetiche.

Per le diete relative ad allergie ed intolleranze alimentari si dovrà porre la massima attenzione, attenendosi al prospetto compilato dall'organo sanitario preposto, sostituendo gli alimenti ai quali il bambino è allergico, verificando con la massima cura che tra gli ingredienti degli alimenti utilizzati in alternativa non compaiano anche solo tracce dell'alimento allergizzante.

Il concessionario dovrà garantire l'erogazione di diete a carattere etico-religiose.

Sono a carico del Concessionario le spese relative all'acquisto di derrate alimentari di qualunque marca indicata da certificazione medica anche se non previste nel presente capitolato, ma necessarie all'esecuzione delle diete speciali.

Tutte le diete speciali dovranno essere consegnate **all'utente in minorazione** con l'indicazione dei dati del destinatario: cognome e nome, classe, plesso.

Art.27 - Manipolazione e cottura

Il concessionario dovrà obbligatoriamente attenersi alle indicazioni operative sulla base delle procedure HACCP e dell'autocontrollo.

Tutte le vivande dovranno essere cotte nello stesso giorno in cui è prevista la distribuzione.

Per la cottura devono essere impiegati solo pentolami in acciaio inox o vetro. Non possono essere utilizzate pentole in alluminio. E' vietata ogni forma di riciclo, destinato ad alimentazione umana, dei cibi preparati.

Art.28 - Metodologia del controllo di qualità

L'ispezione non dovrà comportare interferenze nello svolgimento della produzione. Il personale del Concessionario non deve interferire sulle procedure di controllo.

Art.29 - Gestione del personale

Il Concessionario dovrà assicurare le prestazioni inerenti i servizi in appalto con proprio personale, regolarmente assunto ed avente i requisiti professionali e tecnici adeguati all'utilizzo.

I nominativi degli operatori, i loro curricula, le rispettive qualifiche, con dichiarazione del livello retributivo applicato e l'attestazione di iscrizione all'Albo professionale di riferimento, ove richiesto, dovranno essere presentati al Comune almeno una settimana prima dell'effettivo avvio dei servizi.

Ogni variazione del personale, seppure temporanea, dovrà essere comunicata tempestivamente al Comune, corredando ciascun nuovo nominativo con la documentazione di cui sopra.

Il Concessionario dovrà garantire continuamente i servizi richiesti, impegnandosi a sostituire gli operatori che per qualunque motivo risultino assenti dal servizio, con altro personale in possesso degli stessi requisiti.

Le eventuali sostituzioni per malattia o assenze programmate dovranno essere comunicate al Comune.

Il Concessionario ha l'obbligo di assorbire nel proprio organico il personale che risulta attualmente occupato per i servizi oggetto della concessione, salvo esplicita rinuncia individuale, assicurando la giusta tutela al personale operante in astensione per maternità, infortunio, malattia, ferie, aspettativa, aspettativa sindacale, distacco legge 300/1970, al momento dell'avvio del servizio, garantendo l'assorbimento dello stesso al termine del periodo di astensione obbligatoria e/o facoltativa, infortunio, malattia, aspettativa, aspettativa sindacale, distacco legge 300/1970.

L'assorbimento dovrà essere attuato riconoscendo l'anzianità di servizio riferita all'attività svolta presso i servizi oggetto della concessione, nelle precedenti Ditte, con i relativi scatti di anzianità che ogni lavoratore ha maturato, previsti dal contratto collettivo nazionale di lavoro in essere (cfr. CCNL

cooperative sociali per le Imprese Cooperative).

Analogamente, con riferimento agli scatti in corso di maturazione, si farà riferimento alla data di assunzione con le precedenti Ditte che hanno lavorato per il medesimo servizio nell'Ente.

All'aggiudicataria, nella fase di assunzione di tutto il personale in servizio, non sarà consentito inquadrare in qualifiche inferiori (peggiorative) o del monte ore settimanali inferiori rispetto a quelle possedute al momento della presa in carico. Circa gli infermieri professionali, considerata la scarsa reperibilità di detta figura, può essere consentito un'eventuale rapporto di lavoro di tipo libero-professionale con il Concessionario.

Il Concessionario dovrà scrupolosamente applicare quanto contenuto nel D.Lgs. n. 81/2008 in materia di tutela della sicurezza della salute nei luoghi di lavoro, provvedendo in particolare a fornire agli operatori tutti i materiali e i dispositivi di tutela e protezione individuale da rischi professionali. Sono a carico del Concessionario eventuali corsi ed aggiornamenti del personale in base al D.Lgs. n. 81/2008.

Il Concessionario dovrà fornire un'adeguata professionalità ai soci e dipendenti garantendo la loro formazione e aggiornamento permanente, con corsi organizzati direttamente o da Enti autorizzati.

Tutte le ore di formazione obbligatorie (D.Lgs. n. 81/2008, privacy...), dovranno essere considerate, a tutti gli effetti, come ore di lavoro.

Il Concessionario, al fine di ridurre il fenomeno del turn over dovrà porre in essere forme di incentivazione del personale.

Il personale di servizio che sarà fidato e tale per probità, educazione e rispetto dei regolamenti, dovrà mantenere un comportamento riguardoso e corretto, garantendo riservatezza assoluta relativamente a tutto ciò di cui venisse a conoscenza nel rapporto con gli utenti, in piena osservanza dell'attuale legge sulla privacy e successive modifiche e integrazioni.

Art.30 - Penali

Per ogni violazione degli obblighi derivanti dal presente contratto e da quanto previsto dal progetto presentato dalla ditta in sede di offerta e per ogni caso di tardiva od incompleta esecuzione del servizio, l'Ente appaltante applicherà alla ditta una penale da €.500,00 a €.2.000,00 in dipendenza della gravità dell'inadempienza.

In particolare:

a) mancata effettuazione del servizio da parte del personale per un giorno: € 500,00 per ogni giorno e per ogni unità mancante, a meno che la mancata effettuazione non sia determinata da cause documentate di forza maggiore;

b) mancata effettuazione del Servizio da parte del personale per periodi superiori ad un giorno: per ogni giornata una penale di €. 1.000,00, a meno che la mancata effettuazione non sia determinata da cause documentate di forza maggiore;

c) comportamento scorretto o sconveniente nei confronti dell'utenza: € 500,00 per ogni singolo evento.

Il perdurare del comportamento scorretto o sconveniente o, comunque, il suo ripetersi per più di tre volte, comporterà l'obbligo, da parte dell'impresa, di sostituire il personale interessato. La mancata sostituzione del personale in questione entro 5 giorni dal terzo accertamento, comporta la risoluzione di diritto del contratto. In questo caso l'Ente si rivarrà sulla cauzione.

d) Erogazione del servizio con personale non idoneo o sprovvisto dei documenti sanitari richiesti: verrà applicata per ogni giornata e per ogni unità di personale una penale di €.2.000,00;

Le irregolarità ed inadempienze accertate andranno previamente contestate all'impresa appaltatrice anche a mezzo fax .

All'appaltatore verrà concesso un tempo non inferiore ai 10 giorni dal ricevimento della nota di addebito per la presentazione di eventuali giustificazioni.

Il pagamento della penale non esonera la ditta affidataria dall'obbligazione di risarcire l'eventuale danno arrecato all'Ente e/o a terzi in dipendenza dell'inadempimento.

Art.31 - Norme a tutela dei lavoratori

Per l'intera durata della concessione, il concessionario si obbliga ad applicare integralmente ai lavoratori dipendenti, sia a tempo indeterminato che a tempo determinato, condizioni normative e retributive non inferiori a quelle risultanti dai Contratti Collettivi Nazionali di Lavoro di Settore e dagli accordi integrativi territoriali sottoscritti dalle organizzazioni imprenditoriali e dei lavoratori, maggiormente rappresentative a livello nazionale, vigenti al momento dell'avvio del servizio e dai successivi rinnovi, applicabili alla categoria e nella località in cui si svolge il servizio, con applicazione delle Tabelle dei costi di cui alla Legge 327/2000, depositate presso il Ministero del Lavoro.

Nel caso di Società Cooperative le condizioni normative e retributive sopra citate dovranno essere applicate anche ai soci-lavoratori.

Se l'impresa aggiudicataria sarà una cooperativa, questa dovrà dare facoltà al personale di decidere se entrare

Le condizioni di miglior favore in essere saranno considerate come superminimi non assorbibili.

A tutto il personale si dovrà applicare lo statuto dei lavoratori (L. 300/1970) compreso l'art. 18, nonché le assicurazioni, la tutela e l'assistenza del personale medesimo, restando pertanto a suo carico tutti i relativi oneri e le sanzioni civili e penali previste dalle leggi o regolamenti vigenti in materia.

Non sono consentiti turni di lavoro superiori a quanto prescritto dalla normativa in vigore.

Il Concessionario solleva il Comune da qualsiasi obbligo e responsabilità per retribuzioni, contributi assicurativi e previdenziali, assicurazioni, ed in genere da tutti gli obblighi risultanti dalle disposizioni legislative e regolamentari in materia di lavoro e di assicurazioni sociali, assumendone a proprio carico tutti gli oneri relativi.

Il Concessionario riconosce che l'Amministrazione risulta estranea a qualsiasi vertenza economica e/o giuridica tra la cooperativa stessa ed il proprio personale dipendente.

Il Concessionario deve portare a conoscenza del proprio personale che l'Ente concedente è totalmente estraneo al rapporto di lavoro e che non potranno essere avanzate, in qualsiasi sede, pretese, azioni o ragioni di qualsiasi natura nei confronti dell'Amministrazione concedente.

Il Concessionario solleva l'Amministrazione da qualsiasi obbligo e responsabilità per retribuzioni, contributi assicurativi e previdenziali, assicurazioni, infortuni nei confronti del proprio personale utilizzato per l'esecuzione delle prestazioni contrattuali.

Art.32 - Ulteriori obblighi a carico del concessionario

Sono altresì a carico del concessionario:

- a) Le spese relative alle utenze **di energia elettrica, gasolio e acqua saranno comprese forfettariamente nel canone mensile da versare al Comune** mentre la tassa rifiuti deve essere direttamente intestata al concessionario.
- b) La predisposizione di un tariffario, in accordo con il Comune, per l'acquisto di un servizio e/o di un intervento assistenziale, per persone non ospiti della Casa Albergo.
- c) Il rispetto della normativa inerente il trattamento del personale.
- d) L'assunzione di tutti gli oneri derivanti dall'offerta economica comprese le spese, imposte e tasse di qualsiasi natura oltre le spese tutte derivanti dalla presente concessione, senza diritto di rivalsa.

Sono altresì a carico del concessionario:

1. la stipula di contratti assicurativi per RCT relative alla conduzione e gestione completa del servizio di cui al presente capitolato, che prevedano quanto segue:

- copertura da rischi di intossicazione alimentare/avvelenamenti a utenti del servizio;
- copertura assicurativa per danni derivanti dall'espletamento dei servizi;
- l'inclusione della responsabilità personale degli addetti (dipendenti e/o collaboratori) al servizio e nell'esercizio delle attività svolte per conto del concessionario;
- idonea copertura di eventuali incidenti (causati o subiti) dagli utenti durante lo svolgimento dei servizi
- nella definizione di "terzi" ai fini dell'assicurazione stessa siano compresi gli ospiti e qualunque

soggetto che possa trovarsi anche occasionalmente all'interno e nei pressi della struttura;

- rinuncia al diritto di rivalsa anche nei confronti dell'Ente concedente/committente;

- copertura per ogni danno non previsto dall'Assicurazione INAIL (Biologico,civile,morale...) derivante dall'espletamento dell'attività lavorativa del personale dipendente o socio-lavoratore o in altro modo connesso con la Ditta, ovvero dalla presenza autorizzata dello stesso all'interno della struttura, esteso ai visitatori o altri soggetti non utenti del servizio presenti anche occasionalmente all'interno della struttura;

– copertura assicurativa per responsabilità civile verso terzi (RCT) con massimali non inferiori per ogni sinistro e per anno ad € 1.000.000,00, con il limite minimo per persona di €. 250.000 ,00 e per cose o animali di €.100.000,00.

Le polizze dovranno essere stipulate per tutta la durata dell'appalto. In ogni caso il concessionario sarà chiamato a risarcire il danno nella sua interezza qualora lo stesso dovesse superare il limite massimale.

3. la consegna al concedente delle copie delle polizze con relative quietanze di pagamento e delle copie delle autorizzazioni della struttura, di cui al punto 1 e 2 del presente comma;

4. la tenuta del registro antincendio;

5. l'attuazione e il rispetto delle norme del D.Lgs. 81/2008 e s.m.i., relative alla sicurezza ed igiene sul posto di lavoro. In merito a ciò il concessionario dovrà periodicamente e costantemente aggiornare con idonea documentazione scritta il Comune circa l'avvenuto adempimento delle prescrizioni previste dal predetto decreto.

6. con riferimento all'art. 26 del D.Lgs. N. 81 del 9 aprile 2008 "obblighi connessi ai contratti di appalto o d'opera o somministrazione", si evidenzia che non si reputano sussistere costi in ordine alla sicurezza per interferenze, allo stato degli atti, fermi restando i costi della sicurezza relativi all'esercizio dell'attività svolta dal concessionario.

L'Amministrazione concedente si riserva la facoltà di richiedere, nel corso della durata della concessione, l'effettuazione di ulteriori e differenti prestazioni, sempre comunque rientranti nell'ambito dei servizi semiresidenziali e residenziali, per le quali si concorderà tra le parti il relativo prezzo, analogamente a quelli delle prestazioni che già formano oggetto della presente.

Il concessionario si impegna inoltre:

1. a gestire il bene pubblico in concessione secondo criteri di efficacia, efficienza ed economicità e a perseguire l'equilibrio dei costi e dei ricavi;

2. a concorrere attivamente ai programmi di contribuzione regionale per la promozione della rete dei servizi e delle strutture;

3. a dichiarare al Comune concedente ogni contribuzione in conto capitale o sovvenzione ottenuta da

enti pubblici o privati, esclusi i corrispettivi derivanti dalle prestazioni di servizio.

4. a predisporre un regolamento della Casa Albergo, per l'utilizzo dei locali assegnati e la definizione delle eventuali tariffe, in coerenza con quanto stabilito dal presente capitolato e dalle normative nazionali e regionali vigenti

Art.33 – Oneri a carico del Concedente

Sono a carico del Comune concedente:

1. la messa a disposizione di tutta la documentazione inerente le opere e gli impianti esistenti nella struttura oggetto della concessione;
2. la messa a disposizione degli arredi e delle attrezzature già presenti nella struttura e come risultanti nel verbale di consegna;
3. la manutenzione straordinaria sull'immobile oggetto di concessione.
4. utenze gasolio, elettricità ed acqua comprese nell'importo del canone mensile che la ditta dovrà corrispondere al Comune.

Art.34 - Controlli

L'Amministrazione si riserva di far ispezionare, in qualsiasi momento, senza avviso, la struttura ed i locali da proprio personale autorizzato, nonché di verificare le modalità di effettuazione delle prestazioni e dei servizi relativi alla Casa Albergo.

Art.35 - Vincolo giuridico e cauzione definitiva

Si precisa che mentre l'offerente resterà impegnato per effetto della presentazione stessa dell'offerta, l'Amministrazione aggiudicante non assumerà verso di questi alcun obbligo, se non quando, a norma di legge, tutti gli atti inerenti alla gara in questione e ad essa necessari e dipendenti, conseguiranno piena efficacia giuridica.

Dopo l'aggiudicazione, l'aggiudicatario dovrà:

- a) costituire la cauzione definitiva a garanzia dell'esatto adempimento degli obblighi derivanti dal presente capitolato per tutta la durata della concessione, dei risarcimenti dei danni derivanti dall'inadempimento delle obbligazioni stesse, nonché del rimborso delle somme che l'Amministrazione avesse eventualmente sostenuto in corso di concessione, per fatto del concessionario e relativo ad inadempimento o cattiva esecuzione degli obblighi derivanti. Tale cauzione definitiva, determinata nella misura di €20.000,00, dovrà essere prestata, nei modi previsti dalla vigente normativa, entro il termine perentorio di 20 giorni dal ricevimento della comunicazione dell'avvenuto

affidamento. La cauzione di cui sopra sarà svincolata entro 90 giorni dal termine della scadenza della concessione e risolve ogni eventuale contestazione o pendenza. Nel caso in cui l'aggiudicatario rifiutasse di assumere gli oneri delle presente concessione o rifiutasse di eseguire il servizio o trascurasse in modo grave l'adempimento degli obblighi previsti dal presente capitolato, questa Amministrazione potrà, in pieno diritto, risolvere ogni rapporto con lo stesso, a maggiori spese di questi, con diritto di risarcimento degli eventuali danni, oltre all'incameramento della cauzione definitiva. Resta salvo per l'Amministrazione l'esperimento di ogni altra azione, nel caso in cui la somma risultasse insufficiente. Ove, nel termine fissato nel suddetto invito, l'aggiudicatario non abbia ottemperato a quanto richiesto e non si sia presentato alla stipulazione del contratto di concessione nel giorno all'uopo stabilito, questo Ente avrà la facoltà di ritenere come non avvenuta l'aggiudicazione, procederà all'incameramento della cauzione provvisoria, pretendendo inoltre, a titolo di penalità, una somma pari all'ammontare già stabilito per la cauzione definitiva, senza pregiudizio di eventuali ulteriori azioni nel caso la somma presentata dovesse risultare insufficiente.

L'Amministrazione potrà aggiudicare la gara secondo l'ordine della graduatoria (se le offerte saranno ritenute valide), per la quale i partecipanti restano vincolati alla propria offerta per non oltre 180 giorni dalla data di presentazione dell'offerta.

Art.36 - Divieto di subconcessione

Il concessionario non potrà in nessun caso subconcedere la concessione, pena la decadenza immediata della medesima.

Art.37 - Decadenza della concessione

Il concessionario decade dalla concessione della gestione, previa diffida a provvedere nel termine minimo di trenta giorni, nei seguenti casi:

- a) modificazione della destinazione d'uso dei locali assegnati in uso esclusivo;
- b) cessione della concessione;
- c) scioglimento dell'impresa concessionaria.

Il concessionario é obbligato al risarcimento dei danni provocati dai comportamenti elencati nel comma precedente.

La decadenza della concessione opera, inoltre, di diritto quando nei confronti del concessionario sia stata applicata con provvedimento definitivo una misura di prevenzione ai sensi della legge 31.5.1965, n.575 e successive modificazioni e integrazioni.

L'atto di decadenza é assunto dall'Amministrazione Comunale con atto da notificare al concessionario.

Art.38 - Revoca della concessione

1. Il concedente può procedere alla revoca della concessione nei seguenti casi:

- a) per rilevanti motivi di pubblico interesse;
- b) per gravi motivi di ordine pubblico.

In tali casi al concessionario verrà corrisposto l'eventuale mancato ammortamento delle spese sostenute.

L'atto di revoca è preceduto da formale comunicazione al concessionario che, nel termine di 30 giorni, può produrre controdeduzioni.

La revoca della concessione è disposta dall'Amministrazione Comunale con apposito atto ed ha effetto dal giorno stabilito nell'atto stesso.

2. L'atto di concessione può essere revocato, inoltre, per inadempimenti, a termini di legge, nei seguenti casi, da considerarsi obblighi rilevanti per il concessionario:

- a) gravi e reiterate mancanze nella gestione della Casa Albergo;
- b) violazione della capienza massima della struttura della Casa Albergo
- c) gravi mancanze e negligenze nella manutenzione ordinaria;
- f) abituale deficienza e/o negligenza nell'esecuzione dei servizi agli utenti, la cui gravità e/o frequenza delle infrazioni, debitamente accertate e contestate, compromettano l'efficienza del servizio stesso;
- g) stato di insolvenza del Concessionario o frode accertata del medesimo;
- h) reiterata inottemperanza agli obblighi assicurativi, contributivi e retributivi previsti dalle normative in vigore per il personale utilizzato;
- i) ogni qualsiasi danno grave cagionato a persone o cose.

Qualora si riscontri l'insorgere di uno dei casi di revoca sopra specificati, l'Amministrazione concedente notificherà al Concessionario l'addebito, con invito a produrre le proprie deduzioni entro il termine di dieci giorni dalla data di notifica. Dopo tale data, in mancanza di contro deduzioni ritenute valide la concessione – contratto sarà risolta di diritto.

In tal caso l'Amministrazione concedente avrà comunque, la facoltà di risolvere "ipso facto et jure" la concessione-contratto, mediante semplice dichiarazione stragiudiziale, intimata a mezzo di lettera raccomandata, con avviso di ricevimento, trattenendo ed incamerando la cauzione definitiva, a titolo di penalità.

Il concessionario è obbligato al risarcimento dei danni provocati dagli inadempimenti del presente articolo.

Nessuna pretesa il concessionario può avanzare a seguito dell'atto di revoca. A questa deve seguire la

procedura prevista per la riconsegna della struttura.

Art.39 - Facoltà di subentro

Il Comune si riserva la facoltà di subentrare nella gestione della propria struttura in qualunque momento in conseguenza o in attuazione di disposizioni nazionali o regionali senza che l'aggiudicatario possa avanzare diritti, pretese o indennizzi di sorta.

Art.40 - Interruzione del servizio

Le prestazioni previste dal presente capitolato sono considerate a tutti gli effetti servizi di pubblico interesse e per nessuna ragione potranno essere sospese o abbandonate, nemmeno durante eventuali contestazioni tra le parti.

Alla scadenza naturale del contratto il Concessionario proseguirà il servizio fino alla piena operatività del subentrante.

Art.41 - Oneri ed obblighi diversi a carico del concessionario

Oltre agli oneri ed obblighi derivanti da leggi vigenti ed a quelli specificati nelle altre parti del presente capitolato, sono a carico del Concessionario gli oneri ed obblighi seguenti, dei quali egli deve tenere conto nel formulare la propria offerta:

- a. l'osservanza delle norme per la prevenzione di infortuni, incendi e dei regolamenti di igiene e di quant'altro necessario per prevenire ed evitare il verificarsi di incidenti;
- b. l'adozione dei provvedimenti che riterrà necessari per garantire l'incolumità del personale addetto, degli ospiti e di terzi presenti nella struttura;
- c. l'osservanza dei contratti collettivi di lavoro, delle disposizioni legislative e regolamenti in vigore e di quelle che potranno intervenire nel corso dell'appalto relative alle assicurazioni contro gli infortuni sul lavoro, le previdenze per la disoccupazione involontaria, l'invalidità e la vecchiaia, nonché il pagamento di ogni contributo, assegni familiari, indennità di liquidazione, di licenziamento e di ogni altro contributo e di indennità previsti dalla legislazione vigente e da sue ss.mm.ii.;
- d. eventuali spese di contratto, di bollo, di registro, di scritturazione e copia, nonché tutte le tasse e le imposte presenti e future inerenti ed emergenti dal servizio;
- e. osservanza delle norme in materia di prevenzione, protezione e sicurezza sul lavoro contenute del D.Lgs. n. 81 / 2008 e ss.mm.ii. E gli obblighi previsti dalla HACCP.

Art.42 – Servizi aggiuntivi

Eventuali servizi aggiuntivi, non descritti e/o previsti in questo capitolato, dovranno essere concordati a parte con il Comune.

Art.43 - Riservatezza delle informazioni

Ai sensi dell'art. 13 del D.Lgs. 30 Giugno 2003 n. 196, si informa che i dati personali raccolti saranno trattati anche con strumenti informatici esclusivamente nell'ambito della presente gara.

Art.44 - Stipula del contratto

La stipula del contratto avverrà secondo quanto stabilito dall'art. 18 del D.lgs 36/2023 e dovrà avere luogo entro 60 giorni dall'efficacia dell'aggiudicazione definitiva e comunque alla data comunicata dalla Stazione Appaltante.

Il contratto verrà stipulato nella forma della scrittura privata da registrarsi in caso d'uso.

Nel caso in cui la Ditta appaltatrice non si presenti alla stipula nel termine fissato e non concorrano giustificati motivi, valutati tali dall'Ente stesso per la stipula tardiva, l'Amministrazione Comunale ha la facoltà di dichiarare decaduta e di procedere a nuovo affidamento, a spese dell'inadempiente.

Art.45 - Domicilio della Ditta

A tutti gli effetti contrattuali e di legge, la ditta appaltatrice elegge il proprio domicilio presso la sede Comunale.

Art.46- Diritto di recesso del concessionario

1. Il concessionario ha l'obbligo di proseguire la gestione per tutta la durata della presente concessione, salvo causa di forza maggiore o altra a lui non imputabile.
2. Il diritto di recesso é riconosciuto al concessionario esclusivamente in caso di scioglimento dell'impresa concessionaria; nulla è dovuto alla medesima per gli investimenti effettuati, in corso di concessione, nella struttura.
3. L'atto di recesso deve essere comunicato, a mezzo raccomandata, al concedente, almeno sei mesi prima, entro i quali il concedente assume i provvedimenti per la regolare continuazione della gestione.
4. Il recesso di fatto, non ammesso dal presente articolo, comporta l'obbligazione per il concessionario del risarcimento dei danni e del pagamento di una penale maggiorata del 50 per cento dell'ammontare del danno quantificato.

Art.47 - Controversie

Quando durante la gestione sorgessero delle controversie tra il Comune ed il Concessionario si procederà alla loro risoluzione in ossequio alle norme del presente capitolato.

Le eventuali controversie che insorgessero tra l'Amministrazione e il Concessionario, relativamente all'esecuzione degli obblighi derivanti dal presente concessione, saranno definite dall'autorità giudiziaria competente del Foro di Lagonegro.

Art.48 - Rapporti tra Comune e Concessionario

Il Comune provvederà ad individuare un proprio funzionario come responsabile del procedimento di affidamento ed esecuzione del contratto ai sensi della L.241/90 e dell'articolo 31 del Decreto Legislativo 50/2016.

Il Concessionario dovrà individuare un responsabile della gestione. Tale nominativo dovrà essere comunicato al Comune prima dell'inizio delle attività affidate.

Il Concessionario è tenuto a comunicare il nominativo del responsabile, il suo domicilio e il suo numero telefonico entro la stipula del contratto.

Per la corrispondenza inerente la struttura il Concessionario dovrà utilizzare carta intestata riportante la dicitura "Casa Albergo – Comune di Sant' Arsenio", con successiva eventuale denominazione della ditta concessionaria, con relativo numero di telefono ed indirizzo, nonché la propria ragione sociale con indirizzo e numero di telefono.

Art.49 - Spese

Tutte le spese derivanti dalla presente concessione sono poste interamente a carico del concessionario, ivi comprese quelle eventuali per la stipulazione del contratto.

Art.50 - Leggi e regolamenti

Per tutte le condizioni non previste nel presente capitolato, si fa riferimento alle vigenti normative nazionali e regionali.

L'aggiudicatario sarà tenuto all'osservanza di tutte le leggi, decreti, regolamenti e capitolati, in quanto applicabili, ed in genere di tutte le prescrizioni che siano o saranno emanate dai pubblici poteri in qualunque forma, indipendentemente dalle disposizioni del presente capitolato.