



**UNIONE DEI COMUNI  
VALLE DEL PARDU E DEI TACCHI  
OGLIASTRA MERIDIONALE**

COMUNI DI: CARDEDU-GAIRO-JERZU-OSINI-PERDASDEFUGU-TERTENIA-ULASSAI  
SEDE LEGALE: VICO III DANTE, 7 – SEDE PROTOCOLLO: P.ZZA EUROPA, 1 - OSINI (OG)– TEL. 0782/79031 - FAX: 0782/787004  
[www.unionetacchiogliastra.org.it](http://www.unionetacchiogliastra.org.it)

---

ALLEGATO 3  
alla determinazione Settore Sociale n. 319 del 25.07.2016  
Prot. n. 1433 del 25/07/2016

**CAPITOLATO SPECIALE D'APPALTO  
PER LA GESTIONE DEI SERVIZI A BASSO IMPATTO AMBIENTALE DELLA  
COMUNITA' INTEGRATA PER  
ANZIANI "LETIZIA"  
SITA IN PERDASDEFUGU**

**CIG. 6764172351**

Approvato con determinazione Settore Sociale n. 319 del 25.07.2016

## INDICE

ART. 1 - PREMESSA

ART. 2 - OGGETTO DELL'APPALTO

ART. 3 – DURATA DELL'APPALTO

ART. 4 – IMPORTO DELL'APPALTO

ART. 5 – REVISIONE DEI PREZZI

ART. 6 – CAUZIONE

ART. 7 – CRITERI DI AGGIUDICAZIONE

ART. 8 - CAUSE DI ESCLUSIONE DALLA GARA

ART. 9 – COMPITI E FUNZIONI DELL'UNIONE

ART. 10 – OBBLIGHI, RESPONSABILITA', ED ONERI A CARICO DELLA DITTA AGGIUDICATARIA

ART. 11 – COORDINATORE/RESPONSABILE UNICO DELLA COMUNITA'

ART. 12 – IMPIEGATO AMMINISTRATIVO

ART. 13 – REFERENTI DELL'AMMINISTRAZIONE

ART. 14 – ORGANIZZAZIONE DEI SERVIZI

ART. 15 –SERVIZI INFERMIERISTICI E FISIOTERAPICI

ART. 16 – SERVIZI DI ASSISTENZA

ART. 17 – ATTIVITA' SOCIO RICREATIVE ED EDUCATIVE

ART. 18 – SERVIZIO PSICOLOGICO

ART. 19 – MANUTENZIONE ORDINARIA

ART. 20 – GESTIONE DEI RIFIUTI

ART. 21 – SERVIZI DI PULIZIA, IGIENIZZAZIONE E SANIFICAZIONE AMBIENTI  
E SERVIZIO DI LAVANDERIA E GUARDAROBA

ART. 22 – DIVISA DEL PERSONALE

ART. 23 – SERVIZIO DI RISTORAZIONE

ART. 24 – CARATTERISTICHE DELLE DERRATE ALIMENTARI

ART. 25 – VARIAZIONE DELLE PRESTAZIONI

ART. 26 – PERSONALE ADDETTO AI SERVIZI

ART. 27 – OBBLIGHI DELLA DITTA RELATIVI AL PERSONALE DIPENDENTE

ART. 28 – MISURE IN MATERIA DI SALVAGUARDIA DELL'OCCUPAZIONE

ART. 29 – OBBLIGHI DELL'IMPRESA IN MATERIA DI SICUREZZA

ART. 30 – VALUTAZIONE DEI RISCHI DA INTERFERENZA

ART. 31 – ASSICURAZIONI

ART. 32 – INADEMPIENZE E PENALITA'

ART. 33 – RISOLUZIONE DEL CONTRATTO

ART. 34 – VIGILANZA E CONTROLLO DEL SERVIZIO

ART. 35 - LIQUIDAZIONE DEI CORRISPETTIVI – FATTURAZIONE E PAGAMENTI

ART. 36 – CESSIONE

ART. 37 - SUBAPPALTO

ART. 38 – STIPULAZIONE DEL CONTRATTO

ART. 39 – SPESE

ART. 40 – CONTROVERSIE

ART. 41 – NORME DI RINVIO

**ART. 1 - PREMESSA**

L'appalto in oggetto è orientato alla sostenibilità ambientale e quindi volto a favorire la riduzione degli impatti sull'ambiente in coerenza con quanto indicato nel "*Piano d'azione per la sostenibilità ambientale dei consumi della pubblica amministrazione - PAN GPP*", promosso dal Ministero dell'Ambiente e della Tutela del Territorio e del Mare, adottato con il Decreto Interministeriale n. 135 dell'11 Aprile 2008, aggiornato con Decreto 10 aprile 2013 e ss. modifiche e integrazioni (G.U. n. 102 del 3 maggio 2013). Inoltre il presente appalto si riferisce a quanto previsto dal Piano Acquisti Pubblici Ecologici della Regione Sardegna (PAPERS) adottato con deliberazione Giunta Regionale n. 37/16 del 30/07/2009.

In particolare quindi sarà richiesto alla ditta di perseguire gli obiettivi ambientali di questa amministrazione:

- Riduzione dell'utilizzo di sostanze pericolose;
- Riduzione della produzione dei rifiuti e loro corretta gestione;
- Riduzione dei consumi energetici e idrici;
- Sensibilizzazione del territorio alle tematiche ambientali e del consumo sostenibile.

**ART. 2 – OGGETTO DELL'APPALTO**

Il presente appalto ha per oggetto l'affidamento in appalto per la gestione unitaria dei servizi a basso impatto ambientale della Comunità Integrata per Anziani "*Letizia*" sita in Perdasdefogu in via S. Salvatore, snc, con una capacità ricettiva di 30 posti estensibile a 32 in particolari situazioni di urgenza da formalizzare con specifico decreto presidenziale. CATEGORIA 25 CPC 93 - CPV 85311100-3.

In particolare si appaltano i seguenti servizi:

- Servizi socio-assistenziali;
- Ristorazione rivolta agli ospiti della struttura e utenti individuati dai Servizi Sociali;
- Pulizia e sanificazione, lavanderia e guardaroba degli ospiti;
- Servizio accompagnamento e sostegno ospiti.

Tutti i servizi e le prestazioni sono considerate in modo unitario, prestazioni di natura socio-sanitaria assistenziale dirette a persone anziane, da svolgere in modo integrato e coordinato in quanto fondamentali ed essenziali per la cura e l'assistenza degli ospiti della comunità.

Tutti i requisiti di carattere ambientale presenti nei documenti di gara sono da considerarsi come parte integrante e imprescindibile nella presentazione dell'offerta nonché nell'esecuzione del servizio in oggetto.

**ART. 3 – DURATA DELL'APPALTO**

L'appalto avrà la durata di anni 3 (tre) a far data dall'inizio effettivo delle prestazioni.

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

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

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

**ART. 4 – IMPORTO DELL'APPALTO**

L'appalto ha un valore complessivo di euro **2.071.428,57 (euro duemilionesettantunomilaquattrocentoventotto virgola cinquantasette)** iva al 5% esclusa soggetto a ribasso, a cui vanno aggiunti gli oneri della sicurezza non soggetti a ribasso. L'importo

triennale relativo agli oneri della sicurezza è pari € **3.600,00 (euro tremilaseicento)** iva esclusa, da fatturare separatamente, derivanti da rischi di natura interferenziale.

#### **ART. 5 - REVISIONE DEI PREZZI**

L'importo contrattuale risultante dall'offerta prodotta in sede di gara dall'Impresa è vincolante per l'intero triennio di durata dell'appalto.

#### **ART. 6 – CAUZIONE/ FIDEIUSSIONE**

La ditta aggiudicataria, prima della sottoscrizione del contratto, provvederà a versare un deposito cauzionale nei modi previsti dall'art. 93 DL.gs 50/2016. Detta cauzione o fideiussione “ definitiva”, a garanzia dell'adempimento degli obblighi contrattuali, salvo il diritto al risarcimento dei danni ulteriori, dovrà essere immediatamente ricostituita nel caso in cui venisse, in tutto o in parte, incamerata dall'amministrazione a tutela dei propri diritti rappresentati dal contratto.

#### **ART. 7 - CRITERI DI AGGIUDICAZIONE**

L'appalto verrà aggiudicato alla società che avrà presentato l'offerta economicamente più vantaggiosa secondo le modalità di seguito indicate.

- **Offerta Tecnica (Max 75/100 PUNTI)** da assegnare secondo i seguenti criteri:

l'attribuzione del punteggio di qualità prevede l'attribuzione del punteggio così suddiviso:

- ° ) Caratteristiche del servizio offerto : MAX 50 punti;
- ) Caratteristiche ambientali : MAX 25 punti.

- **Offerta Economica (Max 25/100 PUNTI)**

La società partecipante dovrà presentare l'offerta economica compilando il fac-simile di offerta di cui all'allegato 8.

Alla società che presenterà il costo minore per la gestione dei servizi verranno attribuiti 25 punti; le altre società otterranno un punteggio via-via minore ricavato mediante l'applicazione della seguente formula:

$$V_i = R_a / R_{max}$$

dove: **V<sub>i</sub>**= Punteggio attribuito al concorrente, **R<sub>a</sub>** = Valore offerta del concorrente e **R<sub>max</sub>**= Valore offerta massima presentata

Per l'attribuzione del punteggio si considerano sempre le prime due cifre decimali arrotondate per eccesso se la terza cifra decimale è pari o superiore a cinque.

Di seguito la tabella di attribuzione dei punteggi in relazione ai criteri premianti inerenti l'offerta tecnica.

CAPITOLO 1	<b>CAPACITA' PROGETTUALE</b> Oggetto e Criteri di valutazione 0-20	Max punti 20
	Descrizione del progetto di gestione dei servizi e attività della comunità in relazione a:	
	Modalità organizzative, tempi e strumenti per la gestione del servizio di “ <b>Comunità Integrata Anziani</b> ”	Max punti 6
	Conoscenza contesto socio-demografico –culturale linguistico del territorio	Max punti 2
	Predisposizione Piano Personalizzato e coinvolgimento rete familiare	Max punti 2
	Rilevazione bisogni di cura e assistenza- specifici: modalità e interventi.	Max punti 2
	Possesso di qualifiche aggiuntive rispetto alle minime descritte, ottenute al seguito di frequenza di regolari corsi con esame finale.	Max punti 2
	Modalità di collaborazione e raccordo con i servizi socio-sanitari presenti nel territorio	Max punti 3

	Piano di formazione-aggiornamento del personale almeno annuale con addestramento aggiuntivo rispetto al minimo previsto dalla normativa vigente e dal capitolato	Max punti 2
	Esposizione chiara della metodologia che la ditta intende adottare per il controllo e la verifica della qualità del servizio e per la rilevazione del grado di soddisfazione degli utenti	Max punti 1
CAPITOLO 2	<b>CAPACITA' ORGANIZZATIVA</b> Oggetto e Criteri di valutazione 0-15	Max punti 15
	Modalità operative, tempi e strumenti di esecuzione dell'attività di coordinamento e migliore articolazione del monte orario-	Max punti 5
	distribuzione dei carichi di lavoro (organizzazione oraria per figura professionale) per turno-	Max punti 2
	Misure adottate per ridurre il turn-over e descrizione del sistema di passaggio di informazioni tra operatori sui diversi ospiti e attività-	Max punti 3
	Schema giornata tipo per utente	Max punti 3
	Dotazione strumentale – (es software gestionali e di rilevazione del lavoro) scheda utente- - ecc.	Max punti 1
	Descrizione, qualitativa e quantitativa, delle attrezzature e mezzi disponibili e funzionali alla erogazione del servizio-	Max punti 1

CAPITOLO 3	<b>CAPACITA' INNOVATIVA</b> Oggetto e Criteri di valutazione 0-15	Max punti 15
	Proposte di intervento/iniziativa a carattere innovativo e/o migliorativo, nonché integrativo rispetto allo standard definito in capitolato dovranno specificare gli obiettivi e le misure organizzative/gestionali rispetto a:	
	Programmazione e gestione attività/interventi/prestazioni aggiuntive	Max 7
	Proposte di raccordo con i servizi esistenti nel territorio-	Max 6
	Proposte di attività per l'apertura verso l'esterno del Servizi	Max 2

CAPITOLO 4		<b>CARATTERISTICHE AMBIENTALI</b> Oggetto e Criteri di valutazione 0-25			
prodotti BIO- IGP- DOP- equo solidali	Max 17 pt	Aumento % ortofrutta biologica	Max 10pt	0,5 pt in aumento, per ogni punto percentuale offerto rispetto al minimo richiesto, l'IO dovrà presentare dichiarazione attestante l'impegno a fornire una specifica % superiore alla minima richiesta	
		Aumento % carne biologica	Max 2 pt	Ogni 5% in più offerto verrà attribuito 1 pt premiante (le frazioni non saranno considerate) l'IO dovrà presentare dichiarazione attestante l'impegno a fornire una specifica % superiore alla minima richiesta	
		Aumento % carne DOP- IGP tipici	Max 2 pt	Ogni 5% in più offerto verrà attribuito 1 pt premiante (le frazioni non saranno considerate) l'IO dovrà presentare dichiarazione attestante l'impegno a fornire una specifica % superiore alla minima richiesta	
		Fornitura pesce biologico*	Max 1 pt	Ogni 5% offerto verrà attribuito 1 pt premiante (le frazioni non saranno considerate) l'IO dovrà presentare dichiarazione attestante l'impegno a fornire una specifica % superiore alla minima richiesta	
		Fornitura prodotti equo solidali**	Max 2 pt	Ogni 5% offerto verrà attribuito 1 pt premiante (le frazioni non saranno considerate) l'IO dovrà presentare dichiarazione attestante l'impegno a fornire una specifica % superiore alla minima richiesta	
Prodotti Lavanderia	Max 3 pt	Utilizzo di prodotti a basso impatto ambientale	Max 3 pt	Verrà valutato l'utilizzo di prodotti biodegradabili, concentrati, o che aderiscano a protocolli volontari ( <i>sustainable cleaning</i> ). L'IO dovrà presentare una dichiarazione con specificato nome commerciale, marca, e caratteristiche ambientali dei prodotti che utilizzerà in esecuzione del servizio.	
Energia e rifiuti	Max 5 pt	piano di riduzione dei consumi	Max 5 pt	Verrà valutata positivamente la presentazione di un piano biennale di riduzione degli sprechi, in particolar modo sui rifiuti e consumi di risorse non rinnovabili, (max 5 pagine)	

! \* **Pesce** da acquacoltura biologica, in accordo con i Regolamenti (CE) n. 834/07 e relativi regolamenti attuativi (tra i quali il Regolamento 710/2009 che riguarda l'introduzione di modalità di applicazione relative alla produzione di animali e di alghe marine dell'acquacoltura biologica) o pesca sostenibile (rispettando i criteri della certificazione MSC - *Marine Stewardship Council* od equivalenti).

\*\* **Prodotti esotici** (ananas, banane, cacao, cioccolata, zucchero, e caffè) provenienti da produzioni estere biologiche con garanzie del rispetto dei diritti lavorativi ed ambientali previsti dai principi stabiliti dalla *Carta Europea dei criteri del commercio equo e solidale*, elaborato ed approvato da *Fairtrade Labelling Organizations - FLO* e *World Fair Trade Organization - WFTO*.

## ART. 8 – CAUSE DI ESCLUSIONE DALLA GARA

### 1 **NON saranno ammesse alla gara, senza aprire il plico, le offerte:**

- pervenute oltre il termine previsto dal bando di gara, indipendentemente dalla data del timbro postale di spedizione, restando il recapito a rischio del mittente ove, per qualsiasi motivo, l'offerta non giunga a destinazione in tempo utile;
- mancanti o carenti di sigilli o di sigle sui lembi di chiusura del plico di invio, rispetto a quanto prescritto negli atti di gara;
- la cui busta sia pervenuta: lacerata, danneggiata, manomessa;
- la cui busta non contenga la prescritta dicitura;
- la cui offerta economica non sia contenuta nell'apposita busta interna debitamente chiusa, controfirmata sui lembi di chiusura.

### 2 **Sono escluse dopo l'apertura del plico d'invio, le offerte:**

- con uno dei documenti, presentati in luogo di una o più dichiarazioni, scaduti o non pertinenti;
- che la documentazione non sia inserita nelle buste richieste (buste n 1- 2- 3)

### 3 **Sono escluse, dopo l'apertura della busta interna, le offerte:**

- mancanti della firma del titolare o dell'amministratore munito del potere di rappresentanza o di uno dei predetti soggetti in caso di associazione temporanea o consorzio di concorrenti non ancora formalizzati, da apporsi sull'offerta;
- che contengano, oltre all'offerta, condizioni, precondizioni o chiesta a cui l'offerta risulti subordinata;

### 4 **Sono comunque escluse, a prescindere dalle specifiche previsioni che precedono, le offerte:**

- in violazione delle disposizioni sulle associazioni temporanee o consorzi di concorrenti;
- che si trovino in una delle situazioni che costituiscono causa di esclusione che, ancorché dichiarate inesistenti dal concorrente, sia accertata dalla stazione appaltante ai sensi delle vigenti disposizioni;
- in contrasto con clausole essenziali che regolano la gara, con prescrizioni legislative e regolamentari ovvero con i principi generali dell'ordinamento.

## ART. 9 – COMPITI E FUNZIONI DELL'UNIONE DEI COMUNI

All'Unione dei Comuni spettano i seguenti compiti e funzioni:

- la definizione dei criteri e delle modalità di ammissione e dimissione degli ospiti tramite regolamento;
- la determinazione e la riscossione delle rette a carico degli ospiti;
- gli interventi di manutenzione straordinaria sulla struttura immobiliare;

- supervisione e controllo della attività svolte e servizi erogati all'interno della struttura, attraverso almeno tre membri del Comitato Tecnico di cui all'art. 16 del Regolamento Servizi Sociali, approvato con deliberazione di Assemblea dei Soci n. 30 del 28/12/2012, individuati dal Responsabile del Servizio Sociale. La periodicità dei sopralluoghi avverrà con cadenza almeno semestrale. I membri anzidetti, nella loro attività di supervisione, si relazioneranno con il coordinatore responsabile referente dell' Operatore Economico per le seguenti finalità:

- 1) Verifica della funzionalità del sistema dei turni degli operatori rispetto ai programmi di intervento sugli ospiti della struttura;
- 2) Verifica dell'adempimento agli obblighi ed erogazione dei servizi previsti nel contratto;
- 3) Vigilanza sull'osservanza dei protocolli operativi vigenti presso la struttura;
- 4) Segnalazione disservizi o inadempienze durante l'esecuzione dell'appalto;
- 5) Relazionare all'Amministrazione;
- 6) Verifica del rispetto dei requisiti ambientali previsti per i prodotti e servizi offerti e per le clausole ambientali.

## **ART. 10 – OBBLIGHI, RESPONSABILITÀ ED ONERI A CARICO DELLA DITTA AGGIUDICATARIA**

Sono a carico della Ditta aggiudicataria:

1. Il rispetto della normativa vigente, del Regolamento della Comunità integrata per anziani e del presente capitolato, con particolare riferimento alle modalità di svolgimento dei singoli servizi;
2. L'individuazione, ai sensi del successivo art. 11, di un Coordinatore Responsabile Referente Unico della Comunità integrata;
3. L'individuazione, ai sensi del successivo art. 12 di un impiegato amministrativo;
4. L'approvvigionamento e stoccaggio di tutte le materie prime, nessuna esclusa, necessarie per la conduzione completa di tutti i servizi oggetto del presente appalto;
5. L'organizzazione e gestione economico-normativa di tutti i servizi elencati come meglio specificati nei successivi articoli del presente capitolato nel rispetto della normativa vigente;
6. La manutenzione ordinaria dei beni affidati dall'Unione (Comune di Perdasdefogu) per lo svolgimento del servizio ed il loro corretto utilizzo anche mediante convenzione con specifiche ditte autorizzate (caldaie, ascensori, condizionatori ed attrezzature varie);
7. La voltura entro 30gg., e comunque entro il tempo strettamente necessario per la corretta conclusione della procedura, dalla stipula del contratto e pagamento delle utenze, in particolare del telefono (ivi incluso quello pubblico a disposizione degli utenti), acqua, energia elettrica, gas, canone TV;
8. Adeguato stoccaggio e ritiro dei rifiuti speciali prodotti in loco, mediante convenzione con ditta specializzata e regolarmente autorizzata, nonché il pagamento della relativa tassa sui rifiuti e servizi pubblici;
9. In relazione agli oli esausti prodotti, sia alimentari che non, la ditta dovrà provvedere all'adeguato stoccaggio temporaneo e smaltimento presso ditta autorizzata. E' fatto divieto lo smaltimento degli stessi nella rete fognaria.
10. Corretta gestione dell'impianto di riscaldamento o refrigerazione che dovrà assicurare la temperatura prevista dalla normativa regionale vigente tra i 20° minimi e 28° massimi per tutto l'anno, e per l'intero stabile e disposizione in tutto lo stabile di più punti di rilevazione della temperatura;
11. L'accompagnamento ed il sostegno degli ospiti da parte del personale della Comunità integrata durante i ricoveri o eventuali visite specialistiche di controllo prescritti dal medico. Per l'eventuale ricovero d'urgenza in orario notturno l'accompagnamento dovrà essere garantito con personale idoneo aggiuntivo rispetto quello in servizio che dovrà comunque garantire la completa ed esaustiva gestione della struttura. Dovrà essere sempre previsto l'operatore reperibile. Il personale della Comunità integrata in turno sarà tenuto ad accompagnare gli ospiti all'interno del Comune di Perdasdefogu, per necessità personali che non possano essere svolte autonomamente dagli stessi, mettendo a disposizione mezzo

idoneo, per raggiungere gli uffici e/o servizi pubblici o privati. Solo per le visite specialistiche programmate il costo del viaggio sarà a carico dell'utente che provvederà a pagare direttamente l'operatore economico in misura pari a 30 centesimi per ogni Km percorso, in alternativa potrà essere la stessa famiglia ad accompagnarlo.

12. La visita agli utenti ricoverati in ospedale o case di cura per il cambio della biancheria almeno 2 volte la settimana ( con oneri a carico della Ditta);
13. Adozione e presentazione del Piano di controllo igienico sanitario dei pasti: H.A.C.C.P. e relativa autorizzazione sanitaria entro un mese dall'aggiudicazione;
14. Formazione e informazione del personale addetto alla gestione del servizio in relazione agli aspetti ambientali (rifiuti, consumi energetici, caratteristiche degli alimenti e uso di prodotti e detergenti a basso impatto ambientale) entro il I° anno di gestione del servizio;
15. Il servizio degli operatori dovrà essere documentato tramite timbratura/obliterazione con modalità elettronica.

#### **ART. 11 – COORDINATORE/RESPONSABILE UNICO DELLA COMUNITÀ**

La ditta aggiudicataria è tenuta a comunicare all'Amministrazione, prima dell'avvio dell'appalto, il nominativo, i dati anagrafici, il domicilio ed il recapito di telefonia mobile del Coordinatore Responsabile Unico della Comunità Integrata a cui è affidata la direzione tecnica ed operativa del servizio oggetto dell'appalto.

Il Coordinatore Responsabile Unico della Comunità Integrata ha il compito di programmare, coordinare e controllare la gestione dei servizi facendo osservare al personale impiegato i compiti assegnati, di garantire la rispondenza del servizio alle prescrizioni di legge, alle norme del presente capitolato ed a quanto indicato nell'offerta tecnica.

- Il Coordinatore Responsabile Unico della Comunità Integrata, inoltre, in qualità di referente unico della stessa, ha il compito di fornire all'Amministrazione i chiarimenti necessari in caso di eventuali carenze riscontrate nel servizio, di inadempienze nell'esecuzione delle prestazioni, di contestazioni di eventuali danni. A tale riguardo si precisa che ogni comunicazione e/o contestazione di inadempienza rivolta in contraddittorio al Coordinatore Responsabile Unico della Comunità Integrata dovrà intendersi rivolta direttamente all'O.E..

Dovrà garantire il servizio di almeno 14 ore complessive di cui almeno 9 di Front-office (3 giorni la settimana dalle 9:00 alle 12:00) e dovrà curare la pubblicazione e aggiornamento settimanale del sito internet, con la pubblicazione degli eventi più rilevanti della vita della comunità.

#### **ART. 12 – IMPIEGATO AMMINISTRATIVO**

L' O.E. è tenuta a comunicare all'Amministrazione, prima dell'avvio dell'appalto, il nominativo, i dati anagrafici, il domicilio ed il recapito di telefonia mobile di un impiegato amministrativo della Comunità Integrata a cui è affidata la gestione delle pratiche amministrative della struttura con particolare riferimento a:

- Cura la supervisione e il continuo aggiornamento dei vari registri ( generale, cartelle utenti, manutenzione, carico e scarico farmaci ecc.)
- Cura e gestione delle pratiche amministrative intercorrenti con i servizi sanitari;
- Garantire una adeguata e completa informazione delle modalità di accesso al servizio ivi compresa la consegna della relativa modulistica.
- Servizio di complessive 8 ore di cui Front-office per almeno 2 giorni la settimana dalle 9:00 alle 12:00;
- Monitoraggio costante delle scadenze relative agli adempimenti inerenti il corretto funzionamento del servizio (revisione periodica estintori, l'ascensore, termini manutenzioni ordinarie di tutti gli impianti e attrezzature presenti, ecc);
- Curare e gestire gli inserimenti in struttura previa autorizzazione del Responsabile del servizio Sociale e secondo le istruzioni impartite;

- Garantire un supporto minimo agli ospiti nella gestione e cura di piccole pratiche amministrative personali;
- Curare e tenere costante aggiornato con cadenza almeno mensile l'elenco completo dei prodotti biologici di cui all'art. 24 forniti ed utilizzati all'interno del servizio di ristorazione;
- Verifica mensile delle rette pagate dagli utenti.

### **ART. 13 - REFERENTI DELL'AMMINISTRAZIONE**

L'attività di supervisione e controllo dei servizi erogati all'interno della struttura è garantita dal Comitato Tecnico di cui all'art. 9 del presente capitolato.

Nel caso in cui vengano riscontrate inadempienze o irregolarità nell'espletamento del servizio, il Comitato Tecnico provvede a contestare tempestivamente le stesse al Coordinatore Responsabile Unico della Comunità Integrata e all'O.E. e, ove necessario, assegna all'O.E. un congruo termine per l'eliminazione delle carenze riscontrate.

Nel caso in cui la ditta non ottemperi a quanto richiesto entro i termini assegnati, l'amministrazione provvederà a sanzionare le relative inadempienze mediante l'applicazione delle penali previste nel successivo art. 32 del presente capitolato.

### **ART. 14 – ORGANIZZAZIONE DEI SERVIZI**

L'organizzazione dei servizi oggetto dell'appalto, dovrà fare riferimento e rispettare quanto indicato dalla normativa nazionale e regionale vigente e relativi regolamenti di attuazione.

Dal punto di vista funzionale ogni intervento dovrà essere finalizzato, nei confronti dei fruitori dei servizi, al rispetto rigoroso di quanto sotto-indicato:

- al mantenimento, alla valorizzazione ed al recupero dei livelli di autonomia degli ospiti, alla stimolazione della persona, soprattutto in riferimento alla alimentazione, alla mobilitazione e all'igiene;
- alla tutela dei diritti e della dignità personale di ciascun ospite, mediante la salvaguardia del suo patrimonio culturale, politico e religioso ed al rispetto della riservatezza;
- alla costruzione di un rapporto individuale con ciascun ospite, compatibilmente con le esigenze della collettività, con particolare riguardo alla cura dell'aspetto psico-fisico;
- allo svolgimento di una normale vita di relazione ed alla possibilità di sviluppo culturale con apposite e flessibili differenziazioni;
- alla soddisfazione del bisogno di rapporti sociali stimolando le esigenze di tipo relazionale di ciascun ospite attraverso momenti di socializzazione tra gli ospiti stessi, con parenti e conoscenti, con associazioni di volontariato, nonché promuovendo le uscite all'esterno in funzione sia del recupero psicofisico, sia per prevenire condizioni di emarginazione, costruendo servizi aperti all'esterno nella logica della massima integrazione col territorio;
- alla implementazione di forme di gestione creativa della Comunità, che coinvolga il più possibile gli anziani, facendo in modo che la gestione stessa sia, possibilmente, una forma di animazione, che renda più partecipi gli anziani;
- alla salvaguardia del diritto dell'ospite e dei suoi familiari garantendo anche la possibilità di segnalare eventuali disservizi e proposte cui dovrà essere data risposta esauriente e sollecita;
- all'integrazione ed al coordinamento dell'operatività delle varie figure professionali operanti sul posto, necessaria per il buon funzionamento della Comunità integrata e per il raggiungimento degli obiettivi di efficienza, efficacia ed economicità della gestione;
- al rafforzamento del vincolo solidaristico posto a base della attività degli operatori.

La puntuale osservanza di quanto disposto nel presente articolo è da considerarsi fondamentale sotto il profilo dell'adempimento, pertanto, in caso di inosservanza l'Amministrazione potrà dare luogo a procedimenti sanzionatori.

### **ART. 15 - SERVIZI INFERMIERISTICI E FISIOTERAPICI**

I servizi infermieristici e fisioterapici sono garantiti a tutti gli utenti della comunità che ne abbiano necessità e la ditta aggiudicataria dovrà favorire il loro corretto espletamento. I servizi di cui trattasi

sono garantiti direttamente dalla ditta aggiudicataria, con proprio personale qualificato, o tramite convenzionamento con la ASL di competenza o con altri enti abilitati.

Data l'estrema importanza e delicatezza dei servizi in esame, la ditta aggiudicataria si adeguerà scrupolosamente alle disposizioni che le ASL e gli altri enti abilitati riterranno opportuno dettare per il corretto ed esaustivo svolgimento dello stesso.

#### **ART. 16 - SERVIZI DI ASSISTENZA**

Nel rispetto delle normative statali e di quelle emanate dalla Regione Sardegna in materia di funzionamento delle strutture, delle prestazioni sociali e sanitarie specifiche, l'Appaltatore dovrà garantire il servizio agli anziani ospiti nel rispetto dei piani personalizzati, fornendo assistenza alla persona per lo svolgimento della vita quotidiana, per il mantenimento e il miglioramento dello stato di salute e del grado di autonomia della persona, garantendo indicativamente ed in particolare le seguenti prestazioni:

- Aiuto per l'alzata dal letto e il coricarsi;
- Aiuto per l'igiene intima e igiene personale mattutina;
- Aiuto per la fruizione dei servizi igienici;
- Aiuto per le necessità riferite all'incontinenza;
- Aiuto per vestirsi e svestirsi;
- Aiuto per l'assunzione dei cibi;
- Aiuto per la deambulazione;
- Aiuto per lo svolgimento di tutte le attività che lo stato di disagio rende difficoltose o di impossibile realizzazione;
- Supporto, nell'ottica della collaborazione finalizzata all'ottimale gestione della Comunità, nelle attività di lavanderia e stireria, soprattutto nelle ore notturne.

In particolare, per l'assolvimento di tali necessità, si ritiene opportuno sottolineare alcuni criteri da osservare:

- Adozione dei Piani Individuali di Assistenza e programmi di attività per gruppi di ospiti con la tenuta di una cartella socio-sanitaria per ogni utente e l'adozione di strumenti per la valutazione;
- L'igiene personale deve comprendere cura ed attenzione anche all'aspetto esteriore ed all'estetica. Per questo motivo, dovrà essere assicurato agli ospiti della casa, il servizio di parrucchiere mensilmente e di barbiere 2 volte la settimana;
- L'abbigliamento degli ospiti deve essere costituito da indumenti personali;
- La consumazione del pasto deve avvenire possibilmente in condizioni tali da favorire la socializzazione degli ospiti e sarà cura del personale impiegato per la somministrazione garantire un lasso di tempo adeguato a consumare il pasto con la dovuta calma;
- Il personale dovrà consumare i pasti al di fuori dell'orario di lavoro;
- La mobilitazione degli ospiti deve seguire quanto disposto dalle prescrizioni mediche;
- Corretta assegnazione ed uso dei presidi per l'incontinenza e dei materiali di medicazione;
- Le attività tutelari nei confronti degli ospiti incontinenti (igiene personale, accompagnamento, cambio biancheria) devono essere effettuate secondo necessità e programma assistenziale individuale;
- L'intervento in caso di bisogno per la chiamata dei servizi sanitari e di pronto intervento deve essere tempestivo ed immediato;
- Le attività sociali devono essere mirate al mantenimento di positive e significative relazioni con l'esterno, coi familiari ed il gruppo amicale.

Il servizio di assistenza di base dovrà essere articolato nel seguente modo:

- Tre OSS svolgeranno il proprio servizio nelle ore diurne dalle ore 6:30 alle 18:30;
  - Due OSS, nel turno notturno dovranno garantire le fasce orarie dalle 18:30 alle 6:30;
- Ciascun operatore non potrà superare il monte ore di servizio previsto nei CCNL nei quali risultano inquadrate.

Gli operatori dovranno essere in possesso dei seguenti requisiti minimi:

1. Attestato, relativo alla figura di Operatore Socio Sanitario o figura superiore le cui competenze includono lo svolgimento delle mansioni proprie degli OSS, rilasciato da Ente Pubblico o privato convenzionato abilitato alla formazione professionale e preferibilmente avere esperienza professionale in strutture similari.
2. Certificato attestante l' idoneità psico-fisica allo svolgimento delle prestazioni richieste;
3. Buona conoscenza della lingua italiana scritta e parlata.

#### **ART. 17 – ATTIVITA' SOCIO-RICREATIVE ED EDUCATIVE**

Nel rispetto delle normative statali e di quelle emanate dalla Regione Sardegna in materia di funzionamento delle strutture e delle prestazioni sociali, l'Appaltatore dovrà attivare il servizio educativo professionale volto a garantire le seguenti prestazioni:

- Creazione di momenti di animazione, socializzazione e promozione di attività ricreative, culturali ed occupazionali anche in collaborazione con le Associazioni di Volontariato;
- Organizzazione di piccole feste di compleanno per gli ospiti in collaborazione con tutto il personale, in particolare con il cuoco;
- Organizzazione delle funzioni religiose.

Il servizio dovrà essere garantito da almeno un educatore (sia in turno fisso che in sostituzione) per almeno 6 ore giornaliere complessive. Gli operatori dovranno essere in possesso dei seguenti requisiti minimi:

1. Titolo di studio relativo alla figura professionale in argomento (educatore professionale o titolo equipollente) e preferibilmente avere esperienza professionale in strutture similari.
2. Certificato attestante l' idoneità psico-fisica allo svolgimento delle prestazioni richieste;
3. Buona conoscenza della lingua italiana scritta e parlata.

Tale figura professionale deve garantire una adeguata sinergia tra le proprie attività e quella degli OSS.

#### **ART. 18 - SERVIZIO PSICOLOGICO**

L'appaltatore dovrà garantire la presenza di uno psicologo per 2 ore ogni settimana, con funzione di consulenza e sostegno a favore degli utenti e loro familiari al fine di favorire l'accettazione della istituzionalizzazione e l'integrazione nella struttura, nonché dirimere eventuali problematiche che potrebbero sorgere tra utenti, famiglie e operatori.

L'operatore dovrà essere in possesso dei seguenti requisiti minimi:

1. Titolo di studio, relativo alla figura professionale in argomento o figure equivalenti le cui competenze includono lo svolgimento delle mansioni proprie dello psicologo rilasciato da Ente Pubblico o privato abilitato alla formazione professionale e preferibilmente avere esperienza professionale in strutture similari.
2. Certificato attestante l' idoneità psico-fisica allo svolgimento delle prestazioni richieste;
3. Buona conoscenza della lingua italiana scritta e parlata.

#### **ART. 19 - MANUTENZIONE ORDINARIA**

La ditta appaltatrice prende in carico la struttura e le attrezzature fisse e mobili presenti al suo interno che potranno essere utilizzate esclusivamente per svolgere le attività previste nel presente capitolato e assume l'onere del suo corretto uso e conservazione, prevedendo, in caso di danneggiamento e a suo totale carico, la sostituzione. Il corretto uso della struttura e delle attrezzature presuppone un attento e mirato servizio di manutenzione ordinaria (a carico della ditta) e straordinaria (a carico dell'ente).

L'Appaltatore dovrà garantire le prestazioni inerenti la manutenzione ordinaria dell'immobile e delle attrezzature presenti, mediante un manutentore regolarmente autorizzato ed in possesso dei titoli ed abilitazioni necessari al completo svolgimento delle proprie mansioni o affidando il servizio (tramite convenzione, etc.) di cui trattasi alle ditte specializzate negli specifici settori di intervento.

Il servizio sarà articolato, per il manutentore, in almeno 2 ore settimanali, e, per le ditte eventualmente convenzionate, fino al completo espletamento dell'incarico assegnato. Manutentore

e ditte convenzionate dovranno verificare ed eventualmente intervenire sull'immobile, le attrezzature e gli impianti presenti annotando, su un apposito registro, settimanalmente, i controlli effettuati e gli interventi disposti ivi inclusa la tinteggiatura degli interni. Qualora si ravvisasse la necessità di un intervento straordinario sarà loro cura comunicarlo tempestivamente all'ufficio tecnico-manutentivo dell'Unione dei Comuni (Comune di Perdasdefogu). Gli oneri per gli interventi ordinari saranno a carico dell' O.E.

Qualora emerga che la necessità di una manutenzione straordinaria sia stata causata da una mancata o erronea manutenzione ordinaria i costi relativi alla stessa saranno posti a carico del servizio di manutenzione ordinaria.

#### **ART. 20 – GESTIONE DEI RIFIUTI**

La Ditta deve presentare un Programma di riduzione e gestione dei rifiuti, con l'obiettivo di migliorare le prestazioni ambientali del servizio e ridurre gli impatti sull'ambiente.

Il Piano dovrà chiaramente indicare: gli obiettivi di raccolta differenziata e di riduzione dei rifiuti; le azioni per la gestione e riduzione dei rifiuti, ad esempio l'utilizzo di imballaggi riutilizzabili, l'utilizzo di imballaggi provenienti da materiali di riciclo, la distribuzione di acque e bevande sfuse, l'utilizzo di posate, stoviglie e bicchieri riutilizzabili, le azioni previste per gestire le eccedenze e gli avanzi, ecc.

La Ditta deve garantire una corretta gestione della raccolta differenziata dei rifiuti, coerente con le modalità di raccolta individuate dall'amministrazione comunale. I rifiuti devono essere raccolti in sacchetti regolamentari, forniti dalla Ditta, conferiti separatamente secondo le disposizioni vigenti in materia e le indicazioni dell'Ufficio Comunale di competenza.

È tassativamente vietato gettare qualsiasi tipo di rifiuto negli scarichi fognari (lavandini, canaline di scarico, ecc.). Qualora si verificassero ostruzioni degli scarichi causati da presenza di rifiuti, imputabili al servizio, i costi per il ripristino saranno totalmente a carico della Ditta.

La raccolta differenziata e lo smaltimento dei rifiuti prodotti nello svolgimento del servizio in oggetto, deve essere effettuata con modalità atte a garantire la salvaguardia il rispetto delle norme igieniche.

#### **ART. 21 - SERVIZI DI PULIZIA, IGIENIZZAZIONE E SANIFICAZIONE AMBIENTI E SERVIZIO DI LAVANDERIA E GUARDAROBA**

Il servizio di pulizia e sanificazione dovrà essere garantito per sette giorni alla settimana, dovrà riguardare l'intera struttura con particolare cura degli ambienti comuni e in particolar modo i servizi igienico-sanitari.

Il servizio comprende la pulizia, igienizzazione, sanificazione e riordino dei locali della Comunità per anziani che dovrà essere garantito con propri mezzi e risorse (umane e materiali).

Sono altresì a carico della Ditta Appaltatrice tutti i materiali di consumo necessari per il corretto ed esaustivo espletamento del servizio (detergenti, deodoranti, disinfettanti, scope, stracci, macchine lavapavimenti, aspirapolvere ecc.).

La sostituzione delle lenzuola, copriletti estivi o trapunte e piumoni invernali, coperte, asciugamani tende e copripoltrone, in classe IIM, è prevista con periodicità triennale e comunque quando le stesse risultino particolarmente deteriorate e indecorose, entrando nel patrimonio dell'Unione dei Comuni (Comune di Perdasdefogu) La data di sostituzione dovrà essere annotata su apposito registro posto a disposizione dell'amministrazione curato dall'addetto amministrativo.

Il servizio essenziale comprende:

- lo spazzamento giornaliero ed il lavaggio dei pavimenti di tutti i locali, vani, s c a l e e spazi inservienti; in tutti i locali si dovrà garantire una accurata spolveratura quotidiana degli ambienti e degli arredi;

- la raccolta di tutte le materie di rifiuto e delle immondizie con raccolta differenziata e il loro anche temporaneo stoccaggio in spazi esterni alla struttura e non visibili;

- il lavaggio e la disinfezione plurigiornaliera dei servizi igienici, pareti dei bagni e delle camere da letto;

- lavaggio a fondo almeno bimestrale di tutti gli spazi esterni della struttura;

- la pulizia mensile dei vetri delle finestre e delle porte, lavaggio quadrimestrale dei telai;
- la pulizia semestrale delle tende, delle pareti, dei soffitti, delle sporgenze e zoccolature.

La pulizia dei locali deve essere effettuata in ore tali da non disturbare la quiete degli ospiti della residenza e gli altri servizi di istituto o tale da non arrecare disagio o intralcio agli operatori addetti agli altri servizi connessi al funzionamento della residenza stessa.

L'orario proposto dall'Appaltatore sarà concordato con la Commissione Tecnica incaricata delle attività di supervisione della struttura.

Il Servizio di lavanderia e guardaroba dovrà essere garantito per 7 giorni alla settimana.

Il Servizio di lavanderia comprende la sanificazione di cuscini e materassi in dotazione alla Comunità ed il lavaggio della biancheria, del tovagliato e del corredo personale degli ospiti. Il ritiro e la consegna della biancheria dovrà avvenire con cadenza personalizzata.

Il servizio di guardaroba verrà svolto presso la struttura, nei locali appositamente attrezzati, utilizzando le attrezzature ivi esistenti e comprende il lavaggio, la stiratura, la cucitura, i rammendi e quant'altro necessario per vestiario personale degli ospiti.

Gli operatori addetti ai servizi di pulizia, igienizzazione e sanificazione ambienti nonché ai servizi di lavanderia e guardaroba dovranno essere minimo in numero di 1 unità.

Tale servizio sarà svolto da un operatore generico e dagli OSS qualora necessario per il completo svolgimento dello stesso.

Gli operatori generici dovranno essere in possesso dei seguenti requisiti minimi:

1. Titolo di Studio, o inquadramento professionale relativo alla figura professionale in argomento o figura equivalente le cui competenze includono lo svolgimento delle mansioni proprie degli Ausiliari e, per almeno un operatore, idonea qualifica di addetto alle macchine industriali della lavanderia, rilasciata da Ente Pubblico o privato abilitato alla formazione professionale e preferibilmente avere esperienza professionale in strutture similari;
2. Certificato attestante l'idoneità psico-fisica allo svolgimento delle prestazioni richieste;
3. Conoscenza della lingua italiana scritta e parlata.

Tutti i prodotti utilizzati per le operazioni di pulizia e sanificazione dovranno dimostrare di avere le caratteristiche previste da una delle etichette di tipo I (ISO 14024) ECOLABEL europeo, Angelo Blu, Cigno Nordico. Sono presunti conformi i prodotti che presentino una di queste etichette o in alternativa documentazione attestante il rispetto delle caratteristiche previste dalle etichette di tipo I sopra citate.

I prodotti in carta tessuto (fogli o rotoli idonei all'uso per l'igiene personale, assorbimento dei liquidi e/o la pulizia di superfici) dovranno rispettare i criteri ecologici previsti dall'art. 2 e relativo allegato della decisione della commissione del 9 luglio 2009 (2009/568/CE). L'offerente, in sede di presentazione dell'offerta, dovrà dichiarare l'impegno all'utilizzo di tali prodotti. La ditta aggiudicataria dovrà dichiarare il nome commerciale e marca dei prodotti acquistati, che dovranno rispettare i criteri previsti dall'etichetta di tipo I Ecolabel europeo. Sono presunti conformi i prodotti in possesso dell'etichetta Ecolabel.

## **ART. 22 – DIVISA DEL PERSONALE**

Tutto il personale operante all'interno della struttura dovrà indossare apposita divisa recante il logo della ditta appaltatrice con tesserino di riconoscimento ben visibile o modalità analoga che consenta l'immediato riconoscimento dell'operatore. E' severamente vietato l'utilizzo di tali divise al di fuori dell'orario di servizio. Particolare cura dovrà essere posta alla cura ed igiene personale di tutti gli operatori.

Il lavaggio della biancheria e del corredo del personale socio-sanitario operativo (Generici, OSS, personale addetto alla cucina) sarà a carico della Ditta appaltatrice.

## **ART. 23 - SERVIZIO DI RISTORAZIONE**

Il servizio di cucina dovrà essere garantito per 7 giorni alla settimana.

Spetta all'appaltatore l'onere della gestione del Servizio di ristorazione a favore degli ospiti della struttura in ogni sua componente e la predisposizione del Piano di Controllo HACCP.

Il personale addetto al servizio di ristorazione (cuoco) avrà il compito di:

- preparare pasti cucinati in loco presso la struttura. L'Unione metterà a disposizione della Ditta le attrezzature fisse esistenti ed il pentolame necessario per la preparazione degli stessi;
- predisporre e somministrare le pietanze in modo che possano essere distribuite nell'apposita sala pranzo della struttura o nella camera dell'ospite;
- programmare menù non ripetitivi per almeno un lasso di tempo inferiore a 15 giorni;
  - garantire la erogazione di pasti personalizzati agli utenti con problemi alimentari, intolleranze e/o difficoltà di deglutizione;
- riassetare, pulire e sanificare i locali, le attrezzature e le stoviglie utilizzate per la preparazione ed il consumo dei pasti.

Sarà cura del personale impiegato per la somministrazione dei pasti fare in modo che gli anziani usufruiscano di un lasso di tempo adeguato a consumare il pasto con la dovuta calma.

I pasti principali dovranno essere consumati dalle ore 12:00 alle ore 13:00 e dalle ore 18:00 alle ore 19:00. Tali orari potranno essere anticipati o posticipati su espressa richiesta della maggioranza degli utenti.

La colazione e la merenda saranno serviti dalle ore 8:30 alle ore 9:00 e dalle ore 15:30 alle ore 16:00.

In occasione dei compleanni degli ospiti, sarà cura del personale allestire una piccola festa con preparazione di dolci preferibilmente confezionati in comunità.

Sarà cura della Ditta aggiudicataria seguire le direttive della ASL per quanto riguarda le singole razioni, i pasti personalizzati, la qualità e quantità degli alimenti e quant'altro eventualmente prescritto, anche in corso d'opera.

La tabella dietetica allegata al bando costituisce una linea guida (orientativa) per la predisposizione del menù che dovrà essere predisposto dalla ditta aggiudicataria, previo accoglimento delle indicazioni del servizio competente dell'Asl n. 4 di Lanusei. Il menù completo estivo e invernale dovrà essere formalmente approvato dall'Asl competente.

Tale menù dovrà prevedere la presenza di prodotti tipici sardi (*cas'agedu, fiscidu, culurgionis, cocoi prena, etc.*).

I pasti dovranno essere somministrati nei seguenti orari:

- prima colazione      orario 08:30 – 09:00
- pranzo                    orario 12:00 – 13:00
- merenda                 orario 15:30 – 16:00
- cena                      orario 18:00 – 19:00

Tali orari sono suscettibili di modificazioni per esigenze diverse degli ospiti, da concordare tra il Comitato Tecnico, Coordinatore responsabile della Ditta appaltatrice e l'ASL.

L'operatore addetto alle attività di preparazione e somministrazione dei pasti dovrà essere minimo in numero di una unità (sia in turno fisso che in sostituzione) e dovrà essere in possesso dei seguenti requisiti minimi:

1. titolo di studio, relativo alla figura professionale in argomento rilasciato da Ente Pubblico o privato abilitato alla formazione professionale;
2. esperienza, almeno triennale, in servizi di ristorazione collettiva con mansioni equivalenti.
3. certificato attestante il superamento di idoneo corso HCCP relativo al servizio di ristorazione;
4. certificato attestante l'idoneità psico-fisica allo svolgimento delle prestazioni richieste;
5. buona conoscenza della lingua italiana scritta e parlata.

I prodotti utilizzati per la sanificazione e pulizia dei locali dovranno rispettare quanto previsto all'art. 21 del presente capitolato.

Il servizio ristorazione dovrà rispettare quanto previsto dal "piano alimentare" fornito dalla ASL n° 4 Lanusei e allegato al presente capitolato.

È fatto divieto all'impresa appaltatrice di utilizzare piatti e bicchieri monouso, fatta eccezione per situazioni di emergenza, in questi casi la ditta dovrà utilizzare esclusivamente piatti e bicchieri monouso compostabili. Quanto detto, deve essere applicato sia durante la somministrazione dei

pasti principali sia durante il resto della giornata ovvero durante la distribuzione di merende e bevande. Durante il triennio è prevista la sostituzione e/o integrazione della stoviglie necessarie per il corretto svolgimento del servizio con oneri a totale carico della Ditta. La sostituzione e l'integrazione delle stesse dovranno essere annotate su apposito registro e diverranno di proprietà del Comune di Perdasdefogu.

#### **ART 24 - CARATTERISTICHE DELLE DERRATE ALIMENTARI**

Fatte salve le caratteristiche precedentemente elencate, alla ditta aggiudicataria è fatto obbligo il rispetto di:

- I prodotti ortofrutticoli dovranno essere scelti rispettando il calendario di stagionalità ortofrutticola della Sardegna.

- *Frutta, verdure e ortaggi, legumi, cereali, pane e prodotti da forno, pasta, riso, farina, patate, polenta, pomodori e prodotti trasformati, formaggio, latte UHT, yogurt, uova, olio extravergine* devono provenire:

- per almeno il 30% espresso in percentuale di peso sul totale, da produzione biologica in accordo con i regolamenti (CE) 834/2007/CE e relativi regolamenti attuativi, e da "sistemi di produzione integrata" (con riferimento alla norma UNI 11233:2009), da prodotti IGP DOP e STG – come riportato nell'Elenco delle denominazioni italiane, iscritte nel Registro delle denominazioni di origine protette, delle indicazioni geografiche protette e delle specialità tradizionali garantite (Regolamento CE N. 1898/2006 della Commissione del 14 dicembre 2006 recante modalità di applicazione del regolamento (CE) n. 510/2006 del Consiglio del 20 marzo 2006, relativo alla protezione delle indicazioni geografiche e delle denominazioni d'origine dei prodotti agricoli e alimentari e Regolamento (CE) n. 509/2006) e da prodotti tipici e tradizionali, compresi negli elenchi nazionali, regionali e provinciali previsti dagli articoli 2 e 3 del Decreto del Ministro per le Politiche Agricole 8 settembre 1999, n. 350.

- le *uova*, devono esclusivamente provenire da allevamenti all'aperto di cui al codice 1 del Regolamento 589/2008 della Commissione Europea in applicazione del Regolamento 1234/2007 relativo alla commercializzazione ed etichettatura delle uova.

- *la carne* deve provenire,

- per almeno il 10% in peso sul totale, da produzione biologica in accordo con i Regolamenti (CE) n. 834/07 e relativi regolamenti attuativi o, da prodotti IGP e DOP – come riportato nell'Elenco delle denominazioni italiane, iscritte nel Registro delle denominazioni di origine protette e delle indicazioni geografiche protette (Regolamento CE N. 1898/2006 della Commissione del 14 dicembre 2006 recante modalità di applicazione del regolamento (CE) n. 510/2006 del Consiglio del 20 marzo 2006, relativo alla protezione delle indicazioni geografiche e delle denominazioni d'origine dei prodotti agricoli e alimentari), e da prodotti tipici e tradizionali, compresi negli elenchi nazionali, regionali e provinciali previsti dagli articoli 2 e 3 del Decreto del Ministro per le Politiche Agricole 8 settembre 1999, n. 350.

- *Acqua e bevande*: Dovrà essere individuata la soluzione più idonea in base all'utenza e al contesto, prevedendo l'utilizzo di acqua e bevande sfuse: distribuzione di acqua di rete, distribuzione di acqua microfiltrata, ecc.

#### **ART. 25 - VARIAZIONE DELLE PRESTAZIONI**

L'amministrazione si riserva la facoltà di chiedere all'Impresa eventuali variazioni consistenti in estensioni, sospensioni o riduzioni, anche a carattere temporaneo, delle prestazioni oggetto dei servizi, previa comunicazione scritta con un preavviso di almeno dieci giorni.

Tali eventuali variazioni hanno carattere vincolante per l'Impresa che, pertanto è obbligata ad adempiere alle richieste dell'Amministrazione, pena l'applicazione delle sanzioni secondo le modalità previste dal successivo art. 32.

L'ammontare complessivo delle variazioni del servizio non potrà comunque superare il 20% dell'importo del contratto.

L'ammontare degli importi relativi agli aumenti e/o alle riduzioni delle prestazioni sarà determinato sulla base dell'offerta presentata dalla ditta in sede di gara.

Qualora l'Amministrazione appaltante ritenesse opportuno, nel triennio di riferimento, attivare un progetto volto al risparmio energetico ed alla sostenibilità ambientale, nel quale poter inserire la struttura della Comunità Integrata, la Ditta Incaricata garantisce la propria disponibilità a valutare la convenienza economica dell'offerta prevedendo la possibile adesione al nuovo piano tariffario eventualmente applicato.

#### **ART. 26 - PERSONALE ADDETTO AI SERVIZI**

L'O.E. aggiudicatario dovrà assicurare le prestazioni inerenti i servizi in appalto con proprio personale, regolarmente assunto ed avente i requisiti professionali e tecnici adeguati allo svolgimento del servizio richiesto.

Il numero degli operatori addetti all'assistenza deve essere parametrato sui dettami previsti dalla normativa vigente all'atto dell'aggiudicazione.

Nel caso di variazioni normative in corso d'opera sarà onere della Ditta aggiudicataria provvedere all'adeguamento della dotazione organica presso la Comunità Integrata tale da renderla conforme alle norme vigenti. La ridefinizione normativa determinerà il conseguente adeguamento del prezzo originariamente pattuito.

La Ditta appaltatrice dovrà indicare, prima dell'inizio del servizio, il nominativo di un proprio Coordinatore responsabile di tutti i servizi che la rappresenterà nei rapporti con l'Unione dei Comuni.

Il referente della Ditta dovrà provvedere alla:

- a) gestione materiale dei turni, predisposti in collaborazione con la Commissione Tecnica;
- b) sostituzione, in caso di ferie o malattie, del personale occorrente a garantire l'espletamento dei servizi appaltati. In questo caso il referente comunicherà, per conoscenza, l'avvenuta sostituzione alla Commissione Tecnica;

In caso di improvvise assenze del personale occorrente all'espletamento dei servizi, la Ditta dovrà garantirne la sostituzione, tramite il suo referente, entro 1 ora.

Per l'espletamento del servizio sono necessarie le seguenti figure professionali:

1. n. 8 o più operatori socio-sanitari o figure equivalenti o superiori le cui competenze includono lo svolgimento delle mansioni proprie degli OSS, purché aventi i requisiti comunque prescritti dalla Legge della Regione Autonoma Sardegna n. 23/2005 e s.m.i., disciplinante la materia, per un numero minimo di ore 21.900 annuali e 60 ore giornaliere, assicurate da almeno n. 3 operatori per turno diurno ( dalle 6:30 alle 18.30) più almeno 2 OSS nel turno notturno (18:30 alle 6:30) n. 1 o più Educatori professionali o figure equivalenti, le cui competenze includono lo svolgimento delle mansioni proprie degli educatori professionali, per un numero minimo di ore 6 giornaliere, paria a 42 ore settimanali e a n. 2.194 ore annuali distribuite in almeno 7 giorni settimanali;
2. n. 1 psicologo per 104 ore annuali, pari a 2 ore settimanali;
3. n. 1 o più Cuochi per un numero minimo di ore 2555 annuali e 7 giornaliere assicurate da 1 sola persona per turno;
4. n. 1 o più Ausiliari di cui 1 avente l'abilitazione all'uso di macchinari industriali della lavanderia o figure equivalenti o superiori le cui competenze includono lo svolgimento delle mansioni proprie degli ausiliari per un numero minimo di ore 2190 annuali e 6 giornaliere;
5. n. 1 Addetto alla manutenzione ordinaria dell'immobile e delle attrezzature per 104 ore annuali, pari a 2 ore settimanali;

In caso di assenza del personale per malattia o motivi diversi, la Ditta aggiudicataria deve comunque garantire la sua tempestiva sostituzione, affinché siano sempre rispettate le ore di assistenza previste dal presente capitolato e dalla normativa vigente.

La Ditta aggiudicataria dovrà evitare il più possibile il *turn-over* del personale.

Il frequente verificarsi di cambiamenti nel personale può essere oggetto di sanzione da parte dell'Unione dei Comuni, vista la particolare utenza del servizio, poco incline a ben sopportare tale fenomeno, che, quindi, va a incidere sulla qualità del servizio stesso.

Il personale addetto ai Servizi Socio-Assistenziali dovrà:

- partecipare a riunioni periodiche di verifica con la Commissione Tecnica e l'Amministrazione;
- garantire una fattiva collaborazione tra tutti gli operatori della Comunità integrata per anziani.

In caso di sostituzione la Ditta dovrà depositare presso la Sede della struttura copia degli attestati e dei *curricula* professionali di ciascun operatore, prima dell'inizio del servizio.

La stessa si impegna a comunicare per iscritto alla Commissione Tecnica ogni variazione di detto elenco, prima che la variazione abbia luogo.

Nel caso si verificassero inadempienze etico-professionali o negligenze gravi da parte dei singoli operatori impiegati nell'espletamento dei servizi, l'Unione dei Comuni chiederà l'esclusione dal servizio di tali operatori. Questo potrà avvenire anche qualora il personale preposto ai servizi appaltati risulti palesemente non idoneo a svolgere le mansioni richieste. In tal caso sarà cura della Ditta aggiudicataria sostituire tale personale con altro idoneo e qualificato.

#### **ART. 27 - OBBLIGHI DELLA DITTA RELATIVI AL PERSONALE IMPIEGATO**

La ditta si obbliga ad applicare nei confronti dei lavoratori ovvero, in caso di società cooperativa, nei confronti dei soci lavoratori impegnati nell'esecuzione dell'appalto, le disposizioni legislative e regolamentari vigenti in materia di lavoro e assicurazioni sociali assumendo a proprio carico tutti gli oneri relativi.

La ditta si obbliga ad applicare nei confronti del personale dipendente condizioni normative e retributive non inferiori a quelle risultanti dal relativo Contratto Collettivo Nazionale di Lavoro e dagli accordi integrativi territoriali applicabili nella località in cui si svolgono le prestazioni.

La ditta è inoltre tenuta all'osservanza ed all'applicazione di tutte le norme relative alle assicurazioni obbligatorie, nonché di quelle anti infortunistiche, previdenziali ed assistenziali, nei confronti del proprio personale dipendente nonché dei soci lavoratori in caso di società cooperativa. L'Unione dei Comuni provvederà al pagamento del corrispettivo dovuto alla ditta, previa verifica della regolarità contributiva.

Nel caso in cui la ditta non risulti in regola con gli adempimenti di legge, l'amministrazione procederà alla sospensione del pagamento delle fatture assegnando alla ditta un termine entro il quale procedere alla regolarizzazione.

Decorso inutilmente tale termine, l'amministrazione procederà all'attivazione dell'intervento sostitutivo secondo la normativa vigente, e potrà procedere alla risoluzione del contratto per gravi e ripetute inadempienze.

#### **ART. 28 - MISURE IN MATERIA DI SALVAGUARDIA DELL'OCCUPAZIONE**

Il presente appalto è sottoposto all'osservanza delle disposizioni vigenti in materia di salvaguardia dell'occupazione in caso di cessazione di appalto previste dal contratto collettivo di settore e dall'art. 2112 del codice civile.

A fine di garantire i livelli occupazionali esistenti, l'appaltatore deve applicare le disposizioni previste dalla contrattazione collettiva in materia di riassorbimento del personale.

A tal fine le figure professionali attualmente occupate e previste per lo svolgimento del Servizio in gara sono le seguenti:

- n° 1 (uno) coordinatore di struttura;
- n° 1 (uno) responsabile settore amministrativo;
- n° 11 (undici) OSS;
- n° 2 (due) infermieri (personale assunto in seguito a convenzione ASL);
- n° 1 (uno) educatore professionale;
- n° 2 (due) cuochi;
- n° 2 (due) operatori generici;
- n° 1 (uno) psicologo.

Pertanto l'appaltatore subentrante deve prioritariamente assumere gli stessi addetti che operavano alle dipendenze dell'appaltatore uscente, nel numero e con la qualifica compatibili con lo

svolgimento del servizio in appalto e con l'organizzazione d'impresa prescelta dall'imprenditore subentrante.

### **ART. 29 - OBBLIGHI DELL'IMPRESA IN MATERIA DI SICUREZZA**

La ditta è tenuta all'integrale osservanza delle disposizioni vigenti in materia di igiene e sicurezza dei lavoratori contenute nel D. Lgs. 81/2008 e ss.mm.ii.

La ditta è tenuta in particolare a rispettare i seguenti adempimenti:

1. Impartire al proprio personale impiegato nel servizio un'adeguata informazione e formazione sui rischi specifici, propri dell'attività da svolgere, e sulle misure di prevenzione e protezione da adottare in materia di sicurezza sul lavoro e di tutela dell'ambiente;
2. Dotare detto personale di dispositivi di protezione individuale e collettivi atti a garantire la massima sicurezza in relazione al tipo di attività svolta;
3. Adottare tutti i procedimenti e le cautele al fine di garantire l'incolumità delle persone addette e dei terzi.

La ditta dovrà comunicare prima della stipula del contratto il nominativo del responsabile del servizio di prevenzione e protezione e depositare copia del DVR.

### **ART. 30 - VALUTAZIONE DEI RISCHI DA INTERFERENZA**

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

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

### **ART. 31 - ASSICURAZIONI**

La ditta è direttamente responsabile per i danni, di qualunque natura, arrecati alle persone, agli immobili ed alle cose di terzi o dell'amministrazione, in conseguenza delle attività svolte per l'espletamento dei servizi oggetto dell'appalto, restando a suo completo ed esclusivo carico qualsiasi risarcimento.

La ditta inoltre è direttamente responsabile per i danni e gli infortuni subiti dal proprio personale dipendente e non in conseguenza delle attività svolte per l'espletamento dei servizi oggetto dell'appalto, restando a suo completo ed esclusivo carico qualsiasi risarcimento.

Prima dell'avvio del servizio la ditta dovrà stipulare una polizza assicurativa a beneficio dell'amministrazione e con esclusivo riferimento al presente appalto per la copertura dei danni provocati a terzi (RCT) e per la copertura dei danni subiti dagli utenti e dal personale dipendente e non (RCO) con un massimale per danni a persone non inferiore ad €. 6.500.000,00 e per danni a cose non inferiore a €. 2.000.000,00.

La polizza suddetta da stipularsi con riferimento all'intera durata dell'appalto dovrà prevedere tra l'altro la rinuncia dell'assicuratore nei confronti dell'amministrazione a qualsiasi eccezione, con particolare riferimento alla copertura del rischio anche in caso di mancato o parziale pagamento dei premi assicurativi.

### **ART. 32 - INADEMPIENZE E PENALITÀ**

Nel caso in cui per qualsiasi motivo imputabile alla ditta, i servizi oggetto dell'appalto siano espletati in modo non conforme alle prescrizioni previste dal presente capitolato e/o nell'offerta tecnica, l'amministrazione applicherà le seguenti penali:

- 1) Mancata esecuzione degli interventi secondo le modalità e/o le frequenze previste: da € 500,00 a € 1.500,00 in relazione alla gravità dell'inadempienza;
- 2) Difformità tecnico-operative nell'esecuzione degli interventi rispetto a quanto stabilito nell'offerta tecnica: da € 500,00 a € 1.500,00 in relazione alla gravità dell'inadempienza;

- 3) Reiterate carenze e/o ritardi nell'esecuzione delle prestazioni previste nel presente capitolato: da € 500,00 a € 1.500,00 in relazione alla gravità dell'inadempienza;
- 4) Inosservanza delle fasce orarie previste nel programma di lavoro: € 200,00 per ogni giorno di inosservanza;
- 5) Comportamento scorretto del personale nell'espletamento del servizio: € 1.000,00 per ogni violazione accertata.

Prima delle applicazioni delle suddette penali l'amministrazione provvederà a contestare le relative inadempienze alla ditta che, entro il termine assegnato, potrà formulare le proprie deduzioni in merito alle contestazioni ricevute. Qualora entro tale termine la ditta non presentasse le proprie deduzioni, ovvero le stesse dovessero essere ritenute, a insindacabile giudizio dell'amministrazione, non sufficientemente fondate, si darà luogo all'applicazione della penale prevista.

L'amministrazione procederà all'applicazione delle penali mediante la trattenuta del relativo importo dalle fatture relative ai periodi successivi a quello in cui le inadempienze si sono verificate. In alternativa, l'amministrazione potrà procedere all'escussione della cauzione definitiva prestata a garanzia dell'esatto adempimento del contratto, con il conseguente obbligo della ditta di provvedere al reintegro della predetta garanzia entro il termine perentorio di quindici giorni, decorrenti dalla data di ricezione della relativa richiesta dell'amministrazione.

### **ART. 33 - RISOLUZIONE DEL CONTRATTO**

L'amministrazione si riserva la facoltà, dopo la terza inadempienza sanzionata con l'applicazione di penale ai sensi del precedente articolo, di procedere alla risoluzione del contratto e di escutere la cauzione definitiva.

L'amministrazione inoltre si riserva la facoltà di risolvere il contratto d'appalto nel caso in cui dovessero accertarsi le seguenti violazioni:

1. Gravi violazioni degli obblighi contrattuali non eliminati dalla ditta anche a seguito di diffide formali dell'amministrazione;
2. Sospensione o comunque mancata esecuzione del servizio per tre giorni, anche non consecutivi, nel corso di un mese;
3. Inadempimento degli obblighi retributivi, previdenziali ed assistenziali nei confronti del personale dipendente;
4. Inosservanza delle norme in materia di sicurezza e prevenzione degli infortuni sul lavoro;
5. Grave negligenza e frode nell'esecuzione degli obblighi contrattuali;
6. Subappalto globale del servizio;
7. Fallimento e altra procedura concorsuale a carico della ditta;
8. Ogni ulteriore inadempienza o fatto, non espressamente contemplato nel presente articolo, che giustifichi la risoluzione del contratto ai sensi dell'art. 1453 del codice civile.

La risoluzione del contratto d'appalto diverrà esecutiva a seguito della comunicazione che l'amministrazione provvederà ad inviare alla sede legale della ditta mediante lettera con raccomandata con avviso di ricevimento ovvero mediante posta elettronica certificata.

In caso di risoluzione del contratto d'appalto, l'amministrazione si riserva la facoltà di affidare il servizio ad altri operatori, per il periodo strettamente necessario a procedere al nuovo affidamento dello stesso e, comunque, per un periodo di tempo non superiore alla durata originaria dell'appalto, attribuendo gli eventuali maggiori costi alla ditta, fatta salva la possibilità di richiedere il risarcimento di ulteriori danni derivanti dalle inadempienze contrattuali.

L'amministrazione provvederà a corrispondere alla ditta il prezzo contrattuale del servizio effettuato sino al giorno della disposta risoluzione, detratte le penalità e le spese di tutti gli eventuali danni subiti dall'amministrazione. Per l'applicazione delle disposizioni del presente articolo, l'amministrazione potrà rivalersi su eventuali crediti della ditta, nonché sulla cauzione senza bisogno di diffida o formalità di sorta.

L'amministrazione si riserva la facoltà, in caso di sopravvenute esigenze di interesse pubblico, di recedere dall'appalto con preavviso scritto di almeno 30 giorni trasmessa con avviso di ricevimento o Pec.

### **ART. 34 - VIGILANZA E CONTROLLO DEL SERVIZIO**

Competono all'Unione dei Comuni, la vigilanza ed il controllo delle attività in particolare la verifica della congruità e della puntualità delle prestazioni rispetto agli obiettivi dei servizi e della normativa vigente.

L'Unione dei Comuni effettuerà tale controllo attraverso il Comitato Tecnico di cui all'art. 9 del presente capitolato, al quale è attribuita la funzione di controllo di tutti i servizi oggetto dell'appalto e di tutto il personale a qualsiasi titolo impiegato dall'aggiudicataria per la realizzazione degli stessi.

### **ART. 35 – LIQUIDAZIONE DEI CORRISPETTIVI – FATTURAZIONE E PAGAMENTI**

I corrispettivi saranno liquidati dall'Unione dei Comuni con rate mensili posticipate entro 30 giorni dalla data di acquisizione al protocollo delle relative fatture e completa acquisizione della documentazione liberatoria prevista dalla normativa vigente. Ed esattamente:

- Relazione degli educatori sul servizio svolto e la programmazione del mese successivo;
- Documentazione comprovante l'esecuzione dell'offerta qualitativa;
- Dettaglio analitico dei prodotti biologici utilizzati durante il mese precedente;
- Organigramma aggiornato;
- Turni operatori per il mese successivo e riscontro orario svolto;

E' fatto obbligo conservare e tenere a completa disposizione dell'Operatore sociale comunale e del Comitato Tecnico, presso gli uffici della comunità integrata, la documentazione attestante le forniture relativo al servizio di cui trattasi.

Queste devono riferirsi esclusivamente alla struttura di riferimento. Il corrispettivo verrà liquidato e pagato in base alle prestazioni effettivamente rese e documentate.

Al fine di incentivare la qualità del servizio e le strategie di marketing da attuare da parte della ditta appaltatrice, il corrispettivo mensile per l'erogazione del servizio verrà decurtato:

- 1,5 % per ogni utente mancante rispetto al massimo di 30 previsti dal n. 29 al n. 27;
- 0,5 % per ogni utente mancante rispetto al massimo di 30 previsti dal n. 26 al n. 23;
- 0,0 % per ogni utente mancante rispetto al massimo di 30 oltre il n. 23;

al pagamento del corrispettivo sarà detratto l'importo delle eventuali penalità applicate per eventuali inadempienze contestate a carico della ditta aggiudicataria e quant'altro dalla stessa dovuto.

Con i corrispettivi di cui sopra si intendono interamente compensati dall'Unione dei Comuni "*Valle del Pardu e dei Tacchi*" - Ogliastra meridionale (Comune di Perdasdefogu) tutti i servizi, le prestazioni, le spese accessorie, qualsiasi onere, espresso e non dal presente capitolato, inerente e conseguente ai servizi di cui trattasi nonché quanto altro necessario per la perfetta esecuzione dell'appalto.

La Ditta aggiudicataria è inoltre tenuta ad assolvere a tutti gli obblighi previsti dall'art. 3 della legge n. 136/2010 al fine di assicurare la tracciabilità dei flussi finanziari relativi all'appalto.

### **ART. 36 – CESSIONE**

E' fatto espressamente divieto all'aggiudicataria ogni cessione, sia totale che parziale, delle prestazioni oggetto del presente capitolato, pena la risoluzione del contratto.

### **ART. 37 – SUBAPPALTO**

In ordine al subappalto si precisa che lo stesso è ammesso solo per i servizi accessori (manutenzioni, smaltimento rifiuti speciali, etc.) e dovrà essere preventivamente comunicato alla Stazione Appaltante.

In caso di subappalto regolarmente autorizzato l'Unione dei Comuni rimane comunque estranea ai rapporti intercorrenti tra l'impresa subappaltatrice e l'aggiudicatario, il quale rimarrà unico e diretto responsabile della qualità e corretta esecuzione dei servizi e dei lavori nonché del rispetto dei programmi.

### **ART. 38 – STIPULAZIONE DEL CONTRATTO**

La stipulazione del contratto avverrà in forma pubblico-amministrativa entro il termine di legge dalla data di comunicazione di aggiudicazione definitiva dell'appalto.

Il soggetto aggiudicatario è obbligato a presentare all'amministrazione, entro il termine di trenta giorni dalla data di ricezione della comunicazione di aggiudicazione definitiva dell'appalto, le certificazioni e i documenti amministrativi occorrenti per la stipulazione del contratto medesimo, la cauzione definitiva e le polizze assicurative previste dal presente contratto, nonché le somme riguardanti le spese di contratto, di registro e di segreteria.

#### **ART. 39 – SPESE**

Sono a carico della ditta aggiudicataria tutte le spese, tasse inerenti e conseguenti, alla stipula del contratto, bollo, registro, copie di documenti che debbano essere eventualmente consegnati, nonché le spese di bollo per gli atti relativi alla gestione e contabilizzazione del servizio, con rinuncia al diritto di rivalsa nei confronti dell'Ente.

#### **ART. 40 – CONTROVERSIE**

Tutte le controversie che dovessero insorgere tra l'Unione dei Comuni e la ditta in ordine all'interpretazione, esecuzione, validità ed efficacia del presente contratto, non definibili in via breve tra le parti contraenti, saranno deferite alla magistratura ordinaria. Il foro competente è quello di Lanusei.

#### **ART. 41 – NORME DI RINVIO**

Il rapporto contrattuale è soggetto a tutti gli effetti alla legislazione italiana. Per quanto non contemplato nel presente capitolato e/o non espressamente richiamato, si opera il rinvio alla seguente normativa, anche interveniendola:

- alla normativa di settore vigente, statale e regionale;
- alle circolari regionali attuative della normativa di cui al punto precedente;
- alla normativa sugli appalti pubblici di servizi;
- al regolamento della struttura.

Osini li 25/07/2016

Il Responsabile del Servizio  
Giuseppe Cabizzosu