



COMUNE DI STAFFOLO
Provincia di Ancona

**DISCIPLINARE PER L’AFFIDAMENTO A MEZZO
CONVENZIONE:**

- **DELLA GESTIONE DEI SERVIZI PRESSO LA
STRUTTURA COMUNALE CASA DI RIPOSO E
RESIDENZA PROTETTA**
- **DEL SERVIZIO DI PREPARAZIONE PASTI A
FAVORE DI PERSONE ESTERNE ALLA
STRUTTURA COMUNALE**

PERIODO ANNI CINQUE

Staffolo, li 02/12/2010

**IL RESPONSABILE DEL SERVIZIO
Dott. Maurizio Di Giuseppe**

ARTICOLO 1 OGGETTO DELL'APPALTO

Il presente disciplinare ha per oggetto l'affidamento a mezzo convenzione dei seguenti servizi:

- A. GESTIONE DEI SERVIZI PRESSO LA STRUTTURA COMUNALE (Assistenza tutelare, preparazione e somministrazione pasti, pulizia locali, lavanderia)**
- B. PREPARAZIONE PASTI A FAVORE DI PERSONE ESTERNE ALLA STRUTTURA**

ARTICOLO 2 DESTINATARI DEL SERVIZIO

A .GESTIONE DEI SERVIZI PRESSO LA STRUTTURA COMUNALE

La struttura è destinata all'accoglienza di persone anziane autosufficienti e non autosufficienti in situazioni fisiche, sociali e familiari di difficoltà, le quali non possono permanere nell'ambito familiare ed usufruire dei servizi di assistenza domiciliare alternativi al ricovero in struttura residenziale.

L'ammissione e l'ingresso nella Struttura avvengono con le modalità previste dalla carta dei servizi del Comune di Staffolo.

La struttura è classificata come residenza polifunzionale e può accogliere complessivamente 25 ospiti, dei quali n.22 utenti non autosufficienti e n.3 autosufficienti.

Nel caso di variazione della capacità di accoglienza della struttura o di modificazione del rapporto tra utenti autosufficienti e non autosufficienti, intervenute a seguito di nuova autorizzazione al funzionamento della Casa di Riposo e della Residenza Protetta, l'impresa dovrà adeguare le prestazioni alle mutate esigenze.

La struttura, ha una superficie interna di 760 mq si sviluppa in n. 2 corpi di fabbrica inseriti all'interno di un ampio giardino.

L'edificio principale atto ad ospitare utenti autosufficienti e non autosufficienti si sviluppa su tre piani (seminterrato, terra, primo) ed è dotato di ascensore che può essere utilizzato anche come montalettighe, oltre ad una piccola porzione di locale interrato destinato a locale magazzino.

Al piano seminterrato è ubicata la cucina, la dispensa, un locale destinato a sala pranzo, un locale destinato a soggiorno (spazio multifunzionale), la portineria, lo spogliatoio per il personale con annesso bagno, la lavanderia, due bagni accessibili con relativi antibagno ed un locale per il culto. L'accesso a tale piano avviene direttamente dall'esterno mediante i due ingressi posti sul lato destro e mediante un ingresso che collega il soggiorno con un porticato esterno. Sul lato sinistro, in prossimità del fabbricato è stata realizzata la centrale termica che ha accesso autonomo dall'esterno.

Al piano terra e primo vi sono le camere per gli ospiti con relativi servizi igienici, bagno assistito ed una piccola palestra. L'accesso al piano terra può avvenire direttamente dall'esterno. In prossimità di tale ingresso è posto un altro locale spogliatoio personale. Sempre sullo stesso piano ci sono un locale per il servizio di assistenza infermieristica, con il relativo bagno ed un altro

piccolo locale destinato a deposito farmaci.

I vari piani oltre che dall'ascensore sono collegati da una rampa di scale di grandi dimensioni. Il piano terra ed il piano primo sono collegati da un ulteriore vano scala.

L'edificio secondario e' destinato a locali di servizio della Casa di Riposo Comunale.

Le condizioni di effettiva accoglibilità e/o permanenza della persona nella residenza protetta vengono accertate in sede di U.V.D. (Unità di Valutazione Distrettuale), attivata presso l'ASUR z.t. n.5, secondo la normativa regionale di settore, tenendo conto delle caratteristiche della struttura.

La maggior parte degli ospiti non è in grado di svolgere le funzioni primarie relative alla cura della propria persona, all'alimentazione in modo autonomo, alla deambulazione e, conseguentemente, necessitano di interventi assistenziali finalizzati al mantenimento e, laddove possibile, al recupero delle potenzialità residue di autosufficienza. Le condizioni psico-fisiche della persona ed i corrispondenti bisogni individuali possono modificarsi nel tempo. Ciò richiede flessibilità organizzativa e capacità di adeguamento delle prestazioni alle mutate esigenze.

B. PREPARAZIONE PASTI A FAVORE DI PERSONE ESTERNE ALLA STRUTTURA

Consiste nella preparazione, cottura, confezionamento e distribuzione e consumazione presso la struttura o consegna presso il loro domicilio (solo capoluogo), dei pasti giornalieri (pranzo e/o cena), alle persone autorizzate dall'Amministrazione comunale. I pasti vanno preparati dalla Ditta appaltatrice negli appositi locali cucina siti al piano terra della struttura della Casa di Riposo e con le attrezzature già in dotazione alla stessa. *I pasti dovranno essere confezionati, nel massimo rispetto delle norme di igiene e sanità, con generi alimentari di prima qualità acquistati dalla ditta appaltatrice.* Il pasto deve in ogni caso essere composto da un primo piatto, un secondo piatto, un contorno, pane e frutta fresca o dolce e deve corrispondere al menù predisposto dall'Autorità Sanitaria Locale e/o concordato con la Amministrazione Comunale.

ARTICOLO 3 I SERVIZI E LE PRESTAZIONI

L'appalto ha per oggetto le seguenti tipologie di prestazioni per l'assistenza alla persona che comprendono l'insieme delle attività socio-assistenziali e socio-sanitarie di aiuto alla persona per il soddisfacimento dei bisogni primari.

Tutti i servizi e le prestazioni sono considerate, in modo unitario, prestazioni di natura socio-sanitaria ed assistenziale dirette a persone anziane, da svolgere in modo integrato e coordinato.

Convenzionalmente, ai fini dell'esecuzione dell'appalto, rientrano in questa tipologia di prestazioni le seguenti attività:

- | | |
|----------------------------------|-------------------------|
| 1 Assistenza alla persona | ! |
| 2 Cura dell'igiene della persona | ! = Assistenza tutelare |
| 3 Sorveglianza | ! |
| 4 cucina e mensa | |
| 5 lavanderia e guardaroba | |
| 6 Pulizia dei locali | |

A titolo esemplificativo e non esclusivo, vengono di seguito elencate le attività da svolgere e gli strumenti necessari.

3.1. - Assistenza alla persona

- L'aiuto alla persona nella vestizione, nell'alzarsi e nel coricarsi a letto ed in poltrona e/o carrozzina;
- La movimentazione della persona allettata e l'utilizzo dei vari presidi e mezzi per il mantenimento delle posture a letto e/o in poltrona o carrozzina;
- L'aiuto alla persona nella deambulazione, secondo quanto previsto nei piani assistenziali individuali;
- L'accompagnamento e l'aiuto agli ospiti per l'accesso alle stanze, ai servizi igienici, agli spazi ed ai servizi di uso comune, per le terapie sanitarie, riabilitative e di animazione ed in generale per la fruizione dei servizi e delle prestazioni della Struttura;
- L'assistenza all'espletamento delle necessità fisiologiche;
- L'accompagnamento e l'aiuto agli ospiti nelle uscite e nelle visite esterne, previste nell'ambito dei piani assistenziali o dai programmi di animazione e ricreazione;
- La preparazione degli ambienti per il consumo di alimenti e bevande e la distribuzione agli ospiti;
- L'aiuto alla persona e la sorveglianza nell'assunzione di alimenti e bevande; (possibilmente negli spazi di uso comune per favorire la socializzazione tra gli ospiti ed il mantenimento delle loro capacità residue).

3.2. - Cura dell'igiene della persona

- Il rifacimento e riassetto giornaliero dei letti, con lenzuola, federe, coperte, teli protettivi ed altra biancheria in uso, secondo necessità;
- La raccolta differenziata della biancheria sporca, con collocazione negli appositi raccoglitori e trasporto in lavanderia;
- L'aiuto agli ospiti per il soddisfacimento dei bisogni della persona per la cura della propria igiene e pulizia (spogliarsi, lavarsi, rivestirsi);
- La cura dell'igiene personale, in modo rispettoso della dignità della persona e con gli interventi di aiuto e di assistenza necessari in funzione delle condizioni di salute e di non autosufficienza dell'ospite;
- Tutti gli interventi necessari per assicurare all'ospite la pulizia e l'igiene personale quotidiana ed i trattamenti igienico sanitari per la prevenzione di lesioni da decubito e cutanee derivanti dalle posizioni di allettamento o da posture;
- Il cambio dei pannoloni agli ospiti con incontinenza;
- L'aiuto e l'assistenza agli ospiti per il bagno nei locali attrezzati o per il lavaggio delle persone allettate, secondo quanto previsto nei piani assistenziali individuali;

3.3. - Sorveglianza

- La sorveglianza degli ospiti, con l'adozione delle norme di comportamento e delle misure di vigilanza idonee a prevenire ed evitare situazioni di pericolo, fatti ed eventi dannosi per la salute e l'incolumità della persona;
- L'attuazione dei protocolli operativi che comportino l'applicazione di misure di contenzione necessarie per la tutela dell'incolumità della persona;
- La custodia e la sorveglianza degli ambienti, degli impianti, degli arredi e delle attrezzature della struttura, con l'attuazione delle procedure per la prevenzione e la sicurezza e per la gestione delle emergenze;
- La custodia e la sorveglianza finalizzata a garantire l'accesso nella struttura da parte dei familiari o di terzi negli orari consentiti, salvaguardando la sicurezza interna;

- Apertura e chiusura degli accessi della struttura per l'ingresso dei visitatori e per la sicurezza nelle ore notturne;
- La segnalazione sul malfunzionamento degli impianti tecnologici e dei dispositivi di prevenzione in dotazione alla struttura per la prevenzione dei rischi di incendio e di eventi dannosi (porte tagliafuoco, quadri di segnalazione degli impianti tecnologici di protezione, ecc);
- La segnalazione sul malfunzionamento delle attrezzature per la movimentazione e la cura dell'igiene della persona (sollevatori, bagni assistiti, ecc.);

3.4 – Cucina e mensa

- preparazione, cottura, confezionamento e distribuzione della prima colazione e dei pasti giornalieri (pranzo e cena), agli anziani ospiti, nonché, se richiesta dall'Amministrazione appaltante, della merenda pomeridiana. I pasti vanno preparati dalla Ditta appaltatrice negli appositi locali siti al piano terra della struttura e con le attrezzature già in dotazione alla stessa. *I pasti dovranno essere confezionati, nel massimo rispetto delle norme di igiene e sanità, con generi alimentari di prima qualità acquistati dalla ditta appaltatrice.* Il pasto deve in ogni caso essere composto da un primo piatto, un secondo piatto, un contorno, pane e frutta fresca o dolce e deve corrispondere al menù predisposto dall'Autorità Sanitaria Locale e/o concordato con la Amministrazione Comunale;
- pulizia del locale di cucina, delle attrezzature e degli arredi in essa contenuti e di tutte le stoviglie, da effettuare subito dopo ogni uso con materiale detergente idoneo e specifico;
- nella pulizia del refettorio da effettuare immediatamente dopo l'uso con materiale detergente idoneo e specifico.
- Tutti i servizi di pulizia saranno eseguiti con materiali e prodotti di consumo acquistati dalla ditta appaltatrice a sua cura e spese.
- La cuoca deve essere in possesso del prescritto libretto sanitario, così come il personale che collabora con la stessa.

3.5 – Lavanderia e guardaroba

- Lavanderia e stireria della biancheria di uso comune (lenzuola, federe, coperte, cuscini, teli protettivi, asciugamani ed ogni altro capo ed indumento in dotazione alla Struttura);
- Lavanderia e stireria degli indumenti personali dell'ospite;
- La gestione del magazzino e deposito della biancheria di uso comune;
- La cura dell'armadio guardaroba e degli indumenti personali dell'ospite;
- Lavori di piccola sartoria per riparazioni, rammendo e adattamento di indumenti e capi di vestiario;
- L'identificazione degli indumenti personali dell'ospite, con idoneo sistema di etichettatura.

3.6 – Pulizia dei locali

- Il mantenimento in condizioni igieniche ottimali di tutti gli ambienti interni della Struttura e degli spazi esterni di ordinaria fruibilità;
- Il mantenimento in condizioni igieniche ottimali di tutti gli arredi, ausili ed attrezzature della Residenza;
- Le attività con frequenza giornaliera di riordino, pulizia, disinfezione;
- Sanificazione automatica dei servizi igienici comuni;
- Cura dell'aerazione ed illuminazione di tutti gli ambienti;
- L'autocontrollo sulla qualità e l'efficacia delle prestazioni per l'igiene degli ambienti, dei prodotti e delle metodologie utilizzate;
- La raccolta ed il trattamento dei rifiuti prodotti nella residenza o che derivano da essa, in conformità alle norme vigenti ed alle procedure di comportamento per evitare e prevenire il rischio di pericoli per la salute;

- La raccolta e lo smaltimento dei rifiuti derivanti dalle attività sanitarie in conformità alle norme vigenti.

ARTICOLO 4 STRUMENTI

L'impresa aggiudicataria fornisce tutto il necessario agli operatori per lo svolgimento dei servizi affidati e precisamente:

- Vestiario per il personale (es. guanti, grembiuli, divise, zoccoli e quant'altro si ritiene necessario);
- Prodotti per l'igiene personale degli ospiti (es. detersivi, deodoranti, igienizzanti, pannolini speciali, ecc...);
- Prodotti necessari per i servizi di lavanderia e guardaroba (es. detersivi, filati, ammorbidenti, ecc..);
- Attrezzi e prodotti necessari per il servizio di pulizia (es. scopa, strofinacci, secchi, detersivi, disinfettanti, igienizzanti e deodoranti automatici per bagni comuni, sacchi per rifiuti ecc...), macchina lavapavimenti per le superfici più ampie;
- Prodotti sanitari per il servizio infermieristico non assicurati dal S.S.N. (es. materiale per pronto soccorso, disinfettanti, garze, aspirine, ecc...);

ARTICOLO 5 CORRISPETTIVO PER IL SERVIZIO

I corrispettivi dei servizi di cui al presente disciplinare vengono così determinati:

A. GESTIONE DEI SERVIZI PRESSO LA STRUTTURA COMUNALE

- 1) **NON AUTOSUFFICIENTI GRAVI: € 41,00** (quarantuno/00), oltre all'IVA, se dovuta, al giorno per ospite presente nella Struttura, stimando un numero di 12 unità, il totale annuo è stimabile in **€ 179.580,00**(centosettantanovemilacinquecentottanta/00), oltre all'IVA, se dovuta, e, per il quinquennio, di **€ 897.900,00**(ottocentonovantasettemilanovecento/00), oltre all'IVA, se dovuta.
- 2) **NON AUTOSUFFICIENTI: € 36,00** (trentasei/00), oltre all'IVA, se dovuta, al giorno per ospite presente nella Struttura, stimando un numero di 10 unità, il totale annuo è stimabile in **€ 131.400,00** (centotrentunomilaquattrocento/00), oltre all'IVA, se dovuta, e, per il quinquennio, di **€ 657.000,00**(seicentocinquantasettemila/00), oltre all'IVA, se dovuta.
- 3) **AUTOSUFFICIENTI: € 21,00** (ventuno/00), oltre all'IVA, se dovuta, al giorno per ospite presente nella Struttura, stimando un numero di 3 unità, il totale annuo è stimabile in **€ 22.995,00** (ventiduemilanovecentonovantacinque/00), oltre all'IVA, se dovuta, e, per il quinquennio, di **€ 114.975,00**(centoquattordicimilanovecentosettantacinque/00), oltre all'IVA, se dovuta.

5.1 - L'importo stimato quinquennale per l'espletamento dei servizi della Struttura, che ammonta a complessivi **€ 1.669.875,00** (Euro unmilionesecientosessantannovemilaottocentosettantacinque/00), oltre all'I.V.A., se dovuta, sarà erogato secondo le quantità e modalità di cui al presente disciplinare.

5.2 - L'importo a base d'asta è stato quantificato in base alle ore necessarie a garantire l'espletamento ottimale dei servizi oggetto del presente Capitolato, tenendo conto del costo relativo alle varie qualifiche degli operatori, dei prodotti occorrenti per i servizi di pulizia, per l'igiene degli ospiti, per il guardaroba l'animazione, ecc.

5.3- Il corrispettivo mensile, onnicomprensivo di tutti gli oneri e le spese per l'esecuzione dell'appalto, sarà determinato moltiplicando le presenze giornaliere degli ospiti per il prezzo a base d'asta ad essi riferibili, decurtato del ribasso offerto, al netto di IVA.

5.4 - Il pagamento del corrispettivo da parte del Comune di Staffolo delle fatture relative al servizio prestato è stabilito, in 30 (trenta) giorni dal ricevimento di regolare fattura fiscale.

Le fatture devono riportare la specificazione delle prestazioni erogate nel periodo di riferimento.

5.5 - I pagamenti avverranno previa verifica da parte del Comune:

- a) della regolare fornitura delle prestazioni;
- b) della regolare posizione contributiva e fiscale dell'impresa, secondo le norme vigenti.

5.6 - Ai fini delle verifiche di cui al comma precedente, in allegato alle fatture fiscali l'impresa dovrà allegare il Documento unico di regolarità contributiva (DURC) attestante la regolare posizione dell'impresa agli effetti del pagamento degli oneri contributivi, previdenziali ed assicurativi per il personale.

B) SERVIZIO DI PREPARAZIONE PASTI A FAVORE DI PERSONE ESTERNE ALLA STRUTTURA

CORRISPETTIVO PER IL SERVIZIO

Per questo servizio verrà corrisposta la somma di E. 6,00, per ogni pasto fornito, oltre all'I.V.A, se dovuta. Media pasti annui n. 4.300. Il totale annuo è stimabile in **E. 25.800,00** oltre all'I.V.A, se dovuta e, per il quinquennio, di **E. 129.000,00**, oltre all'I.V.A, se dovuta.. L'Amministrazione non garantisce un numero fisso di pasti. L'amministrazione si riserva la facoltà di affidare anche la preparazione dei pasti presso o per la Scuola Materna *con prodotti alimentari direttamente acquistati*. In questo caso riconoscerà un compenso per la preparazione e conseguente pulizia dei locali, di E. 2,50 per ogni pasto;

Il corrispettivo mensile, onnicomprensivo di tutti gli oneri e le spese per l'esecuzione dell'appalto, sarà determinato moltiplicando il numero dei pasti forniti per l'importo a base d'asta decurtato dal ribasso offerto. Valgono altresì anche le disposizioni stabilite ai precedenti punti 4.4 – 4.5 – 4.6.

RIEPILOGO CORRISPETTIVI QUINQUENNALI E INDIVIDUAZIONE BASE D'ASTA

● DELLA GESTIONE DEI SERVIZI PRESSO LA STRUTTURACOMUNALE

€ 1.669.875,00 (I.V.A. ESCLUSA SE DOVUTA)

● DEL SERVIZIO DI PREPARAZIONE PASTI A FAVORE DI PERSONE ESTERNE

ALLA STRUTTURA € 129.000,00 I.V.A. ESCLUSA

VALORE PRESUNTO DEL CONTRATTO PER APPALTO QUINQUENNALE (a+b)

€ 1.798.875,00 (unmilionesettecentonovantottomilaottocentosettantacinque/00)

Si precisa che non sono rilevabili rischi interferenti per i quali sia necessario adottare relative misure di sicurezza (non rilevandosi rischi derivanti da sovrapposizione di più attività svolte ad opera di appaltatori diversi, ne esistenti nel luogo di lavoro del committente, ove è previsto che debba operare l'appaltatore, ne tanto meno rischi derivanti da modalità di esecuzione particolari) per cui non è necessario redigere il DUVRI e non sussistono di conseguenza costi della sicurezza. Restano immutati gli obblighi a carico della Ditta appaltatrice in merito alla sicurezza sul lavoro.

Rimarrà a carico del Comune il pagamento dei costi di energia elettrica, gas da cucina, riscaldamento, acqua e i diritti fissi del canone telefonico. Il costo delle telefonate sarà a carico della ditta appaltatrice.

ARTICOLO 6 PERIODO DI SVOLGIMENTO DEL SERVIZIO

I servizi di cui al presente appalto dovranno essere svolti per l'intero anno solare e come meglio specificato in ogni singolo punto.

ARTICOLO 7 MODALITA' DI SVOLGIMENTO DEI SERVIZI

Il Comune di Staffolo per l'espletamento dei servizi affiderà in comodato gratuito tutti gli impianti e le attrezzature esistenti presso la Casa di Riposo comunale alla ditta appaltatrice, comprese le stoviglie, il pentolame, le cucine, i frigoriferi, le lavatrici ed in genere tutti gli elettrodomestici. A riguardo, prima dell'inizio del servizio sarà redatto apposito verbale.

La ditta appaltatrice si impegna ed obbliga alla buona conservazione, custodia e manutenzione ordinaria delle attrezzature avanti indicate e degli arredi ivi esistenti. Sarà a carico del Comune la manutenzione straordinaria, salvo che il mancato funzionamento non sia dovuto a negligenza o trascuratezza degli operatori.

Il servizio dovrà essere svolto dall'impresa con i propri capitali, con propri mezzi tecnici e materiali di consumo occorrenti, con proprio personale, eventuali attrezzi e macchine (che la ditta riterrà di utilizzare in aggiunta a quelle concesse in comodato gratuito) e mediante l'organizzazione dell'appaltatore ed a suo rischio.

Le operazioni di pulizia devono essere finalizzate ad assicurare il massimo confort e le migliori condizioni di igiene.

Tutti i materiali di pulizia e di igiene impiegati dovranno essere di ottima qualità e prodotti da aziende altamente specializzate.

Tutti i prodotti chimici impiegati devono essere non nocivi e rispondere alle normative vigenti in Italia e nell'U.E. relativamente a "biodegradabilità", "dosaggi", "avvertenze di pericolosità". E' vietato l'uso di prodotti tossici e/o corrosivi e in particolare di acido cloridrico ed ammoniaca. Sono altresì vietati i prodotti spray con propellenti a base di clorofluorocarburi (CF/C).

I detersivi ed i disinfettanti devono essere utilizzati ad esatta concentrazione.

Dopo l'uso, il materiale deve essere accuratamente lavato ed asciugato.

L'impresa potrà utilizzare nell'espletamento del servizio macchine ed attrezzature di sua proprietà e di cui prima dell'inizio del servizio dovrà fornire copia del certificato di conformità e scheda tecnica dettagliata. L'impiego degli attrezzi e delle macchine, la loro scelta e le loro caratteristiche

tecniche dovranno essere perfettamente compatibili con l'uso dei locali, dovranno essere tecnicamente efficienti e mantenuti in perfetto stato e dovranno essere dotati di tutti quegli accorgimenti ed accessori atti a proteggere e salvaguardare l'operatore ed i terzi da eventuali infortuni.

Tutte le macchine ed i componenti di sicurezza dovranno essere conformi a quanto stabilito dal D.P.R. 24 luglio 1996, n° 459.

Tutte le macchine e le attrezzature impiegate nel servizio dovranno essere conformi a quanto stabilito dal D.lgs. 15 agosto 1991, n° 277.

L'impresa sarà responsabile della custodia delle macchine, delle attrezzature e di tutti i prodotti utilizzati.

L'impresa appaltatrice dovrà farsi carico:

- dei turni di lavoro dei propri dipendenti o soci;
- del controllo e della garanzia del servizio effettuato;

La ditta è tenuta a svolgere i servizi di cui al precedente art. 1 a mezzo di proprio personale, in condizione di autonomia ma in collaborazione con l'Amministrazione Comunale.

Prima dell'inizio dell'appalto, la ditta appaltatrice dovrà fornire all'ente appaltante l'elenco dei dipendenti addetti al servizio appaltato, con le relative generalità, domicilio e qualifica e livello professionale, al fine di consentire la verifica della idoneità dei dipendenti stessi in rapporto alla delicatezza dei compiti da svolgere; tale elenco, con la relativa documentazione, dovrà essere tempestivamente aggiornato con i nuovi inserimenti di personale, anche per sostituzione temporanea di altro personale per servizio militare, malattia, infortunio, ferie e maternità.

La ditta è direttamente responsabile della continuità dei servizi oggetto del presente disciplinare.

ARTICOLO 8 CONTROLLO DI QUALITA'

Il Comune di Staffolo attribuisce importanza alla trasparenza nell'erogazione del servizio e all'informazione ai suoi destinatari, in attuazione dei principi e dei valori espressi nella "Carta dei servizi" della Struttura.

Data la rilevanza della qualità dei servizi affidati all'esterno, l'Amministrazione:

monitorizza, anche attraverso verifiche documentali, che il fornitore operi secondo i citati standard organizzativi, garantendo, attraverso specifica documentazione, la rintracciabilità dei dati e delle informazioni riguardanti la pianificazione e l'erogazione dei servizi e delle prestazioni commissionate.

Il Comune di Staffolo potrà, in qualsiasi momento e senza preavviso, effettuare verifiche e controlli sulla qualità del servizio.

L'impresa è obbligata a fornire al Comune di Staffolo ed agli organismi di controllo e di vigilanza tutte le informazioni richieste riguardanti l'organizzazione tecnica del servizio:

- requisiti e competenze professionali del personale;
- standard giornalieri di assistenza per ospite;
- turnazioni e piani di lavoro;
- strumenti di autocontrollo per la sicurezza igienica e per la gestione dell'emergenza;
- ogni altra informazione ritenuta utile.

Per le finalità indicate nel presente articolo, l'Amministrazione potrà utilizzare ogni strumento di verifica ritenuto opportuno ai fini del controllo di qualità delle prestazioni fornite dall'impresa, fra i quali:

- a) ispezioni e sopralluoghi (anche con il supporto di consulenti esterni);
- b) esame e verifica di documenti;

- c) interviste e questionari agli utenti del servizio ed ai loro familiari per verificare il livello di gradimento e di soddisfazione;
- d) verifiche di qualità commissionate ad esperti esterni;
- e) la rilevazione automatizzata degli orari di presenza e di lavoro degli operatori.

Per la finalità indicate nel presente articolo, l'impresa deve conservare nella Struttura e mettere a disposizione dell'Amministrazione e degli organi di vigilanza, la seguente documentazione:

- Piano organizzativo generale ;
- Piani di lavoro;
- Piani di pulizia e schede tecniche dei prodotti utilizzati;
- Moduli e documenti di registrazione delle attività;
- Piano di formazione e registrazioni riguardanti i corsi di formazione svolti;
- Piano di autocontrollo per la sicurezza igienico – sanitaria per le attività riguardanti la somministrazione di alimenti e bevande;
- Documento per la valutazione dei rischi per la sicurezza nei luoghi di lavoro e Piano per la gestione della sicurezza e delle emergenze;
- Elenco nominativo degli operatori formati ai fini della prevenzione incendi, secondo le normative vigenti;

L'impresa deve accettare espressamente, senza alcuna riserva, condizione od eccezione, tutte le forme di controllo e di informazione all'utenza previste dal presente articolo.

ARTICOLO 9 STANDARD DI QUALITA'

Le prestazioni oggetto dell'appalto devono essere erogate dall'impresa in conformità ai seguenti standard di qualità:

- Con un elevato livello di "qualità" del servizio in tutti i suoi aspetti, tenendo conto della natura del servizio, della fascia di età dei suoi destinatari e di ogni altro elemento rilevante ai fini della soddisfazione del cliente.
- con continuità, tenendo conto del funzionamento a ciclo continuo, 24 ore su 24, tutti i giorni dell'anno (festività incluse) della struttura.
- con operatori professionalmente formati e qualificati.
- in modo integrato e coordinato con le prestazioni di assistenza sanitaria.
- in sinergia con i diversi soggetti che operano nella Struttura;
- attraverso un efficace coordinamento tecnico, che consenta un buon livello di integrazione operativa interna.
- con strumenti di pianificazione e di monitoraggio che consentano la verifica della qualità delle prestazioni e della soddisfazione del cliente e l'attuazione di azioni di miglioramento.
- in modo trasparente e con forme di comunicazione in grado di garantire un rapporto di fiducia con il committente, con gli altri operatori della residenza, con gli ospiti e con i loro familiari.
- Con flessibilità organizzativa, tenendo conto della configurazione della struttura su tre piani e della suddivisione interna degli spazi ed ambienti.
- Con capacità innovativa, tenendo conto dei possibili cambiamenti ed innovazioni organizzative che possono intervenire nel corso dell'appalto.
- Attuando i principi ed i valori sanciti nella "Carta dei servizi" della Struttura;

ARTICOLO 10 PERSONALE

Tenuto conto della tipologia degli ospiti della caratteristiche della struttura e delle prestazioni da eseguire, il Comune di Staffolo considera la dotazione organica e le competenze del personale elementi importanti per la qualità del servizio.

Per l'esecuzione dell'appalto l'impresa deve utilizzare un numero di operatori adeguato a garantire la buona qualità del servizio, tenendo conto:

- a) della tipologia di servizi e di prestazioni da fornire;
- b) della configurazione su tre piani della Struttura;
- c) dell'organizzazione interna degli spazi;
- d) del numero e della tipologia di ospiti;
- e) degli standard di qualità del servizio richiesti dal Comune di Staffolo;
- f) dei piani assistenziali individuali (PAI);
- g) delle regole interne di funzionamento della Struttura;
- h) del funzionamento a ciclo continuo (24 ore su 24, tutti i giorni dell'anno).

Per l'esecuzione dell'appalto l'impresa deve utilizzare personale professionalmente qualificato, adeguatamente formato e con buona capacità ed esperienza professionale per il ruolo organizzativo assegnato.

Il personale deve essere in possesso delle certificazioni previste dalle leggi vigenti che attestano l'idoneità fisica per il tipo di lavoro assegnato.

Le attività di servizio prestate dalla ditta aggiudicataria nella Struttura residenziale per anziani e le qualifiche degli operatori, devono rispondere ai requisiti stabiliti dal Regolamento Regionale n.1/2004, concernente la Disciplina in materia di autorizzazione delle strutture e dei servizi sociali a ciclo residenziale e semiresidenziale, come modificato dal Regolamento Regionale 24 ottobre 2006, n.3.

Per garantire la professionalità nell'espletamento dei servizi, l'impresa favorisce la partecipazione ai percorsi formativi indicati dalla Regione per l'aggiornamento, la formazione e la riqualificazione del personale in servizio.

Le attività svolte devono comunque essere assicurate nel rispetto dei seguenti standard:

- | | |
|--|---|
| ✓ Assistenza Tutelare in Casa di Riposo: | 20 minuti al giorno per utente; |
| ✓ Assistenza Tutelare in Residenza Protetta: | 100 minuti al giorno per utente
non autosufficiente grave;
80 minuti al giorno per utente
non autosufficiente; |
| ✓ Pulizia degli ambienti: | a risultato ottenuto; |
| ✓ Lavanderia stireria guardaroba: | a risultato ottenuto; |
| ✓ Preparazione somministrazione pasti: | a risultato ottenuto. |

L'impresa è tenuta ad applicare le norme di legge e dei CCNL di settore che favoriscono il mantenimento dei livelli occupazionali e dei trattamenti economici nei casi di subingresso nella gestione degli appalti di servizi.

L'impresa deve comunicare preventivamente al Comune di Staffolo i dati identificativi del personale utilizzato (ed ogni eventuale aggiornamento in corso di appalto) riguardanti:

- le generalità degli operatori;
- il codice fiscale degli operatori;

- i requisiti professionali e le competenze possedute;
- le mansioni assegnate;
- il profilo professionale e la qualifica di inquadramento contrattuale (secondo il CCNL di settore e gli eventuali accordi sindacali territoriali);
- la tipologia del contratto individuale di lavoro;
- l'orario di lavoro;
- le attività di formazione svolte durante l'anno e l'elenco degli operatori partecipanti;

E' espressamente riconosciuto al Comune di Staffolo il diritto di verificare, in qualsiasi momento, il possesso da parte del personale dei requisiti e delle competenze professionali necessarie per la buona qualità del servizio e di ottenere la sostituzione degli operatori ritenuti non idonei.

L'impresa deve individuare, dandone comunicazione preventiva al Comune di Staffolo, un responsabile tecnico per lo svolgimento delle funzioni di "coordinamento tecnico operativo nella struttura".

L'impresa deve evitare, se non in casi di gravi e comprovate necessità ed urgenza, turn-over o rotazioni del personale, garantendo la continuità di presenza necessaria per instaurare un rapporto di fiducia con gli ospiti, con i loro familiari, con gli operatori ed i volontari della residenza.

Il personale deve inoltre indossare idonea tessera di identificazione personale con le proprie generalità.

Data la natura e la rilevanza sociale e di interesse pubblico del servizio, che deve essere garantito a ciclo continuo 24 ore su 24 per l'intera durata dell'anno, l'impresa è obbligata ad assicurarne la regolare erogazione e continuità di funzionamento anche nel caso di sciopero o astensione dal lavoro del personale utilizzato o di altri eventi riguardanti i propri fornitori.

L'impresa deve applicare al personale dipendente e (se cooperativa) anche ai soci lavoratori, trattamenti economici, previdenziali ed assistenziali non inferiori ai minimi contrattuali stabiliti, per il profilo professionale e livello di inquadramento, dai Contratti Collettivi Nazionali di settore e da eventuali Accordi sindacali territoriali vigenti nel luogo di esecuzione dell'appalto.

L'impresa deve provvedere al regolare pagamento degli oneri contributivi, previdenziali ed assicurativi previsti dalle vigenti normative in materia di trattamenti pensionistici e di assicurazioni contro gli infortuni sul lavoro e le malattie professionali.

ARTICOLO 11 DURATA DEL RAPPORTO

L'appalto avrà la durata di anni 5 (cinque) a decorrere dalla data di approvazione definitiva dell'appalto.

Alla scadenza del quinquennio il rapporto contrattuale si intende risolto di pieno diritto senza obbligo di disdetta.

La/e Ditta/e appaltatrici potranno tuttavia essere confermate, alla scadenza predetta, per un ulteriore anno, con determinazione motivata del Responsabile del Servizio competente, ove ricorrano condizioni di convenienza ed economicità da valutarsi anche in rapporto alla qualità dei servizi forniti, agli stessi prezzi, patti e condizioni del contratto principale. Inoltre, nella eventualità che l'Amministrazione Comunale non abbia concluso le procedure per la nuova gara, la/e Impresa/e aggiudicataria/e sarà/anno obbligata/e, al termine dell'ultima scadenza contrattuale, a proseguire l'esecuzione del contratto per un periodo non superiore a sei mesi agli stessi prezzi e condizioni contrattuali in corso all'epoca.

ARTICOLO 12

LIQUIDAZIONE DEL CORRISPETTI E SUO AGGIORNAMENTO

Il corrispettivo, come contrattualmente stabilito, è onnicomprensivo e sarà liquidato alla ditta in rate mensili posticipate, dietro presentazione di regolare fattura, così come stabilito dal precedente Art.5..

A decorrere dall'inizio del secondo anno di validità del contratto l'aggiornamento dei prezzi avverrà in base alla variazione media in aumento accertata dall'ISTAT dell'indice dei prezzi al consumo per le famiglie di operai ed impiegati verificatasi nell'anno precedente.

ARTICOLO 13

OBBLIGHI DELLA DITTA NEI CONFRONTI DEI PROPRI DIPENDENTI

La ditta appaltatrice è tenuta ad attuare nei confronti dei propri dipendenti e/o soci lavoratori la piena applicazione del Contratto Collettivo Nazionale di Lavoro di Categoria nonché degli accordi integrativi regionali ed in speciale modo a garantire l'assunzione del personale già in servizio della Ditta cessante, nei limiti delle unità necessarie per l'espletamento dei servizi del presente appalto, nei modi e nelle condizioni previste dalla legislazione vigente, ed in particolare, il riconoscimento della qualifica posseduta e dell'anzianità pregressa; in particolare dovrà essere assicurato il pagamento dei contributi senza l'applicazione del salario medio convenzionale.

La ditta aggiudicataria del servizio è tenuta ad attuare, nei confronti dei propri dipendenti, condizioni normative e retributive non inferiori a quelle risultanti dai contratti collettivi nazionali di lavoro applicabili alla categoria e nella provincia di Ancona. La ditta dovrà altresì provvedere, a propria cura e spese alle assicurazioni obbligatorie assistenziali, previdenziali ed infortunistiche, dal momento che i propri dipendenti non conseguono alcun rapporto di dipendenza con l'Amministrazione Comunale di Staffolo

Per i rischi specifici afferenti l'esecuzione dell'appalto, l'impresa aggiudicataria deve elaborare un proprio documento di valutazione dei rischi ed attuare le conseguenti misure di prevenzione di protezione ai sensi del D. Lgs.81/2008.

ART.14

RESPONSABILITA' DELL'IMPRESA

14.1 - L'impresa deve provvedere, nell'organizzazione e nella gestione del servizio, ad adottare tutte le misure necessarie per evitare situazioni di pericolo, fatti ed eventi dannosi per la salute e l'incolumità degli utenti del servizio e per la sicurezza dell'infrastruttura, prevedendo ed attuando opportune forme di autocontrollo e di formazione degli operatori.

14.2 - L'impresa assume, quale gestore del servizio, la funzione di "Responsabile dell'attività alimentare" per i processi che comportano attività di somministrazione di alimenti e bevande, agli effetti di quanto previsto dalle normative igienico sanitarie vigenti in materia.

14.3 – La ditta aggiudicataria si impegna ad utilizzare l’immobile sede del Centro Residenziale per anziani, esclusivamente per le attività di cui al presente disciplinare e si impegna a svolgere presso il Centro tutte le attività affidate, compatibilmente con la natura delle stesse.

14.4 - Ai sensi del Decreto legislativo n. 196 del 30 giugno 2003 “Codice in materia di protezione dei dati personali” la ditta aggiudicataria in qualità di incaricata del trattamento dei dati personali deve garantire che il medesimo si svolga nel rispetto dei diritti e delle libertà fondamentali, nonché della dignità degli interessati, con particolare riferimento alla riservatezza, all’identità personale e al diritto alla protezione dei dati personali secondo quanto disposto nel predetto decreto legislativo.

ARTICOLO 15 SICUREZZA SUI LUOGHI DI LAVORO

Per quanto previsto dall’art.26 del D.Lgs n.81/2008 l’impresa deve ottemperare ai seguenti obblighi:

1. comunicare il nominativo del proprio Responsabile del Servizio di Prevenzione e Protezione;
 2. attuare il Piano per la gestione delle emergenze, sulla base delle caratteristiche dell’immobile (sistemi impiantistici, vie d’esodo, ecc.);
 3. formare un adeguato numero di operatori, con la frequenza ed il superamento dei corsi di formazione in materia di prevenzione incendi previsti dal DM 10 marzo 1998 e succ. modifiche;
 4. garantire la presenza, in ciascun turno di servizio, di un numero di operatori formati ai sensi del punto precedente;
 5. informare e formare tutti gli operatori in merito alle misure di prevenzione e di controllo da attuare;
 6. utilizzare i ripostigli privi di finestre in dotazione alla struttura, esclusivamente come deposito di materiali non infiammabili.
- La ditta si impegna ad impiegare in modo continuativo e secondo le esigenze delle varie strutture di riferimento il personale richiesto in sede di gara, nonché a comunicare tempestivamente, motivandola con documentazione probante, ogni variazione che dovesse verificarsi nel corso dell’esecuzione del presente contratto.

ARTICOLO 16 SICUREZZA IGIENICO SANITARIA

Il servizio deve essere svolto dall’impresa con la massima cura, diligenza, professionalità e puntualità e con la piena e scrupolosa osservanza delle vigenti normative igienico – sanitarie.

L’impresa deve pianificare, realizzare e verificare che tutti i processi del ciclo di organizzazione e di erogazione del servizio vengano svolti in condizioni di sicurezza igienico - sanitaria, in particolare per quanto riguarda:

- la cura dell’igiene della persona;
- la pulizia e l’igiene degli ambienti;
- la movimentazione ed il trattamento dei rifiuti e dei materiali e dei prodotti a rischio;
- la movimentazione ed il trattamento della biancheria sporca;
- le attività riguardanti la somministrazione di alimenti e bevande.

ARTICOLO 17

RISOLUZIONE DEL CONTRATTO - CONTROVERSIE

In caso di inosservanza anche di una sola delle condizioni della convenzione che sarà stipulata, o nel caso di accertata inadeguatezza nell'espletamento del servizio, il Comune di Staffolo ha la facoltà di disporre la risoluzione anche prima della scadenza ai sensi delle disposizioni del Codice Civile e delle Leggi Statali e Regionali che regolano l'affidamento e la gestione dei servizi pubblici, senza che la ditta possa pretendere, a qualsiasi titolo, rimborsi, indennità, compensi di sorta.

L'Amministrazione Comunale può chiedere l'allontanamento o la sostituzione del dipendente della ditta le cui prestazioni non risultino soddisfacenti.

Il Responsabile del Servizio segnalerà alla ditta aggiudicataria, a mezzo raccomandata AR, ogni grave inadempienza che sarà rilevata nell'esecuzione del servizio (inadeguata esecuzione del servizio, utilizzo di materiali e attrezzature non conformi ed ogni altro comportamento non conforme al presente disciplinare) richiamando formalmente la Ditta aggiudicataria al rispetto degli obblighi contrattuali e assegnando alla medesima un termine massimo di 15 giorni per fornire le proprie giustificazioni. Trascorso inutilmente tale termine o qualora le giustificazioni ricevute non fossero valide, nel caso in cui l'inadempienza persista, l'Amministrazione Comunale applicherà una penale variabile da Euro 150,00 a Euro 200,00 per ogni giorno di comprovato disservizio, scelta a suo insindacabile giudizio in relazione alla gravità dell'inadempienza. Se dal persistere del comportamento inadempiente della ditta deriva un grave disservizio, l'Amministrazione si riserva la facoltà di far eseguire d'ufficio, a spese della Ditta, gli interventi non effettuati o effettuati male. L'amministrazione si riserva, comunque, la piena facoltà di risolvere la convenzione come indicato nel primo comma del presente articolo.

Le controversie inerenti l'applicazione del presente disciplinare che dovessero sorgere tra l'Amministrazione Comunale e l'aggiudicatario del servizio, potranno essere risolte da un collegio arbitrale composto da tre arbitri nominati uno ciascuno dalle due parti ed il terzo d'accordo tra le medesime; in mancanza di accordo, dal Tribunale Civile e Penale di Ancona.

La decisione arbitrale sarà inappellabile.

In considerazione della natura di servizio di pubblico interesse, l'impresa deve riconoscere espressamente al Comune di Staffolo il diritto potestativo di risolvere il rapporto di appalto, unilateralmente ed anticipatamente rispetto al termine di scadenza contrattuale, ricorrendo le seguenti condizioni:

- a) in caso di grave inadempimento degli obblighi contrattuali o di legge da parte dell'impresa;
- b) per grave negligenza o malafede dell'impresa nell'esecuzione dell'appalto;
- c) per ritardo o interruzione nello svolgimento del servizio;
- d) per difformità nella esecuzione rispetto a quanto dichiarato in sede di offerta di gara;
- e) per difformità di esecuzione dell'appalto rispetto agli standard di qualità definiti dalla stazione appaltante;
- f) nei casi previsti dall'art. 116 del d. lgs. 163/2006;
- g) per eventi o situazioni riguardanti la capacità tecnica, economica e finanziaria e l'affidabilità dell'impresa che possano pregiudicare, a giudizio del Comune di Staffolo, la corretta esecuzione del contratto o la qualità dei servizi;
- h) per eventi o situazioni che comportano la perdita o la sospensione della capacità giuridica a contrarre con la pubblica amministrazione, secondo le norme vigenti;
- i) per eventi che possano determinare l'inagibilità o l'indisponibilità dell'immobile in cui è ubicata la residenza;

L'impresa deve accettare espressamente, senza condizioni o riserve, tali condizioni risolutive del rapporto di appalto.

Ai fini della risoluzione anticipata, il Comune di Staffolo procederà mediante comunicazione in forma scritta all'impresa da inviarsi con un termine di preavviso di 30 (trenta) gg., fatti salvi i casi di inadempimenti di particolare gravità o di pericolo per la tutela dell'interesse pubblico, nei quali si potrà procedere alla risoluzione immediata del rapporto di appalto con termine di preavviso inferiore.

La risoluzione anticipata del rapporto di appalto non pregiudica in alcun caso le azioni di risarcimento nei confronti dell'impresa per eventuali danni subiti dal Comune o da terzi.

Non è ammesso il ricorso ad arbitrati per la definizione di eventuali controversie riguardanti l'esecuzione del contratto di appalto.

Eventuali controversie derivanti dall'esecuzione del contratto, non risolvibili in via negoziale tra le parti, sono demandate alla competenza del Foro di Ancona

ART.18 CAUZIONI

L'offerta dei concorrenti deve essere corredata da una cauzione provvisoria pari al 2% (due per cento) dell'importo complessivo dell'appalto, costituita da fideiussione bancaria o polizza assicurativa.

Tale cauzione per l'aggiudicatario sarà restituita ai sensi dell'art. 75 comma 9) del D. Lgs. 163/2006. La cauzione come sopra descritta dovrà avere validità per almeno 180 giorni dalla data di presentazione dell'offerta e prevedere espressamente la rinuncia al beneficio della preventiva escussione del debitore principale, la rinuncia all'eccezione di cui all'art. 1957, comma 2, del codice civile e la sua operatività entro 15 giorni a semplice richiesta della stazione appaltante e dovrà contenere l'impegno a rilasciare, in caso di aggiudicazione dell'appalto, a richiesta del concorrente, una fideiussione relativa alla cauzione definitiva, in favore della stazione appaltante.

A garanzia dell'esatto adempimento degli obblighi derivanti dalla stipulazione del contratto di appalto, nonché delle somme che l'Amministrazione dovesse eventualmente sostenere durante la gestione per fatto dell'appaltatore a causa di inadempimento o cattiva esecuzione del servizio, dovrà essere costituito un deposito cauzionale definitivo nella misura prevista dal comma 1 dell'art. 113 del D. Lgs. 163/2006, salva comunque la risarcibilità del maggiore danno.

Resta salva per l'amministrazione l'esperimento di ogni altra azione nel caso in cui la cauzione risultasse insufficiente.

L'appaltatore potrà essere obbligato a reintegrare la cauzione di cui l'Amministrazione avesse dovuto valersi, in tutto o in parte, durante l'esecuzione del contratto.

La cauzione verrà svincolata ai sensi del comma 3 art. 113 del D. Lgs. 163/2006.

ARTICOLO 19 POLIZZA ASSICURATIVA

19. 1 - L'impresa è responsabile di ogni danno causato da negligenza o imperizia a persone, beni mobili, immobili o strumentali che derivino al Comune di Staffolo o a terzi.

A garanzia degli obblighi di risarcimento, l'impresa deve stipulare con primaria Compagnia di Assicurazione polizza assicurativa globale per l'intera durata del rapporto di appalto.

19.2 - La polizza deve rispondere ai seguenti requisiti minimi:

- Responsabilità civile verso terzi (RCT) per danni arrecati al Comune di Staffolo o ad altri nello svolgimento del servizio, con massimale non inferiore a € 5.000.000;
- Responsabilità civile verso prestatori di lavoro (RCO), a tutela di rivalse INAIL o dei lavoratori infortunati in servizio, con massimale non inferiore a € 2.500.000 per sinistro e di € 1.000.000 per persona;
- Responsabilità per danni all'immobile ed ai beni concessi in comodato d'uso con massimale non inferiore a € 5.000.000;

ARTICOLO 20 DIVIETO DI SUBAPPALTO E CESSIONE DEI CREDITI

Considerata la natura e l'oggetto del servizio, l'Impresa non può cedere il contratto o subappaltare a terzi, in qualsiasi forma, l'esecuzione dell'appalto.

Il contratto non può essere ceduto né totalmente né parzialmente, pena l'immediata rescissione del contratto e refusione dei danni, oltre che la perdita della cauzione.

E' vietato cedere a terzi, in tutto o in parte, senza l'espressa autorizzazione preventiva del Comune di Staffolo, i crediti dell'Impresa derivanti dall'esecuzione del contratto.

L'eventuale cessione deve avvenire nelle forme e alle condizioni indicate nell'art. 117 del D. Lgs. 163/2006.

ARTICOLO 21 INADEMPIENZE E PENALI

Nel caso di inadempienze da parte dell'impresa l'Ente potrà applicare una penale da un minimo di € 500,00 (cinquecento) ad un massimo di € 3.000,00 (tremila) per ogni inadempienza riguardante:

- a) inosservanza degli obblighi contrattuali o di legge;
- b) disservizi o sospensioni non giustificate del servizio;
- c) qualità del servizio insoddisfacente o non conforme agli standard di qualità;
- d) qualità del servizio non conforme a quanto offerto in sede di gara d'appalto;

L'inadempienza viene accertato dal Comune di Staffolo, dagli organi di controllo o dagli enti di vigilanza, nei modi e con le formalità ritenuti opportuni.

Per l'applicazione della penale, il Comune di Staffolo procede previa contestazione formale dell'inadempienza dell'impresa.

L'importo della penale da applicare viene determinato dall'Ente, tenendo conto della gravità dell'inadempienza.

Il corrispondente importo viene detratto direttamente dall'Ente dal corrispettivo d'appalto, alla prima scadenza utile.

A prescindere dall'applicazione della penale, è fatto salvo l'esercizio da parte del Comune di Staffolo del diritto potestativo di risoluzione anticipata del rapporto di appalto di e dell'azione di risarcimento danni.

ARTICOLO 22
VINCOLI TRA LE PARTI

L'aggiudicazione vincola a tutti gli effetti l'impresa dalla data di aggiudicazione, mentre vincolerà l'Amministrazione Comunale solo dopo l'acquisizione, da parte dell'Ente appaltante, delle certificazioni in ordine alla idoneità tecnico professionale, nonché successivamente all'esecutività del provvedimento amministrativo di aggiudicazione.

ARTICOLO 23
DOMICILIO DELLA DITTA APPALTATRICE

La Ditta dichiara di eleggere e mantenere, per tutta la durata dell'appalto, il suo domicilio presso la sede del Comune di Staffolo.

ARTICOLO 24
OBBLIGO DI COMUNICAZIONI ASSETTO SOCIETARIO

La Ditta appaltatrice si obbliga a comunicare tempestivamente all'Amministrazione comunale ogni modificazione che interverrà negli assetti societari, nella struttura di impresa e negli organismi tecnici ed amministrativi.