

CAPITOLATO SPECIALE D'APPALTO SERVIZIO DI GESTIONE DELLA CASA DI RIPOSO
Opera Pia Casa della Fanciulla e di riposo "Maria SS. del Carmelo"
CIG: []

PARTE I - DISPOSIZIONI GENERALI

Art. 1 - OGGETTO DEL SERVIZIO E DEFINIZIONI

1.1. Il presente Capitolato Speciale disciplina le condizioni e le modalità di esecuzione del servizio di gestione globale della Casa di Riposo Opera Pia Casa della Fanciulla e di riposo "Maria SS. del Carmelo", ubicata in Via Sacerdote Romano, n. 21 – 92020 Racalmuto (AG), avente capacità ricettiva massima di 36 posti letto, come da decreto di iscrizione all'Albo Regionale degli Enti Assistenziali ai sensi dell'art. 26 della L.R. Sicilia 9 maggio 1986, n. 22.

1.2. Ai fini del presente Capitolato, si intende per: a) "Stazione Appaltante" o "Ente": Opera Pia Casa della Fanciulla e di riposo "Maria SS. del Carmelo", Istituzione Pubblica di Assistenza e Beneficenza (IPAB) istituita ai sensi della L. 17 luglio 1890, n. 6972 e disciplinata dalla L.R. Sicilia n. 22/1986 e ss.mm.ii.; b) "Appaltatore" o "Gestore": l'operatore economico aggiudicatario del servizio; c) "Ospiti": le persone anziane ricoverate presso la struttura; d) "Struttura": l'immobile e le relative pertinenze dove si svolge il servizio; e) "DEC" (Direttore dell'Esecuzione del Contratto): il soggetto incaricato della verifica del regolare andamento dell'esecuzione contrattuale ai sensi dell'art. 114 del D.Lgs. 36/2023; f) "RUP": il Responsabile Unico del Progetto ai sensi dell'art. 15 del D.Lgs. 36/2023; g) "PAI": Piano Assistenziale Individualizzato.

1.3. Il servizio di gestione globale comprende le seguenti macro-aree di attività, ciascuna dettagliata nei successivi articoli: a) assistenza tutelare e socio-assistenziale diurna e notturna; a-bis) servizio di pulizia, sanificazione e igiene ambientale, affidato a personale dedicato; b) assistenza infermieristica; c) servizio di ristorazione e dietetica; d) servizio di lavanderia e guardaroba; e) servizio di sorveglianza e custodia; f) segretariato sociale e gestione amministrativa degli ospiti.

1.4. La durata del contratto è stabilita in ventotto (28) mesi decorrenti dalla data di stipula. La predetta durata è stimata sulla base della capienza massima della struttura pari a 36 posti letto e del corrispettivo pro die pro capite indicato nel Disciplinare di gara.

1.5. L'importo contrattuale costituisce massimale di spesa. Il contratto esaurisce i propri effetti al raggiungimento dell'importo contrattuale massimo determinato in sede di aggiudicazione, anche anteriormente alla scadenza del termine di cui al comma precedente. Ove alla scadenza del termine contrattuale il corrispettivo complessivamente maturato risulti inferiore all'importo contrattuale massimo, la Stazione Appaltante si riserva la facoltà di prorogare la durata del contratto, alle medesime condizioni, per il periodo strettamente necessario all'integrale utilizzo delle risorse contrattuali disponibili. Tale facoltà non comporta incremento dell'importo contrattuale.

1.6. La capienza media effettiva degli ultimi cinque anni è pari a circa 35 ospiti. Tale dato è reso noto a fini esclusivamente conoscitivi. Il numero degli ospiti presenti nella struttura è suscettibile a fisiologiche oscillazioni e dipende dalle dinamiche di ingresso e dimissione degli assistiti, estranee alla sfera di controllo delle Parti. L'aggiudicatario, con la presentazione dell'offerta, dichiara di aver valutato la oscillazione delle presenze e di aver formulato la propria offerta in piena consapevolezza di tale circostanza e che un livello di presenze inferiore alla capienza massima non potrà dar titolo a pretese indennitarie, risarcitorie o di revisione del corrispettivo contrattuale.

Art. 2 - DESCRIZIONE DELLA STRUTTURA E DEI LOCALI

2.1. L'immobile è ubicato in Via Sacerdote Romano, n. 21/24 nel Comune di Racalmuto (AG). La struttura si sviluppa su tre livelli (piano terra e due piani superiori), accessibile da Via Sacerdote Romano n. 24. Al piano terra si trovano: il portico di ingresso, il salone ricreativo, la direzione, la sala di fisioterapia, la cucina con dispensa, il locale lavapiatti, il locale lavanderia, la stireria con poderia, il locale pompe acqua, il locale motori ascensore, e i relativi servizi igienici. Al piano primo si trovano: le camere da letto numerate da 1 a 7, la cappella, la sala ricreativa, il refettorio, l'infermeria, il lavatoio, la parrucchieria, lo spogliatoio, i servizi igienici, e il disimpegno di collegamento. Al piano secondo si trovano: le camere da letto numerate da 1 a 12, i servizi igienici, i locali di servizio, i balconi e il corridoio di collegamento.

Art. 3 - QUADRO NORMATIVO DI RIFERIMENTO

3.1. Il servizio deve essere eseguito in conformità alle seguenti fonti normative: a) D.Lgs. 31 marzo 2023, n. 36 (Codice dei contratti pubblici) e ss.mm.ii. (D.Lgs. 209/2024); b) D.P.R.S. 29 giugno 1988, recante gli "Standard strutturali e organizzativi per le strutture socio-assistenziali operanti in Sicilia", Sezione 13 (Case di Riposo per

Anziani); c) L.R. Sicilia 9 maggio 1986, n. 22, recante "Riordino dei servizi e delle attività socio-assistenziali in Sicilia" e ss.mm.ii.; d) L. 8 novembre 1991, n. 381 (Disciplina delle cooperative sociali); e) CCNL Cooperative Sociali vigente (codice CNEL: T151; codice alfanumerico: H43W); f) D.M. 10 marzo 2020 - CAM ristorazione collettiva, Capitolo E; g) D.M. 29 gennaio 2021 - CAM pulizia e sanificazione, Allegato 1, e ss.mm.ii. (D.M. 24 settembre 2021); h) L. 8 marzo 2017, n. 24 (Legge Gelli-Bianco); i) D.M. 15 dicembre 2023, n. 232 (Requisiti minimi polizze assicurative strutture sanitarie e sociosanitarie); j) Regolamento UE 2016/679 (GDPR) e D.Lgs. 30 giugno 2003, n. 196 e ss.mm.ii.; k) D.Lgs. 9 aprile 2008, n. 81 (Testo Unico Sicurezza sul Lavoro) e ss.mm.ii.; l) L. 13 agosto 2010, n. 136 (Tracciabilità dei flussi finanziari); m) Regolamento interno della struttura vigente.

PARTE II - PRESTAZIONI DEL SERVIZIO

Art. 4 - STANDARD ORGANIZZATIVI E DOTAZIONE DI PERSONALE

4.1. L'Appaltatore deve garantire una dotazione organica di personale non inferiore al seguente organico minimo:

	Descrizione	Monte ore annuale
B	Personale - CCNL Coop Sociali	
B1	Operatore socio-assistenziale diurno B1 livello CCNL coop sociali	8685,00
B2	Operatore notturno addetto alla sorveglianza A1 livello CCNL coop sociali	2920,00
B3	Operatore addetto alle pulizie A1 livello CCNL coop sociali	2268,00
B4	Cuoco C1 livello CCNL coop sociali	990,71
B5	Infermiere D2 con I.P. livello CCNL coop sociali	1095,00
B6	Assistente sociale D2 livello CCNL coop sociali	208,57

4.2. L'Appaltatore è tenuto all'applicazione della clausola sociale di cui all'art. 10 del Disciplinare di gara, con riferimento al personale attualmente impiegato nel servizio come da elenco allegato.

4.3. Tutto il personale impiegato nel servizio deve essere in possesso dei titoli abilitanti e delle certificazioni richieste dalla normativa vigente per le rispettive mansioni (titoli di studio, iscrizioni agli albi professionali, attestati di formazione obbligatoria, idoneità sanitaria per la manipolazione degli alimenti ai sensi del Reg. CE 852/2004).

4.4. L'Appaltatore deve comunicare alla Stazione Appaltante, prima dell'avvio del servizio, l'elenco nominativo del personale impiegato con indicazione delle qualifiche, dei titoli, del monte ore settimanale e della tipologia contrattuale. Ogni variazione deve essere comunicata entro 5 giorni lavorativi.

4.5. L'Appaltatore deve predisporre e comunicare alla Stazione Appaltante il piano dei turni di servizio con cadenza mensile, garantendo la continuità assistenziale nelle 24 ore e l'immediata sostituzione del personale assente.

4.6. L'Appaltatore deve designare un Coordinatore del servizio, in possesso di adeguata qualificazione professionale e comprovata esperienza nella gestione di strutture residenziali per anziani, quale referente unico nei confronti della Stazione Appaltante e del DEC. Il Coordinatore del servizio può coincidere con una delle figure di personale di cui al prospetto sopra, purché in possesso di adeguata qualificazione professionale e comprovata esperienza nella gestione di strutture residenziali per anziani.

4.7. L'Appaltatore deve garantire la presenza costante dell'entità numerica lavorativa del Personale dipendente stabilito, per tutta la durata del contratto ed in ogni periodo dell'anno, ovviando a eventuali assenze con l'immediata sostituzione.

Oltre a quanto già previsto, il personale impiegato deve:

- garantire lo standard qualitativo e quantitativo di attività conforme a quanto previsto dalla normativa vigente in materia e dal presente capitolato d'oneri;
- mantenere, durante le ore di lavoro, un contegno decoroso e irreprensibile nei confronti sia dell'assistito che dei relativi familiari;
- segnalare al proprio Coordinatore Responsabile le eventuali anomalie riscontrate durante l'espletamento del servizio.

4.8. L'appaltatore deve:

- fornire a ciascun operatore impiegato nella realizzazione del servizio un cartellino identificativo con fotografia dal quale si evinca cognome e nome, qualifica e datore di lavoro;

- procedere, ai sensi del D.Lgs. n. 81/2008, e successive modificazioni e integrazioni, ad una valutazione dei rischi per la sicurezza e la salute dei lavoratori, all'individuazione di idonee misure di prevenzione e protezione ed all'opportuna istruzione ed addestramento del Personale adibito al servizio;
- presentare il proprio piano della Sicurezza per le informazioni e gli adempimenti previsti dal D.Lgs 81/08. entro 15 giorni dalla data di decorrenza dell'appalto;
- fornire, informazioni dettagliate ai propri dipendenti sui rischi specifici esistenti nell'ambiente in cui sono destinati ad operare e sulle relative misure di prevenzione di emergenza da adottarsi in relazione alle attività da svolgere. Tale avvenuta informazione, risultante da apposita dichiarazione dell'Impresa, deve essere presentata all'IPAB unitamente al piano di sicurezza sopra citato;
- ottemperare alle prescrizioni del D. Lgs n. 626/94, e successive modifiche ed integrazioni, nonché ad osservare le leggi vigenti ed ogni altra normativa in materia di assicurazioni e previdenza sociale, di igiene, di medicina del lavoro e prevenzione degli infortuni.

L'appaltatore è responsabile della condotta dei propri dipendenti e di ogni danno o molestia che ne potessero derivare.

4.9. Le attività e le prestazioni oggetto del presente capitolato devono essere effettuate con idonea ed autonoma organizzazione, garantendo l'erogazione quali-quantitativa prevista dalle norme applicabili e attuando puntualmente il progetto tecnico offerto in sede di partecipazione alla gara.

Lo svolgimento del servizio deve avvenire nel rispetto delle disposizioni vigenti, ispirandosi, in particolare, ai principi definiti dalla legislazione nazionale e regionale.

4.10. È tassativamente vietato: a) l'impiego in via ordinaria degli operatori in due turni consecutivi di servizio, non motivato da eccezionali, non programmabili ed indifferibili esigenze organizzative, delle quali deve essere immediatamente informato il DEC; b) l'impiego nell'appalto di personale che, se dipendente di una Pubblica Amministrazione, abbia con quest'ultima un rapporto di lavoro a tempo parziale con orario lavorativo almeno del 50%; c) l'impiego di operatori che abbiano già prestato servizio presso altra struttura (pubblica o privata) in un turno di almeno 8 ore continuative immediatamente precedente a quello da svolgere per la Stazione Appaltante.

4.11. Al fine di garantire la continuità del servizio, per tutta la durata del contratto l'Appaltatore deve garantire un turn-over di personale non superiore al 30%.

4.12. L'Appaltatore è tenuto a depositare il curriculum professionale degli operatori impiegati nel servizio. La Stazione Appaltante ha il diritto di verificare tale curriculum anche chiedendo informazioni ai precedenti datori di lavoro o istituti ivi citati. La Stazione Appaltante si riserva di segnalare eventuali inadeguatezze del personale. In caso di particolare gravità, la Stazione Appaltante si riserva il diritto di disporre l'immediato allontanamento del personale.

Art. 5 - SERVIZIO DI ASSISTENZA TUTELARE E SOCIO-ASSISTENZIALE

5.1. Il servizio di assistenza tutelare comprende tutte le prestazioni necessarie a garantire la cura della persona, il benessere psico-fisico e la dignità degli ospiti, nel rispetto delle esigenze di libertà, socialità e autonomia personale, in conformità al D.P.R.S. 29 giugno 1988, Sezione 13.

5.2. L'assistenza tutelare comprende: a) igiene personale quotidiana e periodica degli ospiti; b) vestizione e svestizione; c) assistenza nell'alimentazione; d) assistenza nella deambulazione e nella mobilitazione; e) vigilanza diurna e notturna; f) accompagnamento degli ospiti presso strutture sanitarie e enti previdenziali; g) somministrazione dei farmaci prescritti dal medico curante, sotto la supervisione dell'infermiere.

5.3. L'Appaltatore deve tenere costantemente aggiornate le cartelle personali degli ospiti e il registro delle presenze giornalieri.

5.4. È incluso nel servizio di assistenza tutelare il servizio di barbiere/parrucchiere per uomo e donna, comprensivo di lavaggio e asciugatura con cadenza almeno settimanale e taglio con cadenza almeno mensile. Il servizio deve essere affidato a soggetti in possesso di apposita qualifica professionale. I relativi oneri sono a carico dell'Appaltatore.

5.5. L'Appaltatore deve attuare tutte le misure necessarie per prevenire la disidratazione degli ospiti, con particolare attenzione alla distribuzione di acqua e altre bevande durante l'arco dell'intera giornata, nonché alla sorveglianza e all'igiene dell'utente portatore di sondino naso-gastrico, PEG, catetere vescicale, in ossigenoterapia, diabetico o con lesioni da decubito.

Art. 6 - SERVIZIO INFERMIERISTICO

6.1. L'Appaltatore deve garantire le prestazioni infermieristiche necessarie agli ospiti, con personale qualificato e regolarmente iscritto all'Ordine delle Professioni Infermieristiche (OPI) competente.

6.2. Il servizio infermieristico comprende: a) somministrazione delle terapie farmacologiche prescritte; b) rilevazione dei parametri vitali; c) medicazioni e trattamenti infermieristici; d) gestione dell'armadio

farmaceutico; e) tenuta del registro delle terapie; f) rapporti con il medico di medicina generale degli ospiti e con le strutture sanitarie territoriali (ASP); g) assistenza in caso di emergenza sanitaria.

6.3. Il servizio infermieristico è erogato nelle seguenti fasce orarie: ore 8:00 – 10:30 e ore 17:00 – 18:30, dal lunedì al venerdì. Resta salva la facoltà dell'Ente, quale prestazione accessoria, di richiedere all'Appaltatore ovvero di attivare con iniziativa autonoma prestazioni infermieristiche aggiuntive in caso di necessità urgenti e non programmate.

6.4. L'assistenza ospedaliera, medica generica, specialistica e farmaceutica resta regolata dal Servizio Sanitario Nazionale.

6.5. L'Appaltatore si fa carico dello smaltimento dei rifiuti speciali prodotti nell'esercizio dell'attività infermieristica, nel rispetto del D.P.R. 15 luglio 2003, n. 254 e della normativa vigente in materia di rifiuti sanitari.

6.6. L'Appaltatore fornisce a proprio carico gli indumenti di lavoro e i dispositivi di protezione individuale (DPI) per tutto il personale impiegato nel servizio, ivi compresi guanti monouso, calzature antinfortunistiche e ogni altro dispositivo previsto dal documento di valutazione dei rischi, ai sensi del D.Lgs. 9 aprile 2008, n. 81.

Art. 7 - SERVIZIO DI RISTORAZIONE E DIETETICA

7.1. L'Appaltatore deve garantire la preparazione e la somministrazione dei pasti all'interno della struttura, utilizzando i locali cucina e le relative attrezzature di proprietà dell'Ente concessi in comodato d'uso per la durata del contratto. L'Appaltatore si fa carico dell'acquisizione di eventuali ulteriori attrezzature necessarie allo svolgimento del servizio, che restano di proprietà dell'Appaltatore al termine del contratto. Le materie prime alimentari sono a carico dell'IPAB, che provvede direttamente all'acquisto presso fornitori locali di prodotti di prima qualità, per un migliore controllo della qualità del servizio di ristorazione.

7.2. Lo stato dei locali cucina e l'inventario delle attrezzature di proprietà dell'Ente sono descritti nel verbale di consegna di cui all'art. 20. Le attrezzature concesse in comodato d'uso devono essere restituite al termine del contratto nelle medesime condizioni, salva la normale usura.

7.3. Devono essere garantiti almeno quattro pasti giornalieri: colazione, pranzo, merenda, cena, secondo il D.P.R.S. 29 giugno 1988, Sezione 13.

7.4. I menu devono essere differenziati per stagionalità, articolati su almeno quattro settimane, e devono prevedere diete speciali personalizzate su prescrizione medica.

7.5. La giornata alimentare è così composta: a) colazione del mattino: latte, caffè, tè, camomilla, pane, fette biscottate, marmellata, miele, succhi di frutta, biscotti; b) pranzo: primo piatto, secondo, contorno, pane, frutta, bevande; c) merenda: spremute di agrumi, succhi di frutta, tè, camomilla, brioches; d) cena: primo piatto, secondo, contorno, pane, frutta, bevande.

7.6. I turni di distribuzione dei pasti, per garantire il pasto caldo a tutti gli ospiti e l'adeguata assistenza individuale, devono essere articolati indicativamente nelle seguenti fasce orarie: colazione 7:30-9:00; pranzo 12:00-13:00; merenda 15:30-16:00; cena 18:30-19:30. Gli orari e l'organizzazione potranno subire variazioni in relazione alle esigenze degli ospiti.

7.7. Le tabelle dietetiche devono contenere la composizione bromatologica degli alimenti, la grammatura e le chilocalorie. Le pietanze devono essere preparate utilizzando preferibilmente prodotti alimentari freschi con il sistema della cucina tradizionale. I menù devono uniformarsi alle abitudini alimentari prevalenti nell'utenza.

Art. 8 - CAM RISTORAZIONE

8.1. Il servizio di ristorazione deve essere conforme ai Criteri Ambientali Minimi di cui al D.M. 10 marzo 2020, Capitolo E, ed in particolare, a pena di risoluzione contrattuale, alle seguenti specifiche tecniche minime:

- Deve essere adottato un piano di prevenzione e gestione delle eccedenze alimentari, in conformità alla L. 19 agosto 2016, n. 166.
- Deve essere adottato un sistema di gestione ambientale per la prevenzione e gestione dei rifiuti da ristorazione.
- Il personale addetto alla ristorazione deve ricevere formazione specifica sui CAM.

8.2. Il mancato rispetto delle specifiche tecniche minime CAM di cui al precedente comma è soggetto al seguente regime sanzionatorio progressivo: al primo inadempimento accertato si applica la penale di cui all'art. 16, lett. e), del presente Capitolato; in caso di inadempimento reiterato (due o più episodi accertati nel corso di sei mesi), la Stazione Appaltante procede a diffida formale con assegnazione di un termine per l'adempimento non inferiore a quindici giorni; in caso di inadempimento persistente dopo la diffida, si procede alla risoluzione per grave inadempimento ai sensi dell'art. 122, comma 3, del D.Lgs. 36/2023.

8.3. Costituiscono inadempimenti strutturali che legittimano la risoluzione diretta senza previo iter di diffida l'assenza totale del piano di autocontrollo HACCP.

8.4. La tabella dietetica deve essere esposta nei locali di cucina e nella sala da pranzo, in conformità al D.P.R.S. 29 giugno 1988.

8.5. Qualora nel Disciplinare di gara sia stata prescritta l'iscrizione alla White List della Prefettura per la categoria "i-ter) ristorazione, gestione delle mense e catering" ai sensi dell'art. 1, commi 52, 52-bis e 53, della L. 6 novembre 2012, n. 190, l'Appaltatore deve mantenere tale iscrizione per tutta la durata del contratto. La perdita del requisito in corso di esecuzione costituisce grave inadempimento contrattuale.

8.6. L'Appaltatore deve rispettare la normativa vigente in materia di igiene e sicurezza alimentare (Reg. CE 852/2004, Reg. CE 178/2002) e predisporre e applicare un piano di autocontrollo HACCP.

Art. 9 - SERVIZIO DI PULIZIA E SANIFICAZIONE - CAM PULIZIA

9.1. L'Appaltatore deve garantire la pulizia e la sanificazione quotidiana e periodica di tutti gli ambienti della struttura.

9.2. L'Appaltatore deve predisporre un piano di pulizia e sanificazione che preveda almeno: a) pulizia giornaliera ordinaria di tutti gli ambienti; b) sanificazione periodica con cadenza programmata; c) interventi straordinari in caso di necessità.

9.3. I prodotti detergenti e i materiali per la pulizia devono essere conformi ai Criteri Ambientali Minimi di cui al D.M. 29 gennaio 2021, Allegato 1, come modificato dal D.M. 24 settembre 2021, ed in particolare:

- I prodotti per la pulizia ordinaria devono possedere l'Ecolabel UE o etichetta equivalente ISO Tipo I conforme alla norma UNI EN ISO 14024 (requisito minimo obbligatorio).
- Deve essere assicurata la formazione del personale addetto sull'uso corretto dei prodotti e sul dosaggio appropriato.

9.4. I prodotti e le attrezzature per il servizio di pulizia e sanificazione, conformi ai CAM di cui al comma 9.3, sono forniti dall'IPAB ai sensi dell'art. 12.

9.5. Il servizio di pulizia e sanificazione costituisce componente accessoria e strumentale del servizio di assistenza tutelare e socio-assistenziale di cui all'art. 5. La componente pulizie è parte integrante del servizio di gestione globale e non può qualificarsi come autonomo appalto di pulizie ai sensi della L. 25 gennaio 1994, n. 82. L'attività di pulizia e sanificazione è svolta dal personale addetto alle pulizie (livello A1 CCNL Cooperative Sociali) di cui all'art. 4, nell'ambito del monte ore ivi previsto, distinto dal personale di assistenza tutelare. L'Appaltatore deve garantire che le attività di pulizia ambientale e quelle di cura e igiene della persona non siano svolte contestualmente, né dal medesimo personale.

9.6. L'Appaltatore deve presentare, prima dell'avvio del servizio e come parte integrante del piano operativo di cui all'art. 12-bis, un dettagliato piano di pulizia e sanificazione che indichi: a) la tipologia e la frequenza degli interventi per ciascuna area della struttura; b) i prodotti e le attrezzature utilizzati; c) i protocolli di sanificazione adottati; d) l'organizzazione del personale addetto; e) le modalità di verifica e controllo interno. Il piano deve essere aggiornato ogni qualvolta intervengano variazioni significative.

9.7. La pulizia giornaliera comprende, per tutte le aree della struttura, le seguenti attività minime: a) arieggiamento dei locali; b) svuotamento dei cestini portarifiuti con sostituzione dei sacchetti e sanificazione dei contenitori; c) raccolta differenziata e conferimento ai punti di raccolta; d) spazzatura a umido dei pavimenti di tutti i locali e corridoi con successiva detersione con detergente e disinfettante; e) spolveratura a umido, ad altezza operatore, di arredi, tavoli, sedie, comodini, armadi, poltrone, intelaiature letti, spondine, lampade sopra letto, specchi, cristalli e punti di contatto comune (interruttori, pulsantiere, maniglie); f) rimozione di macchie e impronte da pavimenti, porte, porte a vetro, superfici verticali lavabili; g) lavaggio, disinfezione e deodorazione dei servizi igienici delle camere (sanitari, rubinetteria, porta salviette e accessori) con soluzione disinfettante e stracci dedicati, diversi per colore rispetto a quelli utilizzati per gli arredi; h) detersione e disinfezione dei servizi igienici e bagni comuni, comprensivi di docce, vasche e sanitari, almeno due volte al giorno; i) pulizia della sala da pranzo (scopatura, detersione pavimenti, passata a umido di sedie, tavoli, credenze, pareti lavabili, maniglie porte su entrambe le facce); j) lavaggio e disinfezione delle cabine ascensore; k) controllo e rifornimento dei distributori igienici (sapone, carta igienica, asciugamani); l) pulizia e sanificazione giornaliera di carrozzine, deambulatori, girelli e ogni altro ausilio per la mobilità in dotazione individuale agli ospiti, con particolare attenzione alle superfici di presa e di contatto.

9.8. La pulizia settimanale comprende le seguenti attività: a) pulizia marciapiedi esterni, cortili, arredi esterni (tavoli, sedie, panche), se esistenti; b) spolveratura a umido di superfici orizzontali di termosifoni, fan coil e davanzali interni; c) pulizia terrazze, balconi e davanzali esterni, se esistenti; d) pulizia ringhiere e corrimano scale; e) aspirazione e battitura pavimenti tessili, stuoie e zerbini; f) disincrostazione dei sanitari; g) detersione e disinfezione pareti rivestite a mattonelle o altra superficie lavabile nei servizi igienici.

9.9. La pulizia mensile comprende le seguenti attività, ripartibili nell'arco del mese: a) lavaggio di tutti i vetri, cristalli e simili, interni ed esterni, di finestre, finestrini, porte e portoni; b) pulizia delle plafoniere, lampadari, ventilatori a soffitto e altri punti luce (escluso smontaggio e rimontaggio); c) pulizia serramenti interni; d)

lucidatura maniglie, impugnature e ogni altro accessorio metallico; e) lavaggio o appropriato trattamento di poltrone, divani e superfici rivestite in tessuto; f) spolveratura termosifoni; g) pulizia scale antincendio; h) stacco tende con consegna in lavanderia e riposizionamento; i) sanificazione approfondita delle pareti lavabili; j) deragnatura; k) pulizia a fondo dei portoni di ingresso con lucidatura di ottoni, targhe, cornici, piastre, maniglie e zoccoli; l) pulizia infissi esterni, comprese superfici vetrose, cassonetti e davanzali esterni accessibili dall'interno.

9.10. La pulizia semestrale comprende le seguenti attività: a) lavaggio interno ed esterno di persiane, avvolgibili, serrande e simili; b) lavaggio interno ed esterno dei serramenti in lega leggera con prodotto sgrassante e successiva asciugatura; c) lavaggio termosifoni; d) lavaggio e disinfezione degli zerbini; e) detersione a fondo delle parti esterne degli arredi ad altezza uomo; f) spolveratura a umido delle parti alte degli arredi; g) pulizia dietro spostamento di mobili, arredi, attrezzature e radiatori.

9.11. Per ciascuna area della struttura, la sanificazione post-trasferimento o uscita dell'ospite, comprensiva di pulizia completa del posto letto, arredi, servizi igienici annessi e sostituzione della biancheria, deve essere effettuata prima dell'ingresso del nuovo ospite.

9.12. Prescrizioni operative: a) devono essere utilizzati stracci diversi per ambiente e distinti per colore per le pulizie separate degli arredi, dei lavabi, lavandini e delle altre installazioni igienico-sanitarie; b) dopo l'uso, i panni devono essere lavati, disinfettati e conservati asciutti; c) le soluzioni detergenti utilizzate devono essere cambiate frequentemente; d) la soluzione presente negli appositi contenitori per il lavaggio dei pavimenti deve essere frequentemente cambiata; e) gli orari per l'esecuzione degli interventi di pulizia devono essere stabiliti nel precipuo intento di evitare disturbo agli ospiti e garantire il normale svolgimento delle attività sanitarie e assistenziali.

9.13. L'Appaltatore assume, in qualità di "produttore" ai sensi della normativa vigente, la responsabilità connessa alla gestione di tutte le tipologie di rifiuti prodotti nella struttura, provvedendo alla raccolta differenziata e ponendo in essere tutti gli atti necessari per osservarne il corretto conferimento.

9.14. Sono a esclusivo carico dell'Appaltatore tutti gli oneri derivanti dagli interventi periodici di derattizzazione, deblattizzazione e disinfestazione, da eseguirsi nei locali interni e sulle aree esterne della struttura, con cadenza almeno trimestrale e ogniqualvolta si verifichino infestazioni. L'Appaltatore deve indicare nel piano operativo il dettaglio esecutivo di tali interventi.

Art. 10 - SERVIZIO DI LAVANDERIA E GUARDAROBA

10.1. L'Appaltatore deve garantire il servizio di lavanderia e stireria per tutta la biancheria piana e per gli indumenti personali degli ospiti. Il cambio della biancheria da letto deve avvenire con cadenza almeno bisettimanale e ogniqualvolta necessario.

10.2. La fornitura di biancheria piana, a carico dell'anziano ospitato, comprende: lenzuola, traverse impermeabilizzate, federe, nonché un congruo numero di asciugamani. Il cambio degli effetti lettereschi deve essere assicurato almeno una volta al giorno per ospiti incontinenti e ogniqualvolta necessario per ragioni igieniche. Il lavaggio deve avvenire con prodotti che permettano di abbattere la carica batteriologica anche a basse temperature. Gli effetti eventualmente mancanti o deteriorati devono essere prontamente reintegrati a cura e spese dell'IPAB.

10.3. Il servizio di guardaroba comprende la numerazione e l'etichettatura dei capi aggiunti a quelli in corredo, la cucitura, i rammenti della biancheria personale dell'ospite, la distribuzione della biancheria personale negli armadi delle camere e il cambio stagionale. Il materiale di consumo (detersivi, prodotti per la pulizia, etichette, sacchetti, scatole per la tenuta in ordine della biancheria) è a carico dell'Appaltatore.

Art. 11 - SEGRETARIATO SOCIALE

11.1. L'Appaltatore deve garantire il servizio di segretariato sociale comprendente: a) accoglienza e informazione degli ospiti e dei familiari; b) gestione della documentazione amministrativa degli ospiti; c) rapporti con gli enti previdenziali e assistenziali; d) tenuta dei registri obbligatori.

11.2. L'Appaltatore deve favorire i rapporti degli ospiti con i propri familiari, amici e conoscenti all'interno della struttura, e organizzare, in collaborazione con l'Ente e il volontariato, iniziative ricreative all'interno e all'esterno della struttura.

PARTE III - OBBLIGHI DELL'APPALTATORE E RIPARTIZIONE ONERI

Art. 12 - RIPARTIZIONE DEGLI ONERI TRA ENTE E APPALTATORE

12.1. ONERI A CARICO DELLA STAZIONE APPALTANTE: a) Utenze di acqua, energia elettrica e gas metano/GPL relative ai locali della struttura. L'Appaltatore è nondimeno tenuto a garantire un utilizzo diligente,

razionale e sostenibile di tutte le utenze messe a disposizione, adottando ogni accorgimento idoneo a prevenire sprechi e consumi anomali. A tal fine, l'Appaltatore segnala tempestivamente al DEC qualsiasi anomalia, guasto o malfunzionamento degli impianti che possa determinare un incremento ingiustificato dei consumi. In caso di consumi eccedenti i parametri medi storici della struttura, documentati dall'IPAB su base trimestrale, e riconducibili a condotte negligenti o omissive dell'Appaltatore, la Stazione Appaltante si riserva di addebitare i maggiori costi accertati mediante compensazione sui corrispettivi dovuti previo contraddittorio tra le parti. b) Tassa sui rifiuti (TARI) relativa alla struttura. c) Manutenzione straordinaria degli immobili, degli impianti e delle attrezzature di proprietà dell'Ente, intesa ai sensi dell'art. 3, comma 1, lett. b), del D.P.R. 6 giugno 2001, n. 380. d) Arredi e attrezzature di proprietà dell'Ente come risultanti dall'inventario allegato al verbale di consegna. e) Manutenzione ordinaria degli immobili, degli impianti (ivi compreso l'impianto ascensore), degli arredi e delle attrezzature di proprietà dell'Ente. f) Materie prime alimentari per il servizio di ristorazione. g) Biancheria piana (fornitura, lavaggio, stiratura, sostituzione per usura). h) Prodotti per il servizio di pulizia e sanificazione conformi ai Criteri Ambientali Minimi di cui all'art. 9. i) Attrezzature e macchinari per il servizio di pulizia e sanificazione. j) Materiale per medicazione e dispositivi medici per l'attività infermieristica.

12.2. ONERI A CARICO DELL'APPALTATORE: a) Utenze di telefonia fissa e mobile e connessione internet relative al servizio. b) Derattizzazione e disinfestazione. c) Smaltimento rifiuti speciali sanitari. d) Eventuali attrezzature aggiuntive per la cucina. e) Indumenti di lavoro e dispositivi di protezione individuale (DPI) per tutto il personale, ivi compresi guanti monouso, ai sensi del D.Lgs. 81/2008. f) Ogni ulteriore onere espressamente indicato nel presente Capitolato come a carico dell'Appaltatore.

12.3. ONERI A CARICO DELL'OSPITE: a) Presidi per l'incontinenza. b) Farmaci. c) Biancheria piana.

Art. 13 - OBBLIGHI GENERALI

13.1. L'Appaltatore è tenuto all'osservanza di tutte le leggi, regolamenti e normative vigenti in materia di lavoro, previdenza, assistenza, sicurezza e igiene del lavoro, nonché alla piena applicazione del CCNL Cooperative Sociali (codice CNEL: T151) e dei relativi accordi integrativi territoriali, ovvero di un CCNL equivalente ai sensi dell'art. 11, comma 4, del D.Lgs. 36/2023.

13.2. Le prestazioni di assistenza tutelare diretta agli ospiti di cui all'art. 5 del presente Capitolato non sono subappaltabili, in ragione della natura fiduciaria e personalissima del rapporto assistenziale, ai sensi dell'art. 119, comma 2, terzo periodo, del D.Lgs. 36/2023 e in coerenza con l'art. 4.3 del Disciplinare di gara.

13.3. L'Appaltatore si impegna al rispetto degli obblighi in materia di tracciabilità dei flussi finanziari di cui alla L. 13 agosto 2010, n. 136 e ss.mm.ii.

13.4. A nessun titolo l'Appaltatore potrà richiedere agli ospiti o ai familiari somme per il mantenimento all'interno della struttura e per le prestazioni oggetto del presente appalto.

13.5. L'Appaltatore può avvalersi di volontari a supporto dell'attività assistenziale, nel rispetto del D.Lgs. 3 luglio 2017, n. 117 (Codice del Terzo Settore). I volontari **non possono** essere impiegati in via sostitutiva rispetto ai parametri di impiego degli operatori previsti dallo standard di dotazione. La loro presenza deve essere complementare, gratuita e con adeguata copertura assicurativa.

13.6. L'Appaltatore, prima dell'avvio del servizio, è tenuto a elaborare un piano operativo - programma di lavoro, nel quale descrivere dettagliatamente i criteri operativi e tecnici esecutivi del servizio offerto. Il piano operativo deve essere sottoposto al DEC per la necessaria approvazione e deve contenere: a) un dettaglio delle prestazioni di assistenza infermieristica, tutelare e socio-assistenziale con descrizione della tipologia degli interventi e relativa frequenza giornaliera, settimanale e mensile; b) il menù giornaliero con riparto per stagionalità; c) una descrizione di tutte le attività alberghiere, con particolare riguardo ai servizi di pulizia e sanificazione e a tutti gli altri settori che richiedono modalità di intervento programmate e periodiche, con indicazione di tipologia e frequenza; d) l'organico del personale e le presenze ripartite nei turni di servizio con il monte ore settimanale.

13.7. Il personale dell'Appaltatore è tenuto all'osservanza del segreto d'ufficio su fatti e circostanze concernenti l'organizzazione e il funzionamento della struttura, i dipendenti, gli ospiti e i loro familiari, di cui sia venuto a conoscenza nell'espletamento del servizio. Il personale deve astenersi durante l'orario di servizio dal ricevere visite o intrattenersi, anche telefonicamente, con familiari e conoscenti, salvo i casi di urgenza. Il personale deve consegnare immediatamente alla Stazione Appaltante gli oggetti o documenti rinvenuti, qualunque ne sia il valore o lo stato, e deve astenersi dal richiedere o accettare compensi o regalie da parte degli ospiti o dei loro familiari.

Art. 14 - POLIZZA ASSICURATIVA E RESPONSABILITÀ CIVILE

14.1. L'Appaltatore deve stipulare e mantenere per tutta la durata del contratto, con decorrenza dalla data di avvio del servizio:

- Polizza assicurativa per la responsabilità civile verso terzi (RCT) e verso i prestatori d'opera (RCO), con massimale non inferiore a euro 3.000.000,00 (tremilioni/00) per sinistro e non inferiore a euro 6.000.000,00 (seimilioni/00) in aggregato annuo.

14.2. Il servizio di cui in argomento prevede l'erogazione di prestazioni socio-sanitarie, in quanto dotato di servizio infermieristico e di prestazioni assistenziali integrate con prestazioni sanitarie. La polizza RCT/RCO dell'Appaltatore deve pertanto essere adeguata alle previsioni della L. 8 marzo 2017, n. 24 (Legge Gelli-Bianco) e del D.M. 15 dicembre 2023, n. 232 (in vigore dal 16 marzo 2024), ed in particolare deve prevedere:

- Copertura della responsabilità professionale degli esercenti le professioni sanitarie operanti per conto dell'Appaltatore (infermieri, fisioterapisti, e altre figure sanitarie);
- Massimali non inferiori a quelli previsti dall'art. 4, comma 1, del D.M. 232/2023 per le strutture sociosanitarie non chirurgiche (euro 2.000.000 per sinistro, euro 6.000.000 in aggregato annuo come minimo di legge; i massimali di cui al comma 13.1, lett. a), sono già conformi a tali minimi);
- Rinuncia da parte dell'assicuratore al diritto di recesso per sinistro, sia in vigenza contrattuale che nel periodo di ultrattività;
- Copertura per violazione colposa di obblighi formativi previsti dalla legge da parte degli esercenti la professione sanitaria;
- Disciplina della solidarietà passiva e dell'azione di rivalsa nei confronti dell'esercente la professione sanitaria ammessa solo in caso di dolo o colpa grave, secondo le modalità e i termini di cui agli artt. 9 e 13 della L. 24/2017;
- Efficacia temporale in regime "claims made" con retroattività non inferiore a 10 (dieci) anni dalla data di decorrenza della polizza e ultrattività non inferiore a 10 (dieci) anni dalla data di cessazione dell'attività o del contratto, ai sensi dell'art. 11, commi 1 e 2, della L. 24/2017;
- Estensione della retroattività e dell'ultrattività anche a favore degli eredi del Contraente/Assicurato o del danneggiato.

14.3. L'Appaltatore deve produrre alla Stazione Appaltante, prima dell'avvio del servizio, copia della polizza e delle eventuali appendici di adeguamento alla Legge Gelli-Bianco, unitamente alla quietanza di pagamento del premio, che preveda espressamente la piena tutela per qualsivoglia sinistro dovesse verificarsi nell'esecuzione delle suddette attività. I rischi non coperti dalla predetta Polizza, nonché gli scoperti e le franchigie, si intendono a carico esclusivo dell'esecutore.

14.4. Nell'esecuzione del servizio, l'esecutore è responsabile dell'osservanza delle pertinenti disposizioni in materia di prevenzione, protezione, sicurezza, salute e igiene del lavoro, prevenzione incendi.

14.5. Il contraente, nell'esecuzione delle prestazioni oggetto del contratto, assume in proprio ogni responsabilità per qualsiasi danno causato a persone o beni dello stesso gestore, dell'Ente Committente o di terzi, manlevando e mantenendo indenne l'Ente Committente da qualsiasi azione di responsabilità eventualmente promossa nei confronti di quest'ultima in ragione di inadempimenti direttamente e indirettamente connessi all'esecuzione dell'appalto.

14.6. Il gestore deve, inoltre, segnalare immediatamente al Committente, con nota scritta a mezzo P.E.C., tutte le situazioni che possano ingenerare pericolo all'incolumità di terzi che si siano verificate durante lo svolgimento delle attività, nonché qualsiasi tipo di infortunio verificatosi.

Art. 15 - REVISIONE PREZZI - CLAUSOLA CONTRATTUALE

15.1. La revisione dei prezzi opera secondo il meccanismo definito all'art. 12 del Disciplinare di gara.

15.2. La verifica della sussistenza delle condizioni per l'attivazione della revisione è effettuata dalla Stazione Appaltante con cadenza annuale, con riferimento alla data di stipula del contratto.

15.3. Il conguaglio derivante dalla revisione è applicato alle fatture relative alle prestazioni eseguite nel periodo successivo al superamento della soglia e liquidato con la prima fattura utile.

PARTE IV - DISCIPLINA ECONOMICA E CONTRATTUALE

Art. 16 - CORRISPETTIVO, FATTURAZIONE E PAGAMENTI

16.1. Il corrispettivo è determinato sulla base della tariffa *pro die pro capite* offerta in sede di gara, moltiplicata per il numero degli ospiti effettivamente presenti ciascun giorno, come risultante dal registro delle presenze giornaliero.

16.2. La Stazione Appaltante corrisponde all'Appaltatore il corrispettivo dovuto con cadenza mensile posticipata, subordinatamente alla positiva verifica di conformità da parte del Direttore dell'esecuzione del contratto, previa presentazione di regolare fattura elettronica.

16.3. L'Appaltatore, ai fini della verifica di cui al comma precedente, trasmette al Direttore dell'esecuzione del contratto, entro il quinto giorno lavorativo del mese successivo a quello di riferimento, la seguente documentazione: a) prospetto riepilogativo delle presenze giornaliere degli ospiti, sottoscritto dal coordinatore della struttura; b) elenco nominativo del personale effettivamente impiegato nel mese di riferimento, con indicazione della qualifica, del livello contrattuale e delle ore lavorate; c) cedolini paga del personale impiegato, con oscuramento dei dati eccedenti rispetto alle finalità di verifica ai sensi dell'art. 5, par. 1, lett. c), del Regolamento (UE) 2016/679.

16.4. Il Direttore dell'esecuzione del contratto effettua la verifica di conformità delle prestazioni rese nel periodo di riferimento ai sensi e per gli effetti dell'art. 36 dell'Allegato II.14. All'esito positivo della verifica, il DEC emette il certificato di verifica di conformità e lo trasmette al RUP.

16.5. Il pagamento è effettuato previa acquisizione della fattura elettronica, all'esito positivo dell'iter di verifica di conformità di cui al comma precedente, e previa verifiche di legge previste.

16.6. Sull'importo netto progressivo delle prestazioni è operata una ritenuta dello 0,50 per cento ai sensi dell'art. 11, comma 6, del D.Lgs. 36/2023; le ritenute possono essere svincolate in sede di liquidazione finale, dopo l'approvazione della verifica di conformità di cui all'art. 116 del D.Lgs. 36/2023, previo rilascio del DURC.

Art. 17 - PENALI

17.1. In caso di inadempimento o inesatto adempimento delle obbligazioni contrattuali, fatte salve le ipotesi di risoluzione di cui all'articolo seguente, la Stazione Appaltante applica le penali di seguito indicate, previa contestazione scritta trasmessa via PEC. L'appaltatore presenta le proprie controdeduzioni scritte entro 5 giorni dalla ricezione della contestazione. Decorso inutilmente tale termine, ovvero qualora le controdeduzioni non siano ritenute idonee a giustificare l'inadempimento, la penale è applicata in misura automatica mediante detrazione sul primo pagamento utile.

Le penali si applicano per ciascun inadempimento riscontrato e non sono cumulabili con il risarcimento del maggior danno, ferma la facoltà della Stazione Appaltante di agire per il risarcimento ove il danno ecceda l'importo della penale applicata. Il totale delle penali applicate non può superare il 10% dell'importo contrattuale complessivo; al superamento di tale soglia la Stazione Appaltante ha facoltà di risolvere il contratto.

17.2. Inadempimenti di gravità elevata --- penale dal 3% al 5% dell'importo contrattuale mensile per ciascun inadempimento:

- mancato rispetto della dotazione di personale minima come indicata all'art. 4, per ciascun giorno di accertata violazione;
- mancata erogazione del servizio di assistenza tutelare, anche parziale, per cause imputabili all'appaltatore;
- mancata erogazione del servizio di ristorazione o somministrazione pasti, anche parziale, per cause imputabili all'appaltatore;
- violazione delle procedure HACCP di cui al Regolamento CE n. 852/2004, accertata dall'autorità sanitaria competente o dal DEC;
- impiego di personale privo dei requisiti professionali prescritti dal Capitolato Speciale o dalla normativa vigente.

17.3. Inadempimenti di gravità media --- penale dal 1% al 3% dell'importo contrattuale mensile per ciascun inadempimento:

- mancata sostituzione del personale assente entro 24 ore dalla comunicazione dell'assenza, con conseguente riduzione delle unità operative al di sotto degli standard minimi;
- mancato rispetto del piano di pulizia e sanificazione, per ciascun inadempimento documentato dal DEC;
- mancato aggiornamento o mancata applicazione del piano HACCP a seguito di variazioni organizzative rilevanti;
- mancato rispetto delle tabelle dietetiche approvate dall'autorità sanitaria, per ciascun episodio documentato.

17.4. Inadempimenti di gravità lieve --- penale dallo 0,5 per mille al 5 per mille dell'importo contrattuale mensile per ciascun inadempimento:

- omessa o tardiva comunicazione al DEC di variazioni del personale impiegato rispetto all'organico dichiarato in offerta;
- mancata conformità ai criteri ambientali minimi obbligatori di cui al Capitolato Speciale per la componente pulizia e sanificazione, per ciascun inadempimento documentato;

- mancata tenuta o aggiornamento dei registri di formazione del personale rispetto al monte ore dichiarato in offerta.

17.5. L'applicazione delle penali non pregiudica il diritto della Stazione Appaltante al risarcimento dell'eventuale danno ulteriore.

Art. 18 - RISOLUZIONE, RECESSO E CONTINUITÀ DEL SERVIZIO

18.1. Per le ipotesi di risoluzione del contratto si applicano le disposizioni degli artt. 122 e 122-bis del D.Lgs. 36/2023.

18.2. Costituiscono in ogni caso grave inadempimento che legittima la risoluzione: a) la sospensione o l'abbandono ingiustificato del servizio; b) gravi e reiterate violazioni degli standard assistenziali; c) il mancato rispetto degli obblighi retributivi e contributivi nei confronti del personale; d) la perdita dei requisiti di partecipazione; e) la sopravvenienza di informazione antimafia interdittiva; f) il reiterato mancato rispetto delle norme CAM.

18.3. Per il recesso si applicano le disposizioni dell'art. 123 del D.Lgs. 36/2023.

18.4. In caso di risoluzione o recesso, l'Appaltatore è tenuto a garantire il prosieguo del servizio senza soluzione di continuità sino al subentro del nuovo affidatario e segnatamente per il periodo strettamente necessario a tale subentro, alle medesime condizioni contrattuali.

Art. 19 - VERIFICA DI CONFORMITÀ E CONTROLLI

19.1. La Stazione Appaltante, tramite il DEC, effettua verifiche periodiche e senza preavviso sulla regolare esecuzione del servizio.

19.2. Le verifiche di conformità in corso di esecuzione sono effettuate con cadenza mensile.

Art. 20 - TRATTAMENTO DEI DATI PERSONALI

20.1. L'Appaltatore è designato quale Responsabile del trattamento dei dati personali degli ospiti e dei loro familiari, ai sensi dell'art. 28 del Regolamento UE 2016/679, limitatamente alle operazioni di trattamento strettamente necessarie all'esecuzione del contratto.

20.2. L'Appaltatore si impegna a: a) trattare i dati personali soltanto su istruzione documentata della Stazione Appaltante; b) garantire che le persone autorizzate al trattamento si siano impegnate alla riservatezza; c) adottare tutte le misure di sicurezza richieste dall'art. 32 del GDPR; d) restituire o cancellare tutti i dati personali al termine del contratto, salvo obblighi di legge.

Art. 21 - BENI, INVENTARIO E CONSEGNA DELLA STRUTTURA

21.1. La struttura, comprensiva degli immobili, degli impianti e degli arredi di proprietà dell'Ente, è consegnata all'Appaltatore mediante verbale di consegna redatto in contraddittorio, con allegato inventario dei beni mobili. Tutti i locali, nello stato di fatto e di diritto in cui versano, compresi quelli adibiti a cucina e le relative attrezzature, sono concessi in comodato d'uso.

21.2. L'Appaltatore è tenuto alla custodia e alla buona conservazione dei beni consegnati, utilizzandoli esclusivamente per le finalità del servizio. Al termine del contratto, i beni devono essere restituiti nelle medesime condizioni risultanti dal verbale di consegna, salva la normale usura.

21.3. Quanto concesso in uso deve essere utilizzato esclusivamente per le attività previste nel presente capitolato d'oneri.

21.4. Tutte le eventuali opere addizionali, pur autorizzate, restano alla scadenza contrattuale in proprietà dell'IPAB, senza che l'appaltatore possa pretendere alcunché.

L'IPAB non risponde degli eventuali danni derivanti dall'uso improprio o scorretto dei locali, degli impianti, per come consegnati, a carico di terzi o delegati dell'aggiudicataria, che resta la sola e unica responsabile. L'appaltatore si obbliga a custodire con massima cura e diligenza quanto concesso in uso.

Art. 22 - DISPOSIZIONI FINALI

22.1. Per quanto non espressamente previsto dal presente Capitolato, si applicano le disposizioni del D.Lgs. 36/2023, le Condizioni Generali del MEPA (Allegato A), il Codice Civile e le altre norme vigenti in materia.

22.2. Il Foro competente per le controversie derivanti dall'esecuzione del presente contratto è quello di Agrigento.

22.3. Le spese contrattuali, di bollo e di registro, se dovute, sono a carico dell'Appaltatore.

Luogo e data: [_____]

Il Responsabile Unico del Progetto
Patrizia Gueli