

**CAPITOLATO PRESTAZIONALE GESTIONE GLOBALE DELLA
CASA DI RIPOSO "PALAZZO CALIGARIS" DIFONTANETTO PO**

**(PRESIDIO RESIDENZIALE SOCIO-ASSISTENZIALE PER ANZIANI
AUTOSUFFICIENTI E NON AUTOSUFFICIENTI)**

(C.I.G. N. 9727600D74)

Art. 1 - OGGETTO DELL’AFFIDAMENTO
Art. 2 - DESCRIZIONE DELLA STRUTTURA
Art. 3 - AVVIO, DURATA, VALORE DELLA CONCESSIONE
Art. 4 - CONSEGNA E RICONSEGNA DELLA STRUTTURA
Art. 5 - AUTORIZZAZIONI - DATI RELATIVI ALLA STRUTTURA - DETERMINAZIONE RETTE E TARIFFE
Art. 6 - PRESTAZIONI E SERVIZI OFFERTI DALLA STRUTTURA
Art. 7 - REGOLAMENTO
Art. 8 - PRINCIPIO DI TRASPARENZA E COINVOLGIMENTO DELL'UTENZA
Art. 9- TIPOLOGIA DEL PERSONALE
Art. 10- QUALIFICAZIONE / FORMAZIONE DEL PERSONALE
Art. 11 - DOVERI DEL PERSONALE
Art. 12 - GESTIONE DEL PERSONALE
Art. 13 - NORME A TUTELA DEL PERSONALE
Art. 14 - TUTELA DELLA SALUTE E DELLA SICUREZZA SUI LUOGHI DI LAVORO
Art. 15 - DISPOSIZIONI SANITARIE
Art. 16 - RAPPRESENTANTE DEL CONCESSIONARIO
Art. 17 - CONTROLLI
Art. 18 - ASSEGNAZIONE DEI POSTI NELLE SEZIONI RA/RSA
Art. 19 - RETTA RA/RSA
Art. 20 - DEGENZE TEMPORANEE
Art. 21 - PRESTAZIONI DEL CONCESSIONARIO NEI CONFRONTI DI UTENTI ESTERNI
Art. 22 - ONERI E RESPONSABILITA' DEL CONCESSIONARIO
Art. 23 - ONERI A CARICO DEL CONCEDENTE
Art. 24 - PIANO FINANZIARIO - RIDEFINIZIONE ONERI CONTRATTUALI - MODIFICHE DEL CONTRATTO
Art. 25 - VINCOLO GIURIDICO - GARANZIA DEFINITIVA - STIPULA DEL CONTRATTO
Art. 26- PENALITA'
Art. 27 - SUBCONCESSIONE
Art. 28 - DECADENZA
Art. 29 - REVOCA DELLA CONCESSIONE - RISOLUZIONE DEL CONTRATTO
Art. 30 - INTERRUZIONE DEL SERVIZIO
Art. 31 - ONERI ED OBBLIGHI ULTERIORI A CARICO DEL CONCESSIONARIO
Art. 32 - COOPERAZIONE
Art. 33- SERVIZI AGGIUNTIVI
Art. 34- RISERVATEZZA DELLE INFORMAZIONI
Art. 35 - SPESE
Art. 36 - INEFFICACIA DI CLAUSOLE E/O PATTI AGGIUNTIVI
Art. 37- DOMICILIO DEL CONCESSIONARIO
Art. 38 - REVISIONE DELLE RETTE
Art. 39 - DISPOSIZIONI FINALI
Art. 40 - CONTROVERSIE
Art. 41 - RAPPORTI TRA COMUNE E CONCESSIONARIO
Art. 42 - IMPIANTI

PREMESSA

Il Comune, nell'assolvimento del proprio ruolo di garante della risposta ai bisogni sociali della comunità locale di competenza, per assicurare la qualità e l'accessibilità territoriale ed economica di tali risposte, può adottare soluzioni operative, gestionali e organizzative diverse, comunque orientate allo sviluppo della massima sinergia fra gli interventi e al più efficace funzionamento della rete dei servizi, riservandosi la gestione diretta o indiretta tramite concessione.

Il Comune di Fontanetto Po intende esternalizzare e, dunque, individuare - previa gara - un soggetto cui affidare in concessione a gestione del Presidio Socio-Assistenziale "Palazzo Caligaris" per persone anziane autosufficienti e non autosufficienti (di seguito anche la "Struttura" o il "Presidio"). Il Concessionario dovrà gestire la Struttura, come previsto dalla normativa nazionale e regionale, per erogare prioritariamente ai cittadini residenti nel territorio comunale un servizio residenziale e le prestazioni specificate nel presente capitolato.

Attraverso la Struttura - a carattere residenziale, destinata a persone anziane autosufficienti e non autosufficienti, prive dei familiari di sostegno o che non sono più in grado di far fronte ai propri bisogni, che non richiedono interventi sanitari continuativi - l'Amministrazione comunale concorre al potenziamento della rete infrastrutturale di servizi per anziani del territorio ed è convenzionata con l'ASL "TO4" per i posti letto necessari.

Secondo gli indirizzi regionali, le strutture residenziali devono essere parte delle comunità locali in cui sono inserite, muoversi nell'ambito della comunità locale stessa, tessendo reti di relazione proprie, eventualmente sviluppando ulteriori capacità di offerta che arrecano un valore aggiunto.

Il rapporto di concessione - caratterizzato dalla sostituzione del Concessionario alla Pubblica amministrazione nell'erogazione del servizio, ossia nello svolgimento dell'attività diretta al soddisfacimento dell'interesse collettivo - permette di realizzare un valore aggiunto in termini economici e sociali in quanto al Concessionario non viene riconosciuto un prezzo per la prestazione ma esclusivamente il diritto ad ottenere la remunerazione dell'attività svolta attraverso la gestione del servizio per un periodo di durata sufficiente ad ammortizzare gli investimenti e remunerare le spese sostenute.

L'Amministrazione mantiene a proprio carico la manutenzione straordinaria della Struttura, a fronte del canone annuo di locazione percepito dal Concessionario, con un incremento di valore immobiliare al termine del periodo di concessione, mentre il Concessionario ha interesse a svolgere e sviluppare al meglio le prestazioni, perché dalla sua capacità di ottimizzare il servizio dipende l'entità della propria remunerazione.

Art. 1 - OGGETTO DELL’AFFIDAMENTO

Il Comune di Fontanetto Po, sulla base: degli indirizzi resi dal Consiglio Comunale con D.C.C. n. 22 del 29/09/22 e D.C.C. n. 9 del 16/2/2023 e delle determinazioni assunte dalla Giunta Comunale con D.G.C.n.108 del 03/10/22 e con D.G.C. n 32 del 23/03/2023 e della determinazione a contrarre n. 25 del 23/03/2023 del Responsabile dell’Area Organizzazione Generale dell’Amministrazione intende affidare in concessione, i sensi degli artt. 30 e 164-178 del Codice degli appalti - D.L.vo n. 50/2016 (di seguito “Codice”), la gestione del Presidio Residenziale Socio - Assistenziale per anziani autosufficienti (R.A.) e non autosufficienti (R.S.A.) - Casa di Riposo “Palazzo Caligaris” – sita in via G. Marconi, 4 – Fontanetto Po e, in appalto, il servizio di ristorazione scolastica a ridotto impatto ambientale ai sensi del pan gpp ed in conformità ai criteri ambientali minimi approvati con D.M. n. 65 del 10-03-2020, con le modalità previste dal relativo capitolato cui si fa rinvio.

Per consentire l'assolvimento delle prestazioni contrattuali il Comune mette a disposizione del Concessionario, in comodato precario, la Struttura e le attrezzature fisse e mobili già in essa installate nello stato di conservazione in cui si trovano e come risultanti dall’inventario allegato.

Per l’utilizzo della Struttura il Concessionario dovrà corrispondere un canone annuo non inferiore a €. 40.000,00 (quarantamila/00) IVA esclusa (importo a base di gara soggetto a rialzo).

Il canone, come determinato sulla base dell’offerta, sarà soggetto a rivalutazione periodica in base all’aumento del costo della vita rilevato dall’Istat riguardante l’anno solare precedente.

Art. 2 - DESCRIZIONE DELLA STRUTTURA

La Struttura è ubicata in Fontanetto Po (VC), Via Marconi 4, in posizione favorevole in quanto adiacente ad abitazioni private e servizi pubblici (Uffici Comunali, Ufficio postale e punti di vendita commerciali), che facilitano le relazioni sociali.

L'edificio si sviluppa su tre piani, descritti nella PLANIMETRIA, ALLEGATO A, al presente capitolato.

Nel piano terra sono situati e funzionanti i seguenti locali (entrando dal porticato di via Marconi):

Ala destra:

- a) soggiorno-sala pranzo;
- b) vano scala, corridoio, wc comuni;
- c) ascensore;
- d) disimpegno;
- e) cucina;
- f) spogliatoio-wc;
- g) dispensa
- h) lavanderia;
- i) vano caldaia.

Ala sinistra:

- a) cappella;
- b) ufficio e wc;
- c) ambulatorio medico - wc;
- d) sala attesa - wc;

- e) palestra;
- f) vano scala, ascensore, disimpegno;
- g) deposito materiale;
- h) vano e disposizione;
- i) deposito biancheria sporca;
- l) camera mortuaria;
- m) garage.

Nel primo piano:

Nucleo da 20 posti:

Ala vecchia:

- a) 5 camere da 2 posti con annesso bagno (R.S.A.);
- b) 1 vano per biancheria pulita;
- c) infermeria con annesso bagno;
- d) bagno assistito;
- e) soggiorno;
- f) vano scala, corridoio, ascensore;
- g) vano deposito medicinali;
- l) terrazzo.

Ala nuova:

n. 5 camere da 2 posti di cui 4 con bagno in comune e n. 1 con bagno proprio;
corridoio, disimpegno, soggiorno;
vano scala, ascensore;

Nel piano secondo:

Nucleo da 20 posti:

Ala vecchia:

n. 3 camere da 2 posti con annesso bagno;
n. 2 camere da 3 posti con annesso bagno;
n. 1 bagno assistito;
soggiorno;
bagno comune;
vano scala, corridoio, disimpegno;
ascensore;
vano deposito materiale per pulizie.

Ala nuova:

n. 4 camere da 2 posti di cui 3 con bagno in comune e
n. 1 camera singola con bagno proprio;
disimpegno, soggiorno;
vano scala, ascensore;
terrazzino.

L' accesso alla Struttura è costituito da portoncino e ingresso da Via Marconi n. 4.
E' presente un secondo accesso, con cancello (passo carraio) e cancelletto pedonale, da Via San Rocco.
La Struttura è dotata di portico ed ampia area verde.

Al piano terra sono presenti la camera mortuaria, il locale deposito biancheria sporca, la lavanderia/stenditoio e la cappella.

Impianti:

La Struttura è dotata di:

- centrale termica con caldaia centralizzata per la fornitura del riscaldamento;
- cucina centralizzata.

La cucina è destinata alla preparazione delle giornate alimentari per gli ospiti del Presidio e per utenti esterni.

La Struttura e i suoi locali devono essere utilizzati esclusivamente per l'organizzazione e alla gestione del Presidio, come sotto indicato:

- 1) Nucleo R.S.A con capienza di n. 31 posti letto per anziani non autosufficienti;
- 2) Nucleo R.A. con capienza di n. 9 posti letto per anziani autosufficienti;
- 3) Cucina centralizzata da destinarsi al servizio di mensa per gli ospiti del Presidio, per anziani residenti sul territorio del Comune di Fontanetto Po, per i parenti degli ospiti o per persone preventivamente autorizzate dall'Amministrazione Comunale e per utenti esterni.

Il Presidio offre i servizi descritti all'art. 6.

Art. 3 - AVVIO, DURATA, VALORE DELLA CONCESSIONE

La durata della concessione è fissata in anni 5 (cinque), decorrenti dalla stipula del contratto.

Se richiesto dalla Stazione Appaltante, il Concessionario si impegna ad attivare i servizi a partire dalla comunicazione di aggiudicazione, anche in pendenza della sottoscrizione del contratto. in conformità all'art. 32 D.lgs. 50/2016.

E' facoltà del Comune, nelle more dell'espletamento del nuovo affidamento, disporre una proroga tecnica per il periodo strettamente necessario a consentire l'insediamento del Concessionario subentrante.

L'affidamento del servizio di refezione scolastica, secondo le prescrizioni del relativo capitolato, ha analoga durata, con possibilità di proroga tecnica per analogo periodo se tale facoltà viene esercitata per i servizi oggetto della concessione.

Considerate la durata della concessione, il valore della concessione, ai sensi dell'art. 167 D. lgs 50/2016 è stimato in €. **4.565.000,00**, oltre a IVA.

Nella stima del valore della Concessione è stato computata anche la facoltà di proroga tecnica stimata in mesi 6, di cui sopra in quanto trattasi di procedura ascrivibile ai servizi di cui all'allegato IX del Codice.

Art. 4 - CONSEGNA E RICONSEGNA DELLA STRUTTURA

Il Comune si impegna a consegnare al Concessionario l'edificio in condizioni di idoneità strutturale per operare secondo le prescrizioni di legge relative al funzionamento dei presidi socio -assistenziali, nonché fornito di tutti gli arredi, attrezzature e dotazioni necessari per lo svolgimento delle attività residenziali. Prima dell'inizio della concessione, la cui decorrenza è definita al precedente art. 3, sarà redatto, in contraddittorio tra le Parti, verbale nel quale saranno elencate le attrezzature di cui sopra, con la precisazione per ognuna di esse degli elementi caratteristici funzionali.

Tale verbale farà parte integrante dei documenti contrattuali.

Fermo quanto detto, i materiali, i prodotti e le attrezzature richiesti dalla vigente normativa di settore per l'autorizzazione al funzionamento e quant'altro necessario per l'espletamento dei servizi in concessione sono a carico del Concessionario, compresa la manutenzione delle attrezzature messe a disposizione dal Comune e la loro sostituzione in caso di usura.

Un anno prima della scadenza della concessione verrà effettuata, in contraddittorio, una visita ispettiva per verificare lo stato manutentivo della Struttura. Nel caso venissero riscontrate carenze, il Concessionario dovrà provvedere immediatamente alla loro eliminazione in modo da restituire l'immobile in uno stato di manutenzione adeguato.

Non è considerato danno la normale usura secondo il corretto utilizzo.

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

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

La riconsegna verrà effettuata previo verbale stilato in contraddittorio con il Concessionario.

Art. 5 - AUTORIZZAZIONI- DATI RELATIVI ALLA STRUTTURA - DETERMINAZIONE RETTE E TARIFFE

1. L'immobile, di proprietà del Comune, è in possesso dei requisiti strutturali e funzionali previsti dalla vigente normativa, come da autorizzazione al funzionamento, rilasciata dall'A.S.L. TO 4, con determina del Direttore Generale n. 597 del 10/09/2004 e successiva determina n. 666 del 05/10/12 avente ad oggetto "*Presidi per anziani ubicati nel territorio dell'Asl TO 4 autorizzati al funzionamento come R.A.F. in regime definitivo: conversione in R.S.A. ai sensi della D.G.R. 30/07/12 n. 45-4248. Recepimento dei verbali della Commissione di Vigilanza sui Presidi Socio - Assistenziali, Socio-Educativi e Socio - Sanitari*", quale R.S.A per n. 31 posti letto e quale R.A. n. 9 posti letto.

La titolarità dell'autorizzazione al funzionamento del Presidio Socio-Assistenziale "Palazzo Caligaris" è stata trasferita al legale rappresentante del Concessionario uscente - Cooperativa Sociale a.r.l. - Punto Service.

Tale autorizzazione, se richiesto dalla ASL "TO 4", verrà trasferita al Concessionario subentrante, il quale avrà l'onere delle procedure finalizzate al mantenimento dei requisiti per l'accreditamento.

L'ottenimento di tutte le ulteriori autorizzazioni necessarie al funzionamento (autorizzazione sanitaria per la preparazione pasti ecc.) così come previste dalla normativa nazionale, regionale e dai regolamenti locali vigenti è a carico del Concessionario.

2. La presenza media (saturazione) negli ultimi 4 anni è stata la seguente.

Anno 2019: 36 ospiti

Anno 2020 : 31,54 ospiti

Anno 2021 : 28,45 ospiti

Anno 2022: 30,30 ospiti

Di seguito il prospetto presenze/giornate fatturate, anno 2022, in base a provenienza e livello di intensità erogata.

Le sigle corrispondono ai livelli di intensità assistenziale di cui alla D.G.R. 30.07.2012, n. 45-4248.

	OSPITI RESIDENTI					
	AI	MAI	MI	MB	RA	BI
SINGOLA			32		27	174
DOPPIA		106	1989		861	
	OSPITI NATIVI					
	AI	MAI	MI	MB	RA	BI
SINGOLA			41			
DOPPIA			717	301		
	OSPITI NON RESIDENTI					
	AI	MAI	MI	MB	RA	BI
SINGOLA				362	275	
DOPPIA	18	151	2724	393	201	245
	OSPITI CONVENZIONATI					
	AI	MAI	MI	MB	RA	BI
SINGOLA						
DOPPIA	1609	74	396	365		

3. RETTA SOCIALE DA APPLICARE ALL'UTENZA (D.G.C. N. 32 del 23/03/2023)

OSPITE FONTANETTESE

TIPOLOGIA TARIFFA	TIPOLOGIA OSPITE	RETTA MENSILE IVA INCLUSA
Camera doppia residente	A.I.	€ 2.070,31
	M.A.I.	€ 1.902,99
	M.I.	€ 1.712,96
	M.B.	€ 1.627,46
	B.I./R.A.	€ 1.591,06
Camera singola residente	A.I.	€ 2.382,24
	M.A.I.	€ 2.189,54
	M.I.	€ 1.871,93
	M.B.	€ 1.860,57
	B.I./R.A.	€ 1.835,53
Camera doppia nativo	A.I.	€ 2.723,90
	M.A.I.	€ 2.503,81
	M.I.	€ 2.239,30
	M.B.	€ 2.141,11
	B.I./R.A.	€ 2.080,00
Camera singola nativo	A.I.	€ 2.826,12
	M.A.I.	€ 2.597,99
	M.I.	€ 2.263,35
	M.B.	€ 2.202,57
	B.I./R.A.	€ 2.177,85

OSPITE NON FONTANETTESE:

- TARIFFA DI IMPORTO NON SUPERIORE ALLA QUOTA SANITARIA E ALBERGHIERA FISSATA DALLA D.G.R. VIGENTE TEMPO PER TEMPO CON SCOSTAMENTO DALL'OSPITE FONTANETTESE DOPPIA RESIDENTE NON INFERIORE AL 10 PER CENTO

TARIFFA PASTI OSPITI ESTERNI CASA DI RIPOSO

FONTANETTESE € 7,97 iva inclusa

NON RESIDENTE € 10,41 iva inclusa

SI INTENDE SOGGETTO A TARIFFAZIONE RESIDENTE L'UTENTE RESIDENTE NEL COMUNE DI FONTANETTO PO DA ALMENO 5 ANNI ALLA DATA DI INGRESSO NEL P.S.A.

Art. 6 – PRESTAZIONI E SERVIZI OFFERTI DALLA STRUTTURA

La gestione del Presidio comprende i seguenti servizi:

- generali di tipo alberghiero;
- di assistenza diretta e di protezione alla persona;
- assistenziali e riabilitativi.

Le prestazioni oggetto di affidamento sono descritte negli ALLEGATI, parti integranti e sostanziali del presente capitolato.

Art. 7 – REGOLAMENTO

Nel rispetto delle norme regionali vigenti il Concessionario deve predisporre “Il regolamento della Struttura” recante dettagliata descrizione dei servizi, dell’organizzazione del personale, dei diritti degli ospiti, delle norme di comportamento.

Il predetto regolamento dovrà essere redatto in coerenza con le linee guida di cui all'allegato 5 della D.G.R. n. 45-4248 del 30.7.2012. A tal fine bozza del regolamento dovrà essere allegata in sede di offerta al progetto gestionale ai fini dell’approvazione da parte del Concedente.

Eventuali modifiche al regolamento approvato saranno definite di concerto con l'Amministrazione Comunale.

Art. 8- PRINCIPIO DI TRASPARENZA E COINVOLGIMENTO DELL’UTENZA

In attuazione dei principi di trasparenza e coinvolgimento nei procedimenti amministrativi riguardanti le attività risocializzanti e socio -assistenziali il Concessionario dovrà predisporre:

- per i servizi svolti in maniera esclusiva, apposta “carta dei servizi”;
- per le attività integrate svolte con l’Amministrazione Comunale, una “guida ai servizi” redatta di comune accordo.

Art. 9- TIPOLOGIA DEL PERSONALE

Per la gestione della Casa di Riposo deve essere garantito l’organico almeno necessario a soddisfare i requisiti regionali previsti dalla D.G.R. n. 38-16335 del 29.6.1992, per quanto concerne i posti R.A., e dalla D.G.R. 45-4248 del 30 luglio 2012, per quanto concerne i posti R.S.A., composto da:

- a) Responsabile di Struttura con qualifica professionale idonea a svolgere tale funzione e in possesso di esperienza in attività di coordinamento, organizzazione delle attività e piani assistenziali individuali [D.G.R. n.35 - 9199 del 14 luglio 2008 (D.G.R. n 11 - 5951 del 17 giugno 2013)];
- b) personale addetto all’assistenza tutelare, in possesso dell’attestato di qualifica professionale O.S.S.;
- c) personale per assicurare i servizi generali (lavanderia e pulizie);
- d) personale infermieristico e riabilitativo in base ai parametri regionali;
- e) personale per attività di animazione (animatore professionale, terapeuta occupazionale, educatore professionale o altre figure professionali) in base ai parametri regionali.

E’ richiesta la presenza di almeno due operatori (operatori socio-sanitari e/o infermieri professionali) nell’orario notturno.

Per le strutture al di sotto degli 80 p.l. di intensità Medio Alta e fasce superiori, e analogamente per l’intensità Media e fasce inferiori, l’assistenza infermieristica notturna può essere garantita anche attraverso la pronta reperibilità.

Personale privo di attestato potrà essere adibito esclusivamente al servizio di pulizia o altra attività per cui non è richiesto attestato specifico.

Il personale dovrà essere in ogni caso calcolato in rapporto alla tipologia e al numero degli ospiti, all’organizzazione e alla gestione delle attività, in conformità, come detto, ai parametri regionali.

Possono, inoltre, essere utilizzate altre risorse quali volontari e tirocinanti, che peraltro non possono

operare in sostituzione del personale della Casa di Riposo.

Il Concessionario dovrà prevedere un modello organizzativo che assicuri la sostituzione del personale assente e la continuità del servizio.

Art. 10 - QUALIFICAZIONE/FORMAZIONE DEL PERSONALE

Il Concessionario deve dotarsi di un sistema di "qualificazione del personale" pianificato sui bisogni formativi del personale in funzione degli obiettivi del servizio.

La programmazione formativa deve essere documentata.

I percorsi formativi, individuali e di gruppo, devono riguardare tutte le figure professionali e fornire agli operatori conoscenze teoriche e tecniche utili per comprendere e attuare al meglio le prestazioni implicate dalla globalità del servizio sia i vari percorsi delle prestazioni da erogare in funzione dei bisogni specifici degli ospiti.

Il Concessionario è tenuto a redigere, in sede di progetto per il primo anno di attività ed entro il 31 gennaio di ogni anno successivo, un programma annuale di formazione/aggiornamento e supervisione del personale indicando argomenti, personale coinvolto, durata e numero di edizioni per consentire la più ampia partecipazione degli interessati, tenendo anche conto dei requisiti specifici richiesti per ogni singola area funzionale.

Il Concessionario dovrà conservare idonea documentazione dell'attività formativa svolta atta a dimostrarne lo svolgimento e l'aggiornamento del personale, il livello di partecipazione ed apprendimento. Tale documentazione dovrà essere consegnata all'Ente, entro il 20 dicembre di ogni anno.

Art. 11 - DOVERI DEL PERSONALE

Il personale del Concessionario deve:

- tenere un comportamento corretto, improntato a massime educazione e diligenza professionale;
- attuare le norme e disposizioni del presente Capitolato;
- essere presente sul posto di lavoro negli orari stabiliti e, al termine del servizio, lasciare i locali della Struttura;
- comprendere le esigenze e le aspettative dell'utenza e rilevare eventuali bisogni, anche inespressi, riportandoli al Responsabile della Struttura;
- indossare la divisa in perfetto stato di pulizia (il Concessionario concorderà con l'Amministrazione foggia e colori delle divise);
- tenere in evidenza, durante il servizio, la tessera di riconoscimento, recante le generalità del lavoratore e la fotografia, nonché il nome della Concessionario;
- garantire la riservatezza assoluta (segreto professionale) relativamente a tutto ciò di cui viene a conoscenza nel rapporto con gli utenti potendo rilevare e discutere le problematiche individuali di questi ultimi unicamente con il Rappresentante del Concessionario o con il Responsabile della Struttura, in piena osservanza delle vigenti disposizioni in materia di privacy.

Al personale è fatto assoluto divieto di:

- accettare qualsivoglia forma di compenso di qualsiasi natura esso sia, da parte degli utenti, in cambio delle prestazioni effettuate;
- testimoniare alla presenza di notai, avvocati o per qualsiasi altra questione di natura legale non obbligatoria per legge. Comunque, per l'espletamento di pratiche amministrative, all'interno della Struttura, deve essere opportunamente informato il Responsabile di struttura;

- rilasciare informazioni relative agli ospiti a persone diverse dai parenti di cui si è stato acquisito il nominativo per le finalità indicate;
- utilizzare il proprio telefono cellulare in orario di servizio.

Il personale è autorizzato e tenuto a:

- accertare l'identità dei visitatori non conosciuti;
- allontanare dalla Struttura persone che arrecano disturbo alla quiete degli ospiti ed al lavoro degli operatori.

Il personale dovrà attenersi altresì al Codice di Comportamento dei dipendenti pubblici del Comune di Fontanetto Po approvato con D.G.C. n. 1 del 21/01/2014 e pubblicato nella sezione "Amministrazione Trasparente" del sito istituzionale del Comune di Fontanetto Po.

L'inosservanza delle disposizioni del presente capitolato consente all'Ente concedente di esigere l'allontanamento del personale inadempiente con richiesta motivata.

Il Concessionario è responsabile del comportamento dei propri dipendenti e delle inosservanze al presente Capitolato.

Il Concessionario è, inoltre, direttamente responsabile dei danni derivanti a terzi per colpa imputabile ai propri dipendenti.

Art. 12- GESTIONE DEL PERSONALE

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

L'elenco dei nominativi degli operatori, i loro curricula, le rispettive qualifiche, con dichiarazione del livello retributivo applicato e l'attestazione di iscrizione all'Albo professionale di riferimento, ove richiesto, dovranno essere trasmessi al Comune all'avvio del servizio.

Ogni variazione del personale, seppure temporanea, dovrà essere comunicata tempestivamente al Comune, corredata della documentazione necessaria.

Il Concessionario dovrà garantire la continuità i servizi impegnandosi a sostituire gli operatori che per qualunque motivo risultino assenti, con altro personale in possesso degli stessi requisiti. Le eventuali sostituzioni per malattia o assenze programmate dovranno essere comunicate al Comune.

Per gli infermieri professionali, considerata la scarsa reperibilità della figura, può essere consentito un eventuale rapporto di lavoro di tipo libero-professionale con il Concessionario.

Il Concessionario dovrà garantire l'adeguata professionalità al personale utilizzato garantendo la formazione e l'aggiornamento permanente, con corsi organizzati direttamente o da Enti autorizzati, si rinvia all'art. 10.

Il Concessionario, qualora vi fosse tra il personale in servizio un operatore senza qualifica, si impegna a riqualificarlo, garantendogli la frequenza agli appositi corsi organizzati dagli Enti autorizzati.

Tutte le ore di formazione obbligatorie (D. Lgs. n. 81 del 09 aprile 2008 e, D.Lgs. n. 196 del 30 giugno 2003 e s.m.i, D. Lgs. n.193 del 6 novembre 2007 e s.m.i., ecc..) quelle previste da capitolato e quelle proposte dal Concessionario in gara, dovranno essere considerate, a tutti gli effetti, ore di lavoro.

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

Il Concessionario dovrà altresì osservare le norme e le prescrizioni delle Leggi e Regolamenti sull'assunzione, tutela, protezione, assicurazione, assistenza, libertà e dignità dei lavoratori; inoltre, dovrà comunicare al Comune entro l'inizio dell'attività, gli estremi della propria iscrizione agli Istituti Previdenziali ed Assicurativi.

Art. 13 – NORME A TUTELA DEL PERSONALE

Al fine di promuovere la stabilità occupazionale nel rispetto dei principi dell'Unione Europea, e ferma restando la necessaria armonizzazione con l'organizzazione dell'operatore economico subentrante e con le esigenze tecnico-organizzative e di manodopera previste nel nuovo contratto, l'Aggiudicatario è tenuto ad assorbire prioritariamente nel proprio organico il personale già operante alle dipendenze dell'aggiudicatario uscente, come previsto dall'articolo 50 e 177 del Codice, garantendo l'applicazione dei CCNL di settore, di cui all'art. 51 del d.lgs. 15 giugno 2015, n. 81 e in conformità al Piano di assorbimento presentato in offerta economica in corso di gara.

L'aggiudicatario, per quanto possibile, dovrà mantenere le condizioni economiche e i livelli retributivi acquisiti (precisamente scatti di anzianità maturati e maturandi), anche in caso di modifica del contratto di lavoro applicabile.

A tal fine, si rappresenta che l'aggiudicatario attuale applica il Ccnl Cooperative Sociali in vigore e che l'elenco del personale attualmente impiegato è riportato nell'Allegato B al presente Capitolato prestazionale.

Si precisa che la clausola sociale non si applica in caso di subappalto, subaffidamenti, incarichi di natura professionale posti in essere dal gestore uscente.

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

I suddetti obblighi vincoleranno il Concessionario anche se non aderente alle associazioni stipulanti o se receda da esse ed indipendentemente dalla natura industriale, artigiana o cooperativa, della struttura o dimensioni dell'impresa e da ogni altra sua qualificazione giuridica, economica o sindacale. A tale scopo il Concessionario dovrà fornire prova di avere regolarmente soddisfatto i propri obblighi, retributivi e contributivi trasmettendo mensilmente al Comune le ricevute mensili degli stipendi pagati e i certificati attestanti il regolare versamento dei contributi previdenziali ed assistenziali per il personale adibito al servizio. In caso di inottemperanza a tale obbligo, o qualora siano riscontrate irregolarità, il Comune segnalerà la situazione al competente Ispettorato del Lavoro.

La mancata applicazione dei contratti di lavoro, come sopra richiamati, la violazione di norme, il mancato pagamento dei salari mensili o il mancato versamento dei contributi previdenziali o assicurativi, per qualsiasi ragione, potrà essere motivo di risoluzione del contratto di concessione.

Il Concessionario riconosce che l'Amministrazione è estranea a qualsiasi vertenza economica e/o giuridica tra esso ed il proprio personale dipendente.

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

Al Concessionario è in ogni caso richiesto, come indicato al successivo art. 25, di costituire specifica garanzia fideiussoria a copertura di eventuali mancati pagamenti delle retribuzioni e versamento oneri previdenziali per i dipendenti, nella misura pari a circa sei mensilità, stimata in € 225.000,00.

In caso di escussione, il Concessionario è tenuto a ricostituire la garanzia con tempestività e comunque entro un congruo termine indicato dal Concedente. In assenza di tempestiva ricostituzione il Comune potrà valutare la risoluzione del contratto.

Art. 14

TUTELA DELLA SALUTE E SICUREZZA SUI LUOGHI DI LAVORO

Aspetti generali.

La gestione della Casa di Riposo viene affidata in concessione di conseguenza il Concessionario - in via diretta ed esclusiva nei confronti del Comune e/o dei terzi comunque definiti - assume la funzione, il ruolo e la responsabilità di Datore di Lavoro e deve porre in essere nei riguardi dei propri dipendenti, degli ospiti e dei frequentatori della struttura, tutti i comportamenti e gli adempimenti

dovuti in forza delle norme poste a tutela della sicurezza ed igiene del lavoro e dirette alla prevenzione degli infortuni e malattie professionali, attenendosi a quanto previsto dalle normative di settore e dal presente capitolato.

Gestione.

Il Concessionario, nel rispetto della vigente normativa, dovrà:

1. elaborare il proprio documento di valutazione dei rischi e provvedere all'attuazione delle misure per eliminare e/o ridurre al minimo i rischi specifici dell'attività svolta.

In particolare dovranno essere valutati i rischi derivanti da:

classificazione del rischio incendio

esposizione a rischi biologici;

movimentazione manuale dei pazienti;

utilizzo agenti chimici;

stress lavoro correlato;

legionella;

2. elaborare il protocollo di prevenzione dall'infezione da SARS -CoV - 2;

3. attivare, tramite il Medico Competente, la sorveglianza sanitaria. Dovranno essere trasmessi all'Amministrazione i certificati di idoneità lavorativa per la mansione; per il personale svolgente attività lavorative che comportano un elevato rischio di infortuni sul lavoro ovvero per la sicurezza, l'incolumità o la salute dei terzi l'idoneità alla mansione dovrà attestare l'assenza alcolismo;

4. individuare e nominare il personale con funzione di "preposto" di cui all'art. 2 comma I lettera e del D.Lgs 81/08;

5. individuare e nominare un adeguato numero di dipendenti quali addetti primo soccorso ed incendio (livello 3).

La turnazione del personale deve essere programmata in modo che siano sempre presenti, per piano, per ciascun turno, almeno:

- un addetto antincendio in possesso di idoneità tecnica ex Legge 609/96 e degli attestati di partecipazione ai corsi di aggiornamento;
- un addetto in possesso dell'attestato di partecipazione a corso primo soccorso ex DM 388/2003 (base + aggiornamenti);

6. provvedere all'adeguata informazione, formazione, addestramento ed aggiornamento del personale addetto e degli eventuali sostituti in materia di sicurezza e di igiene del lavoro ex artt. 36 e 37 del D.Lgs. n. 81/08., con la precisazione che gli obblighi formativi si estendono alla prevenzione incendi (rischio elevato) e al primo soccorso, nonché ai dirigenti ed ai preposti. La formazione dovrà essere comprovata da appositi attestati;

7. provvedere all'effettuazione degli aggiornamenti periodici alla scadenza della validità dei corsi di formazione di cui sopra;

8. affidare la manutenzione degli impianti (elettrico, termico, antincendio, ecc.) a ditte abilitate ai sensi del DM n. 37/2008;

9. affidare la verifica, con periodicità biennale, dell'impianto di terra, ex DPR 462/2001 ad Organismi Abilitati: copia dei relativi verbali dovranno essere trasmessi all'Amministrazione comunale;

10. affidare la manutenzione dei presidi antincendio a ditta specializzata che provveda alla verifica dei dispositivi presenti nella Struttura (vie di fuga, uscite di sicurezza, porte REI, impianti di estinzione, luci di emergenza, ecc.) registrando i controlli su apposito registro, copia del quale dovrà essere trasmesso all'Amministrazione comunale;

11. nominare il terzo responsabile per l'esercizio e la manutenzione degli impianti termici e produrre copia dell'atto di assunzione di responsabilità;

12. effettuare gli eventuali interventi che si rendessero necessari per la sicurezza degli impianti anche a seguito di nuove disposizioni legislativo regolamentari, così da garantire che la Struttura risulti in condizioni di efficienza e conforme durante tutta la concessione;

13. provvedere alla richiesta di rinnovo periodico della conformità antincendio;

14. affidare a ditta specializzata il servizio di derattizzazione e disinfestazione della Struttura;

15. provvedere all'organizzazione e gestione dell'emergenza nella Struttura, in particolare nel piano di gestione dovranno essere precisate le procedure relative all'esodo di tipo orizzontale progressivo. Dovranno essere effettuate almeno due esercitazioni di emergenza l'anno: copia dei relativi verbali

dovranno essere trasmessi all'Amministrazione comunale;

16. elaborare il documento unico di valutazione dei cosiddetti rischi interferenziali (DUVRI) per ogni attività che coinvolga altri lavoratori, che svolgano contemporaneamente la loro attività nella Struttura (a titolo esemplificativo e non esaustivo: incaricati delle manutenzioni). Il Concessionario dovrà, a prova di tale attività, trasmettere all'Amministrazione comunale copia dei relativi DUVRI;

17. coordinarsi con il Coordinatore in fase di esecuzione dei lavori in caso di interventi di manutenzione straordinaria della struttura;

18. trasmettere all'Amministrazione comunale la documentazione relativa all'adempimento degli obblighi di cui ai punti precedenti.

Coordinamento per la prevenzione, protezione e tutele ai fini della sicurezza nei luoghi di lavoro.

I rapporti tra l'Amministrazione comunale ed il Concessionario in materia di sicurezza sul lavoro sono regolati secondo le disposizioni dell'art. 26 del D.Lgs 81/08 e successive mm.ii.

Al fine del coordinamento l'Amministrazione fornirà al concessionario copia della documentazione in suo possesso attinente alla sicurezza e salute della struttura.

Sicurezza lavoratori per rischi interferenti.

Ai fini dell'individuazione dei rischi da interferenza si precisa:

1. si escludono interferenze tra Committente e Concessionario trattandosi di affidamento in concessione della Struttura;
2. l'utilizzo di normali regole comportamentali assicura la riduzione se non l'eliminazione dei conseguenti rischi di interferenza generati dalla compresenza di persone, la gestione degli interventi riconducibili alle manutenzioni straordinarie sarà attuata osservando la disciplina del Titolo IV del D.Lgs. 81/08 e s.m.i., con individuazione dei relativi soggetti responsabili e delle connesse norme di coordinamento.

Per quanto evidenziato il Comune non darà luogo a redazione del DUVRI e l'importo degli oneri relativi alla sicurezza deve intendersi pari a 0 (zero). Peraltro, ai fini di ulteriore approfondimento, esperita la gara verrà acquisito il documento di valutazione dei rischi dell'Aggiudicatario.

Covid 19

La Struttura presenta caratteristiche che richiedono specifica attenzione alle strategie finalizzate al contrasto della diffusione di SARS-CoV-2. L'intero ciclo assistenziale dovrà essere eseguito nel rispetto della vigente normativa nazionale e regionale in materia di prevenzione Covid -19.

In particolare il Concessionario dovrà definire e regolamentare i comportamenti di tutti i soggetti (ospiti, visitatori, personale, ecc.) che possono essere presenti nella Struttura.

I protocolli, redatti nel rispetto dei principi e prescrizioni contenute nei documenti tecnici e nei protocolli nazionali e/o locali (DPCM, Decreti Legge e Circolari ministeriali) e nelle linee guida dell'Istituto Superiore della Sanità (Rapporti Covid 19), dovranno essere trasmessi all'Amministrazione comunale.

Il Concessionario, inoltre, dovrà dotarsi di un "referente Covid-19" con funzioni di coordinatore per l'attuazione delle misure di prevenzione e controllo e di punto di contatto per le strutture del Sistema Sanitario Regionale. Tale referente deve essere individuato tra i soggetti aventi poteri organizzativi e direzionali.

Rimane confermata, in capo a dirigenti e preposti di ciascuna organizzazione aziendale, in sinergia con il comitato previsto dal protocollo nazionale di regolamentazione, la vigilanza e la sorveglianza dell'attuazione delle misure di prevenzione, sulla base dei compiti e delle attribuzioni di ciascuno come ripartiti dal datore di lavoro.

Art. 15 - DISPOSIZIONE SANITARIE

Come detto all'art. 14, il personale del Concessionario deve essere in possesso certificato di idoneità alla mansione specifica, espresso dal Medico Competente del Concessionario ai sensi dell'art. 41 D.Lgs. 81/2008.

Il personale dovrà essere sottoposto, a cura e a spese del Concessionario, sia all'atto dell'assunzione che periodicamente, a tutte le visite mediche, agli accertamenti radiologici e batteriologici, alle vaccinazioni previste dalle leggi e regolamenti in vigore e a tutti i controlli sanitari previsti dalla normativa vigente o dal Medico Competente secondo il protocollo di sorveglianza sanitaria.

In ogni momento l'Ente concedente potrà disporre l'accertamento del possesso da parte del personale addetto al servizio del certificato di idoneità alla mansione specifica lavorativa redatto dal Medico Competente del Concessionario.

Art. 16 - RAPPRESENTANTE DEL CONCESSIONARIO

Il Concessionario, prima dell'avvio del servizio, deve comunicare al Comune i dati del soggetto che riveste la posizione di Responsabile della Concessione (tale figura potrà essere il Responsabile di Struttura, sempreché abbia i requisiti previsti dalla normativa di settore) con funzioni di supervisione e controllo.

Tale soggetto dovrà essere dotato delle facoltà e dei mezzi per intervenire sull'adempimento degli oneri contrattuali ed avere comprovata esperienza nel settore.

Il Responsabile della Concessione ha il compito di programmare, coordinare, controllare e far osservare al personale le funzioni ed i compiti assegnati, di intervenire, decidere e rispondere direttamente riguardo ad eventuali problemi che dovessero sorgere in merito alla regolare esecuzione delle prestazioni affidate ed all'accertamento di eventuali danni. Pertanto tutte le comunicazioni e constatazioni di inadempienza fatte in contraddittorio con il Responsabile della Concessione, dovranno intendersi fatte direttamente al Concessionario.

Il Responsabile della Concessione deve essere sempre rintracciabile durante lo svolgimento del servizio, mediante telefono cellulare fornito dal Concessionario. Esso dovrà mantenere un contatto continuo con il funzionario delegato al controllo dell'andamento dei servizi oggetto di concessione.

In ogni caso di assenza o impedimento dell'incaricato, il Concessionario dovrà comunicare il nominativo di un sostituto.

Art. 17 - CONTROLLI

Il Comune si riserva di far ispezionare, in qualsiasi momento ed anche senza preavviso, la Struttura e i suoi locali da personale da esso autorizzato, nonché di verificare le modalità di effettuazione delle prestazioni e dei servizi relativi alla Casa di Riposo, nonché l'osservanza di quanto disposto nel presente capitolato e nell'offerta. Qualora il personale addetto alle verifiche venga a conoscenza di inadempienze o irregolarità, l'Amministrazione Comunale provvederà a segnalare per iscritto al Concessionario quanto riscontrato, affinché attui le apposite azioni correttive. Ferma l'eventuale applicazione delle penali e il risarcimento dell'eventuale maggior danno.

Art. 18 - ASSEGNAZIONE DEI POSTI NELLE SEZIONI R.A./R.S.A.

Per l'individuazione dei cittadini da inserire nella Casa di Riposo, il Concessionario opererà in collaborazione con il servizio sociale competente, con il medico di fiducia dell'assistito, integrato da apporti specialistici, o con l'U.V.G. - Unità di Valutazione Geriatrica competente per le persone non autosufficienti da inserire in regime di convenzione, così come previsto dalla normativa regionale.

Le graduatorie, redatte separatamente per persone autosufficienti e non autosufficienti, sono stilate ed aggiornate periodicamente con cadenza almeno trimestrale.

Nella formazione delle graduatorie di accesso dovrà essere garantita la priorità ai richiedenti residenti e/o nativi di Fontanetto Po.

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

Quando l'ospite, entrato quale autosufficiente, non sia più tale, previa valutazione della Commissione U.V.G. competente per territorio, verrà inserito prioritariamente nel primo posto resosi libero nel modulo R.S.A.

Fino a tale momento verrà mantenuto dove si trova con la prestazione delle cure comunque dovutegli secondo i parametri regionali di riferimento per gli ospiti non autosufficienti.

In caso di assistenza specialistica, questa verrà richiesta al S.S.N., a cura e carico degli ospiti o da chi tenuto per essi.

La prescrizione e l'acquisto di medicinali eventualmente occorrenti verrà effettuata a cura del Concessionario, mentre rimarranno a carico degli ospiti le spese relative la quota a carico (ticket).

Costituisce vincolo inderogabile il rispetto della capienza massima della Struttura e la destinazione funzionale della stessa: l'inosservanza costituisce causa di revoca della concessione.

Il Comune non ha obbligo alcuno di reperimento degli ospiti.

L'incasso delle rette è di esclusiva competenza del Concessionario che ne assume il conseguente rischio per eventuali insolvenze.

Norme particolari della Sezione R.A.

La Sezione denominata "R.A." si propone l'obiettivo di intervenire a sostegno degli anziani, parzialmente autosufficienti, offrendo prestazioni di tipo alberghiero, servizi specifici di carattere assistenziale, prestazioni di tipo culturale e ricreativo, nonché prestazioni dirette a recuperare e migliorare l'autosufficienza fornendo loro tutti i servizi alla persona - di assistenza, di protezione della persona, di vitto e di lavanderia.

Il Concessionario deve garantire un servizio di assistenza agli ospiti - 24 ore su 24 - per l'intera settimana e per tutto l'anno, nel rispetto di un ordinato ritmo di vita degli ospiti stessi, così come previsto dalla delibera di Giunta regionale del 29.06.1992, n. 38-16335 e ss.mm.

Le domande di ammissione, redatte in carta libera, devono essere indirizzate direttamente al Concessionario. Questi costituirà idonea commissione che valuterà le domande (unitamente agli allegati certificati di residenza e medico) per formare graduatoria di accesso. L'esito relativo alla valutazione delle domande verrà immediatamente comunicato agli interessati (e per conoscenza al Comune) che, al momento dell'ingresso, dovranno produrre nuova certificazione di autosufficienza e di buone condizioni psicofisiche.

Norme particolari della Sezione R.S.A.

La Sezione denominata "R.S.A." si propone l'obiettivo di intervenire a sostegno degli anziani non autosufficienti o parzialmente non autosufficienti, tali riconosciuti dal medico di fiducia dell'assistito o dall'Unità di Valutazione Geriatrica competente, fornendo tutti i servizi alla persona - di assistenza medica e infermieristica, di tutela, di vitto e di lavanderia, così come previsto dalla D.G.R. n. 45-4248 del 30 luglio 2012.

L'A.S.L. garantisce, attraverso la propria organizzazione distrettuale, il collegamento funzionale tra l'U.V.G. e tutte le strutture/servizi aziendali, territoriali e/o ospedalieri che svolgono funzioni ed erogano prestazioni destinate agli anziani non autosufficienti (per quanto attiene alla configurazione, alle funzioni e al ruolo dell'U.V.G. si rinvia all'Allegato 6 alla predetta D.G.R. n. 45-4248).

Agli ospiti inseriti in regime di accreditamento, così come previsto dalla normativa regionale vigente, a seguito di valutazione ed inserimento in graduatoria da parte della Commissione U.V.G. competente per territorio, si applicano le rette definite nel contratto (secondo lo schema contrattuale approvato con D.G.R. 7.12.2009 n. 44-12758 "Approvazione dello schema contrattuale per la definizione dei rapporti tra soggetti pubblici e soggetti gestori delle strutture socio sanitarie accreditate").

Le prestazioni afferenti i presidi socio-assistenziali, a seguito dell'aggiornamento della titolarità dell'autorizzazione al funzionamento da parte dell'A.S.L. "TO 4" e della stipulazione del contratto di concessione, dovranno essere fatturate dal Concessionario all'A.S.L. "TO 4".

Eventuali incrementi tariffari per singoli utenti saranno riconosciuti sulla base di specifico progetto individuale previa validazione da parte dei soggetti pubblici contraenti.

La predetta quota tariffaria sarà suscettibile di variazioni ai sensi della normativa regionale vigente.

Art. 19 - RETTA R.A./R.S.A.

Le rette sociali da applicare per tutta la durata della Concessione sono quelle individuate all'art.5 del presente capitolato.

Non si considerano, ai fini delle agevolazioni delle rette applicate, l'acquisizione della residenza a seguito dell'ingresso dell'ospite nella Struttura.

La retta verrà indicizzata all'aumento ISTAT fatti salvi, anche ai sensi dell'art. 175, comma 1 lett. a) D.lgs 50/2016, ulteriori adeguamenti resisi necessari per effetto di nuovi straordinari interventi ed in accordo con il Comune.

La retta può essere aumentata, eccezionalmente, nel caso in cui il Concessionario fornisca agli ospiti servizi diversificati e comunque sempre previo accordo con il Comune, gli interessati e le rispettive famiglie.

Le rette giornaliere per gli ospiti R.S.A. inseriti in regime di convenzionamento sono previste dalla normativa regionale vigente (DGR. 1/5575 del 07/09/2022 e s.m.i.).

La quota tariffaria a carico dell'utente, qualora ne ricorrano i presupposti previsti dalla normativa regionale, potrà essere parzialmente integrata dal Soggetto Gestore dei Servizi Socio-Assistenziali.

Le rette verranno incassate direttamente dal Concessionario a tale fine e per nessuna ragione quest'ultimo può farsi rilasciare delega per la riscossione della pensione o delega su qualsiasi bene di proprietà degli ospiti della Casa di Riposo.

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

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

Qualora l'ammissione avvenga nella seconda metà del mese, la quota da corrispondere sarà ridotta del 50 %.

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

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

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

-intero corrispettivo in caso di decesso nella seconda quindicina.

Art. 20 - DEGENZE TEMPORANEE

E' consentita l'occupazione dei posti eventualmente liberi per degenze temporanee.
A tali degenze verranno applicate le tariffe previste per le tipologie di utenza di cui all'art. 19.

Art. 21 - PRESTAZIONI DEL CONCESSIONARIO NEI CONFRONTI DI UTENTI ESTERNI

Il Concessionario si impegna ad offrire, su richiesta dell'Amministrazione comunale, i seguenti servizi agli anziani residenti nel Comune che ne facciano richiesta, senza oneri a carico del Comune medesimo:

1. preparazione e somministrazione dei pasti nel rispetto del PAN GPP ed ai Criteri Ambientali Minimi approvati con D.M. n. 65 del 10-03-2020, e delle tabelle dietetiche osservate per gli ospiti interni;
2. trasporto dei pasti al di fuori della Struttura in casi di necessità riconosciuta, in accordo con il Responsabile del Servizio Comunale competente.

E possibile altresì che altre categorie di cittadini possano usufruire di specifici servizi e/o interventi a pagamento.

A tal fine il Concessionario dovrà predisporre, in accordo con il Comune, un tariffario per l'acquisto di un servizio e/o di un intervento assistenziale, per persone non ospiti della Casa di Riposo.

Tutti i proventi derivanti dal pagamento delle tariffe spettano al Concessionario.

Il regolamento delle tariffe in vigore dovrà essere esposto all'ingresso dei locali della Struttura, in luogo ben visibile ai frequentatori, e deve essere redatto su carta intestata e sottoscritto dal Concedente e dallo stesso Concessionario.

Eventuali variazioni dovranno essere autorizzate dal Comune.

Art. 22 - ONERI E RESPONSABILITA' DEL CONCESSIONARIO

Sono a carico del Concessionario:

a) tutte le spese relative alle utenze (luce, gas, acqua, telefono, oltre alla tassa rifiuti, ecc...) e i relativi contratti che devono essere ad esso direttamente intestati;

b) la predisposizione annuale di un rendiconto della gestione delle attività della Casa di Riposo, articolato in interventi eseguiti. A detto rendiconto va allegata una relazione illustrativa dell'andamento gestionale, dei risultati ottenuti nelle varie attività, e contenente anche i suggerimenti ritenuti utili al migliore perseguimento delle finalità del Concedente. Inoltre, il rendiconto dovrà contenere la chiara dimostrazione che il Concessionario ha promosso la sinergia e la collaborazione tra le realtà del territorio e la Casa di Riposo, e si è concretamente attivato per raggiungere la massima redditività sociale dei locali concessi in uso. Del rendiconto risponde ad ogni effetto di legge il legale rappresentante del Concessionario.

Il Concedente può richiedere chiarimenti, documentazioni, eseguire ispezioni e controlli contabili. Resta inteso che al Comune dovranno pervenire copia dei verbali delle visite ispettive dell'Asl competente;

c) l'accettazione integrale delle norme generali di indirizzo per la gestione della Casa di Riposo contenute nel presente capitolato e l'applicazione delle relative tariffe mensili/giornaliere per i soggetti autosufficienti e non autosufficienti;

d) la predisposizione di un tariffario, in accordo con il Comune, per l'acquisto di un servizio e/o di un intervento assistenziale, per persone non ospiti della Casa di riposo;

- e) il rispetto della normativa inerente il trattamento del personale di cui all'art. 13;
- f) l'assunzione degli oneri relativi alla manutenzione ordinaria nei limiti di quanto precisato nel presente capitolato;
- g) l'assunzione di tutti gli oneri derivanti dall'offerta presentata in gara comprese le spese, imposte e tasse di qualsiasi natura oltre le spese tutte derivanti dalla presente concessione, senza diritto di rivalsa.

Sono altresì a carico del Concessionario:

1. la voltura della titolarità di tutte le autorizzazioni e l'acquisizione dei pareri necessari per l'avvio e lo svolgimento delle attività specifiche promosse all'interno della Struttura;
2. la stipula di contratto assicurativo per i locali, impianti ed attrezzature messi a disposizione dal Comune contro i danni, incendio, esplosioni, scoppi, atti vandalici ed atmosferici ed ogni tipo di eventi speciali, anche derivanti da dolo e/o colpa grave, fatto salvo il diritto di rivalsa del Concessionario nei confronti dei danneggiatori e con rinuncia espressa di rivalsa verso il Comune, commisurata al valore dell'immobile e degli impianti fissi, nonché degli arredi e delle attrezzature affidati dal Comune al Concessionario ;
3. la stipula di contratti assicurativi per RCT/RCO relative alla conduzione e gestione completa del servizio di cui al presente capitolato, che prevedano quanto segue:
 - -copertura da rischi di intossicazione alimentare/avvelenamenti a utenti del servizio;
 - -copertura assicurativa per danni derivanti dall'espletamento dei servizi di cui ai capitolati ed appendici posti a base di gara;
 - assistenza medico infermieristica prestata a favore degli ospiti compresa somministrazione di farmaci;
 - l'inclusione della responsabilità personale degli addetti (dipendenti e/o collaboratori) al servizio e nell'esercizio delle attività svolte per conto del Concessionario,
 - idonea copertura di eventuali incidenti (causati o subiti) dagli utenti durante lo svolgimento dei servizi;
 - nella definizione di "terzi" ai fini dell'assicurazione stessa siano compresi gli ospiti e qualunque soggetto che possa trovarsi anche occasionalmente all'interno e nei pressi della struttura;
 - rinuncia al diritto di rivalsa anche nei confronti dell'Ente concedente/Committente;
 - copertura per ogni danno non previsto dall'Assicurazione INAIL (biologico, civile, morale...) derivante dall'espletamento dell'attività lavorativa del personale dipendente o socio-lavoratore o in altro modo connesso con il Concessionario, ovvero dalla presenza autorizzata dello stesso all'interno della struttura, esteso ai visitatori o altri soggetti non utenti del servizio presenti anche occasionalmente all'interno della struttura;
 - massimali non inferiori per ogni sinistro R.C.T. con massimale per sinistro e per anno non inferiore ad € 7.500.000,00 unico, nonché copertura assicurativa per responsabilità civile verso i prestatori d'opera (RCO) dipendenti del Concessionario ed eventuali terzi, anche con riferimento all'uso di automezzi propri, con massimali minimi per sinistro pari a € 5.000.000,00 e per persona di € 2.500.000,00.

Le polizze dovranno essere stipulate per tutta la durata della Concessione. In ogni caso il Concessionario sarà chiamato a risarcire il danno nella sua interezza qualora lo stesso dovesse superare il limite massimale;

4. la consegna al Concedente delle copie delle polizze con relative quietanze di pagamento e delle copie delle autorizzazioni della struttura, di cui al punto 1 e 3 del presente comma;
5. la nomina del terzo responsabile dell'esercizio e della manutenzione dell'impianto termico;
6. l'osservanza ed attuazione delle prescrizioni contenute nel Certificato Prevenzione Incendi, che dovrà essere volturato a nome del Concessionario, e successivamente rinnovato a scadenza;
7. la tenuta del registro antincendio;
8. l'attuazione ed il rispetto delle norme del D.Lgs. 81/2008 e s.m.i.: il Concessionario dovrà

periodicamente e costantemente aggiornare, con idonea documentazione scritta, il Comune circa l'avvenuto adempimento delle prescrizioni previste dal predetto decreto. La mancata consegna costituisce inadempimento contrattuale grave, tale da giustificare la risoluzione del contratto (ex art. 1456 C.C.), qualora il Concessionario, dopo la diffida ad adempiere nel termine intimato dal Comune, non vi abbia ottemperato.

L'Amministrazione concedente, anche ai sensi dell'art. 175 D. Lgs 50/2016, si riserva la facoltà di chiedere, nel corso della durata della concessione, l'effettuazione di ulteriori e differenti prestazioni purché rientranti nell'ambito dei servizi semi- residenziali e residenziali, per le quali si concorderà tra le Parti il relativo prezzo, analogamente a quelli delle prestazioni che già formano oggetto della presente concessione.

Il Concessionario si impegna inoltre:

1. a gestire il bene pubblico in concessione secondo criteri di efficacia, efficienza ed economicità e a perseguire l'equilibrio dei costi e dei ricavi;
2. a concorrere attivamente ai programmi di contribuzione regionale per la promozione della rete dei servizi e delle strutture;
3. a dichiarare al Comune concedente ogni contribuzione in conto capitale o sovvenzione ottenuta da enti pubblici o privati, esclusi i corrispettivi derivanti dalle prestazioni di servizio.

Tutti gli eventuali interventi di manutenzione straordinaria finalizzati al miglioramento dell'immobile o richiesti per Legge, che si rendessero necessari, in corso di contratto dovranno essere concordati, preventivamente, con il Comune, che si farà carico direttamente della loro realizzazione o autorizzerà l'effettuazione dei medesimi sulla base delle proposte presentate dal Concessionario assumendone il relativo onere ed in conformità al Codice appalti.

La gestione riguardante "la sicurezza di tali interventi" sarà attuata osservando la disciplina contenuta nel titolo IV, laddove applicabile, del D.Lgs. 81/08 e s.m.i, con individuazione dei relativi soggetti responsabili e delle connesse norme di coordinamento.

Art. 23 - ONERI A CARICO DEL CONCEDENTE

Sono a carico del Comune concedente:

1. gli adempimenti relativi alle eventuali e successive prescrizioni per il mantenimento delle autorizzazioni all'apertura ed al funzionamento della Struttura e dei servizi ai quali la stessa è destinata, previste dalla normativa nazionale, regionale e dai regolamenti locali vigenti, e che non siano poste in capo al Concessionario;
2. la messa a disposizione di tutta la documentazione inerente le opere e gli impianti esistenti nella struttura oggetto della concessione;
3. la messa a disposizione degli arredi e delle attrezzature già presenti nella Struttura, come da allegato inventario e come risultanti nel verbale di consegna;
4. il raccordo con l'Ente gestore dei Servizi Socio-Assistenziali;
5. la manutenzione nei termini precisati, in particolare, all'art. 22;
6. l'assicurazione sullo stabile di proprietà comunale.

Art. 24 - PIANO FINANZIARIO -RIDEFINIZIONE ONERI CONTRATTUALI - MODIFICHE DEL CONTRATTO

Il rischio operativo ex art. 3/1 lett. zz) d.lgs 50/2016 relativo alla gestione della Casa di Riposo è a carico del Concessionario.

A garanzia dei reciproci obblighi, il contratto di concessione comprenderà quale parte integrante ed essenziale - il piano finanziario presentato in gara e predisposto per assicurare l'equilibrio economico-finanziario ai sensi dell'art. 165 d.lgs 50/2016:la concessione, ai sensi dell'art. 171 D.lgs 50/2016, è vincolata alla piena attuazione del piano e di quanto in esso previsto.

Il piano:

- conterrà un quadro analitico di descrizione delle componenti dell'equilibrio economico – finanziario degli investimenti del Concessionario e dei costi di gestione dal medesimo sopportati, da sottoporre a revisione in caso di mutamento delle condizioni predefinite per scelte del Comune o conseguenti a nuove norme di legge o di regolamento o per il mutamento dei meccanismi tariffari del servizio, o in relazione all'andamento della domanda e dell'offerta;
- dovrà operare una chiara distinzione tra entrate e spese relative alla sezione R.A. e R.S.A. (con previsione entrata A.S.L. relativa alla quota sanitaria per i posti convenzionati) e alle entrate e spese relative ai servizi alle persone non ospiti offerti ai sensi dell'art. 21;
- -dovrà chiaramente riportare sia i costi aziendali del Concessionario concernenti l'adempimento delle disposizioni in materia di salute e sicurezza sui luoghi di lavoro sia i costi della manodopera, ai sensi dell'art. 95, comma 10, del D.Lgs. 57/2017 e s.m.i.

Ogni proposta di eventuale ridefinizione degli oneri variabili previsti dal presente capitolato e dall'offerta, presentata in gara deve essere sottoposta alla valutazione e approvazione del Comune. In caso di fatti incidenti sull'equilibrio economico e finanziario si applica l'art. 165/6 D.lgs 50/2016.

Quanto alle modifiche del contratto si applica l'art. 175 D.lgs 50/2016.

Art. 25 - VINCOLO GIURIDICO - GARANZIA DEFINITIVA - STIPULA DEL CONTRATTO

Dopo l'aggiudicazione, l'Amministrazione Comunale effettuerà le verifiche necessarie anche ai fini dell'acquisizione delle "comunicazioni ed informazioni" previste dal Testo Unico Antimafia di cui al D.Lgs. n. 159/11.

La sottoscrizione del contratto avverrà nei termini e con le modalità previsti dall'art. 32 D. lgs 50/2016, ferma restando, in caso di necessità, l'avvio anticipato dell'esecuzione.

L'Amministrazione, nel comunicare l'esito di gara, chiederà la presentazione della documentazione necessaria per la stipula del contratto o per la consegna anticipata e indicherà, nel rispetto dei termini di legge, la data per la stipula.

Ai fini della stipula il Concessionario dovrà:

a) costituire garanzia definitiva dell'esatto adempimento degli obblighi derivanti dal contratto, inclusi quelli di cui all'art. 30 D.lgs 50/2016, in conformità, per quanto compatibile, all'art. 103 D.lgs 50/2016 e assumendo a riferimento il valore contrattuale per il periodo di durata della Concessione. La garanzia sarà svincolata entro 90 giorni dalla scadenza della concessione e risolta ogni eventuale contestazione o pendenza;

b) costituire ulteriore garanzia fideiussoria a copertura di eventuali inadempienze contributive e retributive, nella misura pari a circa sei mensilità delle complessive retribuzioni, stimate presuntivamente in € 225.000,00, che l'Amministrazione potrà incamerare al fine di provvedere direttamente e in via sostitutiva al pagamento delle retribuzioni del personale impiegato nel servizio ovvero degli importi dovuti agli enti previdenziali.

Il Concessionario dovrà ricostituire le garanzie di cui alle lettere a) e b), laddove escusse, tempestivamente e in ogni caso entro congruo termine assegnato dal Comune, pena l'eventuale risoluzione del contratto;

c) presentare l'ulteriore documentazione necessaria per la stipula del contratto o per la consegna anticipata;

d) versare anticipatamente le spese contrattuali determinate in via presuntiva in €. 8.500,00 dopo la stipulazione seguirà il conguaglio delle spese contrattuali.

Tutte le spese contrattuali e conseguenti sono a carico dell'Aggiudicatario.

Art. 26- PENALITA'

L'Amministrazione Comunale, in caso di inadempienze agli obblighi e prescrizioni derivanti dal Contratto di concessione, provvede a contestare formalmente al Concessionario l'inadempimento, inoltrando nota di contestazione via PEC e assegnando congruo termine per la presentazione di osservazioni e, laddove possibile, la cessazione dell'inadempimento, con eliminazione delle non

conformità.

E'altresì possibile procedere alle contestazioni in occasione di visite ispettive, mediante verbale stilato in contraddittorio, nel quale sarà possibile al Concessionario far constare immediatamente le proprie osservazioni.

Qualora nel termine assegnato il Concessionario non abbia presentato osservazioni, ovvero abbia presentato osservazioni ritenute non soddisfacenti e l'inadempimento non sia cessato ovvero non possa essere eliminato l'Amministrazione potrà applicare le penali di seguito indicate, ferma restando la risarcibilità del maggior danno e, nei casi più gravi, la facoltà di risolvere il contratto per inadempimento.

L'Amministrazione, in caso di reiterazione delle stesse violazioni, può valutare l'applicazione del principio di progressione applicando penalità di importo superiore rispetto a quello applicato per precedente medesimo inadempimento, sempre nel limite massimo per esso previsto.

Qualora la violazione riscontrata risulti di lieve entità e non abbia provocato conseguenze potrà essere comminata una semplice ammonizione.

Si riporta, di seguito, una casistica di inadempienze che potranno comportare l'applicazione di una penale, secondo i parametri di seguito precisati:

Servizi socio-sanitari e ausiliari:

Infrazioni di tipo "A"

- mancato rispetto degli standard di prestazioni socio-sanitarie previste dal presente capitolato e dai suoi allegati - euro 5.165,00 per ciascun rilievo;
- mancata osservanza delle prescrizioni del D.Lgs. 81/2008 inerenti il rischio biologico e chimico nelle strutture residenziali e semiresidenziali - euro 5.165,00 per ciascun rilievo;
- non rispondenza delle derrate ai requisiti igienico-sanitari (es. deteriorati, scaduti...) previsti dal presente capitolato - euro 3.000,00 per ciascun rilievo;
- mancata trasmissione mensile al Comune delle ricevute mensili degli stipendi pagati - euro 1.500,00 per ciascuna mancanza;
- irregolarità riscontrate nel regolare versamento dei contributi previdenziali ed assistenziali per il personale adibito al servizio (D.U.R.C.) per il mese di riferimento - euro 1.500,00 per ciascuna mancanza;
- mancato rispetto degli adempimenti previsti a carico del Concessionario, in ordine al possesso dei requisiti richiesti da parte del personale addetto - euro 1.500,00 per ciascuna unità di personale;
- mancata applicazione di norme in vigore contenute nel Contratto Collettivo Nazionale di Lavoro di riferimento o di norme derivanti da accordi locali integrativi dello stesso (o contenute negli altri contratti di riferimento del Concessionario) - euro 1.500,00 per ciascuna mancanza;
- reiterato comportamento scorretto o sconveniente nei confronti dell'utenza - da euro 1.500,00 ad euro 3.000,00 per ciascun episodio rilevato, secondo la gravità dello stesso, con relativa segnalazione alle autorità competenti (Carabinieri, Polizia di Stato, etc);
- mancato rispetto dell'organigramma e delle figure professionali richieste al Concessionario e offerti dallo stesso, rilevati dal personale comunale incaricato - euro 1.500,00 per ciascuna unità di personale;

Infrazioni di tipo "B"

- non conformità dei pasti o parte dei pasti al menù autorizzato - da euro 2.000,00 ad euro 3.000,00;
- grammature diverse da quelle prescritte dalle tabelle dietetiche - euro 1.500,00 per ciascun rilievo;
- prodotti non conformi alle tabelle merceologiche e non tempestivamente sostituiti -euro 1.500,00 per ciascun rilievo;
- mancata o errata preparazione delle diete speciali euro 1.500,00 per ciascun rilievo;
- presenza di corpi estranei di varia natura nei piatti euro 1.000,00 per ciascun rilievo;
- mancato rispetto delle procedure di autocontrollo - euro 1.000,00 per ciascuna mancanza;
- turn over del personale trimestrale superiore al 20% nel 1° anno di attività ed al 10% negli anni successivi - euro 500,00 per ciascuna unità di personale;
- mancato invio della documentazione atta a dimostrare lo svolgimento di momenti formativi e di aggiornamento del personale, il livello di partecipazione ed apprendimento - euro 500,00 per ciascuna mancanza;
- mancata partecipazione del personale ai corsi di formazione/informazione relativi al piano di evacuazione in atto presso l'Ente euro 500,00 per ciascuna unità di personale e per ciascun rilievo;

- mancata costituzione o inidonea preparazione del personale addetto alla squadra antincendio e di pronto soccorso - euro 500,00 per ciascuna unità di personale e per ciascun rilievo;
- mancata osservanza delle norme di sicurezza di cui al D.Lgs. 81/2008 - euro 500,00 per ciascuna unità di personale e per ciascun rilievo;
- mancato rispetto degli adempimenti previsti a carico del Concessionario, in ordine alla sostituzione del personale assente - euro 500,00 per ciascuna mancanza;
- non rispetto della riservatezza delle informazioni, relative all'ospite e/o alla sua famiglia, rilevato attraverso eventuali reclami scritti dei soggetti sopraccitati e/o verificate dal personale comunale incaricato - euro 500,00 per ciascun rilievo;
- abbigliamento non idoneo allo svolgimento della professione, rilevato dal personale comunale incaricato - euro 500,00 per ciascuna unità di personale.

Infrazioni di tipo "C"

- mancata compilazione del diario giornaliero (consegne) - euro 250,00 per ciascun giorno;
- mancata manutenzione ordinaria - euro 250,00 per ciascuna mancanza;
- pulizia dei locali di competenza del Concessionario non eseguita o eseguita in modo insoddisfacente - euro 150,00 per ciascun rilievo;
- ritardo nella somministrazione dei pasti rispetto all'ora prefissata - euro 250,00 per ciascun giorno.

L'Amministrazione Comunale può sanzionare anche ulteriori non conformità e/o inadempimenti di obblighi comunque discendenti dal contratto e rilevanti rispetto alla corretta erogazione dei servizi affidati in concessione, previa, in ogni caso, contestazione dell'addebito e concessione di termine per osservazioni e/o rimuovere la non conformità. In tali casi, in ragione della gravità rilevata, la penale potrà essere compresa tra minimo di euro 150,00 ad un massimo di euro 3.000,00.

Art. 27 - SUBCONCESSIONE/SUBAPPALTO

In considerazione della natura del contratto in affidamento, ascrivibile nella quasi totalità ai servizi sociali di cui all'art. 19 della dir. 2014/23/UE, dunque esclusi dall'ambito di applicazione dell'art. 42 della direttiva, non richiamato dal citato art. 19, visto altresì l'art. 142 del D.Lgs. 50/2016, applicabile alle concessioni di servizi sociali ai sensi dell'art. 164 c. 2 del medesimo decreto, in considerazione altresì della necessità di garantire alle categorie di utenti fragili un servizio integrato in termini di qualità, continuità e completezza, anche tenendo conto che si tratta di servizio ad alta intensità di manodopera, è necessario che i servizi oggetto del presente affidamento siano svolti direttamente dall'offerente (singolo o soggetto gruppo, anche mediante raggruppamenti misti/verticali). Ciò anche a garanzia dell'effettiva e piena assunzione del rischio operativo da parte del concessionario e dell'ottimizzazione di tutti i servizi.

NB) Attività non considerate subappalto

- Non si configurano come attività affidate in subappalto, in ragione delle loro particolari caratteristiche e/o della loro natura meramente accessoria rispetto all'oggetto principale del contratto:
- l'affidamento degli interventi di manutenzione ordinaria, in considerazione della frammentazione e dell'eterogeneità di tali interventi manutentivi che nell'arco di durata della concessione possono richiedere lavori edili, di tinteggiatura, interventi su impianti elettrici, idraulici, di condizionamento, ecc. Con riferimento a tali interventi è richiesto solo che gli stessi vengano affidati a imprese qualificate ai sensi di legge ed in grado di certificare, ove richiesto dalla normativa vigente, i lavori eseguiti. Qualora per tali interventi manutentivi vengano sottoscritti contratti continuativi di assistenza con

specifici operatori economici, il Concessionario sarà tenuto a darne comunicazione all'Amministrazione concedente, al fine di consentire le opportune verifiche;

- l'attività di trasporto e smaltimento dei rifiuti derivanti dalle prestazioni oggetto del contratto che l'Affidatario, non in possesso delle necessarie autorizzazioni, dovrà affidare a soggetti qualificati a norma di legge. In particolare poiché tale attività rientra, ai sensi dell'art. 1 c. 53 della L. n. 190/2012 e s.m.i., tra quelle definite come maggiormente esposte a rischio di infiltrazione mafiosa, dovrà essere affidata esclusivamente ad imprese iscritte nelle "White list" tenute dalle competenti Prefetture;
- le eventuali prestazioni aggiuntive offerte dai concorrenti in sede di gara nell'ambito della propria offerta tecnica, che costituiscono obblighi contrattuali per l'Affidatario. Il loro affidamento da parte di quest'ultimo sarà comunque oggetto di comunicazione alla Amministrazione comunale, al fine di consentire le opportune verifiche;
- l'affidamento di attività specifiche a lavoratori autonomi;
- tutte le prestazioni di servizi rese a favore dell'Affidatario in forza di contratti continuativi di cooperazione o servizio sottoscritti in epoca anteriore alla indizione della procedura finalizzata all'aggiudicazione della presente concessione. Peraltro i relativi contratti dovranno essere depositati presso il Comune di Fontanetto Po prima della sottoscrizione del contratto, al fine di consentire le opportune verifiche.

Art. 28 - DECADENZA

Possono comportare decadenza dalla concessione:

- a) la modificazione della destinazione d'uso dei locali della Struttura;
- b) la cessione del contratto di concessione al di fuori dei limiti consentiti dall'art. 175 D.lgs 50/2016;
- c) la perdita dei requisiti di ordine generale ex art. 80 d. lgs 50/2016 da parte del Concessionario;
- d) la sopravvenienza di condizioni ostative alla permanenza del vincolo contrattuale ai sensi della disciplina antimafia.

La decadenza è disposta, a seguito di contraddittorio, dall'Amministrazione Comunale con atto notificato al Concessionario. In esito alla pronuncia di decadenza il Concessionario è tenuto a riconsegnare la Struttura, cooperando con l'Amministrazione nella prestazione dei servizi sino al subentro del nuovo Concessionario ovvero dell'Amministrazione stessa.

Art. 29 - REVOCA DELLA CONCESSIONE - RISOLUZIONE DEL CONTRATTO

1. Il Concedente può procedere alla revoca della Concessione nei seguenti casi:

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

In tali casi al Concessionario verrà corrisposto l'eventuale mancato ammortamento delle spese sostenute risultanti dal piano di equilibrio patrimoniale - gestionale presentato in gara.

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

La revoca è disposta dall'Amministrazione Comunale con atto che ha effetto dal giorno in esso stabilito nell'atto.

2. Il contratto di concessione può essere risolto in caso di grave inadempimento del Concessionario.

A titolo esemplificativo integrano grave inadempimento legittimante la risoluzione:

- a) reiterate gravi violazioni delle disposizioni normative di settore afferenti la gestione della Casa di Riposo;
- b) la violazione della capienza massima della Struttura della Casa di Riposo;
- c) gravi e reiterate mancanze e negligenze nella manutenzione ordinaria;
- f) abituale deficienza e/o negligenza nell'esecuzione dei servizi agli utenti, la cui gravità e/o

frequenza, compromettano l'efficienza del servizio stesso;
g) stato di insolvenza del Concessionario o frode accertata del medesimo;
h) la subconcessione di parti del servizio non dichiarata in offerta e non autorizzata dall'Amministrazione concedente;
i) reiterata inottemperanza agli obblighi assicurativi, contributivi e retributivi previsti dalle normative in vigore per il personale utilizzato;
l) ogni qualsiasi danno grave cagionato a persone o cose;
m) adozione di comportamenti che possano comportare il venir meno dell'accreditamento con l'ASL TO4.

Qualora si riscontri l'insorgere di uno dei casi di risoluzione sopra specificati, o altro grave inadempimento, l'Amministrazione concedente comunica per iscritto al Concessionario l'addebito e l'intenzione di risolvere il contratto, con invito a produrre le proprie deduzioni entro il termine congruo, di norma non inferiore a dieci giorni dalla data di ricezione della contestazione. Dopo tale data, in mancanza di contro deduzioni ritenute valide, il contratto potrà essere risolto di diritto.

In tal caso e all'esito di infruttuosa diffida l'Amministrazione concedente avrà la facoltà di risolvere "ipso facto et jure" il contratto mediante dichiarazione stragiudiziale, intimata a mezzo di lettera raccomandata, con avviso di ricevimento, ovvero a mezzo PEC trattenendo ed incamerando la cauzione definitiva, a titolo di penalità.

Il Concessionario è in ogni caso obbligato al risarcimento dei danni provocati dagli inadempimenti del presente articolo.

Lo scioglimento del rapporto di concessione (decadenza, revoca e risoluzione della concessione) determinerà anche lo scioglimento del rapporto di appalto del servizio di ristorazione scolastica.

Art. 30 - INTERRUZIONE DEL SERVIZIO

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

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

Art. 31- ONERI ED OBBLIGHI ULTERIORIA CARICO DEL CONCESSIONARIO

Oltre agli oneri ed obblighi derivanti da leggi vigenti ed a quelli specificati nelle altre parti del presente capitolato, sono a carico del Concessionario:

- l'osservanza delle norme per la prevenzione di infortuni, incendi e dei regolamenti di igiene e di quant'altro necessario per prevenire ed evitare il verificarsi di incidenti;
- l'adozione dei provvedimenti necessari a garantire l'incolumità del personale addetto, degli ospiti e di terzi presenti nella Struttura;
- l'osservanza dei contratti collettivi di lavoro, delle disposizioni legislative e regolamenti in vigore e di quelle che potranno intervenire nel corso del rapporto di concessione relative alle assicurazioni contro gli infortuni sul lavoro, le previdenze per la disoccupazione involontaria, l'invalidità e la vecchiaia, nonché il pagamento di ogni contributo, assegni familiari, indennità di liquidazione, di licenziamento e di ogni altro contributo e di indennità previsti dalla legislazione vigente e da sue ss.mm.ii.;
- spese di gara e di contratto, di bollo, di registro, di scritturazione e copia, nonché tutte le tasse e le imposte presenti e future inerenti ed emergenti dal servizio;
- osservanza delle norme in materia di prevenzione, protezione e sicurezza sul lavoro contenute del D.Lgs n. 81 del 2008 e ss.mm.ii. e gli obblighi previsti dalla HACCP (D.Lgs193/2007 e Regolamenti CE n. 852, 853, 854, 882 del 2004) e del PAN GPP e dei C.A.M. approvati con D.M. n. 65 del 10-03-2020.

Art. 32 – COOPERAZIONE

Particolare sensibilità dovrà dimostrare il Concessionario nei confronti del Volontariato locale dedito all'assistenza all'anziano, favorendo fenomeni di cooperazione che possano risultare utili per il funzionamento della Struttura e per consentire un'adeguata compenetrazione della Struttura con l'ambiente esterno.

Art. 33 – SERVIZI AGGIUNTIVI

Eventuali servizi aggiuntivi, non descritti e/o previsti in questo capitolato, dovranno essere previamente concordati con il Comune, fermo restando la loro riconducibilità alle ipotesi previste dall'art. 175 del Codice.

Art. 34 – RISERVATEZZA DELLE INFORMAZIONI

Ai sensi dell'art. 13 del D.Lgs. 30 Giugno 2003 n. 196 e degli artt. 13 e 14 del GDPR 2016/679, si informa che i dati personali raccolti saranno trattati anche con strumenti informatici esclusivamente nell'ambito della presente gara.

Art. 35 – SPESE

Tutte le spese derivanti dalla Concessione sono poste interamente a carico del Concessionario, ivi comprese quelle per la stipulazione del contratto (tasse di bollo e di registrazione del contratto, spese di scritturazione, diritti di segreteria, copia, etc.).

Art. 36 – INEFFICACIA DI CLAUSOLE E/O PATTI AGGIUNTIVI

Nessun eventuale accordo verbale che comporti aggiunte e/o modifiche, di qualsiasi specie e/o natura al contenuto del contratto, potrà avere efficacia se non tradotto in forma scritta, secondo quanto previsto dalle vigenti norme di legge.

Art. 37 – DOMICILIO DEL CONCESSIONARIO

A tutti gli effetti contrattuali e di legge, il Concessionario elegge il proprio domicilio presso la Casa di Riposo ovvero presso altro luogo da esso previamente indicato al Comune di Fontanetto Po. Il Comune di Fontanetto Po elegge domicilio presso la sede legale di Piazza Garibaldi, 5, Fontanetto Po (VC).

Art. 38 – REVISIONE DELLE RETTE

Per i posti non convenzionati, le tariffe indicate da questo capitolato e definite dal Concessionario dovranno essere fisse per tutta la durata della Concessione, fatta salva la variazione in base agli indici ISTAT (vedi art. 19).

Per i posti convenzionati si applica quanto previsto dalla normativa regionale di riferimento e dai contratti in essere con l'ASL competente.

Inoltre le suddette tariffe, sempre ad esclusione di quelle relative ai posti convenzionati, in occasione dei rinnovi del Contratto Nazionale del settore delle Ditte o delle Cooperative sociali e dei Contratti integrativi, in base all'incremento del costo del personale impiegato nella struttura nel periodo di durata della concessione, determineranno la revisione del piano predisposto per assicurare l'equilibrio economico finanziario, a garanzia del cosiddetto "equo trattamento", sancito dall'art. 36 della L. 300/1970.

In ogni caso, eventuali variazioni di rette, anche dovute a variate condizioni, dovranno essere concordate preventivamente con il Comune che assumerà apposita deliberazione.

Art.39 - DISPOSIZIONI FINALI

La Concessione sarà regolata dal contratto, dal presente capitolato, dall'offerta nonché dagli ulteriori documenti costituenti la legge di gara.

Sarà inoltre regolata, oltre che al Codice, alle vigenti disposizioni in materia e laddove non derogate da disposizioni speciali, dalla l. 241/1990 e dal codice civile.

Il Concessionario sarà tenuto all'osservanza di tutte le leggi, decreti e regolamenti in vigore o che saranno emanati durante il periodo della concessione e quindi si impegna anche a rispettare le leggi relative al personale e gli obblighi derivanti dai contratti collettivi di lavoro.

In ogni caso di decadenza, revoca o diritto di recesso, cessano gli effetti del contratto stipulato tra l'Amministrazione comunale e il Concessionario.

Art. 40 - CONTROVERSIE

Le eventuali controversie che insorgessero tra l'Amministrazione e il Concessionario, relativamente all'esecuzione degli obblighi derivanti dal presente concessione, saranno deferite all'autorità giudiziaria competente.

In caso di controversie deferite al giudice ordinario il foro competente è quello di Vercelli

Art. 41 - RAPPORTI TRA COMUNE E CONCESSIONARIO

Il Comune individua un proprio funzionario come Responsabile del Procedimento di affidamento del contratto ai sensi della L.241/90 e dell'articolo 31 del D. Lgs. N. 50/16 e s.m.i.

Provvederà altresì alla nomina del Direttore di Esecuzione del Contratto secondo quanto disciplinato dalle relative linee guida dell'Anac.

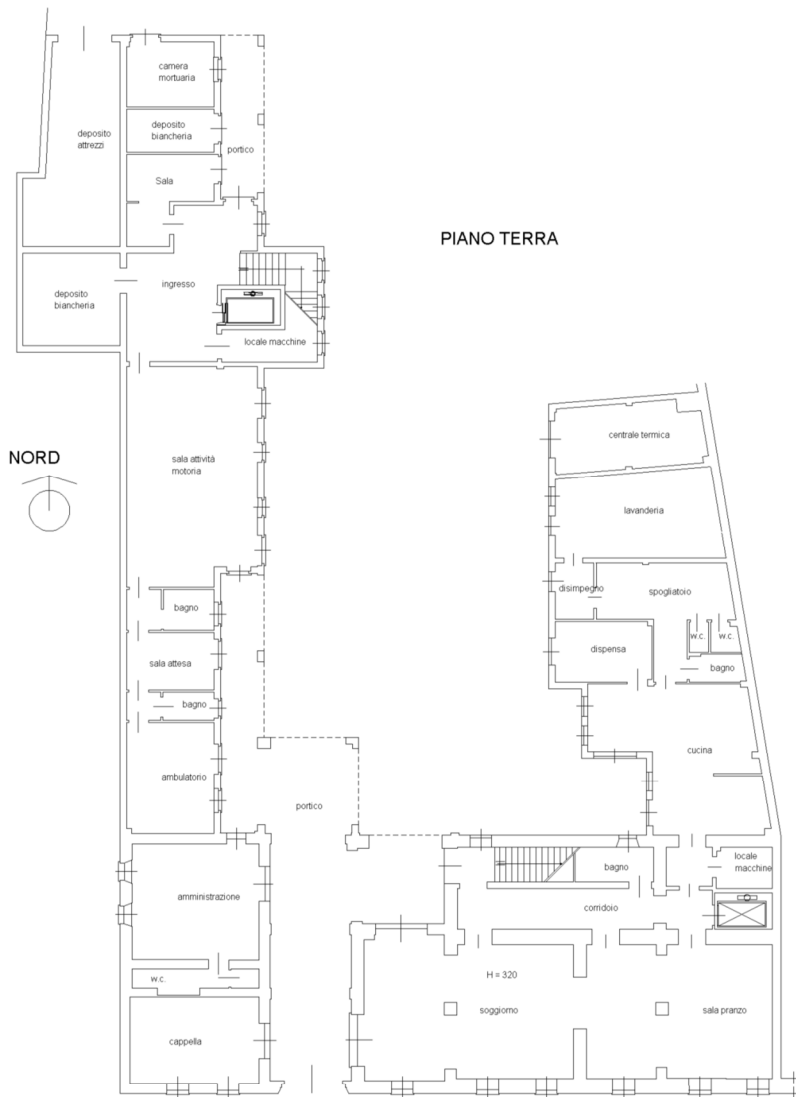
Il Concessionario è tenuto a comunicare il nominativo del responsabile di cui all'art.16, il suo domicilio e il suo numero telefonico entro l'avvio del servizio.

Art. 42- IMPIANTI

In data 11/10/22 è stata inoltrata Scia Antincendio - Pratica n. 107552 - al competente Comando Provinciale Vigili del Fuoco di Vercelli al fine di ottenere il rilascio del Certificato Prevenzione Incendi.

Allegati

- A) Planimetria
- B) Personale
- C) Servizi Socio-sanitari
- D) Servizio di ristorazione
- E) Servizi di pulizia, sanificazione, disinfezione locali
- F) Servizi di lavanderia e guardaroba
- G) Prestazioni generali
- H) Costi sostenuti relativi alle utenze
- I) Inventario



**Agenzia del Territorio
CATASTO FABBRICATI
Ufficio provinciale di
Vercelli**

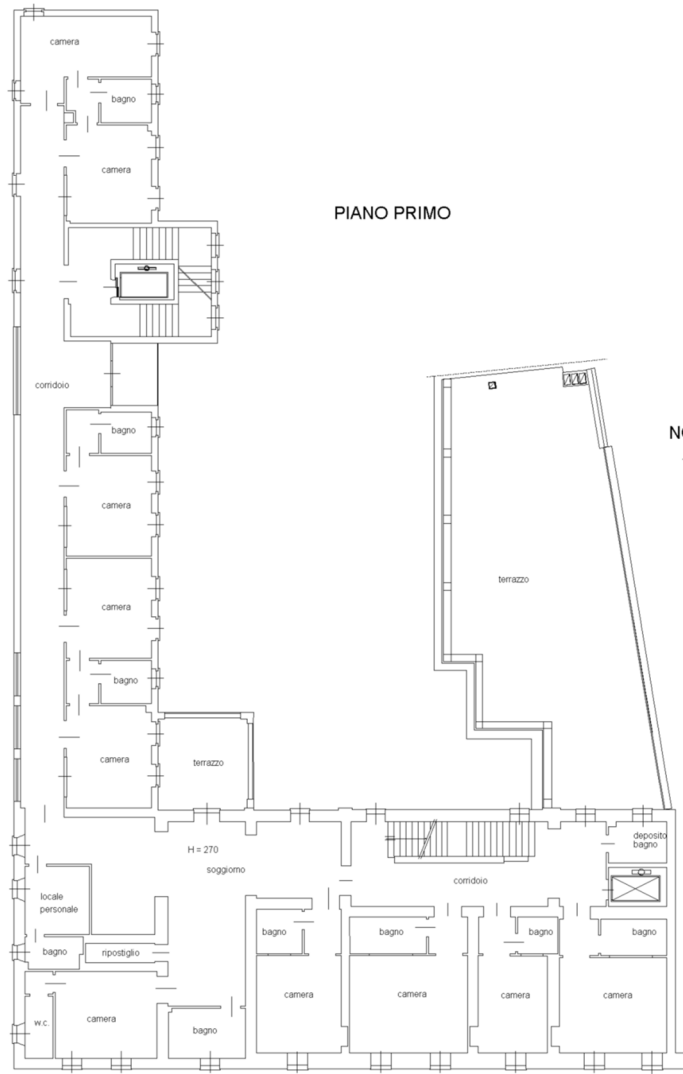
Dichiarazione protocollo n. del
Pianimetria di u.i.u. in Comune di Fontanetto Po
Via Guglielmo Marconi

Identificativi Catastali:
Sezione:
Foglio: 16
Particella: 318
Subalterno: 1

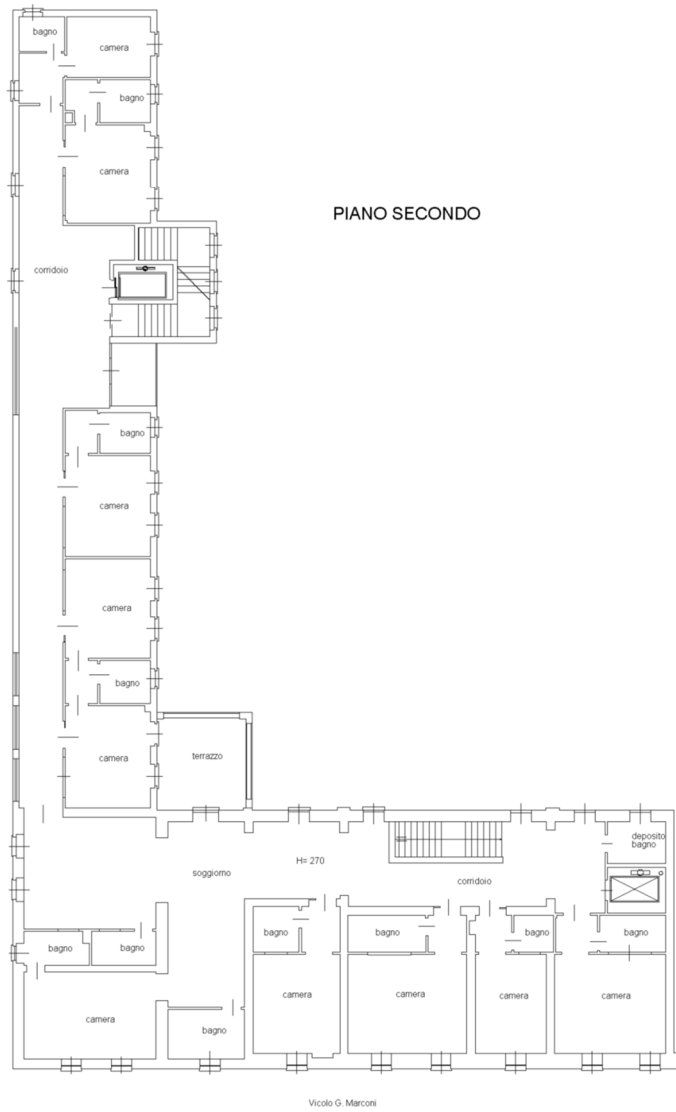
Compilata da:
Renali Fiore
Iscritto all'albo:
Geometri
Prov. Vercelli N. 1335

Scheda n. 2 Scala 1: 200

esiv. 4



Vicolo G. Marconi



PIANO SECONDO

ALLEGATO B
Personale

Tipologia	Livello	Tipologia rapporto	Tipologia contratto	h/sett	nr. Scatti	data prossimo scatto	sup. Non ass.	indennità di funzione	Altre indennità
ADDETTO PULIZIE	A1	Tempo indeterminato	C.C.N.L. COOP. SOC.	25	3	01/07/2024			
ADDETTO PULIZIE	A1	Tempo indeterminato	C.C.N.L. COOP. SOC.	21	1	01/06/2023			
ADDETTO PULIZIE	A1	Tempo indeterminato	C.C.N.L. COOP. SOC.	20	1	01/04/2024			
PSICOLOGO/ANIMATORE	D2	Tempo indeterminato	C.C.N.L. COOP. SOC.	10	1	01/08/2023			
ASSISTENTE	C2	Tempo indeterminato	C.C.N.L. COOP. SOC.	38	3	01/01/2024			
ASSISTENTE	C2	Tempo indeterminato	C.C.N.L. COOP. SOC.	38	5				
ASSISTENTE	C2	Tempo indeterminato	C.C.N.L. COOP. SOC.	38	0	01/11/2023			
ASSISTENTE	C2	Tempo indeterminato	C.C.N.L. COOP. SOC.	38	5				
ASSISTENTE	C2	Tempo indeterminato	C.C.N.L. COOP. SOC.	38	0	01/08/2024			
ASSISTENTE	C2	Tempo indeterminato	C.C.N.L. COOP. SOC.	38	5				
ASSISTENTE	C2	Tempo indeterminato	C.C.N.L. COOP. SOC.	38	5				
ASSISTENTE	C2	Tempo indeterminato	C.C.N.L. COOP. SOC.	38	5		€ 0,22/h		
ASSISTENTE	C2	Tempo indeterminato	C.C.N.L. COOP. SOC.	36	2	01/07/2024			
ASSISTENTE	C2	Tempo indeterminato	C.C.N.L. COOP. SOC.	36	5				
CUOCO	B1	Tempo indeterminato	C.C.N.L. COOP. SOC.	38	5				
CUOCO	B1	Tempo indeterminato	C.C.N.L. COOP. SOC.	38	5				
DIRETTORE/COORDINATORE GENERALE	E2Q	Tempo indeterminato	C.C.N.L. COOP. SOC.	20	3			€ 0,47/h	€ 250,00/mese

Allegato C **Servizi socio-sanitari**

Globalmente nella Struttura si deve perseguire la qualità delle risposte assistenziali fornite affinché le attività si conformino il più possibile ai ritmi ed alle abitudini delle persone, compatibilmente con le esigenze di una collettività, attraverso regolamenti rispettosi della dignità della persona.

Le esigenze di carattere sanitario e socio assistenziale degli ospiti vengono garantite mediante i servizi del territorio aperti alla generalità dei cittadini: ambulatorio medico e servizio di assistenza sociale. I servizi che il Concessionario deve erogare hanno lo scopo di soddisfare esigenze primarie (igiene, alimentazione, riposo ecc..) e di tutela, di recupero psicofisico e di mantenimento delle capacità residue.

Debbono inoltre tendere a salvaguardare l'autonomia dell'ospite, a stimolarne al massimo l'autosufficienza ed essere finalizzati al recupero ed al mantenimento della capacità funzionale della persona.

Pertanto, gli obiettivi generali dell'assistenza definiti dall'Amministrazione Comunale sono:

1. approccio globale alla persona, tramite progetti individuali, per il mantenimento e/o sviluppo delle capacità psicofisiche della persona anziana;
2. tutela dei diritti degli utenti, nel rispetto della personalità nonché del patrimonio culturale, politico e religioso di ciascuno;
3. garantire spazi e tempi di partecipazione affinché la persona ospite sia protagonista;
4. garantire un'alta qualità di vita attraverso la ricerca del benessere della persona, anche mediante la personalizzazione degli ambienti e la particolare cura dell'aspetto fisico;
5. garantire il rispetto e il soddisfacimento dei bisogni relazionali, di salute, di sicurezza della persona ospite;
6. garantire la qualità dell'assistenza prestata tramite la formazione permanente del personale, al fine di sviluppare le capacità di intervento assistenziale, di lavoro in équipe e di relazione con l'ospite;
7. garantire ogni forma di relazione, interazione e collaborazione con il territorio.

Presso la Struttura deve essere conservata a cura del Concessionario con modalità idonee a garantire il rispetto del segreto d'ufficio la seguente documentazione:

- protocolli organizzativi e assistenziali coerenti con le procedure ed istruzioni aziendali e le norme di legge
- turni del personale;
- presenze del personale;
- consegne individuali dell'Ospite;
- cartella sanitaria;
- Piani Assistenziali Individuali (P.A.I.);
- modulo per monitoraggio interventi/attività varie;
- modulistica attestante la corretta applicazione D.Lgs. n. 81 del 09 aprile 2008 D.Lgs. 196/2003 (consenso informato), D. Lgs. 193/07 (H.A.C.C.P. alimenti e bevande, per competenza);
- titoli di studio del personale, curriculum, attestati corsi formativi, iscrizione all'albo professionale ove richiesta;
- idoneità sanitaria rilasciata dal medico competente del Concessionario;
- quaderno delle consegne;
- documentazione clinica
- fogli terapia;
- registro carico/scarico degli stupefacenti.

Il Concessionario, qualora offra servizi aggiuntivi (non afferenti alle prestazioni inserite nei L.E.A. incluse nella tariffa), può proporre una quota per servizi aggiuntivi, proporzionata al livello dei servizi alberghieri e socio-assistenziali offerti, secondo le prescrizioni di cui all'allegato 1 - punto 7 - della D.G.R. 45-4248 del 30 luglio 2012.

Il Concessionario dovrà altresì curare il percorso di continuità assistenziale nell'ambito della struttura secondo le indicazioni di cui all'allegato 1 - punto 8 - della D.G.R. 45-4248 del 30 luglio 2012.

Le prestazioni ed i servizi rientranti nella presente categoria sono l'assistenza tutelare, l'assistenza infermieristica, il mantenimento e la riabilitazione psico-fisica, l'attività di animazione, da svolgersi secondo le linee di indirizzo della D.G.R. n. 45-4248 del 30 luglio 2012.

Il Concessionario dovrà fornire tutto il personale previsto dalla normativa (DGR 38-16335 del 29.06.1992 e s.m.i. e D.G.R. n. 45-4248 del 30 luglio 2012 della Regione Piemonte), sia relativamente ai profili previsti ed ai requisiti professionali richiesti, sia, quantitativamente, in ordine agli standard previsti:

- Responsabile di struttura (ai sensi della D.G.R. n. 8/8872 del 06/05/2019);
- Direttore Sanitario;
- Assistenza infermieristica;
- Assistenza alla persona;
- Attività di riabilitazione psico-fisica;
- Attività di animazione.

1-Piani Assistenziali Individualizzati (P.A.I.) - (allegato 1 punto 11 della D.G.R. n. 45-4248 del 30 luglio 2012)

Il Concessionario si impegna ad effettuare tutte le procedure di accoglimento degli anziani secondo le modalità definite dalla normativa regionale vigente, e comunque ed in ogni caso a redigere per ogni anziano inserito il Piano di Assistenza Individuale.

I piani assistenziali individualizzati (P.A.I.) devono essere definiti a norma della D.G.R. n. 45-4248 del 30 luglio 2012 e in particolare nel rispetto delle indicazioni di cui al punto 11, di seguito riportate:

11.1 Predisposizione del Piano di Assistenza Individualizzato (P.A.I.)

Al momento dell'accoglienza dell'ospite in convenzione, la struttura residenziale recepisce e traduce operativamente, verificandone l'attualità, il progetto definito dall'U.V.G., provvedendo all'elaborazione del Piano di Assistenza Individualizzato (P.A.I.), secondo le linee d'indirizzo di cui alla D.G.R. n. 42-8390/2008, Allegato D.

Il P.A.I. deve essere elaborato anche per gli utenti accolti dalla struttura al di fuori dal convenzionamento con il S.S.R.; in questi casi, sarà compito dell'équipe di valutazione multidisciplinare della struttura valutare gli effettivi bisogni assistenziali dell'utente che dovranno essere contemplati nel contratto di accoglienza e tradotti in una delle fasce assistenziali previste dal presente provvedimento. Per questi casi, le valutazioni clinico assistenziali, non possono giustificare trattamenti sanitari e assistenziali non richiesti dall'utente.

Il P.A.I. si configura come un fondamentale strumento gestionale finalizzato a garantire, per tutta la durata della permanenza in struttura, il completo soddisfacimento dei bisogni dell'ospite individuando e definendo gli interventi, i tempi (minutaggio) di utilizzo delle singole figure professionali, le modalità, nonché la valutazione dei risultati.

La predisposizione, la verifica e l'aggiornamento del P.A.I. avviene nell'ambito di un'équipe multidisciplinare, composta dal medico di medicina generale, dal coordinatore dell'assistenza infermieristica e/o tutelare, in stretta collaborazione con le altre professionalità operanti nella struttura.

Il P.A.I. deve essere sottoscritto dai componenti dell'équipe multidisciplinare e viene fornito in copia all'interessato o al familiare o al tutore e trasmesso all'U.V.G.

Qualora all'atto dell'ingresso in struttura l'evoluzione del bisogno dell'anziano non autosufficiente,

rispetto al momento della valutazione, si sia modificata, anche la struttura residenziale può richiedere una rivalutazione all'U.V.G.

11.2 Rivalutazione del P.A.I.

L'andamento del P.A.I. è soggetto a periodiche verifiche da parte dell'équipe della struttura, entro i termini previsti nel P.A.I. stesso o, comunque, a fronte dell'insorgere di variazioni delle condizioni psico-fisiche dell'ospite.

La struttura residenziale comunica all'U.V.G. eventuali variazioni dei bisogni, unitamente alla valutazione clinica sullo stato di salute dell'ospite, proponendo la relativa fascia assistenziale adeguata all'evolvere della situazione monitorata. Le comunicazioni tra struttura e U.V.G. dovranno avvenire esclusivamente tramite caselle di posta certificate.

La rivalutazione del progetto individuale può essere richiesta anche dalla persona in residenzialità stessa o dal tutore, con richiesta diretta all'U.V.G. dell'A.S.L. di residenza e con facoltà di farsi assistere da un medico di sua fiducia e/o da un'associazione di tutela, sempre tramite caselle di posta certificate o raccomandata A.R.

Le proposte di adeguamento e/o di rivalutazione dei progetti devono essere oggetto di rivalutazione clinica da parte dell'U.V.G. entro i successivi trenta giorni dal ricevimento della comunicazione di cui sopra.

Limitatamente ai casi di urgenza, certificati da specifica documentazione clinica, controfirmata dal Medico di Medicina Generale della persona e dal Direttore Sanitario, la rivalutazione fatta dalla struttura, qualora confermata dalla rivalutazione dell'U.V.G., ha effetto dalla data di formale trasmissione della proposta all'U.V.G. (data di trasmissione della comunicazione).

Rispetto alla valutazione effettuata a livello locale (U.V.G. dell'A.S.L. di residenza o struttura ospitante), l'interessato, se ne ha la capacità, o il familiare o il tutore o l'amministratore di sostegno, può avvalersi, in sede valutativa o comunque prima che le commissioni si siano formalmente espresse, della perizia di propri esperti e/o farsi rappresentare da un'associazione di categoria e/o di volontariato che opera a difesa dei diritti delle persone anziane.

Con successivo provvedimento verranno individuate le modalità di opposizione alle valutazioni effettuate dall'U.V.G.

11.3 - Verifica delle prestazioni offerte

Ai fini della verifica delle prestazioni offerte da parte della Commissione di Vigilanza, ogni struttura deve predisporre un riepilogo, secondo il modello che verrà fornito dalla Direzione Politiche Sociali e Politiche per la Famiglia, in cui vengono riportati l'utilizzo delle figure professionali relativo ad ogni utente (sia in convenzione con il S.S.R., sia con contratto privato) coerente con i rispettivi P.A.I.

Tale riepilogo, vistato dal Responsabile di struttura, deve essere messo a disposizione degli organi di vigilanza in sede di sopralluogo ed esposto in locali della struttura accessibili al pubblico.

2- Prestazioni assistenziali (allegato 1 - punto 5 della D.G.R. n. 45-4248 del 30 luglio 2012)

I servizi compresi all'interno della presente categoria sono:

-interventi rivolti all'assistenza diretta alla persona (aiuto volto a favorire il mantenimento dell'autosufficienza dell'anziano garantendo la qualità della vita all'interno della struttura e la continuità dei rapporti con i familiari e la rete amicale esterna, aiuto durante l'igiene personale e i pasti, riordino e pulizia degli ambienti di vita, arredi ed attrezzature dell'ospite;

-interventi a protezione della persona (controllo e sorveglianza).

Il Concessionario, attraverso la propria organizzazione, con particolare riferimento al personale, garantisce all'ospite, e ne assicura la tutela tramite la Carta dei Servizi, i diritti di cui all'allegato 4 - punto 4 - della predetta D.G.R., di seguito riportati:

a. *Diritto alla vita* - ogni persona deve ricevere la tempestiva, necessaria e appropriata assistenza per il soddisfacimento dei bisogni fondamentali per la vita;

b. *Diritto di cura ed assistenza* - ogni persona deve essere curata in scienza e coscienza e nel rispetto

delle sue volontà;

c. *Diritto di prevenzione* – ad ogni persona deve essere assicurato ogni strumento atto a prevenire rischi e/o danni alla salute e/o alla sua autonomia;

d. *Diritto di protezione* – ogni persona in condizioni di bisogno deve essere difesa da speculazioni e raggiri;

e. *Diritto di parola e di ascolto* – ogni persona deve essere ascoltata e le sue richieste soddisfatte nel limite del possibile;

f. *Diritto di informazione* – ogni persona deve essere informata sulle procedure e le motivazioni che sostengono gli interventi a cui viene sottoposta;

g. *Diritto di partecipazione* – ogni persona deve essere coinvolta sulle decisioni che la riguardano;

h. *Diritto di espressione* – ogni persona deve essere considerata come individuo portatore di idee e valori ed ha il diritto di esprimere le proprie opinioni;

i. *Diritto di critica* – ogni persona può dichiarare liberamente il suo pensiero e le sue valutazioni sulle attività e disposizioni che la riguardano;

j. *Diritto al rispetto ed al pudore* – ogni persona deve essere chiamata con il proprio nome e cognome e deve essere rispettata la sua riservatezza ed il suo senso del pudore;

k. *Diritto di riservatezza* – ogni persona ha diritto al rispetto del segreto su notizie personali da parte di chi eroga direttamente o indirettamente l'assistenza;

l. *Diritto di pensiero e di religione* – ogni persona deve poter esplicitare le sue convinzioni filosofiche, sociali e politiche nonché praticare la propria confessione religiosa.

Il Concessionario garantirà la continuità dei rapporti di relazione tra gli ospiti della struttura ed i familiari, ai sensi dell'allegato 4 - punto 1 della D.G.R. n. 45-4248 del 30 luglio 2012.

Il Concessionario garantirà la continuità dei rapporti con le associazioni di volontariato attive presso la struttura, secondo le finalità e modalità di cui all'allegato 4 - punto 2 - della D.G.R. n. 45-4248 del 30 luglio 2012.

3- Prestazioni di assistenza medica (allegato 1 – punto 5.1 -della D.G.R. n. 45-4248 del 30 luglio 2012).

L'Assistenza medica viene garantita attraverso i medici di medicina generale sulla base delle disposizioni previste dal vigente accordo integrativo regionale (D.G.R. n. 28-2690 del 24.4.2006, art. 14).

Compete all'A.S.L., nell'ambito delle funzioni distrettuali, l'individuazione dei Medici di Medicina Generale ai quali spetta garantire l'attività di assistenza sanitaria agli ospiti delle strutture residenziali socio-sanitarie accreditate con il S.S.R.

Pertanto compete al Concessionario stabilire ed opportunamente pubblicizzare l'orario settimanale di effettiva presenza medica all'interno della struttura, concordato con la Direzione sanitaria della struttura o con il Distretto sanitario.

Il Concessionario dovrà altresì predisporre un registro per i Medici di Medicina Generale su cui viene annotato, a cura degli interessati, il giorno, l'ora di ingresso e di uscita.

Il Concessionario dovrà operare affinché l'assistenza erogata dai Medici di Medicina Generale si raccordi con le altre attività sanitarie erogate nell'ambito della struttura, secondo le modalità definite nella D.G.R.n. 45-4248 del 30 luglio 2012.

4-Prestazioni di assistenza infermieristica (allegato 1 – punto 5.2 - della D.G.R. n. 45-4248 del 30 luglio 2012).

L'assistenza infermieristica deve essere prestata sulla base delle disposizioni contenute nell'allegato 1 – punto 5.2 - e secondo i tempi giornalieri indicati nella tabella 1 allegata alla D.G.R. n. 45-4248 del 30 luglio 2012 della Regione Piemonte, con riferimento a ciascuna fascia di intensità e livello di complessità degli ospiti inseriti, nonché secondo quanto indicato nel progetto di fornitura qualora lo stesso preveda prestazioni migliorative rispetto ai requisiti minimi, e deve essere assicurata da personale con Diploma Universitario di Infermiere conseguito ai sensi dell'art. 6, comma 3, del D.Lgs. 502/92 e s.m.i. ovvero i Diplomi conseguiti in base al precedente ordinamento, riconosciuti equipollenti, ai sensi delle vigenti disposizioni, al diploma universitario ai fini dell'esercizio

dell'attività professionale e dell'accesso ai pubblici uffici; iscrizione al relativo Albo Professionale, attestata da certificato in data non anteriore a sei mesi.

L'iscrizione al corrispondente albo professionale di uno dei Paesi dell'Unione Europea è ritenuta sufficiente solo nell'attesa dell'iscrizione all'Albo in Italia.

La dotazione di personale in servizio nelle 24 ore (compresa la reperibilità notturna) dovrà garantire il minutaggio previsto dalla vigente normativa nazionale e regionale, per le diverse fasce di intensità e nel rispetto di quanto stabilito dai Progetti e dai Piani Assistenziali Individuali elaborati per ciascun ospite.

Il numero degli operatori adibiti all'assistenza infermieristica deve essere tale da garantire i turni festivi.

L'assistenza infermieristica, quando il personale infermieristico non è presente in struttura, deve essere assicurata attraverso la pronta reperibilità.

Gli operatori comunque adibiti all'assistenza infermieristica debbono rispettare scrupolosamente le istruzioni impartite dal personale sanitario e dal medico di base per quanto attiene la salute degli ospiti ed in particolare al rispetto delle diete alimentari, degli aspetti igienici, operando in modo da non coartare o condizionare comunque la volontà dell'individuo. Nella programmazione degli orari è da tenere presente, la partecipazione dell'infermiere alla stesura dei Progetti Assistenziali Individuali.

Le prestazioni infermieristiche richieste sono quelle previste dal mansionario di categoria e a titolo esemplificativo e non esaustivo:

- corretta applicazione delle prescrizioni diagnostiche e terapeutiche, aiuto nell'assunzione dei farmaci;
- prestazioni di pronto soccorso;
- eventuali cateterismi vescicali (uomo e donna);
- prevenzione, medicazione, monitoraggio lesioni da decubito;
- approvvigionamento (farmacia/ASL), stoccaggio, custodia dei farmaci, costante verifica della loro scadenza;
- contattare, in caso di bisogno, il Medico di Base, i servizi specialistici del S.S.N., i reparti ospedalieri ed i mezzi di soccorso;
- prenotazione, organizzazione per il trasporto (previo contatti con i familiari) per eventuale visite specialistiche;
- monitoraggio PAO, pesi corporei, evacuazioni, rispetto delle diete, glucotest, come da indicazione medica;
- controllo dell'aggiornamento delle cartelle sanitarie;
- collaborazione con il personale di assistenza (rispondere ai campanelli, accompagnare gli Ospiti in bagno se a loro richiesto, etc.);
- partecipazione alle riunioni per la stesura dei P.A.I. ed alla loro implementazione;
- supervisione del personale di assistenza in merito all'esecuzione dei compiti relativi agli atti della vita quotidiana.

È utile la conoscenza di base del computer (Word ed Excel).

Secondo l'allegato 1 - punto.5.5 della D.G.R. n. 45-4248 del 30 luglio 2012, per gli ospiti ricoverati in regime convenzionale con il SSR, l'assistenza specialistica, farmaceutica e protesica, nonché ogni altra prestazione diagnostico-terapeutica, sono garantite dall'A.S.L. secondo le necessità degli ospiti.

La fornitura di protesi ed ortesi, previste dall'Elenco 1 del DM 332/99 sono garantite direttamente dalle A.S.L. di residenza degli ospiti, secondo le disposizioni delle vigenti normative.

Le suddette prestazioni sono garantite direttamente dalle A.S.L. secondo le disposizioni delle vigenti normative ed in base al Nomenclatore Tariffario in vigore.

L'A.S.L. garantisce, altresì, direttamente:

- la fornitura diretta dei farmaci per gli ospiti inseriti nelle strutture socio-sanitarie accreditate, sulla base di quanto previsto nel rispettivo Prontuario Terapeutico Aziendale (PTA), il quale deve essere adeguato alle necessità e bisogni specifici dell'assistenza farmaceutica nelle strutture residenziali.

L'erogazione di farmaci non presenti in PTA (farmaci *ad personam* o farmaci in fascia C) agli ospiti delle strutture socio-sanitarie è valutata dalla Commissione Terapeutica Aziendale, sentito il parere dell'U.V.G. aziendale;

- la fornitura dei prodotti per la Nutrizione Artificiale, dei supplementi nutrizionali orali calorici (per pazienti malnutriti) e dei sostituti dell'acqua (per pazienti disfagici), sulla base del piano nutrizionale, predisposto da operatori sanitari afferenti alla rete regionale delle SODNC (Strutture Operative di Dietetica e Nutrizione Clinica);
- la fornitura di materiale di medicazione avanzata, sulla base di piani terapeutici rilasciati da Specialisti del SSN, nei quadri clinici e con le modalità di prescrizione previste dalle attuali disposizioni regionali. I dispositivi individuati devono essere previsti nel Prontuario Aziendale; anche per le medicazioni avanzate, l'erogazione di dispositivi non previsti può avvenire solo in situazioni eccezionali;
- per pazienti portatori di stomie e/o cateteri: materiale necessario, in base al Piano Terapeutico di uno Specialista SSN, nei limiti delle disposizioni normative in vigore;
- per pazienti diabetici: materiale necessario all'automonitoraggio glicemico;
- la fornitura di pannoloni e ausili per l'incontinenza nella quantità giornaliera indicata dal medico di fiducia dell'utente.

Le prestazioni relative ai trasferimenti in ambulanza per l'effettuazione di prestazioni diagnostiche e specialistiche, qualora non erogabili direttamente nell'ambito della struttura residenziale, sono garantiti dall'ASL per gli utenti in convenzione con integrazione tariffaria da parte dell'Ente gestore delle funzioni socio-assistenziali; coloro che non fruiscono di detta integrazione tariffaria provvedono in proprio al pagamento del costo del trasferimento.

Il servizio infermieristico prevede, infine, la dotazione a carico dell'aggiudicatario delle attrezzature e dei materiali necessari per il normale funzionamento del servizio non fornibili dall'A.S.L., comprendenti anche colliri, pomate, microclismi ed altri medicinali detti da banco di uso comune, atti a fronteggiare le piccole emergenze, come pure il controllo delle bombole di ossigeno di cui dispone l'ambulatorio.

Resta di esclusiva competenza del Concessionario, l'approvvigionamento di tutti i presidi, sia che possano essere forniti dall'A.S.L. che da acquisire direttamente (pannoloni, traverse, sacche diuresi, carrozzine, prodotti di pulizia, materiale sanitario, materiale di disinfezione, cura, lavaggio etc.) e quant'altro non espressamente specificato.

5- Prestazioni di riabilitazione psico-fisica (allegato 1 - punto 5.4 della D.G.R. n. 45-4248 del 30 luglio 2012).

Il Concessionario deve garantire le prestazioni professionali inerenti la riabilitazione, il mantenimento psico-fisico e il sostegno psicologico sulla base delle disposizioni contenute nella **D.G.R. n. 45-4248 del 30 luglio 2012** della Regione Piemonte, e secondo quanto indicato nel progetto di fornitura.

Le predette attività sono di competenza delle figure professionali afferenti all'area delle professioni sanitarie riabilitative, nonché dello psicologo, in relazione alle necessità degli ospiti come definite nei Piani di Assistenza Individualizzati.

La presenza in Struttura deve essere articolata in modo tale da garantire la riabilitazione ed il mantenimento psico-fisico secondo le diverse fasce assistenziali, in base a quanto contenuto nel progetto individuale, nel rispetto dell'organizzazione complessiva delle altre attività socio-sanitarie, oltre che nel rispetto delle abitudini di vita e dei tempi dell'ospite.

Ai fini dell'accreditamento, quanto previsto dal punto 8/A a), dell'allegato B "Strutture residenziali e semiresidenziali socio-sanitarie per anziani" della D.G.R. 25-12129 del 14 settembre 2009, si intende come prestazione ulteriore rispetto al minutaggio di cui alla Tabella 1.

Nella programmazione degli orari è da tenere presente, la partecipazione dei professionisti alla stesura dei Progetti Assistenziali Individuali.

I tempi dedicati alla definizione ed aggiornamento dei Piani di Assistenza Individualizzati, i momenti di coordinamento e formazione sono da considerare come ulteriori rispetto ai parametri sopra indicati.

Tutti i costi derivanti da materiali ed attrezzature per le prestazioni elencate nel presente allegato restano a carico del Concessionario.

Quest'ultimo qualora si avvalga di personale straniero deve garantire una buona conoscenza della lingua italiana, sia verbale che scritta.

6- Prestazioni di assistenza tutelare alla persona (allegato 1 - punto 5.3 della D.G.R. n. 45-4248 del 30 luglio 2012)

Il Concessionario dovrà garantire i fabbisogni individuali di tipo assistenziale e tutelare tramite la figura professionale dell'OSS (Operatore Socio Sanitario), in possesso della relativa qualifica professionale.

Gli operatori privi della suddetta qualifica, eventualmente in servizio alla data di emanazione della D.G.R. n. 45-4248 del 30 luglio 2012) presso la Struttura, concorrono alla copertura dei fabbisogni individuali di tipo assistenziale e tutelare purché frequentanti un corso di formazione per il conseguimento della qualifica di O.S.S.

Dalla data dell'entrata in vigore della D.G.R. n. 45-4248 del 30 luglio 2012, non è possibile assumere personale privo della qualifica O.S.S. per le funzioni di assistenza tutelare alla persona.

Il Concessionario dovrà garantire l'erogazione delle prestazioni di assistenza tutelare, nell'arco delle 24 ore, con personale proprio per almeno il tempo previsto dalla normativa (DGR 38-16335 del 29.06.1992 e s.m.i. per gli ospiti autosufficienti e D.G.R. n. 45-4248 del 30 luglio 2012 della Regione Piemonte per gli ospiti non autosufficienti , per i tempi indicati nella Tabella 1 con riferimento a ciascuna fascia d'intensità e livello di complessità, e secondo quanto indicato nel progetto di fornitura.

L'assistenza tutelare alla persona è rivolta a soddisfare i fabbisogni individuali degli ospiti, come definiti nei rispettivi progetti individuali, e comprende la pulizia e il riordino degli ambienti di vita privata (letto, comodino) dell'ospite, nonché l'attività di imboccamento degli ospiti non in grado di provvedere autonomamente.

Pertanto la stessa dovrà garantire:

- interventi rivolti all'assistenza diretta della persona, consistenti, esemplificativamente in: aiuto ad alzarsi dal letto, aiuto durante l'igiene personale, cambio dei pannoloni, aiuto nei pasti, aiuto all'utilizzo dei servizi igienici, aiuto nella deambulazione, con particolare riferimento ai mezzi coadiuvanti la deambulazione (quali carrozzine, tripodi, girelli), pulizia quotidiana degli ambienti di vita e degli strumenti coadiuvanti, degli arredi e delle attrezzature dell'ospite, preparazione di tisane e bevande calde, ove necessari, al di fuori degli ordinari orari di preparazione;
- interventi di protezione della persona, consistenti, esemplificativamente in: controllo e sorveglianza della persona a garanzia dell'incolumità personale, della salute, del decoro personale e della qualità della vita;
- intervento immediato di risposta delle chiamate degli Ospiti;
- risposta a chiamate notturne e controllo periodico notturno in assenza di chiamate;
- attivazione per eventuali interventi urgenti di pronto soccorso;
- aiuto per il governo dell'ambiente di vita, con particolare riferimento al governo della camera e del posto letto;
- interventi generali di natura assistenziale volti a favorire la socializzazione degli utenti, in particolare: coinvolgimento dei parenti; rapporti con le strutture sociali, sanitarie, ricreative e culturali del territorio;
- svolgimento di piccole commissioni; partecipazione agli interventi di socializzazione e recupero che impegnano l'utente;
- collaborazione funzionale con le associazioni di volontariato che operano nella comunità.

L'attività ordinaria di igiene e cura del piede è compresa nell'ambito dell'assistenza diretta alla

persona tramite gli assistenti tutelari.

I costi derivanti dall'acquisto del materiale e per l'esecuzione dell'igiene personale degli Ospiti, nonché la spesa per l'acquisto dei guanti monouso in lattice e/o vinile sono a carico del Concessionario per tutto il personale.

Il numero degli operatori deve essere tale da garantire anche i turni notturni e festivi.

7- Attività di animazione (allegato 1 - punto 5.6 della D.G.R. n. 45-4248 del 30 luglio 2012)

Devono essere previste, attività di animazione sulla base delle disposizioni contenute nella D.G.R. n. 45-4248 del 30 luglio 2012 della Regione Piemonte, e secondo quanto indicato nel progetto di fornitura, attraverso le figure professionali dell'animatore professionale, del terapeuta occupazionale, dell'educatore professionale o altre figure professionali dell'area della riabilitazione e/o altre specializzazioni (es. musicoterapia, teatroterapia, ecc.) che possono essere utilmente impiegate ai fini del raggiungimento degli obiettivi assistenziali prefissati nei progetti assistenziali, per un totale complessivo di 18 ore settimanali (su un modello di struttura da 72 p.l. o in proporzione sulla base dei posti letto occupati).

I programmi saranno collettivi e individuali e terranno conto delle preferenze e delle possibilità di stimolazione fisica e mentale degli Ospiti.

Le attività di animazione e socializzazione devono costituire un'opportunità in risposta ad alcuni bisogni fondamentali della persona:

1. bisogno di sicurezza (di conoscenza, di protezione, di ordine, stabilità ed equità dell'ambiente);
2. bisogno associativo (di appartenere ad un gruppo, di dare e ricevere affetto, sentimenti, di essere accettati, di instaurare relazioni significative);
3. bisogno di stima (di autonomia, affermazione, libertà, di essere e di sentirsi utili; di aver il riconoscimento dei propri meriti e il rispetto della propria identità);
4. bisogno di autorealizzazione (di esprimere le proprie potenzialità e sviluppare nuove capacità; di valorizzare la propria diversità);
5. bisogni cognitivi (desiderio di conoscere e di capire; di costruire un sistema di valori; di creare relazioni e significati).

Il Concessionario deve definire progetti mirati o attività con modalità e percorsi innovativi in cui vi siano precise indicazioni rispetto ai contenuti, alle metodologie, alle soluzioni organizzative previste, nonché alle risorse (materiale, piccoli attrezzi da lavoro, etc.)

L'attività dovrà essere garantita su almeno 6 giorni settimanali, in modo di impegnare gli ospiti secondo le loro esperienze ed attitudini, tenendo conto delle preferenze e delle possibilità di stimolazione fisica e mentale degli ospiti. In caso di ricorrenze particolari, e feste, o comunque, in base ad un calendario da definirsi annualmente, l'operatore dovrà essere presente anche nei giorni festivi.

I tempi dedicati alla definizione ed aggiornamento dei Piani di Assistenza Individualizzati, i momenti di coordinamento e formazione sono da considerare come ulteriori rispetto ai parametri sopra indicati.

I costi derivanti dall'acquisto del materiale e delle attrezzature per l'animazione e terapia occupazionale sono a carico del Concessionario.

Allo scopo di perseguire le finalità del presente articolo il Concessionario dovrà garantire e promuovere, in continuità con le relazioni ed i progetti in essere al momento dell'avvio della gestione, la partecipazione di enti, associazioni, volontari, scuole nelle attività a favore degli ospiti.

ALLEGATO D Servizio di ristorazione

Oggetto e caratteristiche del servizio

I criteri di erogazione del servizio di refezione richiesti dal presente Capitolato sono “ispirati a esigenze sociali” nonché alla tutela della salute e dell’ambiente, alla promozione dello sviluppo sostenibile, al fine di soddisfare il bisogno di una sana alimentazione da parte dei propri ospiti.

Il servizio richiesto dovrà infatti essere improntato alla sostenibilità ambientale e realizzato in condizioni di lavoro dignitose lungo l’intera catena di fornitura, quindi volto a favorire la riduzione degli impatti sull’ambiente in coerenza con quanto indicato nel “Piano d’azione per la sostenibilità ambientale dei consumi della pubblica amministrazione - PANGPP”, promosso dal Ministero dell’ Ambiente e della Tutela de Territorio e del Mare, adottato con il Decreto Interministeriale n. 135 dell’11 Aprile 2008 e successivi decreti attuativi, nonché il Decreto del Ministro dell’Ambiente e della Tutela del Territorio e del Mare 06 giugno 2012 “Guida per l’integrazione degli aspetti sociali negli appalti pubblici” (G.U. n. 159 del 10 luglio 2012) ed il Decreto del Ministro dell’Ambiente e della Tutela del Territorio e del Mare 10 marzo 2020 “Criteri ambientali minimi per il servizio di ristorazione collettiva e fornitura di derrate alimentari” (G.U. n. 90 del 4 aprile 2020).

Il servizio in oggetto deve inoltre essere aderente a quanto previsto dalle “**Proposte operative per la ristorazione assistenziale “edite dalla Regione Piemonte nel febbraio 2007.**

Obiettivo del Concedente e quindi del Concessionario del servizio – è quello di garantire agli ospiti della struttura un servizio di ristorazione che fornisca un’alimentazione sana, completa, varia e gustosa, adeguata alla libertà di scelta e alle condizioni di salute, senza eccessive restrizioni, collegata alle tradizioni alimentari del luogo ed attenta alla valorizzazione della funzione sociale e cognitiva del momento dei pasti e alla valorizzazione della qualità della formazione degli operatori.

Il servizio in particolare prevede:

- La produzione e la somministrazione, anche al letto dell’ospite, dei pasti e delle merende, secondo idonee tabelle dietetiche e nutrizionali validate dall’ASL TO 4:
Lo svolgimento delle attività di pulizia, lavaggio e disinfezione delle aree di competenza mediante interventi ordinari e straordinari, deve essere assicurato per tutti i giorni dell’anno, sia feriali che festivi, in conformità a quanto specificamente previsto nel presente Capitolato. La produzione dei pasti deve aver luogo nel centro cottura della Casa di Riposo e, **in caso di eventi straordinari che ne impedissero la preparazione, dev’essere garantita la disponibilità di un centro cottura d’emergenza o di un’adeguata alternativa.**

Oneri del Concessionario

Il Concessionario dovrà:

– **provvedere:**

- all’acquisizione di ogni documentazione, inclusa la Segnalazione certificata d’inizio attività (SCIA), copia della documentazione descritta verrà fornita al Comune;
- alla nomina del Responsabile della tenuta del manuale basato sul sistema HACCP;
- alla compilazione e aggiornamento del manuale basato sul sistema HACCP;
- alla messa a disposizione del personale della cucina, in numero e orario di lavoro necessario al perfetto funzionamento del servizio;
- al reperimento sul mercato di generi alimentari necessari per la produzione dei pasti secondo idonee tabelle dietetiche e nutrizionali validate dall’ASLTO4;
- all’espletamento delle attività di supporto alla ristorazione, che comprendono tutte le operazioni relative alla distribuzione del vitto (apparecchiatura, sparecchiatura, riordino, ritiro carrelli e stoviglie, sanificazione sale da pranzo,etc.);
- alla dotazione di tutti i materiali mono uso (salviette, carta rotolo, carta mani, ecc).
- all’approvvigionamento di stoviglie e bicchieri in materiale plastico a perdere in caso di inagibilità della lavastoviglie o altre necessità che non consentono l’utilizzo delle dotazioni ordinarie;

– **garantire:**

- l'elaborazione e la produzione delle diete speciali per motivi religiosi e/o di salute;
- di osservare scrupolosamente tutte le norme in materia igienico-sanitaria attinenti la preparazione, conservazione e distribuzione dei pasti da somministrare;
- che tutti i prodotti detergenti e sanificanti siano conformi alle normative vigenti per quanto riguarda la composizione, l'etichettatura e le confezioni. Inoltre deve garantire che i prodotti siano impiegati secondo le indicazioni e di dosaggi fornite dalle case produttrici. Tutti i prodotti debbono essere conformi alla vigente normativa sui detergenti (Regolamento CE648/2004 e DPR 6.2.2009 n. 21) e, nel caso di prodotti disinfettanti o disinfestanti, conformi al D. Lgs. 25.2.2000 n. 174 e al D.P.R. 6.10.1998 n. 392.
- Che per la pulizia dei locali e delle altre superfici dure e nei lavaggi in lavastoviglie devono essere usati detergenti con l'etichetta di qualità ecologica Ecolabel (VE) o equivalenti etichette ambientali conformi alla UNIENISO14024 o, nel caso di pulizia delle superfici dure, conformi alle specifiche tecniche dei CAM pertinenti, muniti dei mezzi di prova ivi previsti. Elenco e schede di sicurezza dei detergenti e sanificanti utilizzati ed i rapporti di prova attestanti la conformità ai CAM devono essere trasmessi all'Amministrazione.

Il Concessionario inoltre si rende garante delle materie prime e degli ingredienti utilizzati, sia dal punto di vista qualitativo che dal punto di vista quantitativo, nonché del loro stoccaggio e della loro corretta manipolazione.

Erogazione del servizio

Operazioni preliminari alla cottura

- Le operazioni che precedono la cottura devono essere eseguite secondo le modalità di seguito descritte:
- tutti i prodotti congelati e/o surgelati prima di essere sottoposti a cottura, devono essere sottoposti a scongelamento ("protetto", al fine di prevenire eventuali contaminazioni dei prodotti) in frigorifero, a temperatura compresa tra 0° e 4° C;
- il formaggio grattugiato deve essere preparato in giornata o acquistato in confezioni ermeticamente chiuse, eventualmente in atmosfera protettiva. Le confezioni (peso massimo 1kg) dopo l'apertura, se non completamente utilizzate, devono essere efficacemente chiuse e conservate in frigorifero a temperatura compresa tra 0 e 4° C;
- il lavaggio ed il taglio della verdura dovrà essere effettuato nelle ore immediatamente antecedenti al consumo;
- le operazioni di impanatura devono essere fatte nelle ore immediatamente antecedenti la cottura;
- le porzionature di salumi e formaggi devono essere effettuate nelle ore immediatamente antecedenti la distribuzione;
- legumi secchi: ammollo per 24 ore con almeno due ricambi di acqua. Nel caso di impiego di fagioli secchi l'acqua di cottura dovrà essere cambiata dopo il raggiungimento della prima ebollizione.

Preparazione pasti

La preparazione e la cottura degli alimenti devono essere condotte nel rispetto della normativa vigente e comunque in modo tale da salvaguardarne al massimo le caratteristiche igieniche e organolettiche. Il personale impiegato deve essere in possesso delle idonee qualifiche e di tutto quanto previsto dalla normativa vigente.

I pasti preparati devono comunque rispettare il dettato della normativa vigente, sia per quanto riguarda lo stato degli alimenti impiegati, sia per quanto riguarda il rispetto delle temperature per gli alimenti deperibili cotti ed il mantenimento della catena del freddo.

Preparazione pasti freddi

La preparazione dei piatti freddi deve avvenire con l'ausilio di guanti monouso.

La conservazione dei piatti freddi precedentemente all'allestimento dei carrelli, deve avvenire in frigorifero ad una temperatura compresa tra 0 e +4 °C.

Cottura

Tutte le operazioni di manipolazione cottura degli alimenti devono mirare ad ottenere standard elevati di qualità igienica, nutrizionale e sensoriale.

Per la cottura di tutti i cibi, compresi quelli per le diete speciali, devono essere impiegati preferibilmente pentolami in acciaio inox.

Linea refrigerata

E' ammessa la cottura anticipata (massimo anticipo consentito rispetto all'orario di consumo: 24ore), seguita da un processo di raffreddamento con l'ausilio dell'abbattitore rapido di temperatura e da una conservazione refrigerata ($0^{\circ} C < T < + 4^{\circ} C$), dei seguenti prodotti: arrostiti, bolliti, brasati e lasagne, ragù per lasagne, solo se successivamente riscaldati a temperatura superiore a +75°C (al centro geometrico dell'alimento) per un tempo superiore a 3 minuti (predisposizione di schede di registrazione per il monitoraggio del processo).

E' tassativamente vietato raffreddare prodotti cotti a temperatura ambiente o sottoporli ad immersione in acqua.

Condimenti

Per il condimento dei primi piatti si dovrà utilizzare il formaggio "Parmigiano Reggiano".

Per i condimenti a crudo delle pietanze, verdure e insalate e per il condimento di sughi, pietanze cotte e preparazione di salse, si dovrà utilizzare esclusivamente olio extravergine di oliva.

E' vietato l'utilizzo di grassi idrogenati.

Somministrazione delle portate

Il Concessionario deve facilitare la consumazione dei pasti agli utenti e pertanto provvedere, per chi presenta problematicità di deglutizione, a omogeneizzare, sminuzzare i cibi.

Fornitura derrate e acqua

Le derrate alimentari e le bevande dovranno essere conformi ai requisiti previsti dalle vigenti leggi in materia di igiene ed etichettatura degli alimenti che qui si intendono tutte richiamate e alle caratteristiche merceologiche ed organolettiche di cui ai CAM 2020 ed alle "Proposte operative per la ristorazione assistenziale" edite dalla Regione Piemonte.

In particolare:

- dovranno avere la denominazione di vendita secondo quanto stabilito dalla legge e dai regolamenti;
- avere una corretta etichettatura facilmente leggibile, secondo quanto stabilito dalle norme vigenti (elenco degli ingredienti in ordine decrescente, quantitativo netto, data di produzione e di confezionamento per gli alimenti per i quali è previsto, data di scadenza, modalità di conservazione e di utilizzazione, istruzioni per l'uso, luogo di origine e di provenienza con nome o ragione sociale del fabbricante o confezionatore con indirizzo completo);
- possedere imballaggi integri e idonei senza alcun segno di deterioramento;
- per i surgelati non sono ammessi prodotti che abbiano subito uno scongelamento anche parziale.

Caratteristiche dei pasti

I pasti devono essere forniti mediante "sistema fresco-caldo".

E' fatto divieto il riutilizzo di cibi preparati e non consumati.

Distribuzione e somministrazione pasti e generi alimentari

La distribuzione e la somministrazione dei pasti e dei generi alimentari devono essere assicurate in ogni caso tutti i giorni dell'anno, compresi i festivi.

Attenzione particolare deve essere prestata alla somministrazione dei pasti nei confronti dei soggetti disfagici.

Il Concessionario è tenuto ad affiggere giornalmente in bacheca visibile ai parenti dei degenti, il menù del giorno compilato sulla base di quanto previsto dal presente Capitolato prestazionale.

Le operazioni di somministrazione dovranno essere tempestive e adeguarsi ai seguenti orari di massima (che potrebbero subire variazioni) e senza ritardi. Lo sporzionamento andrà effettuato in modo tale da consentire agli ospiti di consumare i loro pasti con i necessari tempi.

- 1^ colazione: dalle ore 8.00;
- Idratazione della mattina: alle ore 10.30 circa;
- Pranzo: alle ore 12.00;
- Merenda: entro le ore 15.30;
- Cena: dalle ore 18.30;
- Idratazione della sera: camomilla o tisane rilassanti, dopo la cena.

Struttura del menù

La composizione e la proposizione dei menù è a cura del Concessionario. I menù devono essere articolati su quattro settimane a validità stagionale.

Nella redazione dei menù il concessionario dovrà attenersi alle indicazioni contenute nelle:

- "[Linee di indirizzo nazionale per la ristorazione ospedaliera, assistenziale e scolastica](#)" (approvate in Conferenza Unificata del 7 ottobre 2021);
- "Proposte operative per la ristorazione assistenziale" della Regione Piemonte del febbraio 2007.

I menù dovranno, altresì, garantire il rispetto delle tabelle merceologiche, delle tabelle dietetiche, dei CAM 2020.

Il Concessionario dovrà in ogni caso richiedere la vidimazione di tutti i menù proposti e delle relative grammature al Servizio competente dell'ASL TO 4.

Il Concessionario deve predisporre una tabella di conversione grammature crudo-cotto delle pietanze prodotte presso il centro cottura e renderle disponibili al personale di cucina per la taratura dei mestoli e la corretta somministrazione delle porzioni. Tale tabella dovrà essere consegnata all'Amministrazione ad inizio concessione, relativa ai pesi o ai volumi delle pietanze cotte, ad uso del personale addetto alla somministrazione e dal controllo, in modo da avere corrispondenza tra le grammature a crudo e le grammature a cotto.

Al momento della distribuzione deve essere prevista la possibilità, per gli ospiti, di scelta tra il menu principale e le alternative che devono essere presenti in numero e quantità sufficiente. Ciò prescinde dalle alternative classiche nel caso di difficoltà alimentari momentanee (es. brodo, etc.).

Il menù per gli Ospiti della Casa di riposo è così strutturato:

- 1^ colazione:
 - Latte bianco o macchiato o in alternativa caffè decaffeinato oppure thè. Latte fresco per chi ne fa richiesta
 - Pane o in alternativa biscotti o fette biscottate
 - Marmellata monoporzione
- Idratazione di metà mattina:
 - caffè, caffelatte, bevanda calda o fredda, yogurt
- Pranzo:
 - Primo del giorno
 - Secondo del giorno
 - Contorno del giorno (dovrà essere sempre presente verdura cruda, purè o patate)
 - Un frutto di stagione scelto tra due tipi, che varino nell'anno o frutta fresca frullata

- Un dolce tre volte la settimana a scelta dell'Ospite tra: gelato (da fornire anche con formulazione per diabetici), budino, tortino;
 - pane;
 - bevande previste: acqua naturale, gassata, vino bianco o rosso
 - caffè decaffeinato
- Merenda:
A rotazione: Biscotti, yogurt, dolce semplice, cioccolata in tavoletta, frutta (anche frullata), gelato. Verranno inoltre servite le bevande associate (d'inverno bevande calde, d'estate bevande fresche).
 - Cena:
 - primo del giorno;
 - secondo del giorno;
 - contorno del giorno; (dovrà essere sempre presente verdura cruda, purè o patate)
 - un frutto di stagione scelto tra due tipi, che varino nell'anno o frutta fresca frullata
 - un dolce tre volte la settimana a scelta dell'Ospite tra: gelato (da fornire anche con formulazione per diabetici), budino, tortino;
 - pane;
 - bevande previste: acqua naturale, gassata, vino bianco o rosso

Idratazione della sera:

- camomilla o tisana rilassante

Deve sempre essere assicurata almeno la possibilità di scelta tra due primi, due secondi, due contorni per il pranzo e per la cena.

I menù del giorno proposti e le alternative previste devono essere forniti anche in versione omogenizzata.

Si precisa inoltre che, per gli ospiti per quali sia richiesta la omogeneizzazione dei cibi, questi devono essere resi ben amalgamati ed omogenei, privi di nervature e di porosità, grumi e di una giusta densità e sapore. A seconda delle esigenze dell'ospite, il piatto omogeneizzato può essere reso di consistenza meno densa aggiungendo o meno del brodo vegetale del passato al momento della somministrazione, o più densa aggiungendo farine di cereali (riso, mais e tapioca) o addensanti specifici.

Menù particolari

Il concessionario deve rendersi disponibile, alla preparazione di alcune diete particolari per soddisfare le esigenze personali degli utenti (dieta aproteica, asodica, dieta per diabetici, dieta con integratori alimentari, etc.). Il pasto così confezionato deve comunque garantire all'utente, sia per quanto attiene alla composizione sia per quanto attiene alla grammatura, un equilibrato apporto calorico-proteico-vitaminico. Rispetto al menù di base proposto, il concessionario fornirà un dolce, realizzato con idoneo dolcificante, alle creme e/o frutta o d'altro, per tutte le festività, appropriato al momento particolare vissuto dalla comunità. In particolare a Natale, Capodanno, Carnevale, Pasqua, Ferragosto e Ricorrenza del Santo Patrono, il Concessionario dovrà confezionare dei "Menù Festa" con particolare riguardo agli usi tradizionali legati alle ricorrenze.

Ogni fine mese, salvo accordi diversi, il dolce di cui al punto precedente sarà fornito l'ultimo mercoledì, in forma adeguata per festeggiare collettivamente i compleanni maturati dagli ospiti anziani nel periodo. Sarà inoltre garantita una scorta di reparto di prodotti di pronto intervento, quali ad esempio frutta e agrumi da spremuta, succhi di frutta, acqua minerale, biscotti, merendine, etc. con le modalità attualmente in uso nelle strutture.

Diete speciali e diete leggere

Il concessionario si impegna ad approvvigionarsi di tutte le derrate alimentari necessarie alla predisposizione e fornitura di diete speciali per i diversi utenti (distinte per patologie e per motivi etico-religiosi).

Prevenzione e gestione eccedenze alimentari

Per prevenire gli sprechi alimentari, la porzionatura dei pasti deve avvenire somministrando il giusto numero di pezzi e attraverso l'uso di appropriati utensili quali mestoli, palette o schiumatole di diverse misure appropriate alle porzioni da servire per garantire la porzione idonea con una sola presa. Per prevenire gli sprechi alimentari le pietanze devono altresì essere somministrate al giusto punto di cottura (non bruciate, né ossidate o poco cotte).

Le eventuali eccedenze alimentari, distinguendo tra primi, secondi, contorni, frutta, e tra cibo servito e non servito, devono essere calcolate almeno approssimativamente e monitorate.

Devono inoltre essere analizzate le motivazioni sulla base delle quali si genera l'eventuale eccedenza alimentare, attraverso l'utilizzo di questionari sui quali rilevare anche le casistiche dei disservizi da predisporre a cura del concessionario. Tali questionari devono essere fatti compilare due volte l'anno, nel primo e nel secondo quadrimestre, da personale specializzato (dietisti, specialisti in scienza dell'alimentazione). Deve essere possibile far proporre soluzioni per migliorare ulteriormente la qualità del servizio, da attuare in condivisione con l'Amministrazione.

Sulla base di tali rilevazioni il concessionario, di concerto con l'Amministrazione, attuerà le conseguenti azioni correttive, tra le quali attivarsi con l'Azienda sanitaria e di soggetti competenti, per poter variare le ricette dei menù che non dovessero risultare gradite, mantenendo i requisiti nutrizionali previsti al fine di trovare soluzioni idonee per gli ospiti con comportamento anomalo nel consumo del pasto;

A seconda della tipologia di eccedenza alimentare (ovvero a seconda che il cibo sia o non sia stato servito) e se la quantità delle diverse tipologie è significativa, devono essere attuate le misure di recupero più appropriate. A tale riguardo, entro sei mesi dalla decorrenza contrattuale, misurate le diverse tipologie di eccedenze ed attuate ulteriori misure per prevenire gli sprechi, il concessionario deve condividere con l'Amministrazione un progetto sulla base del quale assicurare che:

- il cibo non servito sia prioritariamente donato ad organizzazioni non lucrative di utilità sociale, ovvero ai soggetti indicati nell'art. 13 della legge n. 166/2016 che effettuano, a fini di beneficenza, distribuzione gratuita di prodotti alimentari e sia gestito in modo tale da evitare lo sviluppo e la contaminazione microbica fino al momento del consumo. Al fine di ottimizzare la logistica, devono essere individuate e attuate soluzioni più appropriate al contesto locale, quali ad esempio, il recupero delle eccedenze da parte di associazioni presenti nelle immediate vicinanze, i trasporti a pieno carico, ove possibile, etc.;
- le eccedenze di cibo servito siano destinate all'alimentazione degli animali, ovvero in canili o in gattili, oppure destinate a recupero in sistemi di compostaggio di prossimità, se presenti in zone limitrofe, o nei contenitori adibiti alla raccolta della frazione umida.

Campionatura rappresentativa del pasto

Il concessionario è tenuto a conservare due campioni rappresentativi del pasto completo del giorno e del pasto sostitutivo dei menù base. Tali campioni vanno posti singolarmente in idonei ed igienici contenitori chiusi, muniti d'etichetta recante la data di prelievo, il nome del cuoco responsabile della preparazione e conservati a $+2/4^{\circ}\text{C}$ a $+4^{\circ}\text{C}$ per 72 ore in una zona identificabile con un cartello riportante la seguente dizione: "Alimenti apportati per eventuale verifica". Ogni alimento deve essere riposto in contenitore monouso con indicata la natura del contenuto e la giornata di preparazione. Detti campioni possono essere utilizzati per analisi di laboratorio in caso di sospetta tossinfezione alimentare.

Disposizioni Igienico sanitarie

Per quanto concerne le norme igienico - sanitarie, si fa riferimento alla L. n. 283 del 30/04/1962 e suo regolamento di esecuzione D.P.R. n. 327 del 26/03/1980 e successive modificazioni e integrazioni, ai Regolamenti Europei compresi nel "pacchetto igiene" REGG. 178/02, 852-853/04 e loro modifiche.

Il concessionario deve individuare:

- ogni fase del servizio, compresa la fase della distribuzione, che potrebbe rivelarsi critica per la sicurezza degli alimenti e garantire che siano applicate, mantenute e aggiornate le opportune procedure di sicurezza, avvalendosi dei principi su cui è basato il sistema HACCP;

- all'interno del proprio organico il responsabile per la sicurezza igienico - sanitaria, il cui nominativo andrà comunicato all'Amministrazione

Controlli

Autocontrollo da parte del concessionario

Il concessionario dovrà predisporre Piano di Autocontrollo, specificatamente dimensionato alla realtà operativa della struttura, secondo i principi del sistema HACCP (art. 5, Reg. CE 852/04).

Il documento di autocontrollo deve essere trasmesso all'Amministrazione.

Il piano HACCP dovrà essere comprensivo del diagramma di flusso e delle fasi operative di stoccaggio, preparazione, confezionamento, porzionamento, distribuzione e detersione e dovrà prevedere la specifica gestione delle diete speciali richieste nel presente capitolato specificando i rischi individuati, le misure preventive, i limiti critici, il monitoraggio, la frequenza, le azioni correttive e le attività di verifica.

Inoltre il piano dovrà comprendere un piano annuale di controlli analitici da effettuare per l'intera durata della concessione e per ogni anno solare

I campioni prelevati dovranno essere analizzati da un laboratorio accreditato. Il piano analisi dovrà comprendere anche controlli analitici sull'acqua utilizzata per il servizio-

Il numero minimo di analisi da svolgersi nell'anno solare deve essere significativo ai fini della validazione del sistema di autocontrollo. I rapporti di prova delle analisi (entro cinque giorni lavorativi). dovranno essere trasmessi al Comune.

Diritto di controllo dell'Amministrazione comunale e procedura blocco derrate

È facoltà dell'Amministrazione comunale, anche mediante suoi incaricati, di effettuare controlli in qualsiasi momento, senza preavviso e con le modalità che riterrà opportune, presso la cucina e presso tutte le aree in cui si svolge il servizio, per verificare la rispondenza del servizio fornito dal concessionario alle prescrizioni contrattuali del presente Capitolato.

Gli organismi preposti al controllo sono:

- i competenti Servizi dell'Azienda sanitaria territoriale ed altri Servizi preposti al Controllo Ufficiale;
- le strutture specializzate e/o i consulenti incaricati dal Comune.

Il concessionario dovrà provvedere a fornire, qualora i controllori ne fossero sprovvisti, idoneo vestiario (camicie copricapi monouso) da indossare durante la visita alla cucina. I controlli sono articolati in ispezioni, controlli sensoriali, accertamenti analitici di laboratorio: essi saranno effettuati senza preavviso alcuno dagli organismi preposti.

I controlli effettuati dall'Amministrazione comunale potranno dar luogo al "blocco dei prodotti alimentari".

In tal caso, i tecnici incaricati dall'Amministrazione comunale provvederanno a far custodire i prodotti interessati in un magazzino o impianto frigorifero (se deperibili) e a far apporre un cartello con la scritta "in attesa di accertamento". L'Amministrazione comunale provvederà entro 7 (sette) giorni a far accertare le condizioni igieniche e merceologiche dell'alimento e a darne tempestiva comunicazione al concessionario qualora i referti comprovassero contaminazione chimica, fisica, batteriologica o il mancato rispetto delle caratteristiche merceologiche, le spese sostenute per le analisi verranno addebitate al Concessionario.

L'Amministrazione Comunale farà pervenire al concessionario per iscritto le osservazioni e contestazioni rilevate dagli organi di controllo.

ALLEGATO E

Servizi di pulizia, sanificazione, disinfezione locali

Per assicurare un alto grado di igiene ambientale e per abbattere i rischi di infezione, sempre latenti in strutture comunitarie, nonché per garantire un corretto mantenimento dell'estetica dei luoghi, sono previsti gli interventi di seguito descritti.

L'igiene ambientale deve prevedere la seguente periodicità:

- α. giornaliera;
- β. straordinaria;
- γ. periodica;
- δ. a fine ricovero.

- Pulizia giornaliera: s'intende la pulizia che deve essere eseguita quotidianamente (domeniche e festivi compresi)

Le stanze di degenza devono essere pulite al mattino:

- dopo che sono stati rifatti i letti;
- dopo che ogni paziente abbia soddisfatto il proprio bisogno d'igiene;
- dopo che ogni paziente abbia soddisfatto il proprio bisogno di alimentazione (colazione).

Operazioni a frequenza minima giornaliera:

- Pulizia camere, bagni e spazi comuni dei 3 piani e del piano rialzato;
- Pulizia infermeria al primo piano;
- Pulizia uffici e atrio, incluse le vetrate della porta d'ingresso al piano rialzato;
- Pulizia dei depositi biancheria sporco/pulito e relative attrezzature;
- Pulizia spazi comuni, cucine di piano, locali personale, uffici, e locali ricreativi, sale caffè e locali attività varie, palestre;
- Cucina e sale mensa dopo ogni utilizzo;
- Pulizia e sanificazione bagni assistiti e bagni comuni dei tre piani;
- Pulizia delle scale e degli ascensori;
- Pulizia locali seminterrato, servizi, e spogliatoi;
- Eventuale presidio dei locali mensa durante la distribuzione dei pasti;
- Apparecchiare/sparecchiare le sale mensa e ritirare le stoviglie dalle camere degli ospiti;
- Disponibilità ad effettuare interventi ulteriori in caso di bisogno.

- Pulizia straordinaria: s'intendono le pulizie che sono riferite all'intero locale e che comprendono anche i muri oltre ai pavimenti, devono essere eseguite con apparecchiature idonee;

- Pulizia periodica: secondo una periodicità codificata, alcune superfici andranno pulite ogni settimana, mese, bimestre, etc. (per esempio infissi, stipiti, porte, vetri).

Operazioni a frequenza minima settimanale:

- Pulizia della sala culto e della attigua sala polivalente e sala riunioni;
- Pulizia, disinfezione e sanificazione della camera mortuaria (comunque ad ogni decesso);
- Pulizia terrazzi e spazi esterni.

Operazioni a frequenza minima bimensile:

- Pulizia degli armadietti spogliatoio del personale con disinfezione.
- Operazioni a frequenza minima mensile:
- Spolveratura soffitti, neon, condizionatori, maniglie, targhe;
- Lavaggio a fondo porte interne, porte ascensori;
- Pulizia a fondo di tutte le pareti, finestre, tapparella e pavimento di ogni camera, nonché il lavaggio esterno degli impianti di condizionamento, armadi, comodini, testaletto;
- Lavaggio corpi illuminanti;
- Pulizia a fondo della camera mortuaria;
- Lavaggio vetrate locali comuni e di servizio;
- Pulizia a fondo della Cappella interna e relativo arredamento;

Operazioni a frequenza minima bimestrale:

- Lucidatura maniglie, corrimano, interruttori, superfici lavabili, serramenti ed altri rivestimenti in alluminio;
- Scopatura e/o aspirazione di scantinati e sottotetto;
- Derattizzazione e deblattizzazione (verifica efficacia ed interventi conseguenti);
- Pulizia ragnatele, muschio, ecc. sui muri esterni, con intervento dal piano cortile o da luogo sicuro.

Pulizia a fine ricovero: fa riferimento alla dimissione/trasferimento/decesso del paziente e prevede una pulizia a fondo dell'unità individuale dell'utente con eventuale cambio del materasso:

- pulizia del letto in ogni suo punto o articolazione;
- pulizia del comodino esternamente ed internamente, dall'alto verso il basso (compresi maniglie, cassetto e ruote);
- pulizia dell'armadio esternamente ed internamente;
- pulizia della sedia;
- pulizia del sistema di illuminazione e comunicazione; pulizia di tutto ciò che è stato a contatto col paziente (piantana flebo, spondine, archetti, trapezio, etc.);

Dopo la pulizia si procede alla disinfezione.

In ogni caso la pulizia deve essere garantita in qualsiasi momento della giornata, indipendentemente dalla periodicità appena descritta, quando quest'evento si renda necessario e non riguardi l'unità dell'utente ma anche il restante ambiente (bagni, pavimento stanze e corridoi, guardiola, sale da pranzo ai piani, etc.) in modo da renderlo confortevole per l'utente.

Restano fermi gli obblighi di sanificazione per il fronteggiamento dell'emergenza epidemiologica, per come stabilito dalla disciplina nazionale e regionale di riferimento

Sono oggetto del servizio tutti i locali della Struttura, comprese le pertinenze esterne. Il servizio deve essere svolto in orari che dovranno essere indicati nel progetto di fornitura.

Prodotti da utilizzare per il servizio di pulizia

La pulizia e sanificazione di tutti gli ambienti, utensili ed attrezzature deve avvenire nel rispetto delle disposizioni normative vigenti e con impiego di prodotti conformi a quanto previsto dal DM 51 del Gennaio 2021 (Criteri Ambientali Minimi per l'affidamento del servizio di pulizia e sanificazione di edifici e ambienti ad uso civile, sanitario e per i prodotti detergenti) così come modificato dal decreto correttivo 24 settembre 2021.

Tutti i prodotti ed i recipienti presenti nei carrelli delle pulizie e negli ambienti di lavoro devono essere etichettati secondo quanto disposto dalla vigente normativa. Non devono essere presenti bottiglie o barattoli o fustini anonimi, privi delle necessarie indicazioni e diciture.

I carrelli delle pulizie non devono essere lasciati incustoditi. Tutti i prodotti devono essere conservati nei contenitori originali inaccessibili agli ospiti ed a chiunque non sia addetto al servizio.

Il Concessionario dovrà trasmettere all'Amministrazione Comunale le schede di sicurezza di tutti i prodotti che verranno impiegati prima dell'inizio del servizio. Il mancato invio di dette schede comporterà l'emissione di diffida ad adempiere.

L'Amministrazione si riserva il diritto di eseguire e far eseguire accertamenti sui prodotti usati per la pulizia e la disinfezione, il servizio prestato deve essere sempre aggiornato con il progresso tecnologico. Il Concessionario deve, nell'effettuare il servizio, usare tutte le macchine e attrezzature necessarie.

Nello svolgimento del servizio il Concessionario deve evitare qualsiasi intralcio o disturbo alle normali attività della Casa di Riposo.

Il Concessionario s'impegna a fornire i cartelli di avviso "pavimento bagnato" in numero adeguato e a verificarne l'utilizzo quotidiano da parte degli operatori.

Il Concessionario s'impegna ad eseguire il servizio a perfetta regola d'arte in modo che non siano danneggiati i pavimenti, le vernici, i mobili, le attrezzature e gli altri oggetti posti nei locali da pulire. Il Concessionario si obbliga all'osservanza delle norme sulla sicurezza e di quelle sull'impiego dei prodotti chimici non nocivi (essendo l'uso dei prodotti nocivi assolutamente vietato). Si obbliga, comunque, a provvedere, a cura e carico propri e sotto la propria responsabilità, a tutte le spese occorrenti, secondo i più moderni accorgimenti della tecnica, per garantire completa sicurezza durante l'esercizio dei lavori e l'incolumità delle persone addette ai lavori stessi.

Il servizio di pulizia deve essere eseguito esclusivamente con personale dipendente del Concessionario che sarà l'unica responsabile per gli eventuali danni che gli incaricati della pulizia dovessero arrecare alle persone o alle cose.

c) Derattizzazione, disinfestazione

Il Concessionario deve farsi carico della derattizzazione e deblattizzazione nei locali interni ed esterni della struttura, con un numero di esche adeguato alle dimensioni delle relative aree. I prodotti devono essere conformi alla normativa vigente e di essi dovranno essere fornite schede di sicurezza all'Amministrazione Comunale. Il servizio dovrà essere svolto in via ordinaria in termini di efficacia e su richiesta ove se ne presenti la necessità per eventuali interventi eccezionali ed urgenti.

d) Raccolta rifiuti

Il Concessionario provvede alla raccolta dei rifiuti urbani, di quelli assimilabili agli urbani, secondo la normativa nazionale e al Regolamento Comunale per R.R.S.U.

La Ditta provvede, inoltre, allo smaltimento, a norma di legge, dei rifiuti sanitari, tramite ditte specializzate nel settore e smaltimento di qualsiasi materiale ingombrante non più necessario per il funzionamento della Struttura;

ALLEGATO F

Servizi di lavanderia e guardaroba

Il Concessionario dovrà provvedere all'espletamento del servizio di **lavanderia, stireria, guardaroba**, sia per la biancheria piana che per quella appartenente ai singoli Ospiti; il suddetto servizio potrà essere espletato sia direttamente dal soggetto aggiudicatario che indirettamente. A tal fine il soggetto aggiudicatario utilizzerà i locali e le attrezzature in dotazione della Struttura e dovrà provvedere:

- alla fornitura di tutta la biancheria piana e cerata occorrente, asciugamani, coperte, etc.;
- il tovagliato necessario alla somministrazione dei pasti;
- le spese relative all'energia elettrica, acqua e vapore;
- le spese per manutenzioni periodiche mensili delle apparecchiature presenti;
- le spese per l'acquisto e la manutenzione di nuove attrezzature necessarie per il miglior funzionamento del servizio (in sostituzione e/o in aggiunta delle esistenti), ad esempio impianto di stiratura professionale, nuovo mangano etc.;
- l'utilizzo e, se non possibile, lo smaltimento dei detersivi liquidi e prodotti chimici, avanzati dalle passate gestioni del servizio di lavanderia.

Resta inteso che:

- i capi smarriti, sciupati o resi inutilizzabili dalla lavatura o dalla stiratura devono essere immediatamente rimborsati all'anziano e/o alla sua famiglia;
- in occasioni particolari (es. Natale, Pasqua, etc.) l'Aggiudicatario deve fornire ed utilizzare tovagliato che sottolinei l'importanza del giorno di festa.

Il Concessionario ha l'obbligo di trattare la biancheria piana ed i capi personali degli anziani con detersivi ed additivi a norma di legge, idonei ad assicurare la necessaria morbidezza nonché ad evitare qualsiasi danno fisico agli utenti quali allergie, irritazioni della pelle o altro. A tal fine, l'aggiudicatario deve conservare nella sede del servizio le schede tecniche rilasciate dalla Ditta produttrice dei detersivi ed additivi utilizzati nelle varie fasi del lavaggio e della stiratura. In particolare, l'Aggiudicatario deve garantire un'ottimale disinfezione dei capi utilizzando i trattamenti più opportuni secondo la tipologia dei medesimi.

Il Concessionario deve provvedere alla normale sostituzione ed approvvigionamento della biancheria piana in modo da garantire il costante ricambio. Il reintegro della biancheria piana usurata deve avvenire effettuando scelte (di colori, tessuti, modelli...) che salvaguardino di rendere l'ambiente il più possibile familiare. Sono comprese nelle prestazioni di natura alberghiera a carico del Concessionario, da effettuarsi con attrezzature e personale adeguati, salve le dotazioni fornite dal Comune, l'effettuazione di un completo servizio di lavanderia, stireria e guardaroba, nonché prestazioni accessorie (cucitura, attaccatura bottoni, cerniere *et similia*) per quanto di proprietà dell'Ospite o in dotazione dello stesso.

Sono a carico del Concessionario la fornitura delle attrezzature e dei beni di consumo per l'effettuazione del servizio, fatte salve le dotazioni fornite dal Comune, di cui il Concessionario prende visione in sede di sopralluogo preventivo.

In caso di smarrimento o danneggiamento dei capi degli ospiti, i costi per l'eventuale risarcimento degli stessi è a carico del Concessionario.

Modalità di svolgimento del servizio

Il concessionario deve provvedere, con idonei mezzi, personale ed impianti, alle fasi di ritiro del materiale sporco dai diversi nuclei, trasporto, lavaggio, asciugatura, sterilizzazione e/o disinfezione, finissaggio, stiratura, confezionamento e riconsegna del materiale pulito, rientrante nelle categorie di cui ai punti precedenti, presso il guardaroba della struttura.

Il servizio di ritiro del materiale sporco e consegna del materiale pulito deve essere svolto quotidianamente, esclusi i giorni festivi, compatibilmente con le esigenze degli ospiti ed in coordinamento con gli altri servizi. Eventuali modifiche a tale calendario possono essere apportate al solo fine di migliorare il servizio ed adeguarlo alle necessità operative del medesimo.

Il Concessionario provvede a:

- fornire idonei sacchi riutilizzabili per il ritiro del materiale sporco;
- ritirare il materiale sporco, previa verifica in struttura, in idonei sacchi riutilizzabili di cui al punto precedente;
- fornire idonei sacchi puliti a perdere per la consegna del materiale pulito;
- confezionare e sigillare il materiale pulito separato per tipologia (es. biancheria da bagno, da tavola) in sacchi puliti riportanti chiaramente il dettaglio del contenuto;
- confezionare e sigillare le tende in modalità tali da permettere l'immediato utilizzo delle stesse, evitando ulteriori stirature o altri trattamenti;
- fornire idonei contenitori mobili per lo spostamento dei materiali dalle zone di consegna alle zone di deposito all'interno della struttura;
- consegnare il materiale pulito in idonei contenitori mobili, di cui al punto precedente, al piano seminterrato della struttura:
- le operazioni di carico del materiale sporco e scarico del materiale pulito rientrano nelle voci "ritiro" e "consegna" e sono a carico dell'impresa affidataria;
- fornire i dati di controllo della carica microbiologica sulla biancheria lavata e successivamente sulla stessa biancheria stirata non meno di 2 volte all'anno ed ogniqualvolta l'Amministrazione Comunale lo riterrà opportuno. Le verifiche devono essere effettuate da un laboratorio di analisi regolarmente autorizzato; su richiesta dell'Amministrazione gli stessi dati devono essere forniti relativamente all'igiene dei mezzi di trasporto;
- sostituire il materiale di cui sono evidenti l'usura o i danni subiti,
- fornire in comodato d'uso gratuito materiale equivalente a quello ritirato, nel caso di ritardi di consegna del materiale pulito.

ALLEGATO G

Prestazioni generali

Le prestazioni ed i servizi rientranti nella presente categoria sono i seguenti:

- il servizio di centralino negli orari di apertura della struttura;
 - la fornitura, a norma di legge, di un servizio di raccolta dei rifiuti speciali;
 - le prestazioni di manutenzione ordinaria della struttura per il mantenimento in condizione di corretto esercizio dell'immobile dedicato al servizio;
 - il coordinamento di tutti i servizi oggetto del presente appalto, espletato attraverso la figura di un Responsabile (Direttore di struttura), in possesso dei requisiti previsti dalla vigente normativa regionale;
 - l'aggiornamento, in accordo e collaborazione con l'Amministrazione Comunale, delle procedure e dei documenti necessari per adempiere alle normative e prescrizioni regionali, di volta in volta vigenti.
- Il personale impiegato nei servizi di cui al presente allegato tecnico deve concorrere, anche attraverso un elevato e adeguato rapporto umano, a garantire la sicurezza, la serenità e la qualità della vita degli utenti all'interno della struttura.

Al Concessionario viene affidata la gestione integrata dei predetti servizi generali, da attuarsi in conformità alle direttive dell'Amministrazione Comunale ed in relazione agli obiettivi di cui sopra, secondo l'offerta dell'impresa stessa per l'aggiudicazione della concessione.

I servizi devono essere svolti secondo le modalità di seguito indicate nel presente allegato tecnico.

Modalità di svolgimento dei servizi generali.

1 Centralino. La struttura è dotata di un centralino telefonico. Il servizio richiesto deve essere operativo 7 giorni alla settimana: deve tenere conto delle particolari caratteristiche dell'utenza.

2-Raccolta dei rifiuti speciali. Il servizio di raccolta in appositi contenitori e il conferimento a imprese specializzate per lo smaltimento deve essere espletato nel rispetto della normativa vigente, con la puntuale tenuta dei registri prescritti.

3-Manutenzione ordinaria.

Il servizio, da espletarsi anche attraverso l'affidamento ad imprese esterne specializzate, in grado di fornire interventi tempestivi, efficaci e garantire reperibilità, riguarda l'ordinaria manutenzione delle strutture edili e degli impianti, dei beni mobili, delle attrezzature, degli ausili in dotazione, degli spazi esterni.

Le prestazioni, di seguito sinteticamente descritte, sono finalizzate a mantenere in efficienza la struttura e gli impianti del fabbricato di proprietà comunale, e consistono in:

- 1) opere di riparazione, rinnovamento o parziale sostituzione delle finiture dell'edificio, senza alterarne i caratteri originari;
- 2) interventi necessari ad integrare e/o a mantenere in efficienza gli impianti tecnici esistenti.

Le opere suddette sono di seguito elencate, in forma esemplificativa ma non esaustiva:

a) Opere murarie

- sistemazione di pavimenti smossi, ove non risulti possibile la riutilizzazione del pavimento esistente, la fornitura di nuovo pavimento il più possibile simile all'esistente tra quelli reperibili nel corrente commercio;
- sistemazione di rivestimenti di qualunque tipo, sia interni che esterni, smossi, compresa, ove non risulti possibile la riutilizzazione del rivestimento esistente, la fornitura di nuovo rivestimento il più possibile simile all'esistente tra quelli reperibili nel corrente commercio;
- ripresa di intonaci di qualunque tipo, sia interni che esterni;
- rifissaggio di soglie, gradini, sottogradi o zoccolini battiscopa;
- riparazione di tratti di copri giunto di dilatazione orizzontali/verticali di qualsiasi natura;
- disostruzione di colonne di scarico, sia esterne che incassate nelle murature, di pozzetti e di tratti di fognatura interna ai sistemi edilizi;

- ripristino di recinzioni di qualsiasi tipo.

b) Tinteggiature

- ripresa di coloriture e tinteggiature dopo gli interventi di cui al punto 2.3.1.a);
- raschiatura o lavatura di vecchie tinte, stuccatura e scartavetratura su intonaci interni già tinteggiati;
- applicazione di pittura murale per interni o per esterni, compresa ogni opera accessoria;
- formazione di zoccolini murari, compresa preparazione, stuccature ecc;
- verniciatura di infissi in legno e/o metallici e termosifoni.

c) Interventi da idraulico - Interventi necessari per la riparazione e revisione di:

- impianti di adduzione e distribuzione di acqua e gas mediante la riparazione, ovvero la sostituzione, in tutti i casi in cui i componenti non risultino più riparabili, di ogni tipo di: rubinetti, saracinesche, galleggianti o batterie per cassette di scarico, nonché quella di tutti i raccordi esterni alle tubazioni di adduzione come cannuce anche flessibili e tubi vaso-muro;
- impianti di scarico di acque bianche e nere mediante disostruzione di vasi igienici, lavapadelle, lavabi, lavabi a canale, bidets, lavelli, scatole sifonate, compresa la riparazione ovvero la sostituzione in tutti i casi in cui i componenti non risultino più riparabili, dei sifoni e delle scatole sifonate nonché quella di tutti i raccordi alle tubazioni di scarico.

d) Interventi da elettricista - Interventi necessari per la riparazione e revisione di:

- interruttori e prese di qualsiasi tipo, compresa la sostituzione in tutti i casi in cui non risultino più riparabili i frutti deteriorati;
 - corpi illuminanti a soffitto o a parete, mediante la sostituzione di lampade di qualunque tipo, (ad incandescenza, fluorescenti, slim, alogene, a vapori, etc) deteriorate o esaurite, nonché la riparazione ovvero la sostituzione in tutti i casi in cui le componenti non risultino più riparabili, di ogni accessorio elettrico e di quelli dei corpi illuminanti (reattori, starter, portalampade, schermi e parabole, supporti, tigi, borchie, etc.);
 - impianti di chiamata, sonori e/o luminosi, compresa la sostituzione dei campanelli, pulsanti, lampade e trasformatori deteriorati;
 - impianti di sicurezza per la segnalazione delle vie di esodo e le uscite di sicurezza, con tutti gli interventi previsti per i corpi illuminanti, compresa la riparazione ovvero sostituzione delle batterie statiche e delle componenti elettroniche di governo;
- e) Interventi da falegname e fabbro - Interventi necessari per:
- opere di massellatura, saldatura o rettifica dei contorni;
 - serraggio di telai, anche con applicazione di squadrette-cantonali, ove necessario per i casi di parziale rovina degli incastri, su sportelli di finestre;
 - riparazione o sostituzione di corde di tapparelle, reggi tenda, ecc.;
 - riparazione, ovvero sostituzione in tutti i casi in cui i componenti non risultino più riparabili, delle ferramenta (maniglie di ogni tipo, cerniere, serrature, cremonesi espagnolette);
- f) Interventi di spurgo della rete fognaria interna - Interventi necessari per:
- Disotturazioni di tratti intasati della rete fognaria;
 - Pulizia della rete fognaria o svuotamento delle fosse biologiche.

g) Manutenzione e verifica periodica degli impianti, consistente nelle visite periodiche di verifica, di collaudo e ispezione, dettati dalla specifica normativa in vigore per gli impianti di seguito descritti, eseguite per mezzo di personale specializzato e da enti riconosciuti. Sono, inoltre, compresi in tale attività le manutenzioni delle apparecchiature, la sostituzione delle parti obsolete, non più a norma o danneggiate, la ricarica delle componenti esauribili, ogni altro intervento atto al mantenimento in perfetta efficienza degli impianti medesimi.

Si segnala inoltre quanto segue:

- 1) Il presidio è dotato di impianto elevatore;
- 2) Impianti Antincendio (estintori - idranti - naspo - porte REI):
 - Visite semestrali e tenuta registri aggiornati;
 - Compilazione e firme appositi cartellini;

- Collaudi e prove di scoppio, incluse le ricariche degli estintori.

3) Impianti elettrici (quadri elettrici, linee elettriche, apparecchi elettrici, citofonia, tv, rilevatori di fumo - allarmi - illuminazione di emergenza):

- Verifiche semestrali di funzionamento, tenuta registri aggiornati;
- Verifica impianti messa a terra con visita periodica biennale degli Organismi notificati;
- Controllo e sostituzione lampade esaurite o guaste;
- Mantenimento in efficienza e sicurezza dei corpi illuminanti;
- Controllo e sostituzione/riparazione guasti prese ed interruttori elettrici;
- Verifica malfunzionamenti impianto elettrico e di illuminazione.
- Manutenzione e sostituzione apparecchi televisivi.

Rientrano nella presente categoria anche la gestione e manutenzione attrezzature e beni mobili (arredi, carrelli, ausili, ecc.).

Per tutto quanto non sopra-menzionato inerente agli interventi edilizi si rinvia alle definizioni vigenti in materia di cui all'art. 3 del D.P.R 380/01 e s.m.i.

ALLEGATO H

Costi sostenuti relativi alle utenze

I costi riferiti agli energetici e utenze sono stati calcolati sulla base dei valori storici degli ultimi quattro anni, che sono stati proiettati ad anno.

ALLEGATO I
Inventario

quantità	descrizione
/	Impianto antincendio
n. 8	Plafoniera quadrata
n. 57	Plafoniera rotonda
In tutti i bagni	Barra per disabili doccia
n. 25	Plafoniera rettangolare
n. 1	Carrello per pulizia in plastica
In tutti i bagni	Barra per disabili orizzontale (w.c.)
n. 12	Sedia in legno con inginocchiatoio (cappella)
n. 1	Leggio in legno (cappella)
n. 3	Tavolo in ferro battuto (cappella)
n. 5	Faretto a muro (porticato/vano scala)
n. 2	Tavolo porta vaso in legno (cappella)
n. 2	Attaccapanni
n. 20	Lampada emergenza
/	Impianto condizionamento
/	Impianto antivolatili (non funzionante)
n. 40	Materasso ignifugo
n. 16	Tende per finestre (veneziane)
n. 28	Zanzariere per finestre
n. 20	Cestino porta rifiuti
n. 1	Armadio porta farmaci
n. 1	Armadio in laminato blu
n. 2	Mobile sopralzo in laminato blu
n. 1	Mobile in noce (credenza)
n. 40	Cuscino ignifugo
n. 40	Comodino con cassetto e anta
n. 5	Tavolo servitore per comodino
n. 40	Armadio sopralzo in legno 2 ante
n. 2	Impianto climatizzazione
n. 24	Tavolo in legno verde e/o marrone
n. 1	Bollitrice
n. 1	Sterilizzatore posate (da riparare)
n. 1	Frigo a due ante per frutta e verdura
n. 1	Frigo ad 1 anta per formaggi e latticini
n. 1	Affettatrice
n. 1	Congelatore a 2 ante
n. 1	Congelatore a 1 anta
/	Stoviglie varie
n. 1	Asciugatrice
n. 1	Lavatrice grande
n. 1	Lavatrice casalinga
n. 2	Scaffale con ripiani (n. 1 dispensa, n. 1 lavanderia)
n. 1	Lavandino
n. 11	Armadietti a 2 ante
n. 2	Armadietti a 1 anta
n. 37	Sedie plastica da giardino
n. 3	Tavolini in plastica bianchi

n. 1	Armadio sicurezza con ripiani
n. 39	Sedie in legno verde
n. 29	Poltroncina in legno e finta pelle
n. 5	Divanetto in legno e finta pelle
n. 1	Vasca doccia biblos con porte
n. 1	Sedia scorrevole per vasca
n. 1	Solleva persona Solpax carrello
n. 1	Ferro da stiro
n. 20	Asta sollevamenti girevole
n. 2	Deambulatore 4 ruote con telaio
n. 4	Telo per sollevatore
n. 5	Comodino in legno 1 anta e 1 cassetto
n. 1	Solleva malati Gemini
n. 6	Panca con schienale in legno (chiesa)
n. 4	Mobiletti con ante e cassetti (porta televisione e giornali)
n. 4	Tavolini salotto
n. 28	Sedie legno e tessuto
n. 1	Cassaforte
/	Estintori 6 kg polvere dislocati nell'immobile
n. 1	Credenza piccola palestra
n. 1	Parallela palestra
n. 1	Spalliera palestra
n. 1	Pianola palestra
n. 1	Fornello a 6 fuochi più cappa aspirante
n. 4	Piani di lavoro di cui 2 con chiusura ante grandi
n. 1	Mobile piccolo con chiusura ante
n. 2	Pensili con chiusura ante
n. 3	Lavandini di cui n. 1 a una vasca piccola, n. 1 a una vasca grande, n. 2 con due vasche piccole
n. 4	Carrelli porta vivande
n. 1	Abbattitore termico
n. 1	lavastoviglie