

**CAPITOLATO PRESTAZIONALE GESTIONE GLOBALE CASA DI RIPOSO
“PALAZZO CALIGARIS” DI FONTANETTO PO**

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

(C.I.G. N. 711036071F1)

PREMESSA .

- Art. 1 – OGGETTO DELLA CONCESSIONE .**
- Art. 2 – DESCRIZIONE DELLA STRUTTURA**
- Art. 3 – AVVIO E DURATA DELLA CONCESSIONE**
- Art. 4 – CONSEGNA E RICONSEGNA DELLA STRUTTURA**
- Art. 5 – AUTORIZZAZIONI E DETERMINAZIONI RETTE**
- Art. 6 – PRESTAZIONI NELLA RESIDENZA**
- Art. 7 – REGOLAMENTO**
- Art. 8 – PRINCIPIO DI TRASPARENZA E COINVOLGIMENTO DELL'UTENZA**
- Art. 9– TIPOLOGIA DEL PERSONALE**
- Art. 10– QUALIFICAZIONE DEL PERSONALE**
- Art. 11 – DOVERI DEL PERSONALE**
- Art. 12 – GESTIONE DEL PERSONALE**
- Art. 13 – NORME A TUTELA DEL PERSONALE**
- Art. 14 – SICUREZZA SUL 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 E RIDEFINIZIONE ONERI CONTRATTUALI**
- Art. 25 – PARTECIPANTI ALLA GARA**
- Art. 26 – PROCEDURE DI GARA**
- Art. 27 – STRUTTURAZIONE DELL'OFFERTA**
- Art. 28 – AGGIUDICAZIONE DELLA CONCESSIONE**
- Art. 29 – GARANZIA PROVVISORIA .**
- Art. 30 – VINCOLO GIURIDICO E GARANZIA DEFINITIVA**
- Art. 31 – PENALITA'**
- Art. 32 – DIVIETO DI SUBCONCESSIONE**
- Art. 33 – DECADENZA DELLA CONCESSIONE**
- Art. 34 – REVOCA DELLA CONCESSIONE**
- Art. 35 – FACOLTA' DI SUBENTRO**
- Art. 36 – INTERRUZIONE DEL SERVIZIO**
- Art. 37 – ONERI ED OBBLIGHI DIVERSI A CARICO DEL CONCESSIONARIO**
- Art. 38 – COOPERAZIONE**
- Art. 39 – REVISIONE DELLE TARIFFE**
- Art. 40 – SERVIZI AGGIUNTIVI**
- Art. 41 – RISERVATEZZA DELLE INFORMAZIONI**
- Art. 42 – STIPULA DEL CONTRATTO**
- Art. 43 – SPESE**
- Art. 44 – INEFFICACIA DI CLAUSOLE E/O PATTI AGGIUNTIVI**
- Art. 45 – DOMICILIO DELLA DITTA**
- Art. 46 – DIRITTO DI RECESSO DEL CONCESSIONARIO**
- Art. 47 – DISPOSIZIONI FINALI**
- Art. 48 – CONTROVERSIE**
- Art. 49 – RAPPORTI TRA COMUNE E CONCESSIONARIO**
- Art. 50 – IMPIANTI**
- Art. 51 – LEGGI E REGOLAMENTI.**

PREMESSA

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

Questo Comune intende procedere all'individuazione di un soggetto per la gestione del Presidio Socio-Assistenziale "Palazzo Caligaris" di Fontanetto Po per persone anziane autosufficienti e non autosufficienti. Il soggetto individuato dovrà gestire la struttura, così 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.

Con la titolarità della struttura a carattere residenziale, destinata a persone anziane autosufficienti e non autosufficienti, prive dei familiari di sostegno o che non siano più in grado di far fronte ai loro bisogni, e che non richiedono interventi sanitari continuativi, questa Amministrazione concorre al potenziamento della rete infrastrutturale di servizi per anziani del territorio ed è convenzionata con l'ASL "TOO4" 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 sia in termini economici che sociali, in quanto al concessionario non viene riconosciuto un prezzo per la prestazione, ma solo il diritto ad ottenere la remunerazione dell'attività svolta, attraverso la gestione del servizio per un determinato periodo, di durata sufficiente ad ammortizzare gli investimenti e remunerare le spese sostenute.

Conseguentemente, la selezione del soggetto gestore è basata su requisiti di affidabilità di imprenditorialità, che consentano di formulare un giudizio coerente sulla positiva realizzazione degli obiettivi che il Comune si pone.

L'Amministrazione mantiene a suo 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 avrà interesse a svolgere e sviluppare al meglio le prestazioni, perché dalla sua capacità di ottimizzare il servizio dipende l'entità della sua remunerazione.

Art. 1 – OGGETTO DELLA CONCESSIONE

Il Comune di Fontanetto Po, sulla base degli indirizzi e delle determinazioni assunte dalla Giunta Comunale con deliberazione n. 43 del 01/06/2017 e della determinazione a contrarre n. 21 del 06/06/2017, assunta dal Responsabile dell'Area Organizzazione Generale dell'Amministrazione, affida in concessione ai sensi dell'art. 30 e degli art dal 164 al 178 del Codice degli Appalti - D.L.vo n. 50/2016 come modificati dal Decreto Correttivo D.Lgs. n. 56/17, mediante procedura aperta, la seguente struttura:

CASA DI RIPOSO “PALAZZO CALIGARIS” – SITA IN VIA G.MARCONI, 4 – FONTANETTO PO, PER LA GESTIONE DI UN PRESIDIO RESIDENZIALE SOCIOASSISTENZIALE PER ANZIANI AUTOSUFFICIENTI (R.A.) E NON AUTOSUFFICIENTI (R.S.A) CON CONTESTUALE AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA

Per consentire l'assolvimento delle prestazioni contrattuali l'Ente appaltante pone a disposizione della Ditta aggiudicataria, in comodato precario e gratuito, le attrezzature fisse e mobili già installate presso la Struttura, nello stato di conservazione in cui si trovano, per cui dovrà essere corrisposto un canone annuo non inferiore a **€. 30.000,00** (trentamila/00) IVA esclusa (importo a base di gara soggetto a rialzo).

Il canone, come determinato dall'esito di gara, 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 nel Comune di Fontanetto Po, in Provincia di Vercelli, in una posizione favorevole, in quanto adiacente ad abitazioni private e servizi pubblici (Uffici Comunali, Ufficio postale, Istituti Bancari e punti di vendita commerciali), che facilitano le relazioni sociali.

L'edificio dato in concessione si sviluppa su tre piani, descritti nella planimetria, all. A1) 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.

Nel piano terra è presente la camera mortuaria, locale deposito biancheria sporca, lavanderia/stenditoio e cappella.

Impianti :

La struttura è dotata di :

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

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

I Locali in oggetto sono da destinarsi all'organizzazione e alla gestione del presidio R.S.A per anziani autosufficienti e non autosufficienti, che per particolari motivi non possono vivere autonomamente presso i loro

familiari o essere affidati a famiglie, 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 Socio – Assistenziale assicura i seguenti servizi:

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

Art. 3 – AVVIO E DURATA DELLA CONCESSIONE

La durata della concessione è fissata in anni cinque, a decorrere dal 1/09/2017 al 31/08/2022, ai sensi dell'art. 168 del Codice degli Appalti – D.L. vo n. 57/2017.

Se richiesto dalla stazione appaltante, l'impresa aggiudicataria si impegna ad attivare i servizi oggetto della concessione a partire dalla comunicazione dell'aggiudicazione provvisoria, anche in pendenza della sottoscrizione del contratto.

E' facoltà del Comune nelle more dell'espletamento del nuovo affidamento, stabilire una proroga per un periodo non superiore a sei mesi.

L'affidamento al concessionario della refezione scolastica ha analoga durata, con possibilità di proroga per un periodo non superiore a sei mesi, se tale facoltà viene esercitata per i servizi oggetto della concessione.

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 necessarie per lo svolgimento delle attività residenziali.

Prima dell'inizio delle prestazioni contrattuali, la cui decorrenza è definita al precedente art. 3, sarà redatto verbale contraddittorio tra le parti, nel quale saranno elencate le attrezzature di cui sopra, con la precisazione per ognuno di essi, degli elementi caratteristici funzionali. Tale verbale farà parte integrante dei documenti contrattuali. Tutti i materiali, i prodotti le attrezzature richieste dalla vigente normativa regionale per l'autorizzazione al funzionamento, e quant'altro ritenuto necessario per i servizi in appalto e la loro manutenzione sono a carico dell'aggiudicatario, compresa la manutenzione delle attrezzature messe a disposizione del Comune e la loro sostituzione in caso di usura.

Un anno prima della scadenza della concessione, si effettuerà una visita ispettiva, per verificare lo stato manutentivo della struttura. Nel caso venissero riscontrate carenze, il concessionario dovrà provvedere immediatamente 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 il concessionario dovrà restituire la struttura, con i relativi impianti ed attrezzature d'uso, nel medesimo stato in cui li ha ricevuti e risultanti dal verbale di consegna, fatte salve naturalmente le eventuali opere di miglioria e modifica apportate ed il normale logorio d'uso.

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

Art. 5 – AUTORIZZAZIONI E DETERMINAZIONE RETTE

La struttura immobiliare sita nel Comune di Fontanetto Po in Via Marconi n. 4, di proprietà del Comune di Fontanetto Po, è in possesso dei requisiti strutturali e funzionali previsti dalla vigente normativa, come da autorizzazione al funzionamento, rilasciata dalla competente ASL TO 4, con atto deliberativo del direttore

Generale n. 597 del 10/09/2004, e successiva determinazione 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 n. 9 R.A.

In esito a quanto sopra è stata conferita la titolarità dell’autorizzazione al funzionamento, del Presidio Socio-Assistenziale “Palazzo Caligaris”, al legale rappresentante dell’attuale concessionario, Cooperativa Sociale a.r.l. Punto Service.

L’indice di saturazione per l’anno 2016 registra una media ospite/mese di 36,52 di cui:

	media ospite/mese
R.A	7,79
B.I.	5,89
M.B.	7,08
M.I.	8,39
M.I. conv.	5,46
M.A.I conv	1,00
A.I. conv	0,90
<hr/>	
	36,52

Per completezza di informazioni si rende noto appresso il prospetto presenze anno 2016 in base a provenienza e livello di intensità erogata.:

RETTA ALBERGHIERA OSPITE FONTANETTESE

GIORNATE PRESENZA FATTURATE					
	R.A	B.I.	M.B.	M.I.	totale gg
singola	0	182	159	45	386
doppia	1900	732	1277	1642	5551

RETTA ALBERGHIERA OSPITE NON FONTANETTESE

GIORNATE PRESENZA FATTURATE					
	R.A	B.I.	M.B.	M.I.	totale gg
singola	0	366	322	231	919
doppia	823	1129	708	1333	3993

RETTA SOCIALE DA APPLICARE ALL’UTENZA (D.G.C. N. 28 DEL 11/05/2017):

OSPITE FONTANETTESE

CAMERA DOPPIA	M.I	€ 1.349,64 oltre Iva
	B.I./R.A.	€ 1.253,24 oltre Iva
	M.B.	€ 1.282,18 oltre Iva
CAMERA SINGOLA	M.I	€ 1.474,97 oltre Iva
	B.I./R.A.	€ 1.446,05 oltre Iva
	M.B.	€ 1.466,05 oltre Iva

OSPITE NON FONTANETTESE

CAMERA DOPPIA/CAMERA SINGOLA

M.I - B.I./R.A. - M.B.

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

OSPITE NATIVO

CAMERA DOPPIA	M.I	€ 1.764,20 oltre Iva
	B.I./R.A.	€ 1.638,86 oltre Iva
	M.B.	€ 1.687,05 oltre Iva
CAMERA SINGOLA	M.I	€ 1.783,48 oltre Iva
	B.I./R.A.	€ 1.716,00 oltre Iva
	M.B.	€ 1.735,27 oltre Iva

TARIFFA PASTI OSPITI ESTERNI CASA DI RIPOSO (IVA ESCLUSA)

FONTANETTESE € 6,53 oltre Iva

NON RESIDENTE € 8,53 oltre Iva

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.

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

A seguito dell'affidamento del servizio, l'autorizzazione al funzionamento, se richiesto dalla ASL "TO 4" verrà trasferita al concessionario, il quale avrà quindi l'onere delle procedure finalizzate al mantenimento dei requisiti per l'accreditamento.

Art. 6 – PRESTAZIONI NELLA RESIDENZA

I Locali oggetto della concessione sono da destinarsi all'organizzazione e alla gestione della Casa di riposo per anziani autosufficienti e non autosufficienti, che per particolari motivi non possono vivere autonomamente presso i loro familiari o essere affidati a famiglie, attraverso attività come sotto specificato:

- nucleo RSA con capienza di n. 31 posti letto per anziani non autosufficienti
- nucleo RA di n. 9 posti letto per anziani autosufficienti.

Il contenuto e le modalità della gestione in concessione del presidio residenziale socio assistenziale per anziani non autosufficienti (R.S.A.) e autosufficienti (R.A.) sono riportati negli ALLEGATI TECNICI, parti integranti e sostanziali del presente capitolato, relativi ai singoli servizi.

Art. 7 – REGOLAMENTO

Nel rispetto delle norme regionali vigenti il Concessionario, dovrà predisporre "Il regolamento della Struttura" per una più dettagliata descrizione dei servizi e per una migliore definizione dell'organizzazione del personale, e che stabilisca i diritti degli ospiti, disciplini il loro comportamento ed il comportamento dei loro parenti e conoscenti, e del volontariato.

Il predetto regolamento dovrà essere adeguato secondo 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 della Struttura dovrà essere allegato al progetto gestionale. .

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

Art. 8– PRINCIPIO DI TRASPARENZA E COINVOLGIMENTO DELL'UTENZA

In attuazione dei principi di trasparenza e del coinvolgimento nei procedimenti amministrativi riguardanti le attività risocializzanti e socio-assistenziali promosse dall'amministrazione o sancite dalla Legge 241/90 e s.m.i., il concessionario dovrà predisporre:

- per i servizi svolti in maniera esclusiva, apposita 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

La Casa di riposo dovrà prevedere un organico almeno corrispondente ai requisiti regionali - 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) un responsabile con qualifica professionale idonea a svolgere tale funzione e in possesso di esperienza in attività di coordinamento, organizzazione delle attività e nei 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.

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

Questo personale dovrà essere calcolato in rapporto alla tipologia e al numero degli ospiti, all'organizzazione e alla gestione delle attività, in base ai parametri regionali;

- c) personale per assicurare i servizi generali (lavanderia e pulizie), qualora non esternalizzati;
- 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.

Possono, inoltre, essere utilizzate altre risorse quali volontari e tirocinanti, che 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.

Art. 10 – QUALIFICAZIONE DEL PERSONALE

Il Concessionario deve possedere 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, sia individuali sia di gruppo, devono riguardare tutte le figure professionali e fornire agli operatori conoscenze teoriche e tecniche utili sia per comprendere la globalità del servizio in relazione alla tipologia dei soggetti assistiti sia per organizzare i vari percorsi delle prestazioni da erogare in funzione dei bisogni specifici.

Il Concessionario è tenuto a redigere, in sede di progetto per il primo anno di attività ed entro il 31 gennaio di ogni anno, 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 possedere idonea documentazione atta a dimostrare lo svolgimento di momenti formativi e di aggiornamento del personale, il livello di partecipazione ed apprendimento.

Il Concessionario dovrà consegnare all'Ente entro 20 dicembre di ogni anno idonea documentazione atta a dimostrare lo svolgimento di momenti formativi e di aggiornamento del personale, il livello di partecipazione ed apprendimento.

Art. 11 – DOVERI DEL PERSONALE

Il personale impiegato dal Concessionario, non avendo alcun vincolo di dipendenza gerarchica dall'Ente, dovrà

garantire un corretto comportamento osservando diligentemente tutte le norme e disposizioni generali del presente Capitolato.

Il personale addetto ai servizi di cui al presente Capitolato dovrà essere presente sul posto di lavoro negli orari stabiliti secondo quanto previsto nel progetto di fornitura. Al termine del servizio il personale della Ditta dovrà lasciare i locali della Struttura.

Il personale è obbligato a tenere un comportamento improntato alla massima educazione e correttezza ed agire in ogni occasione con la diligenza professionale del caso.

Nell'espletamento del proprio lavoro il Personale avrà cura di comprendere le esigenze e le aspettative dell'utenza e di rilevare eventuali bisogni, anche inespresi riportandoli al Responsabile.

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

Il Concessionario è, inoltre, direttamente responsabile dei danni derivanti a terzi per colpa imputabile ai propri dipendenti. Tutto il personale del Concessionario addetto al servizio dovrà vestire una divisa di foggia e colori concordati, mantenuta in perfetto stato di pulizia.

Inoltre il personale del Concessionario, durante l'espletamento del servizio, dovrà tenere in evidenza la tessera di riconoscimento, riportante in modo ben visibile le generalità del lavoratore e la fotografia, nonché il nome della Ditta di appartenenza.

Il personale deve 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 unicamente con il rappresentante del Concessionario o al responsabile della Struttura, in piena osservanza dell'attuale legge sulla privacy e successive modifiche e integrazioni.

Al personale è, inoltre, fatto assoluto divieto di:

- accettare alcuna 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 delle predette pratiche amministrative, all'interno della Struttura, deve essere opportunamente informato il Responsabile di struttura.
- rilasciare informazioni degli Ospiti ad altre persone al di fuori dei parenti di cui si ha il nominativo;
- utilizzare il proprio telefono cellulare in orario di servizio.

Il personale è autorizzato e tenuto a:

- accertare l'identità dei visitatori non conosciuti;
- ad allontanare dalla Struttura persone che arrecano disturbo alla quiete dei sig. Ospiti ed al lavoro degli Operatori stessi.

La non osservanza di tali disposizioni comporta la facoltà per l'Ente, a semplice richiesta motivata, di esigere l'allontanamento del personale.

Il personale dovrà attenersi altresì ai dettami di cui 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.

Art. 12– GESTIONE DEL PERSONALE

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

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'atto dell'effettivo avvio del servizio.

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

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

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

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

Il Concessionario, qualora vi fosse tra il personale già 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.s.m.i., D.Lgs. n. 196 del 30 giugno 2003 e.s.m.i , D. Lgs. n.193 del 6 novembre 2007 e.s.m.i., etc) quelle previste da capitolato e quelle proposte dal Concessionario in sede di gara, dovranno essere considerate, a tutti gli effetti, come ore di lavoro.

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

Il 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

Il Concessionario, si obbliga ad assumere, prioritariamente gli stessi addetti che operano alle dipendenze del gestore uscente, a condizione che il loro numero e la loro qualifica contrattuale siano armonizzabili con l'organizzazione dell'impresa prescelta dal Concessionario stesso e con le esigenze tecnico-organizzative previste per l'esecuzione del servizio.

I rapporti di lavoro dei dipendenti assorbiti proseguiranno con il Concessionario subentrante con passaggio diretto e immediato, senza soluzione di continuità e con gli effetti giuridici ed economici derivanti dall'anzianità di servizio maturata al momento del trasferimento, in modo che il successivo inquadramento venga effettuato in posizioni analoghe a quelle precedentemente occupate, secondo quanto previsto dai C.C.N.L di categoria vigenti.

Il Concessionario dovrà, inoltre, applicare ai lavoratori dipendenti condizioni normative e retributive non inferiori a quelle risultanti dai Contratti Collettivi Nazionali di Lavoro di Settore stipulati da associazioni sindacali comparativamente più rappresentative sul piano nazionale e i contratti collettivi aziendali stipulati dalle loro rappresentanze sindacali aziendali ovvero dalla rappresentanza sindacale unitaria, applicabili alla categoria e nella località in cui si svolge il servizio, con applicazione delle Tabelle dei costi di cui alla Legge 327/2000, depositate presso il Ministero del Lavoro.

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

Per quanto sopra si fa rinvio alla Delibera Anac n. 714 del 28 giugno 2016.

Il Concessionario solleva il Comune da qualsiasi obbligo e responsabilità per retribuzioni, contributi assicurativi e previdenziali, assicurazioni, ed in genere da tutti gli obblighi risultanti dalle disposizioni legislative e regolamentari in materia di lavoro e di assicurazioni sociali, assumendo a proprio carico tutti gli oneri relativi. I suddetti obblighi vincoleranno il Concessionario anche se non sia aderente alle associazioni stipulanti o receda da esse ed indipendentemente dalla natura industriale, artigiana o cooperativa, della struttura o dimensioni dell'impresa stessa e da ogni altra sua qualificazione giuridica, economica o sindacale.

A tale scopo il Concessionario dovrà fornire prova di avere regolarmente soddisfatto i suddetti obblighi, trasmettendo bimestralmente 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. Nel 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 rescissione del contratto di appalto.

Al concessionario è richiesto, come indicato al successivo art. 30, di costituire ulteriore garanzia fideiussoria a copertura di eventuali mancati pagamenti delle retribuzioni e versamento oneri previdenziali per i propri dipendenti, nella misura pari a sei mensilità, calcolata presuntivamente in € 260.000,00.

Il concessionario dovrà ricostituire la garanzia entro un periodo di mesi due, decorsi i quali il Comune potrà pena rescindere il contratto.

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

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

Il personale presente in servizio che dovrà essere riassorbito secondo la normativa vigente in materia di Diritto del Lavoro è indicato nell' Allegato H : "PROSPETTO PERSONALE";

Art. 14 – SICUREZZA SUL LAVORO

Il Comune, ai sensi dell'art. 26 del D.Lgs 81/08 e s.m.i promuove l'informazione, la cooperazione ed il coordinamento per la gestione della sicurezza durante le attività oggetto dell'affidamento e in tale contesto fornirà al Concessionario copia della documentazione in suo possesso attinente alla sicurezza e salute dei luoghi di lavoro in cui avrà esecuzione l'appalto.

Il Concessionario assume ai fini del presente capitolato speciale d'appalto, in via diretta ed esclusiva, nei confronti del Comune e/o dei terzi comunque definiti la funzione, il ruolo e la responsabilità di Datore di Lavoro e deve porre in essere nei confronti dei propri dipendenti degli ospiti e dei frequentatori la Casa di Riposo, utenti dei servizi e dei terzi, tutti i comportamenti e gli adempimenti dovuti in forza delle normative disposte 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.

Più precisamente il Concessionario dovrà:

- redigere il documento di valutazione dei rischi relativo alle attività oggetto dell'appalto e provvedere all'attuazione delle misure necessarie per eliminare o ridurre al minimo i rischi;
- effettuare la valutazione del rischio incendio;
- predisporre il piano di gestione delle emergenze;
- tenere il registro dei controlli periodici

Il Concessionario dovrà trasmettere la seguente documentazione:

- nominativo del Datore di lavoro
- nominativo del Responsabile del Servizio di Prevenzione e Protezione;
- nominativo del/dei Rappresentante/i dei Lavoratori per la Sicurezza;
- nominativo del medico Competente con attestazione accettazione incarico;
- nominativo dei Dirigenti e dei Preposti assegnati all'Appalto
- elenco e tipologia degli infortuni e delle malattie professionali intervenute negli ultimi tre anni;
- nominativi dei lavoratori addetti al servizio con l'indicazione degli addetti antincendio e primo soccorso;
- nominativo, qualifica e recapito telefono cellulare del responsabile per il servizio oggetto dell'appalto;
- documento di valutazione dei rischi riferito alle attività oggetto dell'appalto con l'indicazione dell'attività svolta, tipologia e numero attrezzature utilizzate, rischi particolari ecc. redatto secondo i criteri dell'art. 28 del D.Lgs. 81/08;
- piano gestione emergenze della struttura
- valutazione rischio incendio della struttura;
- registro dei controlli periodici struttura;
- mezzi/attrezzature antinfortunistiche inerenti alla tipologia del servizio da eseguire con dichiarazione attestante la conformità degli stessi alle normative vigenti;
- formazione professionale (documentata) ex art. 37 D.Lgs. 81/09 dei Dirigenti e dei Preposti impegnati nell'esecuzione dell'appalto (secondo i criteri stabiliti dall'Accordo Stato e Regioni 21.12.2011).
- formazione professionale (documentata) ex art. 37 D.Lgs. 81/08 dei lavoratori impegnati nell'esecuzione dell'appalto;
- formazione professionale (documentata) degli addetti antincendio e primo soccorso (compresi i corsi di aggiornamento)
- Esito dei test di comprensione della lingua italiana per il personale straniero
- attestati idoneità tecnica ex art. Legge n. 609/96

- protocollo sorveglianza sanitaria
- certificati di idoneità lavorativa per la mansione del personale impegnato nell'esecuzione dell'appalto;
- 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 idoneità alla mansione con attestazione assenza alcolismo
- dotazione di dispositivi di protezione individuale;
- elenco dei prodotti e sostanze pericolose utilizzate con relative schede di sicurezza;
- Indicazione e modalità di smaltimento dei rifiuti prodotti (compresi i reflui liquidi derivanti da attività di pulizia);
- indicazione dei costi (costi sicurezza propri) sostenuti per l'attuazione delle misure di prevenzione e sicurezza per l'esecuzione dell'attività del oggetto dell'appalto.
- dichiarazione di non essere oggetto di provvedimenti di sospensione o interdittivi di cui all'art. 14 del D.Lgs. 81/08

Il Concessionario dovrà inoltre provvedere all'adeguata informazione, formazione, addestramento ed aggiornamento del personale addetto e degli eventuali sostituti in materia di sicurezza e di igiene del lavoro ai sensi degli art. 36 e 37 del D.Lgs. n. 81/08., gli obblighi formativi si estendono alla prevenzione incendi (rischio elevato) ed al primo soccorso, ed ai dirigenti ed ai preposti. La formazione dovrà essere conforme ai criteri stabiliti dall'Accordo Stato e Regione del 21.12.2011 e comprovata da appositi attestati.

La Ditta è tenuta ad assicurare il personale addetto contro gli infortuni e si obbliga a far osservare le norme antinfortunistiche ed a dotarlo di tutto quanto necessario per la prevenzione degli infortuni, in conformità alla vigente normativa in materia di tutela e della sicurezza sul lavoro.

L'inosservanza delle leggi in materia di lavoro, sicurezza e di tutela dell'ambiente di cui al presente articolo, determinano, senza alcuna formalità, l'avvio dei procedimenti interlocutori che potrebbero determinare anche la risoluzione del contratto.

Il Concessionario dovrà trasmettere all'Amministrazione Comunale l'elenco nominativo del personale addetto al servizio, con l'indicazione per ciascun dipendente degli estremi del documento di riconoscimento.

Il personale deve essere munito e portare ben visibile il tesserino di riconoscimento corredato di fotografia, contenente le generalità del lavoratore e l'indicazione della ditta di appartenenza come previsto dall'art. 26 del D.lgs. 81/08.

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

- un addetto antincendio in possesso di attestato di idoneità tecnica ex Legge n. 609/96;
- un addetto in possesso di attestato di partecipazione a corso di primo soccorso ex DM 388/2003.

Art. 15 – DISPOSIZIONE SANITARIE

Il personale del Concessionario deve essere in possesso di idoneità alla mansione specifica, espresso dal Medico Competente della Ditta stessa, ai sensi dell'Art. 41 del D.Lgs. 81/2008.

Il personale dovrà essere sottoposto, a cura e a spese della Ditta, 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 potrà disporre l'accertamento del possesso da parte del personale addetto al servizio del certificato di idoneità alla mansione specifica lavorativa redatto dal parte del Medico Competente del Concessionario.

Art. 16 – RAPPRESENTANTE DEL CONCESSIONARIO

Il Concessionario deve indicare il Responsabile della Concessione (tale figura potrà essere il Responsabile di Struttura, sempreché abbia i requisiti previsti dalla normativa) che dovrà essere notificato al Comune prima dell'inizio del servizio, con funzioni di supervisione e controllo, che abbia la facoltà ed i mezzi per intervenire nell'adempimento degli oneri contrattuali e di aver comprovata esperienza nel settore. Tale figura ha il compito di programmare, coordinare, controllare e far osservare al personale impiegato, le funzioni ed i compiti stabiliti, 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 comunque facilmente rintracciabile in ogni giorno nel quale è svolto il servizio, mediante telefono cellulare fornito a proprie spese dal Concessionario. Esso dovrà mantenere un contatto continuo con il funzionario delegato per il controllo dell'andamento dei servizi. 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, senza avviso, la struttura ed i locali da personale da essa 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 nel progetto-offerta. Qualora il personale addetto alle verifiche venga a conoscenza di inadempienze o di irregolarità, l'amministrazione comunale provvederà a segnalare per iscritto al Concessionario quanto riscontrato, affinché attui le apposite azioni correttive e/o applichi le penali previste.

Art. 18 – ASSEGNAZIONE DEI POSTI NELLE SEZIONI RA /RSA

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'UVG competente per territorio 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 applicando i criteri di seguito definiti 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 scissione del contratto da parte dell'ospite può avvenire in qualunque momento.

Quando l'ospite, entrato quale autosufficiente, non sia più tale, previa valutazione della Commissione UVG competente per territorio, verrà inserito prioritariamente nel primo posto resosi libero nel modulo RSA .

Fino a tale momento, verrà mantenuto dove si trova con la prestazione delle cure comunque dovutogli secondo i parametri regionali di riferimento per gli ospiti non autosufficienti. In caso di assistenza specialistica, questa verrà richiesta al SSN, a cura e carico degli ospiti o da chi tenuti per essi. (D.G.R. n. 65-565 "Criteri per il mantenimento in via sperimentale di persone anziane non autosufficienti in Residenze Assistenziali (R.A.) come modificata dalla D.G.R. 2.12.2002 n. 33-7910) .

In caso di assistenza specialistica, questa verrà richiesta al SSN, a cura e carico degli ospiti o da chi tenuti per essi. La prescrizione e l'acquisto di medicinali eventualmente occorrenti, verrà effettuata a cura del Concessionario, mentre rimarranno a carico degli ospiti le spese relative la quota a carico (ticket).

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

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

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

Norme particolari della Sezione RA.

La Sezione denominata RA si propone l'obiettivo di intervenire a sostegno degli anziani, parzialmente autosufficienti, 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 di 24 ore su 24 per l'intera settimana e per tutto l'anno, nel rispetto di un ordinato ritmo di vita degli ospiti, 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 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 RSA

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 dell'ASL "TO 4", 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. 45-4248 del 30 luglio 2012.

L'A.S.L. garantisce, attraverso la propria organizzazione distrettuale, il collegamento funzionale dell'U.V.G. con 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 deliberazione.

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 UVG competente per territorio, si applicano le rette definite nel contratto stipulato con la competente ASL.(secondo lo schema contrattuale approvato con DGR 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'ASL "TO 4" e della stipulazione del contratto, dovranno essere fatturate dal Concessionario all'ASL "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 RA /RSA

Le rette sociali da applicare per tutta la durata della Concessione sono quelle di cui all'art. 5 del presente Capitolato Prestazionale.

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

Tale retta verrà indicizzata all'aumento ISTAT, fatti salvi nuovi straordinari interventi ed in accordo con il Comune.

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

Le rette giornaliere per gli ospiti RSA inseriti in regime di convenzionamento sono previste dalla normativa regionale vigente (DGR. 85/6287 del 2 agosto 2013) 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 predette rette hanno determinato un importo presunto contrattuale di calcolato sulla media rette sociali di € 3.936.000,00 oltre IVA 5 %

Le rette verranno incassate direttamente dal Concessionario: in nessun caso il Concessionario deve farsi rilasciare delega per la riscossione della pensione o delega su qualsiasi bene di proprietà degli ospiti della casa 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. Alle degenze temporanee 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, i seguenti servizi ai residenti nel Comune che ne facciano richiesta, senza oneri a carico del Comune .

Per gli anziani:

- preparazione e somministrazione dei pasti nel rispetto delle tabelle dietetiche osservate per gli ospiti interni

- 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 l'accesso di cittadini a pagamento per usufruire di specifici servizi e/o interventi. 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 del pagamento delle tariffe spettano al concessionario. Il regolamento delle tariffe in vigore, dovrà essere esposto all'ingresso dei locali 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 direttamente intestati.

b) La predisposizione annuale di un resoconto della gestione delle attività della Casa di riposo, articolato in interventi eseguiti. Il rendiconto deve essere accompagnato da una relazione illustrativa dell'andamento gestionale dei risultati ottenuti nelle varie attività e contenere tutti i suggerimenti ritenuti utili al perseguimento delle finalità del concedente. Inoltre, il medesimo 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 é concretamente attivato per raggiungere la massima redditività sociale dei locali concessi. Del rendiconto risponde ad ogni effetto di legge il legale rappresentante. Il concedente può richiedere spiegazioni, 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 determinate nel presente capitolato e l'applicazione delle relative tariffe 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 e straordinaria nei limiti di quanto precisato nel presente capitolato;

g) L'assunzione di tutti gli oneri derivanti dall'offerta progetto e dall'offerta economica comprese le spese, imposte e tasse di qualsiasi natura oltre le spese tutte derivanti dalla presente concessione, senza diritto di rivalsa.

Sono altresì a carico del concessionario:

1. La volturazione della titolarità di tutte le autorizzazioni ed i 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 da rischio locativo, per incendio, esplosioni, scoppi, atti vandalici 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 capitoli ed appendici
 - l'inclusione della responsabilità personale degli addetti (dipendenti e/o collaboratori) al servizio e nell'esercizio delle attività svolte per conto della ditta appaltatrice/concessionario,
 - idonea copertura di eventuali incidenti (causati o subiti) dagli utenti durante lo svolgimento dei servizi
 - nella definizione di "terzi" ai fini dell'assicurazione stessa siano compresi gli ospiti e qualunque soggetto che possa trovarsi anche occasionalmente all'interno e nei pressi della struttura
 - rinuncia al diritto di rivalsa anche nei confronti dell'Ente concedente/committente
 - copertura per ogni danno non previsto dall'Assicurazione INAIL (Biologico,civile,morale...) derivante dall'espletamento dell'attività lavorativa del personale dipendente o socio-lavoratore o in altro modo connesso con la Ditta, ovvero dalla presenza autorizzata dello stesso all'interno della struttura, esteso ai visitatori o altri soggetti non utenti del servizio presenti anche occasionalmente all'interno della struttura
 - massimali non inferiori per ogni sinistro R.C.T. con massimale per sinistro e per anno non inferiore ad € 5.000.000,00, con il limite minimo per persona di € 2.500.000 ,00 e per cose o animali di € 1.000.000,00, 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 € 3.000.000,00 e per persona di € 1.500.000,00.
- Le polizze dovranno essere stipulate per tutta la durata dell'appalto. In ogni caso il concessionario sarà chiamato a risarcire il danno nella sua interezza qualora lo stesso dovesse superare il limite massimale.
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. ad osservare ed attuare le 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. ad attuare e rispettare le norme del D.Lgs. 81/2008 e s.m.i. ed i., relative alla sicurezza ed igiene sul posto di lavoro. In merito a ciò il concessionario dovrà periodicamente e costantemente aggiornare con idonea documentazione scritta il Comune circa l'avvenuto adempimento delle prescrizioni previste dal predetto decreto. La mancata consegna costituisce inadempimento contrattuale grave, tale da motivare 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.
 9. con riferimento all'art. 26 del D.Lgs. N. 81 del 9 aprile 2008 "obblighi connessi ai contratti di appalto o d'opera o somministrazione", si evidenzia che non si reputano sussistere costi in ordine alla sicurezza per interferenze, allo stato degli atti, fermi restando i costi della sicurezza relativi all'esercizio dell'attività svolta dal concessionario (che saranno indicati nel piano economico finanziario allegato all'offerta economica; peraltro, ai fini di ulteriore approfondimento, esperita la gara, verrà acquisito il documento di valutazione dei rischi dell'aggiudicatario, e valutata la necessità o meno dell'elaborazione del documento unico relativo alle interferenze.

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

prestazioni che già formano oggetto della presente.

Il concessionario si impegna inoltre:

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

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

La gestione riguardante "la sicurezza di tali interventi" sarà attuata osservando la disciplina contenuta nel titolo IV, laddove applicabili, 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 straordinaria;
6. l'assicurazione sullo stabile (di proprietà comunale).

Art. 24 – PIANO FINANZIARIO E RIDEFINIZIONE ONERI CONTRATTUALI

Il rischio di impresa è a totale carico del concessionario.

A garanzia dei reciproci obblighi, il contratto di concessione comprenderà un apposito piano, presentato in sede di gara e predisposto per assicurare l'equilibrio economico-finanziario e contenente 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.

Il predetto piano dovrà chiaramente riportare i propri costi aziendali concernenti l'adempimento delle disposizioni in materia di salute e sicurezza sui luoghi di lavoro e l'indicazione dei costi propri di manodopera, ai sensi dell'art. 95, comma 10, del D.Lgs. 57/2017.

Per quanto concerne la predisposizione del documento unico di valutazione dei rischi interferenti (DUVRI) e la determinazione dei costi delle misure adottate per eliminare o, ove ciò non sia possibile, ridurre al minimo i rischi in materia di salute e sicurezza sul lavoro derivanti dall'interferenza delle lavorazioni, si escludono interferenze fra committente, appaltatore e ditte terze in quanto:

- a. trattasi di affidamento integrale della gestione della Casa di riposo;
- b. l'utilizzo di normali regole comportamentali assicura la riduzione se non l'eliminazione dei conseguenti rischi di interferenza generati dalla compresenza di persone per effetto dell'accesso dei mutuatari del servizio sanitario nazionale all'ambulatorio medico, ubicato nella struttura;

- c. 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.

Ne consegue che gli oneri per la eliminazione/riduzione dei rischi interferenziali sono stimati, ai sensi dell'art. 26 del D.Lgs. 81/08 e s.m.i., in euro 0,00. (zero/00)

Tale piano dovrà operare una chiara distinzione tra entrate e spese relative alla sezione RA e RSA (con previsione entrata ASL 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.

La proposta di ridefinizione degli oneri variabili previsti dal presente capitolato e dall'offerta-progetto, presentata in sede di gara da parte dell'offerente, verrà sottoposta alla valutazione del Comune.

Art. 25 – PARTECIPANTI ALLA GARA

Saranno ammesse alla gara le Ditte/Società specializzate nell'assistenza del soggetto anziano ed in possesso dei requisiti delle leggi vigenti . Le Ditte/Società dovranno essere in possesso dei requisiti oggettivi e soggettivi richiesti dalle normative vigenti per poter contrarre con la pubblica amministrazione, nonché dei requisiti indicati nel bando di gara.

Al fine di una corretta e ponderata valutazione dell'offerta, da parte di ciascun Concorrente dovrà essere effettuato specifico sopralluogo presso la Casa di Riposo di Fontanetto Po, con lo scopo di prendere esatta cognizione delle condizioni locali che possono influire sulla determinazione dell'offerta.

Il sopralluogo ha carattere obbligatorio, a pena di esclusione dalla gara, e in esito all'effettuazione sarà rilasciato apposita attestazione. .

Per concordare l'esecuzione del sopralluogo, dovranno essere contattati gli uffici comunali di Fontanetto Po, nelle modalità indicate nel bando di gara.

Art. 26 – PROCEDURE DI GARA

L'individuazione del concessionario avverrà mediante procedura aperta, con aggiudicazione all'offerta economicamente più vantaggiosa, ai sensi dell'articolo 95, comma 3 del Decreto Legislativo n. 57/2017 .

La gara sarà esperita dalla S.U.A. Stazione Unica Appaltante tra i Comuni di Saluggia e Fontanetto Po, regolarmente iscritta all'A.U.S.A, con sede in Saluggia, Piazza Municipio, 15.

Art. 27 – STRUTTURAZIONE DELL'OFFERTA

Le modalità di presentazione delle offerte ed i criteri di valutazione delle offerte sono contenuti e descritti nel bando di gara.

Art. 28 – AGGIUDICAZIONE DELLA CONCESSIONE

L'appalto esperito con la procedura indicata all'art. 26 verrà aggiudicato alla Ditta che avrà presentato l'offerta economicamente più vantaggiosa determinata in base ad un esame comparato rispetto ai parametri di valutazione definiti nel bando di gara.

Art. 29 – GARANZIA PROVVISORIA

La garanzia provvisoria è stabilita nella misura del 2% dell'ammontare dell'importo presunto complessivo della concessione come indicato all'art. 19 ari ad €. 78.720,00 IVA esclusa, a garanzia dell'esatto adempimento degli obblighi assunti con la partecipazione alla gara e a titolo di risarcimento dei danni che possono derivare

all'Amministrazione.

Tanto i depositi cauzionali provvisori quanto quelli definitivi devono essere costituiti con richiamo a quanto previsto dalle disposizioni di cui all'articolo 93 del Decreto Legislativo 50/2016 e s.m.i. .

La garanzia provvisoria è resa nelle modalità di cui all'art. 93 del D.Lgs. n. 56/17.

L'offerta è altresì corredata, a pena di esclusione, dall'impegno di un fideiussore, anche diverso da quello che ha rilasciato la garanzia provvisoria, a rilasciare la garanzia fideiussoria per l'esecuzione del contratto, di cui all'articolo 103 del D.Ls. 50/2016, qualora l'offerente risultasse affidatario.

Art. 30 – VINCOLO GIURIDICO E GARANZIA DEFINITIVA

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

Dopo l'aggiudicazione, l'Amministrazione Comunale eseguirà tutti gli atti necessari all'acquisizione delle "comunicazioni ed informazioni" previste dal Testo Unico Antimafia di cui al D.Lgs. n. 159/11 in tema di cautele antimafia attraverso il sistema Avcpass, ove possibile, ed in sede di rilascio della concessione dovrà:

a) costituire la garanzia definitiva, a garanzia dell'esatto adempimento degli obblighi derivanti dal presente capitolato per tutta la durata della concessione, dei risarcimenti dei danni derivanti dall'inadempimento delle obbligazioni stesse, nonché del rimborso delle somme che l'Amministrazione avesse eventualmente sostenuto in corso di concessione, per fatto del concessionario e relativo ad inadempimento o cattiva esecuzione degli obblighi derivanti. Tale garanzia definitiva, determinata nel 10 % dell'importo di aggiudicazione (canone annuo offerto moltiplicato per il periodo di durata della concessione (anni cinque), dovrà essere prestata, nelle modalità previste all'art. 103 del D.Lgs. 57/2017, comprese le riduzioni ivi previste, entro il termine perentorio di 20 giorni dal ricevimento della comunicazione dell'avvenuto affidamento. La garanzia di cui sopra sarà svincolata entro 90 giorni dal termine della scadenza della concessione e risolve ogni eventuale contestazione o pendenza. Nel caso in cui l'aggiudicatario rifiutasse di assumere gli oneri delle presente concessione o rifiutasse di eseguire il servizio o trascurasse in modo grave l'adempimento degli obblighi previsti dal presente capitolato, questa Amministrazione potrà, in pieno diritto, risolvere ogni rapporto con lo stesso, a maggiori spese di questi, con diritto di risarcimento degli eventuali danni, oltre all'incameramento della garanzia definitiva. Resta salvo per l'Amministrazione l'esperimento di ogni altra azione, nel caso in cui la somma risultasse insufficiente.

b) costituire ulteriore garanzia fideiussoria a copertura di eventuali mancati pagamenti delle retribuzioni e versamento oneri previdenziali per i propri dipendenti, nella misura pari a sei mensilità, calcolata presuntivamente in € 260.000,00, che l'Amministrazione potrà incamerare al fine di provvedere direttamente al pagamento delle spettanze del personale impiegato nel servizio. Il concessionario dovrà ricostituire la garanzia entro un periodo di mesi due, pena la rescissione del contratto.

Il rilascio della concessione è comunque subordinata all'accertamento della mancanza di cause ostative, di cui alla legge 31 maggio 1965, n. 575 e successive modificazioni ed integrazioni (certificazione antimafia).

c) versare, presso la Tesoreria del Comune, entro il termine indicato nella richiesta, la somma necessaria per le spese derivanti dal contratto di concessione, a carico del concessionario a norma del presente capitolato.

Ove, nel termine fissato nel suddetto invito, l'aggiudicatario non abbia ottemperato a quanto richiesto e non si sia presentato alla stipulazione del contratto di concessione nel giorno all'uopo stabilito, il Comune avrà la facoltà di ritenere come non avvenuta l'aggiudicazione e procederà all'incameramento della cauzione provvisoria, senza pregiudizio di eventuali ulteriori azioni nel caso la somma presentata dovesse risultare insufficiente.

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

Art. 31 – PENALITA'

L'Amministrazione Comunale, a tutela della qualità del servizio e della sua scrupolosa conformità alle norme di legge e contrattuali, si riserva di applicare sanzioni pecuniarie in ogni caso di verificata violazione di tali norme, secondo il principio della progressione.

La sanzione sarà applicata dopo formale contestazione ed esame delle eventuali controdeduzioni del Concessionario, le quali devono pervenire entro 10 giorni dalla data della contestazione.

Le non conformità elevate hanno valore di contestazione formale, prevedendo la possibilità, da parte del concessionario, di far constare immediatamente le proprie osservazioni, di valore equivalente alle contro deduzioni, ferma restando, in ogni caso, la possibilità di contro dedurre secondo la procedura ordinaria.

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

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

Servizi socio-sanitari e ausiliari

Infrazioni di tipo "A"

- mancato rispetto degli standard di prestazioni socio-sanitarie indicate dal presente capitolato - euro 5.165,00 per ciascun servizio;

- 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,...) capitolato - euro 3.000,00 per ciascun rilievo;

- mancata ricostituzione del deposito da parte del concessionario entro due mesi come previsto all'art. 41 del presente capitolato - euro 3.000,00 per ciascun rilievo;

- mancata trasmissione bimestrale 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 delle Cooperative sociali o di norme derivanti da accordi locali integrativi dello stesso (o contenute negli altri contratti di riferimento dell'impresa concessionaria) - 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 inadeguata 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;

Le inadempienze sopra descritte non precludono all'Amministrazione Comunale il diritto di sanzionare eventuali casi non espressamente citati ma comunque rilevanti rispetto alla corretta erogazione del servizio.

Potranno essere applicati in tali casi sanzioni da un minimo di euro 150,00 ad un massimo di euro 3.000,00 rapportate alla gravità dell'inadempienza.

Nei casi di elevata gravità, le contro deduzioni dovranno pervenire entro 24 ore dal ricevimento della contestazione.

Conformemente all'enunciato principio della progressione, la seconda penalità comminata al concessionario per un'inadempienza commessa sarà di importo doppio al dovuto, la terza il triplo e così via.

Tenendo presente che una infrazione di tipo A equivale a punti 2, una infrazione di tipo B equivale a punti 1 ed una infrazione di tipo C equivale a punti 0,50, immediatamente dopo aver ottenuto un "totale punti infrazione" pari a 6 nel medesimo anno, l'Amministrazione Comunale procederà alla risoluzione del contratto ed all'incameramento della garanzia definitiva.

Art. 32 – DIVIETO DI SUBCONCESSIONE

Il concessionario non potrà in nessun caso subconcedere la concessione, pena la decadenza immediata della medesima come espiato nel successivo art. 33 . Viene ammesso il sub affidamento di parte del servizio in oggetto, **ad esclusione dei servizi socio-sanitari e di ristorazione**, nel rispetto, per le sole parti subaffidabili, trattandosi di concessione amministrativa, delle vigenti disposizioni di legge (art. 174 del D. Lgs. 50/2016 e s.m.i D.Lgs. n. 57/17) da dichiararsi in sede di offerta (Progetto Gestionale).

La stazione affidataria resta estranea ai rapporti contrattuali intercorrenti tra il concorrente e gli eventuali sub affidatari e quindi, la stazione affidataria stessa non provvede in alcun caso al pagamento diretto dei corrispettivi contrattuali dovuti dal concorrente al sub affidatario.

Pertanto, la stazione affidataria è estranea ad ogni controversia che dovesse insorgere tra il concorrente e gli eventuali sub affidatari di parte della fornitura in oggetto. Resta comunque, in ogni caso espressamente stabilito, che il contraente conserverà la completa responsabilità per l'esecuzione degli obblighi contrattuali e per le azioni, i fatti, le omissioni o le negligenze da parte dei sub affidatari da questi impiegati rimanendo responsabile nei confronti della stazione affidataria per l'esatta esecuzione del contratto.

Altre informazioni La Ditta concorrente, ai sensi dell'Art. 174 del D.Lgs. 50/2016 e s.m.i D.Lgs. 57/17, dovrà indicare nell'offerta la parte dell'appalto che intende eventualmente subappaltare. Tale indicazione lascia impregiudicata la responsabilità della Ditta aggiudicataria.

Qualora il concessionario intenda sub affidare i servizi consentiti al sub affidamento e/o parte di essi dovrà effettuare il sopralluogo con un rappresentante legale (o suo delegato) della/delle Ditte.

La Ditta/Ditte dovrà rispondere ai requisiti di cui all'Art. 25 del presente capitolato e a quanto disciplinato nel bando di gara.

Art. 33 – DECADENZA DELLA CONCESSIONE

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

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

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

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

successive modificazioni e integrazioni.

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

Art. 34 – REVOCA DELLA CONCESSIONE

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

a) per rilevanti motivi di pubblico interesse;

a) per 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 sede di gara.

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

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

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

a) grave e reiterate mancanze nella gestione della Casa di riposo;

b) violazione della capienza massima della struttura della Casa di riposo;

c) gravi mancanze e negligenze nella manutenzione ordinaria;

f) abituale deficienza e/o negligenza nell'esecuzione dei servizi agli utenti, la cui gravità e/o frequenza delle infrazioni, debitamente accertate e contestate, compromettano l'efficienza del servizio stesso;

g) stato di insolvenza del Concessionario o frode accertata del medesimo;

h) appalto di lavori o di forniture, senza esplicita autorizzazione da parte dell'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.

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

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

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

Nessuna pretesa il concessionario può avanzare a seguito dell'atto di revoca. A questa deve seguire la procedura prevista per la riconsegna della struttura di cui all'articolo 4.

La decadenza, la revoca e la risoluzione della concessione per la gestione della Casa di Riposo Palazzo Caligaris determineranno anche la decadenza, la revoca e la risoluzione dell'appalto del servizio di ristorazione scolastica.

La decadenza, la revoca e la risoluzione del servizio di ristorazione scolastica potrà, a scelta del concedente, determinare anche la revoca della concessione per la gestione della Casa di Riposo Palazzo Caligaris.

Art. 35 – FACOLTA' DI SUBENTRO

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

Art. 36 – INTERRUZIONE DEL SERVIZIO

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

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

subentrante.

Art. 37 – ONERI ED OBBLIGHI DIVERSI A CARICO DEL CONCESSIONARIO

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

- 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 che riterrà necessari per 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 dell'appalto relative alle assicurazioni contro gli infortuni sul lavoro, le previdenze per la disoccupazione involontaria, l'invalidità e la vecchiaia, nonché il pagamento di ogni contributo, assegni familiari, indennità di liquidazione, di licenziamento e di ogni altro contributo e di indennità previsti dalla legislazione vigente e da sue ss.mm.ii.;
- 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.Lgs 193/2007 e Regolamenti CE n. 852, 853, 854, 882 del 2004).

Art. 38 – COOPERAZIONE

Particolare sensibilità dovrà dimostrare il gestore 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. 39 – REVISIONE DELLE TARIFFE

Le tariffe indicate da questo capitolato e definite dal Concessionario dovranno essere fisse per tutta la durata della Concessione fatto salvo la variazione a seconda degli indici ISTAT, ad esclusione di quanto stabilito per i posti convenzionati ai sensi della normativa regionale di riferimento ed ai 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. 40 – SERVIZI AGGIUNTIVI

Eventuali servizi aggiuntivi, non descritti e/o previsti in questo capitolato, dovranno essere concordati a parte con il Comune e devono essere ricompresi nelle ipotesi previste dall'art. 175 del "Codice".

Art. 41 – RISERVATEZZA DELLE INFORMAZIONI

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

Art. 42 – STIPULA DEL CONTRATTO

La stipula del contratto dovrà avere luogo entro 60 (sessanta) giorni dall'efficacia dell' aggiudicazione definitiva, e comunque non prima di 35 (trentacinque) giorni dal perfezionamento della comunicazione ai contro interessati del provvedimento di aggiudicazione.

L'Amministrazione, nel comunicare l'esito di gara all'aggiudicatario, chiederà la presentazione della documentazione necessaria per la stipula del contratto o per la consegna anticipata.

L'aggiudicatario dovrà presentarsi per la stipulazione del contratto alla data che sarà fissata dall'Amministrazione. Dovrà inoltre versare anticipatamente le spese contrattuali determinate in via presuntiva; dopo la stipulazione seguirà il conguaglio delle spese contrattuali. Tutte le spese contrattuali e conseguenti sono a carico dell'aggiudicatario.

Se aggiudicatario risulterà un RTI o ATI o consorzio ordinario di concorrenti o GEIE da costituirsi, questi dovrà produrre l'atto notarile di mandato collettivo speciale con rappresentanza al capogruppo. E' vietata qualsiasi modificazione alla composizione del RTC rispetto a quella risultante dall'impegno presentato in sede di offerta. L'inosservanza di tale divieto comporta l'annullamento dell'aggiudicazione.

Qualora l'aggiudicatario non si presenti nel giorno stabilito per la sottoscrizione del contratto, oppure non presenti i documenti necessari per la stipula, e non concorrano giusti motivi, valutati tali dall'Ente stesso per la stipula tardiva, l'Amministrazione potrà dichiarare la decadenza dall'aggiudicazione con facoltà di affidamento al concorrente classificato al secondo posto nella graduatoria complessiva, previa verifica della sua posizione, con oneri del nuovo affidamento a carico dell'inadempiente.

Il contratto, che verrà stipulato nella forma pubblica amministrativa a cura dell'Ufficiale rogante della stazione appaltante, diverrà efficace con la stipulazione fatte salve le clausole di risoluzione espresse previste dal contratto (artt. 11 e 12 del Codice dei Contratti) La stipulazione del contratto, è comunque subordinata, al positivo esito delle procedure previste dalla normativa vigente in materia di lotta alla delinquenza mafiosa, se l'importo contrattuale risulta pari o superiore alle soglie di legge.

Art. 43 – SPESE

Tutte le spese derivanti dalla presente 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. 44 – 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. 45 – DOMICILIO DELLA DITTA

A tutti gli effetti contrattuali e di legge, la ditta appaltatrice elegge il proprio domicilio presso il Comune di Fontanetto Po.

Art. 46 – DIRITTO DI RECESSO DEL CONCESSIONARIO

Il concessionario ha l'obbligo di proseguire la gestione per tutta la durata della presente concessione, salvo causa di forza maggiore o altra a lui non imputabile.

Il diritto di recesso é riconosciuto al concessionario esclusivamente in caso di scioglimento dell'impresa concessionaria; nulla è dovuto alla medesima per gli investimenti effettuati, in corso di concessione, nella struttura.

L'atto di recesso deve essere comunicato, a mezzo raccomandata, al concedente, almeno sei mesi prima, entro i quali il concedente assume i provvedimenti per la regolare continuazione della gestione.

Il recesso di fatto, non ammesso dal presente articolo, comporta l'obbligazione per il concessionario del risarcimento dei danni e del pagamento di una penale maggiorata del 50 per cento dell'ammontare del danno quantificato.

Art. 47 – DISPOSIZIONI FINALI

La Ditta appaltatrice non dovrà trovarsi in nessuna delle condizioni di esclusione previste dalla legge.

L'appalto sarà regolato dal presente Capitolato Prestazionale, dal Bando, e relativi allegati e sarà inoltre soggetto a tutte le vigenti disposizioni in materia.

Le imprese appaltatrici sono tenute all'osservanza di tutte le leggi, decreti e regolamenti in vigore o che saranno

emanati durante il periodo dell'appalto e quindi si impegnano 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. 48 – CONTROVERSIE

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

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

Art. 49 – RAPPORTI TRA COMUNE E CONCESSIONARIO

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

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. 50 – IMPIANTI

Con riferimento al Decreto del ministero dello Sviluppo Economico 22 gennaio 2008 n. 37, si precisa che è disponibile documentazione in merito alla situazione e conformità degli impianti o strutture. E' in itinere l'istruttoria presso il competente Comando Provinciale Vigili del Fuoco inerente il rilascio del Certificato Prevenzione Incendi.

Art. 51 – LEGGI E REGOLAMENTI

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

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

ALLEGATI TECNICI

- A)** Servizi Socio-sanitari
- B)** Servizio di ristorazione
- C)** Servizi di pulizia, sanificazione, disinfezione locali
- D)** Servizi di lavanderia e guardaroba
- E)** Prestazioni generali
- F)** Caratteristiche merceologiche delle derrate alimentari
- G)** Costi sostenuti relativi alle utenze
- H)** Prospetto Personale attualmente in servizio
- I)** Menù e grammature
- J)** Planimetria catastale

Allegato A

Servizi socio-sanitari

Globalmente nella Struttura si devono 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 soggetto aggiudicatario 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, e s.m.i., 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 della Ditta.
- Quaderno delle consegne
- Cartelle cliniche
- 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.11-5951 del 17 marzo 2013)
- Direttore Sanitario, (esclusivamente nelle strutture con “N.A.T.”, posti letto adibiti alle fasce “Medio-Alta”, “Alta”, “Alta Livello Incrementato”)
- Assistenza Infermieristica
- Assistenza alla persona
- Attività di riabilitazione psico-fisica
- Attività di animazione

1-Piani Assistenziali Individualizzati (PAI) - (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 (PAI) 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 clinicoassistenziali, 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 ritenuto 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 dell'impresa aggiudicataria.

La Ditta, 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, comodo) 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 ed 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:

8. bisogno di sicurezza (di conoscenza, di protezione, di ordine, stabilità ed equità dell'ambiente);
9. bisogno associativo (di appartenere ad un gruppo, di dare e ricevere affetto, sentimenti, di essere accettati, di instaurare relazioni significative);
10. 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);
11. bisogno di autorealizzazione (di esprimere le proprie potenzialità e sviluppare nuove capacità; di valorizzare la propria diversità);
12. 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 B

Servizio di ristorazione

Sono comprese nelle prestazioni di natura alberghiera a carico del Concessionario, da effettuarsi con attrezzature e personale adeguati, l'effettuazione di un completo servizio di ristorazione, per tutti i giorni dell'anno, adeguato sotto il profilo dietetico-nutrizionale e della sicurezza alimentare in quanto rappresenta un presupposto di basilare importanza sia per il mantenimento ed il recupero delle condizioni di salute degli ospiti sia per favorire, nella fase di distribuzione e somministrazione degli alimenti, lo sviluppo di momenti di socializzazione ed integrazione ambientale.

Il concessionario quindi dovrà, di conseguenza, dedicare particolare impegno e le necessarie risorse affinché il servizio di ristorazione risponda ai seguenti requisiti:

- ambiente gradevole, confortevole e caratterizzato da uno scrupoloso rispetto delle condizioni igieniche delle strutture;
- tempi per i pasti compatibili con i ritmi di vita delle persone anziane;
- qualità e varietà dei cibi che si concreta anche con la possibilità di scelta e l'adozione di menù personalizzati, visti dall'A.S.L. competente per territorio. In ogni caso la scelta alimentare va prevalentemente orientata su cibi freschi (cucinati in loco), di stagione, provenienti dal territorio in modo da poter consentire, attraverso il recupero del vissuto dell'anziano, la rievocazione di sensazioni e ricordi, importante contributo al mantenimento dell'equilibrio psico-fisico dell'ospite;
- sicurezza sanitaria che deve essere garantita mediante efficace controllo sanitario (documentale ed ispettivo) della qualità delle materie prime; controlli sulle modalità di preparazione, confezionamento e conservazione dei cibi, igiene del personale, dei locali e delle attrezzature.

Il servizio comprende l'acquisto delle derrate, stoccaggio e la preparazione e confezionamento di pasti in loco; la somministrazione dei pasti, nelle sale da pranzo o, in particolari situazioni, in cui l'ospite sia impossibilitato a recarsi in sala da pranzo, a letto o in camera; la distribuzione dei pasti nelle fasce orarie prestabilite; la preparazione e riordino (apparecchiatura e sparecchiatura dei tavoli) del refettorio; la pulizia e sanificazione del refettorio; il lavaggio di piatti e stoviglie e il riassetto e sanificazione della cucina.

La preparazione dei pasti dovrà essere in conformità ai menù predisposti sulla base di tabelle dietetiche sottoscritte dal Responsabile della Ditta e visti dai competenti organismi dell'A.S.L. di competenza, da allegare alla documentazione.

Devono essere garantite eventuali diete speciali.

Gli orari di somministrazione delle vivande dovranno essere conformati al programma presentato in sede di progetto di fornitura. (indicativamente **il pranzo dovrà essere servito dalle 11,30 alle 12,30 , e la cena dalle 18,30 alle 19,30**).

Il Concessionario deve garantire agli ospiti sostituzioni fisse o menù dietetici prescritti dal medico di base.

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

In particolare il Concessionario dovrà fornire i seguenti materiali di uso comune necessari alla corretta e decorosa somministrazione del servizio mensa, procedendo alla integrazione della dotazione della struttura, esemplificativamente stoviglie e posate, tovaglioli, contenitori d'alluminio, materiale ed attrezzature per il lavaggio, la pulizia degli attrezzi da cucina e delle stoviglie utilizzate, nonché degli ambienti destinati a cucine e sala da pranzo, il vestiario del personale.

Il Concessionario dovrà munirsi delle autorizzazioni amministrative per l'esercizio della attività previste dalla vigente normativa.

Il Concessionario dovrà operare in conformità alla normativa vigente, sia in riferimento alla conformazione dei locali e delle attrezzature, sia in riferimento all'igiene dei prodotti alimentari, (H . A. C. C. P.)

Il servizio di mensa come definito ai commi precedenti è regolato dal presente capitolato, e dal Documento "Proposte operative per la ristorazione assistenziale" della Regione Piemonte - Assessorato alla Tutela della salute e Sanità Direzione Sanità Pubblica, del febbraio 2007, che il concessionario dovrà adottare e a cui dovrà uniformarsi strettamente. Detti documenti si intendono parte integrante e sostanziale del presente capitolato. Le prescrizioni del documento esplicitamente richiamate dal presente capitolato hanno carattere normativo e vincolante; le restanti si intendono quali indicazioni generali.

La qualità delle derrate alimentari acquistate dovrà risultare compatibile con i menu giornalieri; la quantità delle forniture dovrà essere determinata in funzione del menù settimanale e della deperibilità del prodotto, in

proporzione alle esigenze e ai tempi di consumo.

È tassativamente vietata la congelazione degli alimenti freschi ovvero la loro ricongelazione in caso di prodotti già surgelati.

Dovranno essere rispettati i disposti di Legge in relazione all'etichettatura di tutti i prodotti destinati al consumatore finale ed anche quelli destinati ad ospedali, ristoranti, mense ed altre collettività simili.

Prescrizioni relative al servizio

A) Generi alimentari

I generi alimentari impiegati per il servizio dovranno rispondere alle "Caratteristiche merceologiche delle derrate alimentari" di cui all'allegato H.

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

Il concessionario nel corso della concessione deve rendere disponibile all'Amministrazione Comunale l'elenco aggiornato dei fornitori scelti per l'approvvigionamento delle derrate.

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

L'Amministrazione si riserva la facoltà di procedere, con proprio personale, nei momenti e con la frequenza che riterrà più opportuna, anche senza previa comunicazione, di eseguire controlli qualitativi sulle derrate acquistate, che dovranno risultare conformi alle caratteristiche merceologiche richieste.

Il concessionario è tenuto alla buona conservazione delle derrate depositate o preparate.

B) Menù

I menù, in regime dietetico normale e speciale, tenuto conto della stagionalità e dei piatti tipici locali, devono essere inviati al servizio SIAN dell'ASL competente per ottenere la necessaria approvazione, prima del loro uso e ogni qualvolta vi si apportino una modifica, e ad intervenuta approvazione di quest'Organo saranno trasmesse immediatamente al Comune.

I menù devono essere elaborati in almeno 4 settimane e in 2 periodi stagionali (menù invernale e menù estivo).

La data di introduzione di tali menù sarà stabilita in accordo con l'Amministrazione Comunale, tenendo conto della situazione climatica del momento.

I piatti proposti giornalmente dovranno corrispondere per tipo, quantità e qualità a quelli indicati nei menù predisposti dal concessionario.

Nessuna variazione potrà essere apportata senza la specifica autorizzazione scritta dell'Amministrazione Comunale e del SIAN dell'ASL competente.

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

- guasto di uno o più impianti da utilizzare per la realizzazione del menù previsto;

- interruzione temporanea della produzione per cause quali sciopero, incidenti, interruzione dell'energia elettrica...;

- avaria delle strutture di conservazione dei prodotti deperibili

- blocco delle derrate in seguito ai risultati delle analisi preventive eseguite.

Tale variazione dovrà in ogni caso venire effettuata e concordata con l'Amministrazione Comunale con comunicazione scritta e via fax .

C) Diete

Il concessionario dovrà garantire, **con propri esperti e/o con personale adeguatamente formato**, l'elaborazione di diete per i portatori di patologie con definito vincolo dietetico.

- i soggetti affetti da malattia celiaca;

- i soggetti diabetici;

- i soggetti affetti da particolari malattie metaboliche, allergiche o di intolleranza, che necessitino di escludere dal pasto particolari alimenti o, di contro, di includere preparazioni speciali;

Per accedere alle diete speciali le stesse dovranno essere autorizzate dagli organi preposti, facendo riferimento alle

tabelle dietetiche.

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

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

Il concessionario dovrà garantire l'erogazione di diete con prodotti alternativi per motivi culturali e/o religiosi.

Il concessionario dovrà altresì garantire le alimentazioni artificiali (PEG).

Tutte le diete speciali dovranno essere preventivamente motivate con idonea certificazione dei medici del SIAN, e tempestivamente comunicate all'Ufficio Comunale.

D) Criteri generali di elaborazione dei menu.

I pasti devono essere tutti preparati con sistemi tradizionali, cioè esclusivamente con impiego di prodotti alimentari di prima qualità. L'appaltatore garantisce la rispondenza dei prodotti con le caratteristiche igienico-sanitarie previste dalle vigenti leggi e con le "Caratteristiche merceologiche" di cui all'allegato I.

Sono esclusi cibi precotti.

La cottura delle preparazioni e la somministrazione del pasto devono essere effettuate in giornata. Le lavorazioni consentite il giorno antecedente la distribuzione (con uso di abbattitore di temperatura) sono:

- La cottura di arrostiti, bolliti, brasati di carne bovina (con raggiungimento al cuore del prodotto di +10°C entro 2 ore dal termine della cottura e di +4°C entro le successive due ore);
- Cottura di paste al forno (stesse modalità di cui sopra);
- Cottura di sughi e ragù (stesse modalità di cui sopra).

Le preparazioni devono essere semplici e di facile digeribilità; tutti i cibi devono essere facili da sminuzzare o tritare e preparati in modo da essere particolarmente morbidi, tenendo presente la difficoltà di masticazione degli anziani.

L'utilizzo del burro deve essere limitato ed evitato l'uso delle margarine; va utilizzata la quantità d'olio prevista nella tabella dietetica, preferendo olio extra vergine di oliva.

Sono da preferire metodi di cottura che richiedono pochi condimenti: in acqua, al vapore, ai ferri, alla piastra, al cartoccio. Per le verdure è da evitare la cottura in abbondante acqua e preferire la cottura al vapore, al fine di ridurre al minimo la perdita dei nutrienti.

Per i pasti da somministrare sotto forma di frullato si deve garantire che tale preparazione soddisfi i requisiti nutrizionali e organolettici. Il pasto frullato deve, comunque, corrispondere al piatto del giorno.

Occorre prevedere un menu specifico per i pasti da somministrare sotto forma di frullato che contenga in un'unica preparazione tutti i nutrienti previsti per ogni pasto.

Una volta concordato il menù, deve essere presentato anche un ricettario, contenente: gli ingredienti principali e quelli sussidiari che si aggiungono per condire e cucinare, le caratteristiche degli alimenti ed il loro valore calorico, il contenuto in nutrienti energetici e non energetici, le tecniche di preparazione e cottura utilizzate.

E) Composizione della giornata alimentare

La giornata alimentare deve essere composta seguendo le indicazioni contenute nelle Linee-guida della Regione Piemonte e così composta:

Giornata alimentare ospiti in regime di dieta ordinaria:

1) PRIMA COLAZIONE costituita da:

- Bevanda a scelta tra latte, caffè o caffè d'orzo, caffelatte, the, succo di frutta, yogurt
- Biscotti secchi e fette biscottate oppure pane o fette con confettura di frutta + zucchero o dolcificante q.b.;

2) IDRATAZIONE DI META' MATTINA: acqua o bevanda calda;

3) PRANZO/CENA costituita da:

- Un primo piatto a scelta tra quello del giorno e le alternative fisse (v. tabelle dietetiche Linee- guida Regione Piemonte) e un primo che risponda alle necessità degli ospiti con problemi di masticazione o di disfagia.
- Un secondo piatto a scelta tra quello del giorno e le alternative fisse (v. tabelle dietetiche Linee-guida Regione Piemonte). Il secondo del giorno dovrà essere disponibile anche frullato o macinato, a seconda delle necessità dell'ospite.
- Un contorno a scelta fra uno crudo e uno cotto di stagione. Deve, inoltre, essere sempre presente un contorno per ospiti diabetici e il purè di patate. Il contorno deve essere disponibile anche frullato o macinato a seconda delle necessità dell'ospite.
- Pane e/o grissini;
- Frutta di stagione cruda/cotta e frullata;
- 1/2 litro di acqua minerale, frizzante o naturale, a pasto;
- 1/8 di vino bianco o rosso a pasto.

4) MERENDA

- Bevanda a scelta tra the e succo di frutta, zucchero q.b.
- Biscotti o fette biscottate o in alternativa yogurt (intero bianco, alla frutta o magro alla frutta) e due volte alla settimana budino o gelato.

5) BEVANDA SERALE: Camomilla e zucchero q.b.

La frutta deve essere consegnata nei diversi nuclei con giusta maturazione e temperatura ambiente.

Per garantire una corretta idratazione, la giornata alimentare deve prevedere almeno un litro di acqua per ospite, fuori dai pasti.

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

6) Menu festivi e particolari

Nelle festività del Santo Natale, S. Stefano, Capodanno, Epifania, Pasqua, Pasquetta, Ferragosto, Festa patronale deve essere garantito un "menu delle feste", con tre antipasti, due primi piatti, due secondi piatti, due contorni, frutta, dolce e spumante.

Nei giorni festivi (domeniche e festività infrasettimanali) agli ospiti deve essere garantito un menu festivo con il dolce.

Mensilmente, e in base all'organizzazione dei diversi nuclei, deve essere organizzato un rinfresco per festeggiare i compleanni degli ospiti.

Deve, inoltre, essere previsto un rinfresco in occasione della festività natalizia e una grigliata nel periodo estivo, che coinvolgeranno anche i parenti degli ospiti.

In occasione delle festività, l'aggiudicatario provvede all'allestimento e decorazione delle sale da pranzo o dei locali individuati per i rinfreschi.

Per occasioni particolari, legate alla tradizione (es. vigilia di Natale, giorno dei morti, venerdì santo, S. Giuseppe, carnevale, ecc.) può essere concordato un menu tipico, che tenga conto delle usanze alimentari locali (menu di “magro”, pasta e ceci, frittelle, ecc.).

7) Quantità delle vivande

Le vivande devono essere fornite nella quantità prevista dalle tabelle dietetiche allegate, per Anziani ultrasessantacinquenni.

Nelle tabelle dietetiche allegate ai menù devono essere riportati tutti i pesi degli ingredienti, necessari per ogni porzione, al netto degli scarti di lavorazione e dei cali di peso dovuti allo scongelamento.

8) Conservazione campioni

Il controllo qualitativo presso la cucina dovrà essere coordinato dal Concessionario che, rivolgendosi alle strutture sanitarie pubbliche, provvederà a organizzare con cadenza trimestrale i prelievi di campioni sulle materie prime e tamponi su strumenti di lavoro della cucina, piani di appoggio dei refettori, comunicando all'Amministrazione Comunale i risultati delle analisi.

Al fine di individuare più celermente le cause di eventuali tossinfezioni alimentari, dovrà comunque curare, attraverso i propri operatori, di conservare a 4° per le 72 ore successive un campione rappresentativo (almeno 150 gr. per alimento) del pasto completo del giorno, in appositi contenitori chiusi e sterili, muniti di etichetta recante il luogo, la data, l'ora di prelievo e le generalità dell'operatore che ha effettuato il prelievo stesso, da utilizzare per analisi di laboratorio.

L'Amministrazione Comunale si riserva la facoltà di far svolgere analoghi accertamenti in qualunque momento e senza preavviso.

9) Riciclo

E' vietata ogni forma di riciclo, destinato ad alimentazione umana, dei cibi preparati.

10) Manipolazione e cottura

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

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

11) Pentolame per la cottura

Per la cottura devono essere impiegati solo pentolami in acciaio inox o vetro.

Non possono essere utilizzate pentole in alluminio.

Per le diete speciali dovrà essere utilizzato pentolame ad uso esclusivo.

12) Condimenti

In ogni locale adibito a refettorio, durante la distribuzione, devono essere sempre presenti una bottiglia di olio extra vergine di oliva e una bottiglia di aceto.

13) Organismi preposti al controllo

Gli organismi preposti al controllo sono i competenti servizi dell'ASL, l'Ufficio competente del Comune di Fontanetto Po, nonché eventuali altre organizzazioni specializzate incaricate dal Comune.

L'ispezione non dovrà comportare interferenze nello svolgimento della produzione.

Il personale del Concessionario non deve interferire sulle procedure di controllo.

Si fa rinvio a quanto disciplinato dal Decreto 25 luglio 2011 – G.U. n. 220 del 21/09/2011 – Criteri Ambientali Minimi (CAM) per il servizio di ristorazione collettiva e la fornitura di derrate alimentari.

ALLEGATO C

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, testata letto

- 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.

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

I prodotti utilizzati, quali detergenti (obbligatori quelli biodegradabili), disinfettanti, dovranno essere di ottima qualità, di recente preparazione e tali da non danneggiare in nessun modo le persone, gli immobili, i mobili e gli arredi; essi saranno prodotti da Aziende altamente specializzate nel campo delle pulizie e della sanificazione. In particolare, i disinfettanti tutti dovranno essere registrati presso il Ministero della Sanità.

A tal fine il Concessionario dovrà inviare all'Amministrazione Comunale le relative schede merceologiche, di sicurezza e tossicologiche prima dell'inizio del servizio (che dovranno essere ubicate anche nei luoghi di lavoro e di stoccaggio). 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

Da eseguirsi sia direttamente dal Concessionario che avvalendosi di ditte specializzate, nei locali di pertinenza interni e sulle aree esterne, secondo le necessità operative che di volta in volta si rendessero necessarie.

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;

e) Magazzino

I prodotti utilizzati per la pulizia devono essere stoccati in magazzino secondo le vigenti normative ed inoltre devono essere presenti le schede tecniche dei medesimi.

ALLEGATO D

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, rientrando 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 ogni qualvolta 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 E

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 le componenti non risultino più riparabili, delle ferramenta (maniglie di ogni tipo, cerniere, serrature, cremonesi e spagnolette);

f) Interventi di spurgo delle rete fognaria interna - Interventi necessari per:

- Disotturazioni di tratti intasati della rete fognaria;
- Pulizia delle 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 F

Caratteristiche merceologiche delle derrate alimentari

PREMESSA

I prodotti inclusi nel presente documento, devono garantire l'assenza di Organismi Geneticamente Modificati, (OGM), tramite certificazioni e a quanto disposto dal Regolamento CE n. 641 del 6 aprile 2004 (recante norme attuative del Regolamento CE n. 1829/2003) e Regolamento CE n. 1830/2003, concernente la tracciabilità e l'etichettatura di alimenti ottenuti da OGM.

I prodotti da agricoltura biologica dovranno essere conformi alle normative di riferimento ed in particolare dovranno rispettare il disposto del regolamento CE n. 834/2007, dal Regolamento CEE 889/2008 e s.m.i. e di tutte le altre normative vigenti in materia. Il prodotto biologico, deve contenere in etichetta la scritta "da agricoltura biologica- controllato da..." seguito dal marchio di uno degli organismi di controllo e certificazione accreditati.

I prodotti a Denominazione di Origine Protetta (DOP) sono prodotti agricoli e alimentari le cui fasi del processo produttivo, vengono realizzate in un'area geografica delimitata e il cui processo produttivo, risulta essere conforme ad un disciplinare di produzione. Queste caratteristiche sono dovute essenzialmente o esclusivamente all'ambiente geografico comprensivo dei fattori naturali e umani (reg. CE 510/2006).

L'indicazione Geografica Protetta (IGP) indica il nome di una regione, di un luogo determinato o, in casi eccezionali, di un paese e serve a designare un prodotto agricolo o alimentare originario di tale regione, di tale luogo o paese. Questo prodotto, possiede determinate caratteristiche riconducibili all'origine geografica. La produzione e/o trasformazione e/o elaborazione, devono avvenire nell'area geografica (reg. CE 510/2006).

Imballaggi

L'imballaggio (primario, secondario e terziario) deve rispondere ai requisiti di cui all'all. F, della parte IV "Rifiuti" del D.lgs. 152/2006 e s.m.i., e rispettare quanto specificatamente previsto nella Direttiva CE 94/62.

DISPOSIZIONI GENERALI

Il presente allegato indica le caratteristiche e la qualità delle derrate alimentari (compresa l'acqua da somministrare durante i pasti) che dovranno essere utilizzate per la preparazione di pasti per il servizio di refezione presso il presidio, sulla base di quanto prescritto nel capitolato d'appalto.

Il Comune si riserva di controllare che i prodotti alimentari utilizzati corrispondano alla descrizione fatta nel presente allegato. A tal fine, la ditta dovrà essere in grado di dimostrare, con le previste certificazioni, la provenienza di tutte le derrate utilizzate per il confezionamento dei pasti. Eventuali discordanze potranno essere oggetto di penalità secondo quanto previsto nell'art. 31 del Capitolato.

Le materie prime descritte nel presente allegato dovranno essere di prima qualità, in ottimo stato di conservazione e di provenienza esclusivamente nazionale.

L'appaltatore dovrà privilegiare, per tutti i prodotti di seguito descritti, l'utilizzo di prodotti piemontesi, tipici del territorio e a filiera corta, secondo quanto indicato nelle proposte operative per la Ristorazione Assistenziale- Regione Piemonte-anno 2007.

TABELLA MERCEOLOGICA DELLE MATERIE PRIME

Si intende la categoria commerciale delle materie prime destinate alla confezione delle vivande, al fine di identificare gli standard di qualità in coerenza con la legge vigente in materia. Tali standard sono intesi come requisiti fondamentali a cui il gestore deve attenersi per tutta la durata del contratto, ove richiesti specificamente nel capitolato d'appalto e nel menù allegato.

CEREALI E DERIVATI

RISO

Conforme ai requisiti prescritti dalla legge 325/58. Sano, ben secco, esente da parassiti, impurità e corpi estranei. Deve essere fornito in imballaggi sigillati privi di insudiciamento esterno o rotture, etichettati in conformità al D.Lgs. 109/92. Deve essere conservato in luogo fresco e asciutto in confezioni originali.

Varietà consigliate:

superfino per risotti e insalate di riso.

semifino per minestre.

fino ribe parboiled per tutti i piatti di riso

Il riso dovrà presentare un aspetto omogeneo, colore uniforme non opaco, non presentare punteggiature, perforazioni, non avere odori di muffa o altri odori sgradevoli. Al momento della somministrazione i chicchi dovranno presentarsi cotti uniformemente, ben staccati tra loro, non incollati né spappolati. Dovrà presentare alla consegna una distanza minima di 6 mesi dalla scadenza

FARINE e PANE

Confezionato con farina bianca di grano tenero 0 e 00 in conformità alla legge 580/67, successive modifiche e integrazioni e al D.P.R. n°187 del 09/02/2001. Il pane deve essere di tipo comune, fresco di giornata e

perfettamente lievitato, ben cotto, deve presentare crosta dorata e croccante, mollica morbida, non collosa. Non deve presentare muffe, parassiti, cattivi odori, parti carbonizzate. E' vietato l'uso di pane non completamente cotto, di pane surgelato, riscaldato o rigenerato. E' vietato il pane preparato con semilavorati e additivi, quello speciale e quello condito. La consegna deve essere effettuata in recipienti idonei, assicurando l'osservanza di tutte le norme di igiene, onde evitare qualunque forma di inquinamento e di insudiciamento.

PASTA ALIMENTARE

Di semola di grano duro, dovrà essere conforme al DPR n. 187 del 09/02/2001. La pasta deve essere in confezioni integre, pulite, prive di odori ed esenti da alterazioni visibili, di pezzatura proporzionata alla quantità utilizzata nella preparazione dei singoli pasti. La pasta non deve avere odore e sapore anomali, deve essere esente da muffe, corpi estranei e parassiti e non deve presentarsi frantumata. Dovrà presentare alla consegna una distanza minima di 6 mesi alla scadenza.

N.B.: si consiglia l'uso di pasta corta, se non espressamente specificato, la rotazione di conchiglie, pennette, farfalle, fusilli etc.

PANE GRATTUGIATO

Prodotto dalla triturazione meccanica di pane avente le caratteristiche del tipo o e oo. Deve essere consegnato in confezioni sigillate o in sacchetti di carta per alimenti ermeticamente chiusi, per evitare ogni forma di contaminazione o insudiciamento, non deve presentare corpi estranei, parassiti ed esente da sapori ed odori anomali.

PASTA LIEVITATA PER PIZZA

La pasta lievitata deve essere preparata con farina di tipo "o" e/o "oo", acqua, sale, olio extravergine d'oliva, lievito di birra. La modalità di produzione e distribuzione devono essere tali da garantire un'adeguata igiene del prodotto fino all'utilizzo e consumo. La preparazione deve risalire a non più di 12 ore al momento della consegna e deve essere utilizzata entro 12 ore dal ricevimento. Deve essere consegnata a cura del fornitore, in recipienti idonei per alimenti, muniti di coperchi, onde evitare qualunque forma di inquinamento e di insudiciamento, esente da odori e sapori anomali, alterazioni visibili (muffe, corpi estranei, parassiti).

PASTA SECCA ALL' UOVO

Deve essere prodotta con semola di grano duro e almeno il 20% di uova di gallina per kg di semola.

Conforme al DPR 09/02/2001 n. 187. La pasta deve rispondere ai requisiti di composizione previsti dalla legge e presentarsi in ottimo stato di conservazione. La vita commerciale utile residua al momento della consegna non deve essere inferiore all' 80% della vita commerciale totale.

PASTA FRESCA

Sono valide le indicazioni riportate per le paste secche tranne che per l'umidità e l'acidità. Il limite per l'umidità è del 30% per le paste alimentari fresche poste in vendita in confezioni sigillate, che siano realizzate sottovuoto o in atmosfera modificata (D.P.C.M. 311 del 97). L'acidità non deve essere superiore a 6 gradi.

GNOCCHI DI PATATE/DI SEMOLINO

Devono essere prodotti e confezionati in laboratori industriali autorizzati/registrati CE. L'etichetta dovrà riportare i seguenti ingredienti:

- per gli gnocchi di patate: patate (circa 80 %), farina, sale, (eventualmente uova) ed escludere l'utilizzo di additivi ed esaltatori di sapidità;
- per gli gnocchi di semolino: semolino, latte intero o parzialmente scremato, uova, parmigiano reggiano o grana padano, burro ed escludere l'utilizzo di additivi ed esaltatori di sapidità.

Potranno essere freschi, in confezioni sottovuoto o in atmosfera modificata, trasportati e conservati a temperatura di refrigerazione. Il prodotto fresco dovrà avere al momento della consegna da parte del fornitore una vita residua di almeno 15 giorni.

PRODOTTI DOLCIARI DA FORNO

TORTE E BISCOTTI FRESCHI

I prodotti dolciari dovranno essere realizzati preferibilmente in modo artigianale presso forno e/o pasticcerie, prodotti entro le 24 ore antecedenti la somministrazione, preparati con l'impiego di ingredienti previsti dal presente capitolato, nelle seguenti tipologie: plumcake, pane con l'uvetta, torta margherita, torta di carote, torta di ricotta, torta al limone, torta allo yogurt, torta di riso, torta di mele, torta al cioccolato. Per i prodotti non realizzati nel centro di cottura la ditta dovrà sempre presentare a richiesta la scheda di composizione dei prodotti offerti. Dovranno essere impiegati solo burro o margarina, come grassi, e solo zucchero (saccarosio) e/o miele come dolcificanti. Il pane con l'uvetta deve essere prodotto con pezzatura massima di 50 g.

PRODOTTI DA FORNO PRECONFEZIONATI

Si opererà per prodotti da forno a perfetta lievitazione e cottura, prodotti con farine di grano tenero tipo "o", "oo" od integrali, o con farina di mais, o con farina di riso, esenti da additivi, dolcificati esclusivamente con zucchero (saccarosio) o miele, senza l'impiego di grassi idrogenati; essi dovranno essere confezionati e sigillati in involucri riconosciuti idonei dalle vigenti leggi per il contenimento dei prodotti alimentari e regolarmente etichettati.

BISCOTTI CONFEZIONATI, FROLLINI E BISCOTTI MONOPORZIONE

Il prodotto, in confezioni originali intatte e sigillate, deve risultare indenne da qualsiasi tipo di infestazione e non deve presentare difetti del tipo: presenza di macchie, spezzature, tagli, rammollimenti; sapori e/o odori anomali. I

biscotti dovranno essere prodotti con: farina di grano e/o mais e/o riso, zucchero semolato o di canna e/o miele, burro o grassi vegetali non idrogenati di cui sia specificata la matrice di estrazione (escludere i prodotti che contengano oli di palma e/o di cocco), eventualmente latte intero o parzialmente scremato, cacao magro, lievito chimico. I biscotti non devono essere dolcificati con saccarina o con sostanze dolci diverse dallo zucchero o con edulcoranti diversi dal saccarosio o dal fruttosio. I biscotti devono essere confezionati e sigillati in involucri riconosciuti idonei dalle vigenti leggi per il contenimento dei prodotti alimentari, (il DPR 23/08/82 n. 777. Sue mod. ed integrazioni e dai D.M. di applicazione, in quanto applicabili e dal reg. CE n. 1935/2004, sue mod. ed integrazioni) potranno essere forniti in confezioni mono-dose da 25-30 gr. circa. I biscotti in monoporzione devono essere reperibili sia come frollini che come biscotti secchi. Su ciascuna confezione devono essere indicati gli ingredienti, in ordine decrescente di qualità presente riferita al peso, nonché la data di scadenza della confezione e il lotto di produzione, nel rispetto del D.Lgs. 27/1/92, n. 109, D.Lgs. n. 181/2003 e sue succ. modifiche ed integrazioni.

FETTE BISCOTTATE, CRACKERS, CROSTINI

Devono essere prodotti in conformità all'art.6 del DPR 502/98 e s.m.i.. E' denominato grissino: "il pane a forma di bastoncino, ottenuto dalla cottura di una pasta lievitata, preparata con gli sfarinati di frumento utilizzabili nella panificazione, acqua e lievito, con o senza sale alimentare". Devono possedere un tenore di umidità non superiore al 7% con una tolleranza del 2% in valore assoluto per fette biscottate e crackers, e non superiore al 10% con tolleranza del 2% in peso per i crostini. I prodotti devono contenere come ingredienti: farina di tipo "o", lievito, estratto di malto, sale, zucchero, grassi di origine vegetale non idrogenati. Non sono consentiti coloranti. Prevedere anche la fornitura di una tipologia di crackers non salati. Saranno da preferire i prodotti con olio extra vergine di oliva. I prodotti dovranno essere in confezioni originali monoporzioni sigillate e regolarmente etichettate.

DOLCI TIPICI DELLE FESTIVITA'

Panettone e colomba durante le festività tradizionali: dovranno essere confezionati senza additivi, senza grassi vegetali idrogenati o burro.

Panettoni, pandori e colombe pasquali

I prodotti dolciari dovranno essere realizzati secondo quanto definito nel Dec. Ministero delle Attività Produttive del 22/07/2005:

Panettone: farina di frumento, zucchero, uova di gallina di categoria "A" e/o tuorlo (in quantità non inferiore al 4%) burro almeno il 16%, uvetta e scorze di agrumi canditi in quantità non inferiore al 20% (possono anche non esserci, purchè sia indicato nella denominazione di vendita), lievito naturale, sale. Sono consentiti: sciroppo di glucosio – fruttosio, correttore di acidità: acido citrico, emulsionanti (mono e di digliceridi degli acidi grassi) ,albume d'uovo, latte scremato in polvere, farina di riso, conservante: acido sorbico, aromi.

Pandoro: farina di frumento, zucchero, uova di gallina di categoria "A" e/o tuorlo (in quantità non inferiore al 4%) burro almeno il 20%, lievito naturale , aromi di vaniglia o vanillina, sale. Sono consentiti: latte scremato in polvere, emulsionanti(mono e di digliceridi degli acidi grassi) , aromi. Per la bustina di zucchero impalpabile: zucchero, amido di frumento, aromi.

Colomba: farina di frumento, zucchero, uova di gallina di categoria "A" e/o tuorlo (in quantità non inferiore al 4% di tuorlo) burro almeno il 16%, scorze di agrumi canditi in quantità non inferiore al 15%, lievito naturale , sale. Sono consentiti: granella di zucchero, mandorle, albume, emulsionanti mono e digliceridi degli acidi grassi, amido di riso, latte scremato in polvere, aromi. Il sistema di imballaggio deve garantire il mantenimento dei requisiti igienici: le sostanze usate per la costituzione dell'imballaggio devono essere conformi a quanto prescrive il DPR 23/08/82 n. 777. sue mod. ed integrazioni e dai D.M. di applicazione, in quanto applicabili e dal reg. CE n. 1935/2004, sue mod. ed integrazioni. L'etichettatura deve essere conforme al D.Lgs. n. 109/92, D.Lgs. n. 181/2003 e sue succ. modifiche ed integrazioni.

Di tali prodotti è obbligo provvedere alla consegna almeno una volta nel periodo di festa Natalizio o Pasquale.

PRODOTTI ORTOFRUTTICOLI FRESCHI

Devono essere di stagione: di prima categoria per la verdura e di categoria extra per la frutta.

Gli ortaggi e la frutta devono presentare un adeguato stato di sviluppo e di maturazione naturale, pulita, di pezzatura uniforme, devono essere turgidi, esenti da sapori e odori diversi da quelli caratteristici della specie, senza tracce di appassimento, ammaccature, abrasioni, fermentazioni e terrosità, accuratamente mondate, pulite, esenti da parassiti. Non devono essere bagnati artificialmente o presentare fenomeni di condensazione superficiale dovuti ad improvvisi sbalzi termici. Gli ortaggi in genere non devono presentare germogli né colorazioni diverse dal colore naturale. I cespi di lattughe, indivie, scarole devono essere di categoria I. Devono essere ben formate, consistenti, non aperte, esenti da danni o malattie che ne pregiudichino la commestibilità.

Il peso del cespo sarà intorno ai 200 grammi.

- I pomodori devono essere ben maturi.

- Le carote non biforcute, né legnose.

- Le patate senza residui terrosi, né tracce di verde, né germogli.

In alternativa alle verdure fresche di stagione è consentito l'uso di verdure surgelate limitatamente comunque alle

varietà previste dal menù.

Tutte le varietà di frutta offerte devono essere ben mature e di stagione: mele, pere, pesche; agrumi (arance, mandarini, mandaranci), Kiwi, ciliegie, fragole, albicocche, susine, prugne, meloni, uva, fichi. La maturazione dei frutti deve essere naturale.

Anche la frutta esotica come banana, ananas, mango, anche se non di stagione alla nostra latitudine, deve presentare i requisiti organolettici descritti precedentemente. Il mantenimento dei requisiti di categoria (freschezza, aroma e sapore) deve essere garantito fino al momento del consumo.

Nel caso vengano utilizzati prodotti biologici, biodinamici etc. la biologicità sarà idoneamente documentata in conformità al D.M. n° 338/92 e al regolamento CE n.834/2007 in materia di produzione agricola con metodo biologico dei prodotti vegetali non trasformati. Le forniture devono essere accompagnate dalla denominazione e sede della ditta coltivatrice e/o confezionatrice del prodotto, del tipo e varietà della merce, della provenienza e il metodo di coltivazione.

Per quanto riguarda la calibratura della frutta, si precisano i valori in grammi per le singole pezzature per i seguenti tipi di frutta:

- mele, banane, pesche e pere tra 150 e 200 grammi
- Kiwi tra i 70 e i 90 grammi
- Albicocche, susine e prugne tra i 60 e i 70 grammi
- Arance tra i 150 e 200 grammi con contenuto minimo in succo del 30 - 35%
- Mandarini e mandaranci tra ai 60 e 70 grammi, con contenuto minimo in succo del 33 - 40%

LEGUMI SECCHI

Si utilizzeranno prodotti di diverse tipologie. Ad esempio: fagioli borlotti, cannellini, etc., lenticchie, ceci, soia gialla o verde. Devono essere in confezioni originali, uniformemente essiccati, privi di muffe, corpi estranei, insetti. Di consistenza uniforme, senza grani secchi o pelle raggrinzita, odore buono e sapore tipico della specie. Sono considerati difettati se presentano germinatura, ingiallimento, macchie o decolorazioni, se il seme si presenta spezzato o danneggiato.

LATTE E DERIVATI

Deve essere prodotto in stabilimenti autorizzati ai sensi del DPR n° 54 del 97 così come modificato dall' articolo 1, comma 3-ter del DL 15- giugno 1998 n°182, deve essere di provenienza nazionale e deve essere rispondente alle caratteristiche previste dalla legge 169/89: latte intero fresco pastorizzato- latte parzialmente scremato pastorizzato-latte totalmente scremato pastorizzato.

La denominazione del tipo di latte deve figurare per intero e nello stesso campo visivo del contenitore; sullo stesso deve essere riportato il termine di conservazione con la menzione "da consumarsi entro" seguita dalla data riferita al giorno, mese e all'anno. Il termine di consumazione non può superare i quattro giorni successivi a quello di confezionamento.

Latte UHT: latte intero o parzialmente scremato UHT a lunga conservazione, Esso deve riportare sul contenitore il termine di conservazione indicato con la menzione "da consumarsi entro" seguito dalla data riferita al giorno, al mese, all' anno, con data di riferimento di 90 gg. dal confezionamento oltre a quanto già indicato dal decreto legislativo 109 del 92 e successive modifiche.

Deve essere preferibilmente "latte fresco pastorizzato" o UHT a lunga conservazione intero o parzialmente scremato.

Ottimale sarebbe l'uso di "Latte fresco di Alta Qualità". Tale latte è ottenuto da latte crudo che presenta caratteristiche igieniche e di composizione stabilite per ciò che riguarda la carica batterica totale, il contenuto di proteine e di grassi (D.M. 09/05/1991, n° 185).

PANNA DA CUCINA

La panna da cucina deve essere a lunga conservazione, sterilizzata con trattamento UHT, con quantità minima di grasso pari al 20% e senza addensanti e conservanti.

YOGURT INTERO

Il prodotto deve rispettare la normativa vigente nazionale e CEE ed essere caratterizzato dalla presenza di batteri lattici vivi. Confezionamento: vasetti da gr. 125. Il trasporto deve essere effettuato da mezzi idonei e deve essere assicurato il mantenimento della temperatura tra 0° e 4°C, D.P.R. N. 327/80 art 47, 52 e s.m.i.. Deve presentare una scadenza non inferiore a 15 giorni dalla data di consegna.

YOGURT MAGRO

Il prodotto deve rispettare la normativa vigente nazionale e CEE ed essere caratterizzato dalla presenza di batteri lattici vivi. Confezionamento: vasetti da g 125. Il trasporto deve essere effettuato da mezzi idonei e deve essere assicurato il mantenimento della temperatura tra 0° e 4°C, D.P.R. N. 327/80 art 47, 52 e s.m.i.. Deve presentare una scadenza non inferiore a 15 giorni dalla data di consegna.

YOGURT ALLA FRUTTA

Il prodotto deve essere ottenuto esclusivamente con latte vaccino intero fermentato da particolari microrganismi e in determinate condizioni; la frutta deve essere in purea e ben omogenea al coagulo in modo da non percepire pezzi o frammenti di essa. Si richiedono yogurt di recente lavorazione in confezioni da 125 g con frutta specifica e frutta mista senza conservanti e coloranti. Devono essere esclusi i prodotti tra i cui ingredienti figurino aromi

diversi dagli aromi naturali. Il ph dovrà essere compreso tra 3,5 e 4. L'etichettatura dovrà essere conforme al D.Lgs. n. 109/92 e s.m.i.. Il trasporto deve essere effettuato da mezzi idonei e deve essere assicurato il mantenimento della temperatura tra 0° e 4°C, D.P.R. N. 327/80 art 47, 52 e s.m.i.. Deve presentare una scadenza non inferiore a 15 giorni dalla data di consegna

DESSERT o BUDINI

Devono essere stabilizzati per mezzo di trattamenti termici tipo UHT ed in contenitori sigillati, confezionati in monoporzione da 100/120 gr. Non devono contenere ingredienti o additivi non consentiti dalla legge e devono essere regolarmente etichettati. Deve essere prevista anche una tipologia di prodotto che non contenga panna di latte ed uovo e/o loro derivati da destinarsi ad utenti in dieta speciale. Al momento della consegna da parte del fornitore il prodotto dovrà avere una vita residua di almeno 15 giorni.

GELATI

Dovranno essere di produzione industriale e provenienti da laboratori in possesso di riconoscimento CE. Dovranno essere ottenuti da latte intero con la sola aggiunta di zucchero, panna, cacao magro, frutta e sottoposti a trattamento termico. Gli eventuali additivi (coloranti, conservanti, emulsionanti, edulcoranti ed antiossidanti) impiegati nella preparazione dovranno essere dichiarati in etichetta. Per il principio di precauzione si dovrà porre attenzione ad escludere i prodotti contenenti i seguenti additivi anche se consentiti dalla legge:

- emulsionanti come acidi grassi idrogenati;
- coloranti come Tartrazina E102, Giallo Chinolina E104, Giallo Tramonto E 110, Rosso Cocciniglia E120, Azorubina E122, Rosso Ponceau E124, Rosso Allura, E129;
- conservanti ed antiossidanti come Benzoato di Sodio E 211.

I gelati dovranno essere confezionati in coppette monoporzione da 50-60 grammi corredate da cucchiaino, trasportati e conservati fino al momento del consumo alla temperatura di -10° C (gelati alla frutta) e di -15° C (altre tipologie di gelati). Al momento della consegna da parte del fornitore il prodotto dovrà avere una vita residua di almeno 90 (novanta) giorni.

Dovrà essere prevista la fornitura di gelati a base di latte di soia per gli utenti affetti da intolleranza/allergia al latte vaccino.

FORMAGGI E LATTICINI

Devono essere preparati secondo i requisiti del prodotto tipico, o di origine, secondo le norme vigenti.

Consigliati:

- Parmigiano Reggiano: prodotto con latte vaccino, semigrasso (32 % minimo) a lenta stagionatura (12-15 mesi). Aroma e sapore caratteristici, struttura della pasta granulosa con frattura a scaglia.
 - Grana Padano: prodotto con latte vaccino, semigrasso (32 % minimo) a lenta stagionatura (minimo 18 mesi). Aroma e sapore caratteristici, struttura della pasta granulosa con frattura a scaglia. Usati da tavola o per grattugia.
 - Formaggi da taglio forniti in alternanza e/o misti nelle seguenti varietà: taleggio, primo sale, italico, fontal, emmenthal, asiago dolce, sbrinz.
 - Formaggi molli, dolci tipo Fior di Latte, crescenza, prodotti con latte vaccino, a pasta compatta, colore e gusto tipici.
 - Mozzarella di latte vaccino intero; pasta bianca morbida, crosta sottilissima, con sapore e profumo caratteristici. Non devono presentare gusti anomali dovuti a inacidimento o gusto amaro o altro. Tenore in grasso minimo 42%
 - Ricotta: ottenuta da siero di latte vaccino, in confezioni da 1 ai 3 Kg, pasta morbida, di colore bianco e dal sapore delicato. Il tenore di grasso è di circa il 20%, umidità non superiore al 65%.
- E' escluso l'impiego di formaggi fusi, formaggini e sottilette per preparazioni di cucina.

CARNI

Devono provenire da uno stabilimento in possesso del riconoscimento dal Ministero della Sanità (bollo CEE ai sensi del D Lgs 286/94, Reg.CE 853/04 e successive modifiche). Di vitello, vitellone e bovino adulto di prima qualità. Le carni devono essere fresche e provenienti da animali nati, allevati, macellati e sezionati in Italia in stabilimenti autorizzati a norma di legge. Dovranno provenire da animali maschi, castrati, di età inferiore ai 24 mesi oppure da animali femmine che non

abbiano ancora partorito. Per tutti i tipi di carni, bovine, suine, avicole, il documento commerciale di accompagnamento dovrà riportare tutte le notizie previste dalle norme vigenti. Le carni bovine dovranno provenire da bovino adulto o vitello. La carne di vitellone dovrebbe appartenere alle classi di conformazione U= Ottima, oppure R = Buona con stato di ingrassamento 2 = Scarso, (cioè sottile copertura di grasso, muscoli quasi ovunque apparenti). Le carni di vitellone devono inoltre presentare le seguenti caratteristiche: colore rosso chiaro, consistenza pastosa, grana fine e tessitura compatta per scarso connettivo, grasso bianco avorio e consistenza compatta, sapidità e tenerezza.

Le carni di vitello devono avere conformazione U oppure R e stato di ingrassamento 2 e possedere le seguenti caratteristiche organolettiche: colore da rosa lattescente a bianco rosato, consistenza del tessuto muscolare soda, grana molto fine, tessitura compatta per scarso connettivo, tessuto adiposo distribuito uniformemente di colore bianco latte e consistenza dura, sapidità e tenerezza. I singoli tagli di carne fresca dovranno essere confezionati in sacchetti sottovuoto ed etichettati nel rigoroso

rispetto delle norme vigenti. Il trasporto dovrà essere effettuato in modo che la temperatura al cuore non salga

mai sopra 7° C. I requisiti delle pezzature e conformazioni dovranno essere comunque documentabili ad ogni verifica.

CARNI SUINE

Dovranno provenire da animali nati, allevati, macellati e sezionati in Italia in stabilimenti autorizzati a norma di legge. Completamente disossate confezionate sotto vuoto, recanti il bollo sanitario, conformi al D.L.vo 286/94, Reg. CE 853/04 successive modifiche e integrazioni. Le lonze devono essere ottenute dall'isolamento del muscolo lunghissimo del dorso, privo di grasso e di ogni altro elemento muscolare. Se confezionate, dovranno essere sottovuoto. Le carni suine dovranno presentare colorito rosso-rosa, sana, asciutta, di tessitura compatta e grana fina, in perfetto stato di conservazione, grasso di consistenza pastosa e di assetto bianco lucido con superficie di taglio asciutta.

CARNI AVICOLE

Le carni di pollame, di tacchino e di coniglio devono provenire da animali allevati, macellati e lavorati in stabilimenti riconosciuti idonei CEE. Le carni pertanto devono corrispondere a tutte le prescrizioni di ordine igienico sanitario e di autocontrollo definite dalle vigenti disposizioni che regolano la produzione, il commercio, il trasporto delle carni avicunicole.

Tagli richiesti si richiedono polli a busto completamente eviscerati, di peso tra Kg 1 e 1,5 e i tagli commerciali, qui di seguito elencati e denominati, in conformità al Reg. CE 91/1538 rientranti nella classe "A". Cosce di pollo: dette anche fusi o fuselli, dovranno essere di pezzatura omogenea ed avere un peso uniforme pari a circa 130/150 gr.

Anche di pollo: denominazione commerciale "sovracosce". Il prodotto dovrà avere pezzatura omogenea, peso uniforme pari a circa 130/150 gr., in questo taglio la pelle non dovrà essere presente in eccesso. Petti di pollo: denominazione commerciale "petto con forcella". Dovranno corrispondere ad un peso complessivo singolo non inferiore ai 300 e non superiore ai 500 gr.

Fesa di tacchino: denominazione commerciale "filetto" o "fesa"

Tacchino per spezzatino: polpa di carne ottenuta dalla disossatura dell'anca completamente priva di pelle, nervature, tendini e strutture ossee e cartilaginee in genere.

I polli devono essere di classe "A", provenire da animali nati, allevati, macellati e sezionati in Italia in stabilimenti autorizzati a norma di legge. Di regolare sviluppo, buona conformazione, ottimo stato di nutrizione, pezzatura tra 1-1,5 Kg, età oltre i 6 mesi. Devono essere freschi, la macellazione deve essere recente (non superiore a 5 giorni e non inferiore a 12 ore). Deve essere esente da fratture, edemi, ematomi, il dissanguamento deve essere completo. La pelle deve essere completamente spennata e spiumata, pulita ed elastica. La carne deve essere di colorito bianco, rosea o tendente al giallo, di buona consistenza, non infiltrata di sierosità.

I Tacchini, animale maschio e femmina allevati a terra, alimentato con cereali e mangimi integrati e macellati in ottimo stato di nutrizione e salute. Devono essere di classe "A", provenire da animali nati, allevati, macellati e sezionati in Italia in stabilimenti autorizzati a norma di legge. La carne deve essere di colore rosato-giallo paglierino, di consistenza tenera e priva di infiltrazioni adipose.

La pelle deve essere morbida, liscia, spennata e spiumata, esente da fratture, ferite, grumi di sangue, ecchimosi e macchie. Il petto e la fesa devono provenire da animali di età compresa tra 14 settimane e gli 8 mesi, con peso intorno ai 5 Kg.

SALUMI

I salumi da destinare alla ristorazione scolastica sono il prosciutto crudo e cotto prodotti conformemente al D.M. 21/09/2005.

Prosciutto: si prevederanno forniture di prosciutto di produzione nazionale. Di qualità superiore e precisamente: ricavato da sezioni di coscia con cotenna e grasso naturale (D.L. 537/92), proveniente da suini di allevamento nazionale o comunitario.

La pezzatura media sarà di Kg. 6-8, compatto alla pressione, privo di macchie, rammollimenti, ingiallimenti, irrandimenti. Per il prosciutto crudo è prevista una stagionatura non inferiore ai 10-12 mesi. Fa fede il contrassegno metallico individuante la data di produzione (Ord. Min. 14-02-68).

Se disossato, il prodotto dovrà essere ben pressato e confezionato sottovuoto. Alla sezione deve presentarsi di colore rosso chiaro vivace, con lievissime infiltrazioni di grasso candido tra le masse muscolari. Sapore dolce, delicato, moderatamente salato con aroma fragrante.

Il prosciutto cotto deve essere prodotto senza polifosfati. Per destinazioni particolari come diete speciali è importante prevedere varietà prive anche di glutine, di caseinati e/o latte in polvere, di proteine derivanti dalla soia

UOVA

Per le preparazioni alimentari che richiedono operazioni di sgusciatura a crudo sono indicati i prodotti pastorizzati (D.L. n° 65 del 04-02-93) in confezioni originali idonee al consumo giornaliero. Si precisa il divieto all'uso di residui di confezioni già aperte. La conservazione dovrà avvenire in luogo fresco e asciutto, evitando la promiscuità con altri alimenti.

Per le preparazioni con sgusciatura successiva a cottura completa si opererà per l'utilizzo di uova fresche di categoria A extra, di produzione comunitaria, in confezioni originali. La consegna deve avvenire entro tre giorni dalla data di confezionamento ed il consumo deve avvenire entro dieci giorni dalla data di consegna.

PRODOTTI ITTICI SURGELATI

I pesci surgelati in filetti o trance, in confezioni originali, devono presentare le stesse caratteristiche organolettiche e di aspetto paragonabili a quelle presenti nella medesima specie allo stato di freschezza. Essi devono rispondere ai requisiti di cui al D.L. n°110/92(da verificare se ci sono modifiche successive). I filetti e le trance non devono presentare bruciature da freddo, decongelazioni anche parziali, essiccamenti, disidratazioni, ossidazione dei pigmenti muscolari, irrancidimento dei grassi, macchie di sangue, pinne o loro resti. I filetti devono essere perfettamente

diliscati, in confezione originale, surgelati individualmente in busta singola o interfogliati.

- Sogliola, platessa, nasello, merluzzo, trota in filetti perfettamente diliscati in confezione originale, surgelati individualmente (I.Q.F.) , contenuti in busta singola o interfogliati;

- tranci surgelati in confezioni originali di nasello, palombo, spada, salmone

- bastoncini di pesce: tranci di merluzzo della specie Gadus morhua, in confezione originale. Le carni devono essere di colore bianco con assenza di macchie anomale. All' aspetto devono essere dei parallelepipedi di pezzatura omogenea. Devono presentare assenza di pelle, spine, parti estranee o resti di lavorazione e di qualsiasi altra alterazione. La panatura non deve presentare colorazioni brunastre; la grana deve essere di pezzatura omogenea e non deve presentare punti di distacco del prodotto.

SURGELATI

Devono rispondere ai requisiti di cui al D.L. n° 110 del1992 e al D.M. n° 493 del 25/09/95. Devono essere in confezioni originali intatte. I prodotti non devono presentare segni comprovanti un avvenuto parziale o totale scongelamento, quali formazioni di cristalli di ghiaccio sulla parte esterna della confezione.

Il prodotto deve essere conforme alle norme CEE per quanto riguarda l' aspetto igienico sanitario, le qualità delle materie prime impiegate e le procedure di lavorazione.

Il prodotto, una volta scongelato, non può essere ricongelato e deve essere consumato entro le 24 ore. La catena del freddo deve essere rigorosamente mantenuta (non superiore a -18°C)e lo scongelamento deve avvenire lentamente in cella frigorifera a temperatura compresa tra 0° e 4°C.

Il prodotto decongelato dovrà essere consumato in giornata senza alcuna possibilità di ricongelamento.

La modalità di scongelamento deve essere rigorosamente quella indicata in etichetta, e comunque espressamente descritta nel capitolato d'appalto, .

Si raccomanda tra gli ortaggi surgelati, di evitare quelli a foglia larga. I prodotti devono risultare accuratamente puliti, mondati e tagliati, esenti da corpi estranei, con pezzi ben separati, senza ghiaccio sulla superficie. La consistenza non deve essere legnosa ed il prodotto non deve apparire spappolato.

Si devono accettare confezioni aventi scadenza a non meno di 12 mesi dalla data di consegna.

PRODOTTI PER PRIMA COLAZIONE E MERENDE

THEA DEINATO (bustine monoporzione)

Il prodotto non deve contenere materie organiche o inorganiche estranee come muffe, insetti, granelli di sabbia ecc.; inoltre non deve presentare sapore od odore estranei ed essere conforme al D.P.R. 470 16/02/1973 e ai DD. MM. 12/02/1979 e 20/07/1987 n° 390 e successive modifiche ed integrazioni. ALLEGATO N. 1.3 al Capitolato Speciale d'oneri Caratteristiche merceologiche delle derrate alimentari Pagina 18 di 32 Le bustine monoporzione devono essere integre ed intatte regolarmente preconfezionate ed etichettate ai sensi del D. L.vo 109/92 , al D. L.vo 68/00 e successive modifiche ed integrazioni. Ogni sofisticazione è vietata (R.D. 03/08/1890 n° 7045).

CAMOMILLA

I requisiti devono corrispondere a quelli di Legge ed in particolare alla L. 30/10/1940 n°1724. Le bustine devono risultare integre, il prodotto non deve essere attaccato da parassiti, deve essere puro e senza corpi estranei, può essere composto da fiori interi o solo parti di essi. Sulle confezioni deve essere indicato l'anno di produzione e l'etichettatura deve essere conforme al D. L.vo 109/92 ed al D. L.vo 68/ e s.m.i...

ORZO SOLUBILE Per orzo solubile si intende il prodotto ottenuto opportunamente disidratato, il liquido estratto a caldo con acqua potabile da orzo torrefatto e costituito esclusivamente dalle sostanze estraibili dall'orzo. Il prodotto non deve essere attaccato da parassiti, deve essere puro e senza corpi estranei. Sulle confezioni devono essere riportate le indicazioni previste dal D. L.vo 109/92 e dal D. L.vo 68/ e s.m.i...

MARMELLATE E CONFETTURE MONORAZIONE E IN BARATTOLO

Devono possedere i requisiti previsti dal D.L.vo 20/02/2004 n°50/R e successive modifiche ed integrazioni. Si dovrà optare per la tipologia commerciale: EXTRA. Le marmellate devono presentarsi con una massa omogenea più o meno compatta, gelificata. Le confetture devono presentarsi con una massa omogenea o con frutta intera o in pezzi, gelificata, ben cotta e traslucida.. In tutti i casi l'aroma, il sapore ed il colore devono richiamare le caratteristiche del frutto di provenienza. All'esame organolettico non si devono riscontrare: caramellizzazione degli zuccheri; sineresi; cristallizzazione degli zuccheri; sapori estranei; ammuffimenti; presenza di materiali estranei. I prodotti devono riportare sull' imballaggio quanto previsto dalla normativa vigente. Dovrà essere prevista una varietà di tipologia di frutta: fragola, ciliegia, albicocca, pesca, prugna, mirtilli.

SUCCHI DI FRUTTA

Il prodotto è quello definito dal D.L.vo 21/05/2004 n°151/R e dai suoi allegati. La percentuale di frutta deve essere del 100% senza aggiunta di acqua e zuccheri. Si potrà optare per prodotto fresco pastorizzato che dovrà essere consegnato dal fornitore e conservato in regime di refrigerazione. **POLPA DI FRUTTA TIPO MOUSSE** Prodotto in confezioni monouso da gr. 100/120, dovrà contenere frutta senza aggiunta di zucchero e con l'utilizzo come antiossidante dell'acido ascorbico (E 300).

OMOGENEIZZATI DI FRUTTA

La fornitura avverrà in vasetti da g 80 cad., in gusti assortiti: mela, pera, pesca, albicocca, prugna,...

GRASSI DI CONDIMENTO

OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA

Ad acidità massima naturale 1%, per crudo e cotto, in confezioni originali di vetro scuro da un litro dotate di tappo a vite, per capacità superiori a 5 litri, in aggiunta al vetro, è obbligatorio l' utilizzo di contenitori di acciaio inox o in banda stagnata. Non deve presentare fenomeni di ossidazione o irrancidimento. Non deve presentare difetti quali sapori anomali di rancido o muffa. Deve essere conservato al riparo dalla luce e da fonti di calore per evitare fenomeni di ossidazione e irrancidimento.

BURRO

Pastorizzato, corrispondente ai requisiti di legge. Deve essere un prodotto di prima qualità, proveniente dalla centrifugazione di panna fresca, deve presentarsi compatto, di colore paglierino naturale, caratterizzato da un buon sapore e odore gradevole. Dovranno risultare assenti sostanze estranee, grassi aggiunti di qualunque natura e la corretta percentuale di grassi non dovrà mai essere inferiore all' 80% e umidità non superiore al 16%. Le confezioni devono essere in carta polite nata originali e sigillate. Alla consegna deve avere una vita residua di almeno 15 giorni.

ACETO

Di vino o di mele, esente da deposito, in bottiglie da 1 litro o 0,5 litri prodotto e confezionato secondo la normativa vigente

POMODORI PELATI

In confezioni originali, il prodotto sgocciolato non deve essere inferiore al 70% del peso netto. I frutti devono presentarsi interi, privi di marciume, pelle o peduncoli. Esenti da fenomeni di alterazione, senza antifermentativi, acidi, coloranti artificiali. Alla consegna devono avere una vita residua di almeno 2 anni prima della scadenza. Le dimensioni delle confezioni devono essere tali da soddisfare le necessità giornaliere senza avanzi sfusi.

TONNO IN CONSERVA

Al naturale di prima scelta a tranci in confezioni originali esenti da fenomeni di alterazione anche visibile. Prodotti in stabilimenti nazionali o comunitari, riconosciuti ai sensi delle vigenti normative.

Le scatole devono avere dimensioni tali da esaurirne l'uso nel giro di un pasto. Il prodotto deve avere odore gradevole e caratteristico, colore uniforme rosa all'interno, consistenza compatta e uniforme, non stopposa, non deve presentare fenomeni di ossidazione, di vuoti, di parti estranee (spine, pelle, squame, buzzonaglia, grumi di sangue), assenza di macchie e anomalie.

SALE

Marino, preferibilmente iodato e/o iodurato

CACAO IN POLVERE

Il cacao in polvere dovrà pervenire in confezioni integre e chiuse che devono riportare tutte le indicazioni previste dal D.P.R. 327/80, dal D.L.vo 109/92, dal D.L.vo 68/00 e successive modifiche ed integrazioni. Dovrà essere prevista anche la fornitura di tipologia di cacao magro da utilizzarsi per la preparazione dei dolci e budini previsti nelle tabelle dietetiche per le comunità infantili. Il prodotto deve essere conforme alla L. 01/03/2002 n° 39, D.L.vo 12/06/2003 n°178 e s.m.i...

ZUCCHERO SEMOLATO

Il prodotto deve essere conforme al D. L.vo 20/02/04, n°51. Le confezioni devono essere integre e a tenuta. Lo zucchero non deve presentare impurità o residui d'insetti. Confezione in chili e in bustine da 10gr.

MIELE Deve essere di produzione comunitaria e preferibilmente nazionale e regionale. In questo caso dovrà riportare la dicitura: "Miele italiano". Per miele s'intende il prodotto alimentare che le api domestiche producono dal nettare dei fiori, non deve essere sottoposto a trattamenti termici e deve essere del tutto conforme alle disposizioni contenute nel D.L.vo 21/05/2004, n° 179 e Direttiva 2001/110/CE. Nel caso di miele di produzione comunitaria miscelato con miele di produzione extracomunitaria si ricorda che deve essere commercializzato con la denominazione di "miscela con miele extracomunitario". Il prodotto non deve contenere materie organiche o inorganiche estranee alla sua composizione, come muffe, insetti o parti di insetti, granelli di sabbia. Il miele non deve: presentare sapore od odore estranei; avere iniziato il processo di fermentazione o essere effervescente; essere sottoposto a trattamento termico in modo che gli enzimi vengano distrutti o resi in gran parte inattivi; presentare una acidità modificata artificialmente; essere sottoposto a procedimenti di filtrazione che rendano impossibile la determinazione dell'origine. Gli imballaggi, i contenitori o le etichette del miele confezionato devono riportare, a caratteri ben visibili, chiaramente leggibili ed indelebili, le seguenti indicazioni: la denominazione "miele" o una delle denominazioni specifiche secondo l'origine e il metodo di estrazione del

prodotto; il peso netto espresso in grammi o chilogrammi; la dicitura di indicazione del lotto, il nome o la ragione sociale e l'indirizzo o la sede sociale del produttore o del confezionatore, l'anno di produzione.

DOLCIFICANTE

Per l'utilizzo nel caso di diete speciali dovrà essere consegnato un prodotto dolcificante.

ERBE AROMATICHE

Vegetali freschi o essiccati, prodotti nel rispetto della normativa vigente (origano, basilico, timo etc.)

A tutela e controllo della qualità in tutte le fasi si rende necessario prevedere:

- L' approvvigionamento delle derrate presso fornitori selezionati.
- La razionalizzazione dei tempi di approvvigionamento delle materie prime, in funzione della vita residua e delle sedi di stoccaggio e conservazione. Per le derrate non deperibili si eviteranno stoccaggi superiori ai 30 giorni, per i prodotti deperibili i requisiti di freschezza devono essere mantenuti fino al consumo.
- Preferire pezzature commerciali che soddisfino le necessità giornaliere senza avanzi di sfuso.

Le merci dovrebbero inoltre essere mantenute in confezione originale integra, fino al momento dell'utilizzo nei laboratori di produzione.

CALENDARIO INDICATIVO DEGLI ORTAGGI FRESCHI

GENNAIO

Barbabietole, bietole, carciofi, carote, catalogna, cavoli, cavolfiori, cicoria, cipolle, coste, finocchi, patate, porri, lattuga, radicchio, sedano, spinaci, verze, zucca.

FEBBRAIO

Bietole, carciofi, carote, catalogna, cavolfiori, cicoria, cipolle, erbe, finocchi, indivia, lattuga, patate, porri, prezzemolo, sedano, verze, zucca, spinaci.

MARZO

Carciofi, carote, cicorietta, coste, erbe, finocchi, lattughino, pasqualina, patate, porri, radicchio, rapanelli, rosmarino, salvia, sedano, soncino, spinaci, verze.

APRILE

Asparagi, carote, cicoria, cipolle, broccoli, carciofi, fagiolini, fave, finocchi, indivia, lattuga, patate novelle, piselli, porri, ravanelli, scarola, sedano, soncino, spinaci, verze, zucchine.

MAGGIO

Asparagi, bietole, carciofi, carote, catalogna, cavolfiori, cetrioli, cipolle, coste, fagioli, fagiolini, fave, finocchi, patate novelle, peperoni, piselli, pomodori, porri, ravanelli, sedano, spinaci, verze, zucchine.

GIUGNO

Asparagi, barbabietole, bietole, carote, catalogna, cavolfiori, cetrioli, cipolle, coste, fagioli, fagiolini, fave, finocchi, fiori di zucca, funghi, insalate, melanzane, patate, peperoni, piselli, pomodori, porri, ravanelli, verze, zucchine.

LUGLIO

Barbabietole, bietole, carote, catalogna, cetrioli, cipolle, coste, fagioli, fagiolini, fave, fiori di zucca, insalate, melanzane, patate, peperoni, piselli, pomodori, porri, zucchine.

AGOSTO

Barbabietole, carote, cetrioli, cipolle, coste, fagioli, fagiolini, fiori di zucca, insalate, melanzane, patate, peperoni, piselli, pomodori, sedano, spinaci, zucchine, zucca.

SETTEMBRE

Carote, cavoli, cetrioli, cicoria, coste, erbe, fagioli, fagiolini, insalata, melanzane, patate, peperoni, pomodori, sedano, spinaci, zucca, zucchine.

OTTOBRE

Barbabietole, carote, catalogna, cavolfiori, cipolle, fagioli, funghi, melanzane, patate, porri, radicchio, sedano, spinaci, zucca.

NOVEMBRE

Barbabietole, carciofi, carote, catalogna, cavolfiori, cavolini di Bruxelles, cicoria, coste, fagioli, fagiolini, finocchi, funghi, insalata belga, lenticchie, porri, radicchio, sedano, soncino, spinaci, zucca.

DICEMBRE

Barbabietole, carciofi, carote, catalogna, cavolfiori, cavolini di bruxelles, cicoria, cipolle, coste, erbe, finocchi, funghi, indivia, lattuga, scarola, sedano, spinaci, trevisana, zucca.

CALENDARIO INDICATIVO DEI PRODOTTI FRUTTICOLI FRESCHI

GENNAIO

Arance, banane, cachi, limoni, mandaranci, mandarini, mele, pere, pompelmi, frutta esotica, frutta secca.

FEBBRAIO

Arance, banane, frutta secca, mele, pere, pompelmi, mandarini.

MARZO

Arance, banane, mele, pere, pompelmi, frutta secca.

APRILE

Banane, mele, per, pompelmi, nespole.

MAGGIO

Fragole, pompelmi, banane, ciliegie, lamponi, nespole, pere, prugne.

GIUGNO

Albicocche, amarene, ciliegie, fragole, fichi, pere, susine, mele.

LUGLIO

Albicocche, amarene, anguria, ciliegie, fichi, meloni, pere, susine, pesche.

AGOSTO

Anguria, albicocche, meloni, pesche, mele, susine, pere, prugne.

SETTEMBRE

Fichi, pere, mele, pesche, prugne, susine, uva.

OTTOBRE

Cachi, limoni, mandaranci, mele, uva, pere.

NOVEMBRE

Arance, ananas, banane, cachi, mandaranci, mele, pere, pompelmi.

DICEMBRE

Ananas, arance, banane, mele, pere, mandarini, pompelmi, cachi.

ALLEGATO G**Costi sostenuti relativi alle utenze**

	UTENZE
Luce	€ 16.272,16
Gas	€ 15.814,25
Telefono	€ 4.371,37
Acqua	€ 7.748,45
	€ 44.206,23

ALLEGATO H

PROSPETTO PERSONALE ATTUALMENTE IN SERVIZIO

Tipologia	Tipologia	% part time	Tipologia rapporto	Tipologia contratto
SERVIZI GENERALI	ADDETTO PULIZIE	76,316	Tempo indeterminato	C.C.N.L. COOP. SOC.
SERVIZI GENERALI	ADDETTO PULIZIE	T.P.	Tempo indeterminato	C.C.N.L. COOP. SOC.
SERVIZI GENERALI	ADDETTO PULIZIE	23,684	Tempo indeterminato	C.C.N.L. COOP. SOC.
ANIMATORE CON TITOLO	ANIMATORE CON TITOLO	23,684	Tempo indeterminato	C.C.N.L. COOP. SOC.
OSS	ASSISTENTE FORMATO	T.P.	Tempo indeterminato	C.C.N.L. COOP. SOC.
OSS	ASSISTENTE FORMATO	T.P.	Tempo indeterminato	C.C.N.L. COOP. SOC.
OSS	ASSISTENTE FORMATO	T.P.	Tempo indeterminato	C.C.N.L. COOP. SOC.
OSS	ASSISTENTE FORMATO	T.P.	Tempo indeterminato	C.C.N.L. COOP. SOC.
OSS	ASSISTENTE FORMATO	T.P.	Tempo indeterminato	C.C.N.L. COOP. SOC.
OSS	ASSISTENTE FORMATO	T.P.	Tempo indeterminato	C.C.N.L. COOP. SOC.
OSS	ASSISTENTE FORMATO	T.P.	Tempo indeterminato	C.C.N.L. COOP. SOC.
OSS	ASSISTENTE FORMATO	T.P.	Tempo indeterminato	C.C.N.L. COOP. SOC.
OSS	ASSISTENTE FORMATO	T.P.	Tempo indeterminato	C.C.N.L. COOP. SOC.
OSS	ASSISTENTE FORMATO	T.P.	Tempo indeterminato	C.C.N.L. COOP. SOC.
OSS	ASSISTENTE FORMATO	39,473	Tempo indeterminato	C.C.N.L. COOP. SOC.
CUOCO SENZA TITOLO	CUOCO SENZA TITOLO	T.P.	Tempo indeterminato	C.C.N.L. COOP. SOC.
CUOCO SENZA TITOLO	CUOCO SENZA TITOLO	T.P.	Tempo indeterminato	C.C.N.L. COOP. SOC.
INFERMIERE PROF.	INFERMIERE PROF.	39,473	Tempo indeterminato	C.C.N.L. COOP. SOC.
DIRETTORE	DIRETTORE	52,63	Tempo indeterminato	C.C.N.L. COOP. SOC.
TERAPISTA DELLA RIAB.	TERAPISTA DELLA RIAB.	31,579	Tempo indeterminato	C.C.N.L. COOP. SOC.