

COMUNE DI COSTANZANA

PROVINCIA DI VERCELLI

**CAPITOLATO SPECIALE D'APPALTO
PER L'AFFIDAMENTO IN APPALTO DEL SERVIZIO DI GESTIONE DEL
CENTRO ANZIANI COMUNALE "DON G. OPEZZO"**

INDICE

CAPO I - DISPOSIZIONI GENERALI

ART. 1 - OGGETTO DEL CAPITOLATO

ART. 2 - DURATA DELL'APPALTO

CAPO II - SERVIZI E PRESTAZIONI

ART. 3 - SERVIZI E PRESTAZIONI RICHIESTI ALL'APPALTATORE

ART. 4 - SERVIZI DI ASSISTENZA TUTELARE, INFERMIERISTICO, DI RIABILITAZIONE, DI ANIMAZIONE E DI TERAPIA OCCUPAZIONALE

ART. 5 - SERVIZIO DI RISTORAZIONE

ART. 6 - SERVIZIO DI PULIZIA, IGIENIZZAZIONE E SANIFICAZIONE

ART. 7 - SERVIZIO DI LAVANDERIA E GUARDAROBA

ART. 8 - SERVIZIO DI MENSA PER UTENTI ESTERNI – SERVIZIO DI CENTRALINO E PORTINERIA

ART. 9 - SERVIZIO DI MANUTENZIONE ORDINARIA

ART. 10 - SMALTIMENTO RIFIUTI

ART. 11 - MODALITÀ DI COORDINAMENTO/INTEGRAZIONE E SERVIZI INTEGRATI

ART. 12 - GARANZIE PER GLI OSPITI

ART. 13 - OBBLIGHI, RESPONSABILITÀ ED ONERI A CARICO DELL'APPALTATORE

ART. 14 - OBBLIGHI, RESPONSABILITÀ ED ONERI A CARICO DEL COMUNE

ART. 15 - PERSONALE

ART. 16 - RESPONSABILE DELLA STRUTTURA

ART. 17 - RAPPORTI CON IL PERSONALE

ART. 18 - VOLONTARIATO ED ASSISTENZA PRIVATA

CAPO III - RAPPORTI ECONOMICI

ART. 19 - CORRISPETTIVO DELL'APPALTO - MODALITÀ DI PAGAMENTO

ART. 20 - VALORE GLOBALE PRESUNTO DELL'APPALTO

ART. 21 - REVISIONE PREZZI

CAPO IV - VARIE

ART. 22 - VIGILANZA E CONTROLLO DEL SERVIZIO

ART. 23 - RISOLUZIONE DEL CONTRATTO D'APPALTO

ART. 24 - PENALITÀ

ART. 25 - DEPOSITI CAUZIONALI

ART. 26 - SUBAPPALTO

ART. 27 - TRATTAMENTO DEI DATI PERSONALI

ART. 28 - RISOLUZIONE DELLE CONTROVERSIE

ART. 29 - NORME PER LA PROCEDURA DI GARA

ART. 30 - ADEMPIMENTI PER LA STIPULAZIONE DEL CONTRATTO D'APPALTO

ART. 31 - ADEMPIMENTI A CARICO DELL'AGGIUDICATARIO

ART. 32 - RINVIO ALLE DISPOSIZIONI DI LEGGE

Allegati: "A", "B", "C", "D", "E", "F" e "G".

CAPO I - DISPOSIZIONI GENERALI

ART. 1 OGGETTO DEL CAPITOLATO

1. Il presente capitolato ha per oggetto la disciplina dell'affidamento della gestione dei servizi socio-sanitari, alberghieri ed ausiliari erogati presso il Centro Anziani Comunale "Don G. Opezzo", con sede in Costanzana, Via Desana n. 6/8, d'ora innanzi, per brevità, chiamata "Struttura".

2. La struttura è autorizzata al funzionamento per n. 38 posti letto, di cui n. 14 posti letto per ospiti autosufficienti [Residenza Assistenziale (R.A.)] e n. 24 posti letto per ospiti non autosufficienti [Residenza Assistenziale Flessibile (R.A.F.)].

3. La struttura, ai sensi della normativa vigente in materia nella Regione Piemonte [si vedano, in particolare, le seguenti Deliberazioni della Giunta Regionale (D.G.R.): D.G.R. n. 38-16335 del 29.06.1992, D.G.R. n. 41-42433 del 09.01.1995, D.G.R. n. 51-11389 del 23.12.2003, D.G.R. n. 17-15226 del 30.03.2005, D.G.R. n. 18-15227 del 30.03.2005, D.G.R. n. 2-3520 del 31.07.2006, D.G.R. n. 37-6500 del 23.07.2007, D.G.R. n. 42-8390 del 10.03.2008, D.G.R. n. 39-9365 del 01.08.2008, D.G.R. n. 25-12129 del 14.09.2009, D.G.R. n. 64-13649 del 22.03.2010], costituisce una forma di risposta territoriale a situazioni di bisogno sanitario ed assistenziale di anziani auto e non autosufficienti che, per diverse ragioni, non possono essere assistiti a domicilio. Il modello organizzativo-gestionale cui ci si riferisce, partendo dalla tipologia del bisogno socio-sanitario espresso dall'anziano, individua, nell'ambito del progetto personalizzato dell'anziano ospite, livelli diversi di intensità assistenziale.

4. La struttura ha le seguenti caratteristiche:

- è idonea all'assistenza di persone con notevole grado di disabilità psicofisica che necessitano di assistenza;
- è, di norma, rivolta ad ospitare soggetti in relazione ai quali sono stati esperiti tutti i tentativi tesi a mantenerli nel proprio contesto sociale ed abitativo;
- garantisce elevati livelli di protezione, di tutela e di aiuto, fornendo un'alta soglia di conforto familiare;
- è organizzata e strutturata secondo i criteri di personalizzazione degli interventi [con Progetti Assistenziali Individualizzati (P.A.I.)], miranti a mantenere e valorizzare i livelli di autonomia funzionale, a risocializzare e riorientare l'utenza ed a tutelare i diritti e la dignità personale degli ospiti.

5. L'appalto dei servizi di cui al presente capitolato, nel dettaglio contenuto nell'art. 3, rientra tra quelli elencati nell'allegato IIB del D.lgs n. 163/2006 e, precisamente, nei seguenti:

Categorie	Denominazione	Numero di riferimento CPC	Numero di riferimento CPV
17	Servizi alberghieri e di ristorazione	64	55100000-1 (Servizi alberghieri) 55510000-8 (Servizi mensa)
25	Servizi sociali e sanitari	93	85100000-0 (Servizi sanitari); 85310000-5 (Servizi assistenza sociale).

6. Pertanto, la procedura di aggiudicazione del suddetto appalto, deve intendersi disciplinata dalle disposizioni recate dal presente capitolato, dal successivo bando di gara e dal D.lgs n. 163/2006 e s.m.i., limitatamente agli artt. 65 e 68 ed a quelli dello stesso decreto espressamente richiamati nei citati capitolato e bando (art. 20 del D.lgs n. 163/2006).

7. Il servizio oggetto dell'appalto dovrà essere svolto nell'osservanza del presente capitolato e delle norme statali e regionali di riferimento vigenti in materia.

8. La funzione di tutela sanitaria degli ospiti è garantita dall'Azienda Sanitaria Locale di Vercelli.

9. Circa i destinatari dei servizi offerti dal Centro, le modalità di ammissione e dimissioni, la quantificazione ed il pagamento delle rette, nonché a riguardo delle regole vigenti all'interno del Centro stesso, si fa espresso rinvio all'apposito regolamento di funzionamento, approvato con deliberazione consiliare n. 15 del 28.06.2003, esecutiva ai sensi di legge e successive modifiche ed integrazioni già effettuate o che potranno essere effettuate in futuro per adeguamento alle linee guida approvate dalla Regione Piemonte con D.G.R. n. 64-13649 del 22.03.2010. Il testo ad oggi vigente di tale regolamento è allegato al presente capitolato sotto lettera "A", quale parte integrante e sostanziale. Ogni ed eventuale prescrizione dell'allegato regolamento in contrasto o incompatibile con le linee guida testè citate o con le disposizioni recate dal presente capitolato deve intendersi automaticamente disapplicata e sostituita con le prescrizioni di cui ai menzionati linee guida o capitolato.

ART. 2 DURATA DELL'APPALTO

1. La gestione in appalto derivante dal presente capitolato avrà la durata di anni 3 (tre), decorrenti dalla data che sarà indicata nel relativo contratto e che si determinerà in dipendenza della conclusione della procedura di gara di cui al successivo art. 29.

2. Il Comune si riserva la facoltà di rinnovare il contratto d'appalto stipulato con l'appaltatore per analoga durata ed alle medesime condizioni. Per tale fine la determinazione del valore globale presunto dell'appalto di cui all'art. 20, tiene conto sia del periodo di durata certa del contratto sia dell'ulteriore eventuale rinnovo del medesimo.

3. La facoltà di disporre il rinnovo del contratto sarà esercitata sulla base di una valutazione discrezionale del Comune, ponderata in relazione alla convenienza economica ed alla capacità e professionalità dimostrate dall'appaltatore nel corso dell'esecuzione del contratto.

4. Qualora il Comune dovesse avvalersi della facoltà di cui al comma precedente, l'appaltatore non potrà opporre alcuna eccezione e sarà tenuto a conformarsi alla volontà espressa dallo stesso Comune. Nel caso in cui, invece, il medesimo Comune non dovesse avvalersi di tale facoltà, nulla potrà essere eccepito o richiesto dall'appaltatore, il quale, in sede di gara, sarà tenuto a dichiarare la rinuncia ad ogni eventuale pretesa di rinnovo.

5. Se allo scadere del termine contrattuale il Comune non avesse ancora provveduto ad aggiudicare l'appalto per il periodo successivo, l'appaltatore, previa richiesta scritta del medesimo Comune, è tenuto a continuare il servizio alle stesse condizioni contrattuali, per il tempo necessario ad effettuare l'aggiudicazione e, comunque, per un periodo non superiore a mesi 6 (sei).

6. Il Comune potrà dare avvio all'esecuzione dell'appalto di cui al presente capitolato anche in pendenza della stipula del relativo contratto.

CAPO II - SERVIZI E PRESTAZIONI

ART. 3 SERVIZI E PRESTAZIONI RICHIESTI ALL'APPALTATORE

1. L'appaltatore, nel rispetto delle norme stabilite dal presente capitolato e dalla disciplina regionale indicata nel precedente art. 1, comma 3, riferita ai presidi socio-assistenziali ed ai loro requisiti gestionali e standard qualitativi e funzionali (vedasi nello specifico la D.G.R. n. 17-15226 del 30.05.2005), dovrà occuparsi della gestione dei seguenti servizi e/o prestazioni:

- a) servizio di assistenza tutelare, infermieristico, di riabilitazione, di animazione e di terapia occupazionale, di responsabile della struttura, secondo quanto indicato nei successivi artt. 4, 15 e 16;

- b) servizio di ristorazione, secondo quanto indicato nel successivo art. 5;
- c) servizio di pulizia, igienizzazione e sanificazione, secondo quanto previsto dal successivo art. 6;
- d) servizio di lavanderia e guardaroba, secondo quanto indicato nel successivo art. 7;
- e) servizio di mensa per utenti esterni, servizio di centralino e portineria, secondo quanto indicato nel successivo art. 8;
- f) servizio di manutenzione ordinaria, secondo quanto indicato nel successivo art. 9;
- g) smaltimento rifiuti, anche speciali, secondo quanto indicato nel successivo art. 10;
- h) servizio di accompagnamento dell'ospite presso strutture pubbliche e private del servizio sanitario nazionale o regionale, secondo quanto indicato nel successivo art. 12, comma 1, lett. b).

3. L'appaltatore è autonomo nella gestione dei servizi di cui al comma precedente e risponde, per quanto previsto dal presente capitolato, al Sindaco, in qualità di rappresentante legale del Comune, ed al Responsabile dei Servizi Socio/Assistenziali nominato dallo stesso Sindaco. Rimane inteso che quest'ultimo e/o il predetto Responsabile non potranno agire gerarchicamente – in alcun caso – sul personale fornito dall'appaltatore, perché tale personale deve intendersi preposto ai soli aspetti gestionali interni della struttura, nel rispetto dell'organizzazione aziendale propria del medesimo appaltatore che in ciò è totalmente indipendente dal Comune.

4. L'appaltatore dovrà garantire i servizi e/o le prestazioni di cui al comma 1 sulla base di una giornata "tipo" da organizzare sulla falsariga di quella esposta come da allegato "B" al presente capitolato, eventualmente modificabile e, comunque, preventivamente resa nota al Comune per l'assentimento di competenza, fornendo le prestazioni di cui ai successivi articoli, nel rispetto di quanto previsto dal presente capitolato, nonché dalla normativa di settore vigente in materia.

5. Inoltre, l'appaltatore, nell'erogazione dei servizi e/o delle prestazioni di cui al comma 1, dovrà tener conto dei seguenti diritti spettanti agli ospiti:

- diritto alla vita: ogni persona deve ricevere la tempestiva, necessaria ed appropriata assistenza per il soddisfacimento dei bisogni fondamentali per la vita;
- diritto di cura ed assistenza: ogni persona deve essere curata in scienza e coscienza e nel rispetto delle sue volontà;
- 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;
- diritto di protezione: ogni persona in condizioni di bisogno deve essere difesa da speculazioni o raggiri;
- diritto di parola e di ascolto: ogni persona deve essere ascoltata e le sue richieste soddisfatte nel limite del possibile;
- diritto di informazione: ogni persona deve essere informata sulle procedure e le motivazioni che sostengono gli interventi a cui viene sottoposta;
- diritto di partecipazione: ogni persona deve essere coinvolta sulle decisioni che la riguardano;
- diritto di espressione: ogni persona deve essere considerata come individuo portatore di idee e valori ed ha il diritto di esprimere le proprie opinioni;
- diritto di critica: ogni persona può dichiarare liberamente il suo pensiero e le sue valutazioni sulle attività e disposizioni che la riguardano;
- 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;
- diritto di riservatezza: ogni persona ha diritto al rispetto del segreto su notizie personali da parte di chi eroga direttamente o indirettamente l'assistenza;

- diritto di pensiero e di religione: ogni persona deve poter esplicitare le sue convinzioni filosofiche, sociali e politiche nonché praticare la propria confessione religiosa.

ART. 4

SERVIZI DI ASSISTENZA TUTELARE, INFERMIERISTICO, DI RIABILITAZIONE, DI ANIMAZIONE E DI TERAPIA OCCUPAZIONALE

1. La struttura è concepita per ospitare persone anziane, di ambo i sessi, che siano in condizioni psicofisiche di autosufficienza, di parziale autosufficienza o di non autosufficienza. Per assistenza tutelare, diurna e notturna, s'intende, quindi, lo stimolo a fare e/o l'aiuto rivolto all'anziano ospite, in ogni momento, per l'assolvimento di tutte le funzioni quotidiane come di seguito elencate:

- l'alzata dal letto e il coricarsi;
- l'igiene intima, igiene personale, aiuto al bagno;
- esecuzione dei bagni in un numero programmato per ogni mattina, in modo da garantire una frequenza periodica costante per tutti gli ospiti almeno pari a 7 giorni;
- la fruizione dei servizi igienici;
- le necessità riferite all'incontinenza (al riguardo vedasi quanto specificato nell'art. 13, comma 4, terzo alinea);
- il vestirsi e lo svestirsi;
- l'assunzione di cibi e la somministrazione dei pasti, intendendosi per tale la supervisione, l'aiuto e l'imboccamento, anche a letto, di cibi e pasti alle persone che non sono in grado di provvedervi autonomamente;
- la deambulazione;
- la mobilitazione attiva e passiva per persone costrette a letto;
- l'assistenza al letto dell'ospite nei casi di malessere, insonnia;
- l'intervento immediato in caso di bisogno, per la chiamata del medico o di pronto soccorso;
- l'aiuto all'assunzione dei farmaci prescritti dal medico e previamente preparati dall'infermiere (al riguardo vedasi anche quanto specificato nell'art. 13, comma 4, secondo alinea), nonché l'assistenza all'ospite in fase terminale;
- il supporto agli ospiti nello svolgimento di pratiche burocratiche e sanitarie, prenotazioni esami e relativo accompagnamento alle visite mediche (anche presso strutture sanitarie esterne alla residenza), pagamento ticket, esenzioni, pratiche varie ed altre necessità (anche all'esterno della residenza);
- la partecipazione e accompagnamento agli interventi di socializzazione e/o di recupero che impegnino l'utente all'interno e all'esterno della struttura;
- lo svolgimento di attività tendenti a recuperare la situazione di emarginazione eventuale che gli ospiti subiscono, contribuendo, con l'azione quotidiana, a creare i presupposti per il recupero e l'integrazione degli ospiti stessi nei confronti dell'esterno, ovunque ciò sia possibile;
- il coinvolgimento, se lo desiderano, dei parenti nelle attività di inserimento nella struttura e di recupero dell'anziano.

2. In particolare, poi, al fine di ottenere una assistenza qualificata, si ritiene opportuno sottolineare alcuni comportamenti e servizi che l'appaltatore dovrà attuare e che il Comune ritiene di elevata significatività:

- a) offrire un livello di assistenza rispettoso della dignità, dell'intimità, dei sentimenti, degli affetti e delle esigenze di relazione dell'anziano, facilitando il collegamento con il tessuto sociale territoriale, favorendo dentro e fuori dalla struttura possibilità ed occasioni di confronto con la realtà esterna;

- b) rimuovere, con l'“ascolto”, le situazioni di disagio psicologico dell'ospite, cercando di attivare una vita di relazione ed un rapporto con l'ospite improntato a stima e fiducia, nonché in grado di superare eventuali stati di trauma;
- c) affinare la qualità di relazione con la persona onde sollecitare e/o mantenere stimoli nella quotidianità della vita individuale e collettiva;
- d) operare garantendo agli ospiti il massimo di autodeterminazione possibile, nell'assoluto rispetto delle convinzioni, degli ideali politici, religiosi e morali da ciascuno avuti, nonché favorendo i loro rapporti interpersonali nel pieno rispetto della dignità dell'individuo e dei suoi diritti civili, stimolando il più possibile i contatti con il mondo esterno;
- e) porre cura e attenzione all'aspetto esteriore mediante un puntuale servizio di igiene quotidiana del corpo, comprensivo del taglio della barba (anche a giorni alterni), dei capelli (almeno un taglio ogni due mesi), delle unghie delle mani e dei piedi (all'occorrenza ed a seconda delle necessità), nonché l'igiene completa del capo con lavaggio ed asciugatura dei capelli (con cadenza almeno settimanale ovvero di più volte alla settimana in casi particolari e, comunque, al momento di ogni taglio dei capelli);
- f) l'abbigliamento deve essere costituito dagli indumenti personali dell'ospite, contenuto nel numero di capi di uso corrente e di tessuto che consenta un'adeguata sanificazione, contrassegnati a cura della famiglia, in modo da essere identificabili al momento del lavaggio (vedasi art. 7, comma 3, del presente capitolato); all'atto dell'ingresso in struttura l'appaltatore dovrà concordare direttamente con l'utente i capi necessari per ogni stagione;
- g) la consumazione del pasto deve avvenire in sala da pranzo e possibilmente in condizione da favorire la socializzazione tra gli ospiti;
- h) la mobilitazione, intesa nel senso che gli ospiti vanno sempre alzati quotidianamente (al mattino e al pomeriggio) salvo diversa prescrizione medica contingente;
- i) le attività tutelari nei confronti degli ospiti (igiene personale, accompagnamento, cambio biancheria incontinenti, ecc...) devono essere effettuate secondo necessità e possibilmente concordate con gli ospiti;
- j) l'intervento in caso di bisogno per la chiamata dei servizi sanitari sia interni che esterni e di pronto intervento deve essere immediato;
- k) gli operatori devono rispettare scrupolosamente le istruzioni impartite dal personale sanitario e dal medico di base dell'A.S.L. per quanto attiene la salute degli ospiti, nonché rispettare le diete alimentari e curare gli aspetti igienici degli ospiti stessi, operando in modo tale da non coartare o, comunque, condizionare la volontà dell'individuo; per gli ospiti della struttura l'assistenza sanitaria sarà quella medico generica – prestata dal medico di base – e di guardia medica;
- l) prestare un'assistenza infermieristica professionale che, nel rispetto dei vigenti parametri regionali, sia in grado di esaltare l'aspetto umano e dei rapporti interpersonali tra infermiere e paziente; quindi, è necessario che l'infermiere sia non solo preparato tecnicamente ma conosca anche i problemi psicologici collegati all'invecchiamento della persona, i rischi principali in età senile, i principi della prevenzione, della riabilitazione e della continuità del trattamento; poiché spesso è necessario per lo stesso paziente l'intervento di vari operatori: infermieri, fisioterapisti, operatori sociali, volontari, medici, ecc., gli infermieri devono essere “addestrati” a lavorare in équipe; gli infermieri che opereranno nella struttura manterranno, quindi, rapporti costanti con il medico curante degli ospiti, rispettando le istruzioni ricevute e seguendo il decorso di ogni evento morboso relazionando al medico stesso sullo stato di salute dell'anziano e compendiando il tutto in apposita “cartella infermieristica” includente anche la terapia del singolo ospite; inoltre, sempre nell'ambito

dello stesso servizio, l'infermiere professionale, oltre alle normali prestazioni di routine (terapia iniettiva, fleboclisi, prelievi, ecc.), deve:

- controllare le prestazioni terapeutiche;
 - prevenire le infezioni e le cadute degli ospiti;
 - individuare preventivamente le eventuali modificazioni dello stato di salute fisica dell'ospite e di compromissione funzionale, attivando tempestivamente gli interventi necessari da parte degli altri operatori competenti;
- m) offrire un'assistenza riabilitativa che, nel rispetto dei vigenti parametri regionali, ricomprenda quell'insieme di interventi senza i quali, individui in compromesse condizioni di salute e, comunque, con disabilità di vario grado, rischierebbero un tardivo ed incompleto recupero funzionale se non la perdita irreversibile delle funzioni compromesse; la riabilitazione assume, quindi, un ruolo non soltanto terapeutico, ma anche preventivo, in quanto volto ad evitare o almeno limitare l'ulteriore aggravamento del processo morboso o la disabilità permanente; in questo ambito si colloca la figura del terapeuta della riabilitazione che, sulla base delle indicazioni del medico fisiatra, effettua non soltanto interventi di riabilitazione fisiochinesiterapica di tipo attivo e passivo (fisioterapia ortopedica, neuromotoria, respiratoria e vescicale), ma anche di rieducazione neuromotoria, chinesiterapia muscolo-articolare, massoterapia, musicoterapia e terapie occupazionali; il terapeuta svolge, inoltre, un'attività di supporto e consulenza al personale addetto all'assistenza di base ed al personale infermieristico operante nella struttura, allo scopo di ottenere una migliore capacità motoria degli ospiti;
- n) organizzare e gestire momenti di animazione e promozione di attività ricreative, culturali ed occupazionali all'interno della struttura; le attività ricreative e di animazione sono coordinate, di norma, dal personale della struttura; sono ammesse attività realizzate da Enti, Associazioni, volontari, ecc., purchè autorizzate e che non contrastino con il buon andamento della gestione; l'appaltatore è tenuto a predisporre il programma delle attività coinvolgenti gli ospiti sulla falsariga di quello settimanale allegato sotto lettera "C" al presente capitolato, eventualmente modificabile e, comunque, preventivamente reso noto al Comune per l'assenimento di competenza; tutte le attività proposte devono avere una logica legata alla storia delle persone sia singole che a livello di gruppo; è a carico della ditta aggiudicataria provvedere all'acquisto del materiale per le attività quotidiane (giornali, pellicole, videocassette, generi di cancelleria, ecc...) e particolari (addobbi natalizi, feste periodiche, feste di compleanno, ecc.); deve essere garantita la possibilità, per soggetti esterni (familiari, amici, ecc.) che lo desiderino, di ritrovarsi con gli ospiti della struttura e di partecipare alle loro attività ricreative nel rispetto di un orario da concordarsi secondo necessità.

3. In aggiunta a quanto indicato nei precedenti commi 1 e 2, l'appaltatore dovrà pure garantire, previa precise indicazioni ed esplicita richiesta dell'Amministrazione, un apporto aggiuntivo di assistenza, oltre il normale ambito previsto dai vigenti standards regionali, per quegli ospiti che, non rientrando più nella condizione di autosufficienza in cui versavano al momento dell'ammissione in struttura, siano divenuti parzialmente autosufficienti.

ART. 5 SERVIZIO DI RISTORAZIONE

1. L'appaltatore dovrà avvalersi come centro di produzione dei pasti del centro di cottura interno della struttura e dovrà rispettare le procedure HACCP, secondo quanto contenuto nell'allegato "D" al presente capitolato, con esclusione di pasti pre-confezionati o precotti. Inoltre, per quanto non

diversamente stabilito nel presente capitolato, l'appaltatore dovrà attenersi alle proposte operative per la ristorazione assistenziale definite dalla Regione Piemonte, pubblicazione febbraio 2007 (scaricabile dal sito internet: www.regione.piemonte.it/sanita/pubblicazioni/ristorazione.htm), alla quale si fa espresso rimando.

2. Per l'espletamento del servizio oggetto del presente appalto, l'appaltatore dovrà assumere a proprio carico gli oneri relativi:

- a) all'acquisto e gestione delle derrate alimentari;
- b) all'acquisto di ulteriori materiali occorrenti per l'esecuzione del servizio di ristorazione rispetto a quelli già in uso e di proprietà del Comune;
- c) alla predisposizione dei menù con piatti non ripetitivi in lasso di tempo inferiore a sette giorni, variato ogni 4 settimane ed ulteriormente variato, ogni tre mesi, con l'alternarsi delle stagioni; devono essere previste almeno due ipotesi di menù, tenendo presenti eventuali prescrizioni mediche e diete speciali, garantendo, altresì, all'ospite che ne fa richiesta la somministrazione a pranzo e a cena di minestrina in brodo (a base di pasta o riso) in aggiunta ai primi piatti del menù giornaliero; i menù, stilati direttamente dall'appaltatore e sottoposti ad assentimento del Comune, dovranno, a cura dell'appaltatore stesso, essere sottoposti ad approvazione da parte del competente servizio dell'A.S.L. di Vercelli;
- d) alla preparazione, cottura, conservazione, distribuzione e somministrazione dei pasti nelle apposite sale pranzo della struttura o nella camera degli ospiti allettati e/o in difficoltà tali da non poter raggiungere i locali preposti;
- e) all'apparecchiatura ed alla sparecchiatura della sala da pranzo;
- f) al riassetto e pulizia dei locali, delle attrezzature degli arredi ed elettrodomestici e di tutte le stoviglie utilizzate per la preparazione ed il consumo dei pasti;
- g) alla manutenzione ordinaria delle attrezzature in uso;
- h) al personale occorrente che dovrà essere in numero sufficiente ad assicurare l'ottimale gestione ed esecuzione del servizio.

3. I menù saranno stabiliti in modo da consentire una larga scelta da parte degli utenti, sia in regime normale che in regime dietetico. Il menu giornaliero dovrà essere esposto nella sala da pranzo con sufficiente anticipo; gli ospiti hanno facoltà di chiedere delle variazioni rispetto al menù.

4. La giornata alimentare sarà composta come descritto nell'allegato "E" al presente capitolato.

5. Ogni razione dovrà garantire la composizione bromatologica dei singoli piatti e nelle misure previste nell'allegato "F" al presente capitolato, nonché nel rispetto delle caratteristiche di cui all'allegato "G" al medesimo capitolato.

6. Oltre al rispetto dei criteri dietetico nutrizionali, i menù e le tabelle dietetiche dovranno uniformarsi alle abitudini alimentari prevalenti nell'utenza.

7. Dovranno essere previsti almeno due menù tenendo conto, inoltre, di tutte le eventuali prescrizioni dietetiche redatte dal medico senza variazioni di prezzo.

8. Dovranno essere previsti in base alle esigenze dell'utenza, in tutti i pasti alimentari, frullati e/o omogeneizzati.

9. Il controllo del rispetto di tutti i vincoli connessi è di competenza del Comune.

10. I pasti da somministrare dovranno essere tutti preparati con il sistema della cucina tradizionale prevedendo esclusivamente impiego di prodotti alimentari con le caratteristiche indicate nell'allegato "G" e cucinati direttamente in loco.

11. I familiari o conoscenti in visita all'ospite possono, in particolari occasioni, pranzare con lo stesso, purché questo sia compatibile con le esigenze organizzative della struttura, previo pagamento del corrispettivo di cui all'art. 8, comma 2, direttamente all'appaltatore.

12. L'appaltatore provvederà all'acquisto delle derrate e avrà diritto di scegliere a propria discrezione i fornitori.

13. Il Comune, tuttavia procederà con proprio personale o attraverso ditta specializzata e Azienda A.S.L., al controllo qualitativo delle derrate acquistate che dovranno risultare selezionate e di prima qualità.

14. Nell'eventualità di divieto impartito all'appaltatore di impiegare merci acquistate e ritenute inidonee, l'appaltatore stesso dovrà provvedere immediatamente al ritiro delle merci contestate ed alla loro sostituzione.

15. La buona conservazione delle merci immagazzinate o preparate sarà di esclusiva competenza e responsabilità dell'appaltatore, al quale sarà imputato ogni caso di riscontrata avaria delle derrate stesse.

16. L'orario di somministrazione dei pasti verrà stabilito in accordo col Comune e nel rispetto delle esigenze degli ospiti.

17. In occasione delle seguenti festività o ricorrenze dovrà essere predisposto un menù alimentare più ricco e articolato, provvedendosi alla preparazione di piatti tipici: Capodanno, Epifania, Carnevale, San Giuseppe, Pasqua, Lunedì dell'Angelo, 25 Aprile, 1° Maggio, 2 Giugno, Ferragosto, 1° Novembre, 8 Dicembre, Santo Natale, Santo Stefano.

18. Nelle suddette occasioni la composizione del menù del pranzo dovrà essere così formulata: antipasto, primo piatto e secondo piatto particolare, contorni, frutta, dolce o gelato.

19. Inoltre, un pomeriggio al mese deve essere dedicato al festeggiamento dei compleanni degli ospiti. In tale occasione dovrà essere fornita la relativa torta.

ART. 6

SERVIZIO DI PULIZIA, IGIENIZZAZIONE E SANIFICAZIONE

1. Il servizio dovrà essere svolto dall'appaltatore con propri capitali e mezzi tecnici, con proprio personale, attrezzi e macchine, mediante l'organizzazione dell'appaltatore stesso ed a suo rischio. E' consentito all'appaltatore l'utilizzo delle attrezzature in dotazione alla struttura e di proprietà comunale, assicurando di averne la massima cura nel loro utilizzo.

2. E' a carico dell'appaltatore la fornitura delle attrezzature e di tutti i materiali occorrenti per l'esecuzione del servizio di pulizia dei locali.

3. I prodotti utilizzati dovranno essere conformi alla normativa europea, non essere tossici, corrosivi o allergici. E' fatto obbligo al gestore di presentare e tenere aggiornate le schede tecniche dei prodotti impiegati.

4. L'appaltatore deve effettuare le seguenti prestazioni con le scansioni temporali sotto indicate:

- a) due volte al giorno: la scopatura ad umido e lavaggio delle sale da pranzo, dei soggiorni, dei servizi igienici comuni e, comunque, ogni qualvolta si renda necessario;
- b) una volta al giorno:
 - la scopatura ad umido e lavaggio dei pavimenti di tutti i locali: scale, corridoi, pianerottoli, interni camera ospiti, servizi igienici degli ospiti, servizi sanitari, servizio igienico del personale, spogliatoi, ambulatorio medico/infermeria, cucina e spazi comuni e porticati;
 - lavatura dei servizi igienici e dei bagni degli ospiti ogni qualvolta sia necessario;
 - battitura di zerbini;
 - svuotatura e lavatura dei portaceneri, dei cestini porta rifiuti interni ed esterni alla struttura;
 - raccolta e trasporto di tutte le materie di rifiuto negli appositi contenitori, garantendo la raccolta differenziata dei rifiuti;
 - in tutti i locali si dovrà garantire una accurata spolveratura degli ambienti, degli arredi e delle suppellettili;

- ripasso pomeridiano dei bagni di camera e dei bagni attigui ai soggiorni;
- c) una volta alla settimana:
 - lavaggio a fondo dei servizi igienici e dei bagni comprese tutte le parti piastrellate sia dei servizi degli ospiti che del personale nonché delle docce e degli arredi della cucina (a rotazione);
 - pulitura delle ringhiere delle scale, dei corrimano di scale, corridoi, spazi comuni e terrazzi;
 - pulitura degli arredi presenti in struttura;
- d) ogni 15 giorni il lavaggio e disinfezione delle camere con l'ausilio di macchine lava pavimenti e deragliatura;
- e) una volta al mese:
 - pulitura delle porte, porte ascensori, dei vetri interni ed ogni qualvolta se ne ravvisa la necessità;
 - lavatura scale esterne, davanzali, balconi, porticati e pulizia generale della cucina;
 - lavatura dei vetri e dei telai, dei lampadari, dei termosifoni nel periodo invernale;
 - lavaggio dei pavimenti dei vani diversi dalle camere con l'ausilio di macchine;
 - pulizia delle pareti, dei soffitti, delle sporgenze e zoccolature mediante spolveratura.

5. L'appaltatore dovrà inoltre provvedere al lavaggio e disinfezione del letto, del comodino lasciati liberi dagli ospiti per dimissioni ecc., ogni qualvolta sia necessario, nonché provvedere al controllo giornaliero della pulizia delle carrozzelle degli ospiti che dovranno essere pulite e lavate ogni volta se ne ravvisi la necessità.

6. Le attrezzature utilizzate dovranno essere distinte e differenziate per la pulizia dei locali dei servizi igienici, da quelle utilizzate per gli altri ambienti.

7. Le prestazioni previste alle lettere a) e b) del precedente comma 4, devono essere effettuate tutti i giorni dell'anno comprese le domeniche e le festività.

8. La pulizia dei locali deve essere effettuata in ore tali da non disturbare la quiete degli ospiti della struttura e gli altri servizi di istituto o da non arrecare incomodi agli operatori addetti agli altri servizi connessi al funzionamento della struttura stessa. Di norma, deve essere effettuata nel corso della mattinata.

9. L'orario proposto dall'appaltatore deve garantire la maggiore funzionalità ed efficacia agli interventi di pulizia, garantendo il rispetto delle esigenze degli ospiti e della tipologia della struttura.

10. Il Comune si riserva il controllo dei prodotti utilizzati nel servizio e di verificare il corretto adempimento delle prestazioni richieste dal capitolato anche con strumenti automatici.

ART. 7

SERVIZIO DI LAVANDERIA E GUARDAROBA

1. Il servizio dovrà essere svolto dall'appaltatore con propri capitali e mezzi tecnici, con proprio personale, attrezzi e macchine, mediante l'organizzazione del gestore stesso ed a suo rischio. E' consentito al gestore l'utilizzo delle attrezzature in dotazione alla struttura e di proprietà Comunale, assicurando di averne la massima cura nel loro utilizzo. La pulizia dei locali adibiti a lavanderia è a carico del gestore.

2. Il servizio di lavanderia comprende il lavaggio normale con asciugatura e stiratura degli effetti personali, abiti, indumenti [vedasi art. 4, comma 2, lett. f), del presente capitolato], biancheria e quant'altro sia di proprietà personale, in possesso o in dotazione degli ospiti ogni qualvolta si renda necessario, nonché i tendaggi dei locali ove presenti.

3. La biancheria, gli effetti personali, gli abiti e gli indumenti di cui sopra devono essere identificabili e, pertanto, l'appaltatore è tenuto ad adottare opportuno metodo di identificazione.

4. Per gli oggetti lettereci e di quant'altro utilizzato nella struttura si dovrà provvedere alla normale sostituzione ed approvvigionamento in modo da garantire il costante ricambio che, di regola, dovrà avvenire secondo quanto di seguito riportato:

Capo di biancheria	Cambio medio settimanale per ogni ospite
Lenzuola	n. 1
Traverse	All'occorrenza
Federe	n. 1
Coprimaterasso	n. 1
Asciugamani	n. 3
Teli bagno	n. 1
Copriletto	n. 1
Tovaglioli	n. 7
Tovaglie	n. 2
Biancheria/abbigliamento	Giornalmente e all'occorrenza

5. All'attività di cui sopra l'appaltatore potrà provvedere, a proprie cure e spese, anche mediante servizio di lavaggio a nolo.

6. Il servizio di guardaroba comprende la cucitura, i rammendi, il riordino e quant'altro riguardante i capi di vestiario e la biancheria personale degli ospiti.

7. La biancheria personale degli ospiti nonché quella a corredo della struttura, che, a seguito di trattamento errato, incuria nell'uso dei macchinari o dei processi di lavaggio e/o stiratura, dovesse risultare rovinata o inservibile per l'uso cui era destinata, dovrà essere sostituita a cura e spese dell'appaltatore.

8. Nel processo di lavaggio dovranno impiegarsi prodotti biodegradabili con la concentrazione di tensioattivi prevista dalla vigente normativa. Inoltre, i medesimi prodotti dovranno essere antiallergici, non tossici o nocivi, al fine di evitare ogni possibile danno per le persone. E' fatto obbligo all'appaltatore di presentare e tenere aggiornate le schede tecniche dei prodotti impiegati.

ART. 8

SERVIZIO DI MENSA PER UTENTI ESTERNI – SERVIZIO DI CENTRALINO E PORTINERIA

1. Per i residenti nel Comune di Costanzana non ospiti della struttura che ne facciano richiesta e che risultino ammessi ad usufruirne ai sensi di quanto previsto dall'art. 11 del regolamento della struttura stessa (allegato "A"), l'appaltatore è tenuto ad erogare un servizio di mensa, presso la struttura o al domicilio del richiedente, avverso il riconoscimento da parte del Comune dei corrispettivi di cui al successivo art. 19, comma 1, lett. c) e d).

2. Il corrispettivo di cui al su menzionato art. 18, comma 1, lett. c), si applica anche agli eventuali familiari o conoscenti in visita agli ospiti, secondo quanto specificato nel precedente art. 5, comma 11. Il medesimo corrispettivo si applica pure ai pasti destinati ai fruitori esterni di cui al comma 1 con consumo non in struttura ma con veicolazione a domicilio per il tramite del servizio di assistenza domiciliare o similare.

3. L'appaltatore dovrà pure provvedere per l'organizzazione e cura del servizio di centralino e portineria, nel rispetto delle regole della struttura stabilite dal regolamento indicato nel precedente comma 1.

ART. 9

SERVIZIO DI MANUTENZIONE ORDINARIA

1. Per consentire l'assolvimento delle prestazioni contrattuali, il Comune mette a disposizione dell'appaltatore, in comodato precario e gratuito, le attrezzature fisse e mobili esistenti nella struttura, nello stato di fatto in cui si trovano e con obbligo di riconsegna al termine dell'appalto. Tutte le spese per l'uso e la manutenzione ordinaria di tali attrezzature, nonché per il loro eventuale ripristino, sono a carico dell'appaltatore.

2. E' altresì a carico dell'appaltatore la manutenzione e/o l'eventuale sostituzione di materiali afferenti alla normale gestione dei servizi erogati, quali piatti, posate, materiale di cancelleria, piccoli elettrodomestici, materiale minuto di cucina, materiale lettereccio, lampadine, ecc.

3. Nell'ambito dell'ordinaria attività di manutenzione rientrano pure:

- la manutenzione dei sanitari, delle rubinetterie e degli scarichi, con sostituzione dei componenti rotti o guasti;
- la sostituzione di neon, lampadine, prese;
- lo spurgo delle fosse biologiche e della rete fognaria interna;
- la sostituzione dei vetri;
- la manutenzione ordinaria delle carrozzine e dei girelli.

ART. 10 SMALTIMENTO RIFIUTI

1. E' a carico dell'appaltatore la gestione completa, comprensiva degli adempimenti amministrativi e dello smaltimento, inclusa la raccolta differenziata, di tutti i rifiuti: urbani, assimilabili agli urbani e dei rifiuti sanitari pericolosi, nonché la fornitura di tutti i materiali occorrenti per l'esecuzione di tale gestione quali sacchi di plastica, contenitori per i rifiuti taglienti, di medicazione, ecc.

ART. 11 MODALITÀ DI COORDINAMENTO/INTEGRAZIONE E SERVIZI INTEGRATI

1. I rapporti con l'appaltatore per il controllo ed il rispetto di quanto indicato nel presente capitolato, oltre che dai soggetti indicati nel precedente art. 3, comma 3, saranno tenuti dal Comitato di Coordinamento del Centro Anziani Comunale "Don G. Opezzo", previsto e disciplinato dal regolamento sul funzionamento del predetto Centro.

2. Obiettivo del suddetto Comitato sarà quello di svolgere un'attività costante di verifica e controllo dell'andamento gestionale della struttura, soprattutto con riferimento agli aspetti assistenziali e del servizio alberghiero.

3. Per le finalità di controllo in questione, sia il Comune che il citato Comitato possono disporre dei sopralluoghi presso la struttura e ciò anche durante la fruizione dei pasti da parte degli ospiti. In quest'ultimo frangente, i controllori possono, ai fini di verifica, richiedere di consumare il medesimo pasto offerto agli ospiti, senza alcun onere per il Comune.

ART. 12 GARANZIE PER GLI OSPITI

1. L'appaltatore è tenuto a garantire all'ospite:

- a) la possibilità dell'assistenza religiosa;
- b) l'accesso a strutture pubbliche e private del servizio sanitario nazionale o regionale; al riguardo si precisa che i trasferimenti in ambulanza per l'effettuazione di prestazioni

diagnostiche e specialistiche, qualora non erogabili direttamente nell'ambito della struttura, sono garantiti dall'ASL competente come stabilito nella D.G.R. n. 17-15226/2005 e s.m.i.; le altre spese per i trasporti da e per l'ospedale e/o strutture sanitarie o socio-sanitarie (esclusi quelli garantiti dall'ASL e dall'emergenza 118) sono a carico dell'appaltatore, intendendosi remunerate col corrispettivo di cui all'art. 19, comma 1, lett. a), del presente capitolato;

- c) la possibilità di avvalersi, sentito il Comune, dell'opera di parenti o volontari per le proprie esigenze; l'opera dei volontari non sostituisce gli obblighi né del Comune né dell'appaltatore stesso, non deve in alcun modo interferire con le normali attività di struttura e gli interventi devono rientrare nei piani individualizzati formulati per l'ospite;
- d) il diritto alla propria vita di relazione ed alla riservatezza della propria corrispondenza;
- e) il diritto a segnalare lamentele e inconvenienti che si verificano nel servizio;
- f) la possibilità, per gli ospiti autosufficienti, di uscire ed entrare nella struttura liberamente, previa segnalazione al responsabile di struttura.

ART. 13

OBBLIGHI, RESPONSABILITÀ ED ONERI A CARICO DELL'APPALTATORE

1. All'appaltatore fa interamente carico ogni responsabilità inerente alla gestione delle attività e dei servizi prestati in struttura ai sensi del presente capitolato, ivi compresa quella del buon funzionamento degli impianti e delle attrezzature utilizzati, la responsabilità per gli infortuni del personale addetto che dovrà essere opportunamente addestrato ed istruito.

2. L'appaltatore risponde direttamente dei danni alle persone o alle cose provocati nell'esecuzione del servizio, restando a suo completo ed esclusivo carico qualsiasi risarcimento, senza diritto di rivalsa o di compensi da parte del Comune, salvi gli interventi in favore dell'appaltatore stesso da parte di Società assicuratrici.

3. I danni arrecati colposamente dall'appaltatore alla struttura, agli impianti ed all'attrezzatura data in uso gli verranno contestati per iscritto. Qualora le giustificazioni non fossero accolte e l'appaltatore non avesse provveduto al ripristino nel termine prefissato, vi provvederà direttamente il Comune addebitando le relative spese all'appaltatore medesimo ed irrogando, altresì, una penale pari all'importo delle spese di ripristino, mediante detrazione delle relative somme dal corrispettivo mensile come indicato nell'art. 19, comma 6.

4. Oltre a quanto già indicato nel presente capitolato, sono a carico dell'appaltatore:

- l'approvvigionamento e stoccaggio di tutte le materie prime, nessuna esclusa, necessarie per la conduzione completa di tutti i servizi da rendersi in struttura;
- la rendicontazione mensile all'utente ed al Comune del costo sostenuto per la somministrazione dei farmaci non esenti – fascia "C" – e non forniti direttamente dal servizio sanitario regionale, allegando fotocopia della ricetta medica nominativa e relativi scontrini fiscali in originale; al riguardo si precisa che le tipologie di farmaci di fascia "C" ricompresi, ai sensi della D.G.R. n. 17-15226/2005 e s.m.i., nel Prontuario Terapeutico Aziendale (PTA) e destinati agli anziani non autosufficienti assistiti in regime residenziale, sono erogati direttamente dall'ASL competente e non sono soggetti a rimborso a carico dell'utente;
- la corretta applicazione dei protocolli riguardanti l'incontinenza con relativo approvvigionamento di pannoloni, nonché lo scrupoloso monitoraggio giornaliero dell'uso di detti pannoloni, al fine di richiedere l'adeguamento delle forniture alle reali esigenze dei singoli ospiti; al riguardo si precisa che i pannoloni rientrano tra i presidi forniti dal servizio sanitario regionale nella quantità giornaliera indicata dal medico curante;

- tutte le spese inerenti e conseguenti alla stipula del contratto (bolli, registro, diritti);
- le spese assicurative per i danni derivanti da responsabilità civile verso mobili e immobili del Comune nonché verso terzi o cose di terzi verificatesi nel corso dello svolgimento delle attività di cui al presente capitolato. A tale scopo entro 15 giorni dall'aggiudicazione dovrà essere presentata copia della polizza assicurativa con i massimali non inferiori ad € 6.000.000,00 (euro seimilioni/00) per lesioni a persone, € 1.500.000,00 (euro unmilione cinquecentomila/00) per lesioni a beni mobili e cose, € 3.000.000,00 (euro tremilioni/00) per lesioni a beni immobili. L'appaltatore dovrà altresì farsi carico di ogni eventuale danno eccedente il massimale assicurativo;
- le spese intese ad assicurare il rispetto della normativa in materia di igiene e sicurezza sul lavoro ed igiene degli alimenti, secondo quanto indicato nell'allegato "D" al presente capitolato;
- l'organizzazione e la gestione di tutto il personale necessario all'erogazione dei servizi, nel rispetto degli standards vigenti;
- l'organizzazione e gestione delle attività e dei servizi specificati nel presente capitolato.

ART. 14 OBBLIGHI, RESPONSABILITA' ED ONERI A CARICO DEL COMUNE

1. Sono a carico del Comune:
- la manutenzione straordinaria della struttura e la cura del verde esterno;
 - le spese per riscaldamento, telefoniche, energia elettrica, acqua calda e fredda;
 - le spese per l'arredamento dei locali;
 - le spese per la revisione periodica degli estintori e delle attrezzature antincendio, nonché per la manutenzione ascensori e montacarichi;
 - il controllo e la riparazione degli infissi in genere;
 - la determinazione annuale delle rette ed il loro adeguamento;
 - la riscossione delle rette;
 - il pagamento del corrispettivo all'appaltatore, secondo quanto indicato nel successivo art. 19;
 - la comunicazione all'appaltatore del nominativo del Responsabile del Servizio di Prevenzione e Protezione del Comune.

ART. 15 PERSONALE

1. L'appaltatore dovrà assicurare i servizi come esplicitati dal presente capitolato con proprio personale, regolarmente assunto ed avente i requisiti professionali e tecnici adeguati all'utilizzo, fermo restando, in via prioritaria, l'assorbimento del personale operante in struttura ove previsto da esplicita disposizione contrattuale. In relazione a tale personale l'appaltatore solleva il Comune da qualsiasi obbligo e responsabilità per retribuzioni, contributi assicurativi e previdenziali, assicurazioni e libretti sanitari e in genere da tutti gli obblighi risultanti dalle disposizioni legislative e regolamentari in materia di lavoro, di assicurazioni sociali, prevenzioni, infortuni, ecc., assumendo a proprio carico tutti gli oneri relativi, nonché le sanzioni previste dalle leggi e dai regolamenti vigenti in materia.

2. Il personale addetto ai servizi socio-assistenziali di cui al presente capitolato, dovrà risultare in possesso dei seguenti requisiti minimi:

- servizi tutelari: possesso della qualifica di assistente domiciliare e/o dei servizi tutelari (A.D.E.S.T./O.S.S./O.T.A.), rilasciato da ente pubblico o privato abilitato alla formazione professionale;
- servizi infermieristici: possesso del titolo abilitante all'attività di infermiere professionale, rilasciato da ente pubblico o privato abilitato alla formazione professionale e relativa iscrizione all'I.P.A.S.V.I.;
- fisioterapista: possesso del titolo abilitante all'attività di fisioterapista, rilasciato da ente pubblico o privato abilitato alla formazione professionale;
- certificato attestante l'idoneità psico-fisica allo svolgimento delle prestazioni richieste.

3. Fatto salvo quanto indicato nel precedente art. 4, comma 3, il numero degli operatori addetti all'assistenza deve essere parametrato agli standards previsti dalla normativa regionale di riferimento e, comunque, studiato in maniera tale da consentire di variare la quantità e la qualità della prestazione assistenziale da rivolgere agli ospiti al variare del numero e della tipologia degli ospiti stessi. I parametri minimi che l'appaltatore sarà tenuto ad osservare sono i seguenti, sviluppati sul numero giornaliero di ospiti potenzialmente ammissibili in struttura (vedi art. 1, comma 2, del presente capitolato):

- **ospiti non autosufficienti:**
 - o 92,00 (novantadue/00) minuti al giorno di assistenza alla persona, sviluppata su un

monte ore settimanale non inferiore a 257,60 (duecentocinquantesette/60) e svolta da un numero di operatori (A.D.E.S.T./O.S.S.) non inferiore ad 8 (otto);

- 17,30 (diciassette/30) minuti al giorno di assistenza infermieristica, sviluppata su un monte ore settimanale non inferiore a 49,00 (quarantanove/00) e svolta con n. 2 (due) infermieri professionali;
- 7,14 (sette/14) minuti al giorno di assistenza fisioterapica, sviluppata su un monte ore settimanale non inferiore a 20,00 (venti/00) e svolta da n. 1 (uno) fisioterapista;
- **ospiti autosufficienti:** 60,00 (sessanta/00) minuti al giorno di assistenza alla persona, sviluppata su un monte ore settimanale non inferiore a 98,00 (novantotto/00) e, comunque, nel rispetto del rapporto numerico di 3 (tre) assistenti (A.D.E.S.T./O.S.S.) ogni 10 (dieci) ospiti.

4. I turni del personale addetto all'assistenza devono essere tali da garantire i turni notturni e festivi ed essere articolati in tutte le ventiquattrore, con presenze maggiori nelle ore diurne, e per tutti i giorni della settimana e dell'anno, fermo restando che le unità di personale presenti nel turno notturno non devono essere inferiori a due. In ogni caso, il personale addetto al servizio di assistenza deve essere organizzato in maniera tale da realizzare la suddivisione dei turni lavorativi in base al nucleo o servizio in cui i vari operatori prestano la loro opera.

5. Il numero del personale ausiliario da adibire ai servizi diversi da quelli sopra indicati deve essere fornito in misura non inferiore a quanto sotto riportato:

a) servizio di ristorazione:

- n. 1 (uno) cuoco in possesso di uno dei seguenti requisiti:
 - diploma di scuola alberghiera;
 - aver frequentato un corso professionale per lo svolgimento dell'attività, istituito o riconosciuto dalla Regione Piemonte o da altra Regione o dalle Province autonome di Trento e Bolzano ed averne superato l'esame finale;
 - essere stato iscritto al registro esercenti il commercio (REC), per l'attività di somministrazione di alimenti e bevande, secondo quanto già previsto dalla L. 11.06.1971, n. 426 e dall'articolo 2 della L. 25.08.1991, n. 287 e non esserne stato cancellato per perdita dei requisiti soggettivi;
 - o l'aver esercitato in proprio, per almeno due anni nell'ultimo quinquennio, l'attività di somministrazione o l'aver prestato la propria opera, per almeno due anni nell'ultimo quinquennio, presso imprese o mense aziendali, pubbliche o private, esercenti l'attività di somministrazione e/o di ristorazione collettiva, in qualità di dipendente qualificato addetto alla somministrazione o, se trattasi di coniuge, parente o affine entro il terzo grado dell'imprenditore, in qualità di coadiutore familiare, comprovata dall'iscrizione all'Istituto nazionale previdenza sociale (INPS);
- n. 1 (uno) addetto alla cucina, in possesso di diploma di scuola media inferiore e di adeguata esperienza nella mansione;

b) servizio di pulizie, igienizzazione e sanificazione, lavanderia e guardaroba: n. 2 (due) addetti, in possesso di diploma di scuola media inferiore e di adeguata esperienza nella mansione;

c) servizio di animazione e terapia occupazionale: 10,00 (dieci/00) minuti al giorno di assistenza per ciascun utente, sviluppata su un monte ore settimanale non inferiore a 24,00 (ventiquattro/00) e svolta da n. 1 (uno) educatore, in possesso di specifico titolo professionale;

d) servizio di centralino e portineria: n. 1 addetto per almeno n. 3 (tre) ore al giorno, in possesso di diploma di scuola media inferiore e di adeguata esperienza nella mansione.

6. In caso di assenza del personale per malattia o motivi diversi l'appaltatore deve comunque garantire contestualmente la sua sostituzione affinché siano sempre rispettate le ore di assistenza derivanti dall'applicazione dei parametri previsti dalla normativa vigente. Al fine di consentire la verifica, in ogni momento, della presenza in struttura del personale necessario per l'espletamento dei servizi di cui al presente capitolato, è fatto obbligo all'appaltatore di attivarsi affinché il personale stesso provveda alla timbratura dell'apposito cartellino rileva presenze posizionato in struttura. I cartellini dovranno essere debitamente conservati e prodotti a semplice richiesta.

7. L'elenco nominativo del personale addetto e le relative generalità, titoli e qualifiche devono essere comunicate dall'appaltatore al Comune prima dell'inizio della gestione. Inoltre, l'organigramma del personale, unitamente all'orario di servizio degli operatori, a cura dello stesso appaltatore, deve essere esposto in struttura, in locali comuni ed accessibili al pubblico.

8. L'appaltatore si impegna a comunicare per iscritto al Comune ogni variazione di detto elenco, prima che la variazione abbia luogo, ed a tenere aggiornato l'organigramma e l'orario degli operatori da esporre al pubblico.

9. L'appaltatore dovrà applicare, nei riguardi di tutto il personale impiegato, e se cooperativa, anche nei confronti dei soci, tutte le leggi, i regolamenti e tutte le disposizioni del Contratto Nazionale di Lavoro, normative, salariali, previdenziali ed assicurative disciplinanti i rapporti di lavoro della categoria. I predetti obblighi vincoleranno l'appaltatore anche se non aderente o qualora receda dalle associazioni stipulanti. A tale scopo l'appaltatore dovrà fornire prova di avere regolarmente adempiuto agli indicati obblighi.

10. L'appaltatore, con oneri a proprio carico, dovrà garantire che tutto il personale indossi una divisa idonea, conforme, coordinata e completa, che dovrà essere sempre pulita ed ordinata. Il medesimo personale, inoltre, dovrà osservare diligentemente tutte le norme interne e le disposizioni generali e disciplinari proprie del regolamento sul funzionamento della struttura. In particolare detto personale sarà tenuto:

- ad essere sempre presente nelle rispettive zone di lavoro, negli orari stabiliti; al termine del servizio gli addetti dovranno lasciare immediatamente i locali della struttura;
- a mantenere il segreto d'ufficio su fatti e circostanze concernenti l'organizzazione, l'andamento della struttura e la situazione socio-sanitaria degli ospiti, dei quali abbiano avuto notizia durante l'espletamento del servizio;
- mantenere un comportamento decoroso ed irreprensibile;
- astenersi dal dare informazioni ai parenti, ma rimandare al Responsabile di struttura di cui al successivo art. 16;
- evitare sprechi inutili di materiale o di energia elettrica, gas metano, acqua potabile.

11. E' a carico dell'appaltatore la fornitura dei mezzi di tutela della salute ed incolumità personali (guanti, calzature antiscivolo ed antirumore, ecc.) rispondenti alle vigenti disposizioni di legge.

12. L'appaltatore dovrà comunicare, al momento della stipula del contratto, il nominativo del Responsabile del Servizio Prevenzione e Protezione di cui al D.lgs 09.04.2008, n. 81 e s.m.i..

13. L'appaltatore è responsabile della sicurezza e dell'incolumità del proprio personale, nonché dei danni procurati a terzi in dipendenza del servizio prestato, esonerando il Comune da ogni responsabilità conseguente.

14. L'appaltatore è tenuto a segnalare immediatamente al Comune tutte le situazioni che possano ingenerare pericolo per l'incolumità di terzi.

15. L'appaltatore è tenuto ad applicare il vigente C.C.N.L. di riferimento e ad osservare le leggi vigenti ed ogni altra normativa in materia di assicurazioni sociali, di igiene, medicina del lavoro e prevenzione degli infortuni e a dare comunicazione dei contributi versati in ossequio a quanto previsto dalle vigenti disposizioni in materia di appalti pubblici.

16. Eventuali inadempienze a tali obbligazioni, accertate direttamente dal Comune oppure dagli Organismi statali o dagli Istituti od Enti Assicurativi, Infortunistici, Assistenziali e Previdenziali, possono costituire motivo di risoluzione del contratto d'appalto per inadempimento dell'appaltatore.

ART. 16 RESPONSABILE DELLA STRUTTURA

1. Al fine di consentire la migliore azione di coordinamento e di controllo di cui al precedente art. 11, l'appaltatore, tra il proprio personale dipendente, è tenuto a designare un Responsabile di struttura con la funzione di:

- a) coordinare l'attività di elaborazione, gestione e monitoraggio dei Piani assistenziali (P.A.I.), nonché il collegamento con l'Unità di Valutazione Geriatria (U.V.G.), al fine di garantire la costante coerenza fra il progetto individuale ed il relativo P.A.I. esecutivo;
- b) verificare il raggiungimento degli obiettivi e la vigilanza sugli aspetti qualitativi dei servizi forniti agli ospiti;
- c) gestire il personale in ordine all'applicazione dei contratti di lavoro ed alla copertura dei posti necessari in base agli standards assistenziali previsti;
- d) coordinare le attività dei diversi operatori, verificando il corretto svolgimento dei turni e dei piani di lavoro e garantendo lo svolgimento continuo del servizio tramite sostituzioni sia programmate (ferie, riposi, congedi, ecc.) che improvvise (malattie, infortuni, motivi familiari, ecc.);
- e) curare i rapporti con il servizio sociale e sanitario territoriale e con i referenti del Comune; in particolare:
 - si occuperà dell'elaborazione dei dati afferenti al servizio trasmettendoli ai soggetti su indicati, periodicamente o all'occorrenza, mediante la relativa modulistica;
 - comunicherà tempestivamente eventuali sostituzioni sia programmabili che improvvise;
 - assicurerà le condizioni utili all'esercizio del controllo della qualità del servizio da parte del Comune;
- f) curare i rapporti con le famiglie degli utenti, con gruppi di volontariato ed altre organizzazioni;
- g) assicurare la costante verifica della qualità del servizio e la coerenza delle attività svolte con gli obiettivi e la metodologia di lavoro di cui al presente capitolato.

3. Tale figura, per tutta la durata dell'appalto, dovrà presenziare in struttura per almeno 38,00 (trentotto/00) ore la settimana, per almeno 50,00 (cinquanta/00) settimane e per un monte ore complessivo annuo non inferiore a 1.900,00 (millenovecento/00).

4. Il Responsabile di struttura, a cura e spese dell'appaltatore, deve essere dotato di apparecchio cellulare al fine di garantire la propria reperibilità anche nelle ore in cui non è presente in struttura.

5. Nel caso di assenze, anche impreviste, del Responsabile, l'appaltatore dovrà comunque garantire l'esercizio della relativa funzione, individuando persona idonea alla sostituzione, previa comunicazione scritta al Comune.

6. Il Responsabile di cui sopra dovrà possedere i seguenti requisiti minimi e non potrà coincidere con il personale del servizio infermieristico:

- diploma di scuola media superiore, con almeno 3 anni di esperienza nell'esercizio di funzioni direttive in strutture pubbliche o private oppure diploma di laurea;
- congrua esperienza nel coordinamento organizzativo e gestionale di servizi, strutture o nuclei residenziali.

7. In ogni caso il Responsabile di struttura dovrà frequentare apposito corso di formazione o di aggiornamento sulla base degli standards formativi definiti dalla Regione Piemonte.

8. La designazione del Responsabile in questione è effettuata previo assenso del Comune sul nominativo indicato dall'appaltatore. Il Comune può richiedere in qualsiasi momento di vigenza del contratto la sostituzione del Responsabile qualora risulti insoddisfacente l'esercizio delle sue funzioni.

ART. 17

RAPPORTI CON IL PERSONALE

1. Gli operatori impiegati nell'assolvimento dei compiti derivanti dall'attività gestionale del servizio oggetto del presente capitolato, avranno rapporti di lavoro solamente con l'appaltatore.

2. L'appaltatore deve portare a conoscenza del proprio personale o soci che il Comune è totalmente estraneo al rapporto di lavoro intercorrente tra il detto personale e l'appaltatore stesso e che non potranno essere avanzate, in qualsiasi sede, pretese, azioni o ragioni di qualsiasi natura nei confronti del Comune.

ART. 18

VOLONTARIATO ED ASSISTENZA PRIVATA

1. Sono favorite tutte le forme di volontariato a favore degli ospiti, consistenti sia in aiuto alle funzioni ed alla vita degli ospiti stessi, sia in attività relazionali e di occupazione del tempo libero.

2. Le associazioni di volontariato hanno libero accesso alla struttura con l'obbligo di concordare preventivamente con il Responsabile di cui al precedente art. 16 modalità ed orari di svolgimento della loro attività.

CAPO III - RAPPORTI ECONOMICI

ART. 19

CORRISPETTIVO DELL'APPALTO - MODALITA' DI PAGAMENTO

1. Il Comune, per il servizio di gestione della struttura secondo quanto indicato nel presente capitolato, riconoscerà all'appaltatore un corrispettivo mensile d'appalto dato dalla sommatoria delle seguenti voci:

- a) importo giornaliero per ciascun ospite non autosufficiente che andrà a stabilirsi in sede di gara sulla base di un prezzo a base di gara fissato in € **62,00** (euro sessantadue/00), oltre I.V.A. nella misura di legge, moltiplicato per il numero giornaliero di ospiti non autosufficienti presenti in struttura; il risultato così ottenuto andrà poi moltiplicato per il numero di giorni di calendario avuti dal mese; si precisa:
 - che l'indicato prezzo a base di gara deriva dall'ultimo progetto di progressione presentato dal Comune e validato dall'A.S.L. di Vercelli, ai sensi delle Delibere di Giunta Regionale n. 17-15226 del 30.03.2005 e n. 39-9365 del 01.08.2008, al netto dei fattori di costo remuneranti servizi ed attività la cui gestione ed il cui esborso economico fanno direttamente capo al citato Comune; la tariffa massima attualmente validata è pari ad € 73,00 (euro settantatre/00) al giorno/utente, I.V.A. inclusa, e la stessa, all'attualità, sulla base di quanto previsto dalla disciplina regionale di riferimento, non è suscettibile di ulteriore aumento;
 - che, pertanto, il prezzo che andrà a stabilirsi in sede di gara rimarrà fisso ed invariato per tutta la durata dell'appalto, a meno che la disciplina regionale di riferimento non consenta ulteriori progressivi adeguamenti nei casi e secondo le modalità dalla stessa normati;

- b) importo giornaliero per ciascun ospite autosufficiente che andrà a stabilirsi in sede di gara sulla base di un prezzo a base di gara fissato in € **24,50** (euro ventiquattro/50), oltre I.V.A. nella misura di legge, moltiplicato per il numero giornaliero di ospiti autosufficienti presenti in struttura; il risultato così ottenuto andrà poi moltiplicato per il numero di giorni di calendario avuti dal mese;
- c) importo per ciascun pasto destinato ad utenti esterni - con trasporto a domicilio e confezionamento per il recapito fuori struttura - che andrà a stabilirsi in sede di gara sulla base di un prezzo a base di gara fissato in € **5,80** (euro cinque/80), oltre I.V.A. nella misura di legge, moltiplicato per il numero di pasti erogati mensilmente;
- d) importo per ciascun pasto destinato ad utenti esterni - con consumo in struttura - che andrà a stabilirsi in sede di gara sulla base di un prezzo a base di gara fissato in € **4,80** (euro quattro/80), oltre I.V.A. nella misura di legge, moltiplicato per il numero di pasti erogati mensilmente;
- e) importo orario per l'assistenza aggiuntiva di cui all'art. 4, comma 3, del presente capitolato che andrà a stabilirsi in sede di gara sulla base di un prezzo a base d'asta fissato in € **18,00** (euro diciotto/00), oltre I.V.A. nella misura di legge, moltiplicato per il numero di ore effettivamente prestate su base mensile.

2. Il corrispettivo mensile d'appalto di cui sopra sarà pagato posticipatamente, previa presentazione di regolare fattura, corredata da apposito rendiconto mensile delle presenze, dei pasti esterni erogati e delle eventuali ore di assistenza aggiuntive prestate ai sensi del comma 1, lett. e), nonché dalla certificazione di regolarità contributiva (DURC). In assenza di contestazioni, il relativo mandato di pagamento sarà emesso entro 30 giorni dalla data di acquisizione al protocollo dell'Ente dell'indicata fattura. Eventuali variazioni non conteggiate del numero degli ospiti, dei pasti e delle ore di assistenza, saranno conguagliate nella fattura del mese successivo.

3. Si precisa che, nel caso di ammissione e/o dimissione e/o decesso occorsi nel corso del mese di riferimento, il corrispettivo di cui al precedente comma 1, lett. a) e b), sarà rapportato ai soli giorni di effettiva presenza avuti dall'ospite.

4. Si precisa, inoltre, che, in tutti i casi di assenza temporanea di un ospite già inserito in struttura per periodi superiori a 15 giorni, l'importo giornaliero di cui al precedente comma 1, lett. a) o b) sul quale calcolare l'onere riferito all'ospite assente, andrà decurtato di una percentuale fissa ed invariabile del 35% (trentacinque percento). Per assenze fino a 15 giorni non sarà operata alcuna decurtazione.

5. Con il pagamento del corrispettivo di cui al presente articolo, l'appaltatore s'intende compensato da qualsiasi suo avere o pretendere nei confronti del Comune per l'espletamento del servizio oggetto del presente capitolato o di qualsiasi altra attività - connessa o conseguente al servizio medesimo - che l'appaltatore stesso è tenuto ad effettuare in dipendenza delle prescrizioni contenute nel medesimo capitolato, senza alcun diritto a nuovi o maggiori compensi, come del resto ribadito nel successivo art. 21, comma 3.

6. Dal pagamento del corrispettivo mensile sarà detratto l'importo delle eventuali penalità applicate per inadempienza a carico dell'appaltatore e quant'altro dallo stesso dovuto al Comune in dipendenza dell'appalto.

ART. 20

VALORE GLOBALE PRESUNTO DELL'APPALTO

1. Il valore globale presunto dell'appalto è determinato dai seguenti fattori:
 - a) numero giornaliero degli ospiti non autosufficienti potenzialmente presenti in struttura: 24,00 (ventiquattro/00);

- b) numero giornaliero degli ospiti autosufficienti potenzialmente presenti in struttura: 14,00 (quattordici/00);
- c) numero presunto di pasti annui utenti esterni con consumo in struttura: 2.500,00 (duemilacinquecento/00);
- d) numero presunto di pasti annui utenti esterni con trasporto e recapito fuori struttura: 1.000,00 (mille/00);
- e) numero presunto delle ore annue di assistenza aggiuntiva di cui all'art. 4, comma 3: 1.825,00 (milleottocentoventicinque/00);
- f) durata complessiva dell'appalto: anni 3 (tre), pari a giorni 1.095,00 (millenovantacinque,00) x 2 (due) (vedasi art. 2, comma 2, del presente capitolato).

2. Sulla base dei suddetti fattori e dei prezzi a base di gara indicati nel precedente art. 19, comma 1, lettere a), b), c), d) ed e), il valore globale presunto dell'appalto per il triennio di normale durata ammonta a complessivi € 2.156.895,00 (euro duemilionicentocinquantaseimilaottocentonovantacinque/00), oltre I.V.A. nella misura di legge, che potrebbe raddoppiare in € 4.313.790,00 (euro quattromilionitrecentotredicimilasettecentonovanta/00), oltre I.V.A. nella misura di legge, nel caso in cui il Comune dovesse attivare la facoltà di rinnovo di cui all'art. 2, comma 2, del presente capitolato.

3. I valori indicati nel comma 2 sono del tutto indicativi ed in alcun modo vincolanti per il Comune se non per i prezzi a base di gara avuti come riferimento per lo sviluppo dei relativi calcoli, essendo il valore stesso ancorato al numero giornaliero di ospiti potenzialmente ammissibili in struttura (vedi art. 1, comma 2, del presente capitolato), nonché ad un numero di pasti e ad un numero di ore di assistenza aggiuntiva che, in ipotesi, possono entrambi risultare anche pari a zero su base annua oppure superiori alle quantità presuntivamente indicate.

ART. 21 REVISIONE PREZZI

1. Il corrispettivo di cui al precedente art. 19, comma 1, lett. a), rimarrà fisso ed invariato per tutta la durata dell'appalto come da indicazioni ivi contenute che fanno, comunque, salva eventuale disciplina regionale che consenta ulteriori progressivi adeguamenti nei casi e secondo le modalità dalla stessa normati.

2. Il corrispettivo di cui al medesimo art. 19, comma 1, lett. da b) ad e), rimarrà fisso ed invariato sino al 31 dicembre 2011. Per il periodo successivo, a richiesta scritta dell'appaltatore da presentarsi al Comune - a pena di decadenza dal relativo beneficio - entro il termine del 31 gennaio di ciascun anno, potrà concordarsi tra le parti, con applicazione dal 1° gennaio dell'anno di riferimento, un aggiornamento del corrispettivo di che trattasi, in misura pari alla variazione - accertata dall'ISTAT - dell'indice medio generale nazionale dei prezzi al consumo per le famiglie di operai ed impiegati per l'intera collettività, al netto del consumo dei tabacchi, verificatasi nell'anno solare precedente.

3. Fuori dai casi indicati al comma 1 e 2, il corrispettivo di cui all'art. 19, comma 1, lettere da a) ad e), che andrà a stabilirsi in sede di gara non potrà essere oggetto di alcun tipo di aumento.

CAPO IV - VARIE

ART. 22 VIGILANZA E CONTROLLO DEL SERVIZIO

1. Competono al Comune la vigilanza ed il controllo delle attività, in particolare la verifica della congruità e della puntualità delle prestazioni rispetto agli obiettivi dei servizi e della normativa vigente.

2. Circa lo svolgimento dell'azione di controllo si rinvia a quanto previsto dai precedenti artt. 11 e 16.

ART. 23 RISOLUZIONE DEL CONTRATTO D'APPALTO

1. Il Comune si riserva la facoltà di risolvere "*ipso jure*" il contratto di appalto, in qualunque tempo, senza alcun genere di indennità e compenso per l'appaltatore, qualora le disposizioni prese e/o le modalità e/o i mezzi applicati d'appaltatore stesso per l'espletamento della prestazione oggetto del presente capitolato non dovessero dare sicuro affidamento ovvero qualora la medesima prestazione non dovesse essere svolta nel rispetto dei patti e delle condizioni previste dal presente capitolato o si dovessero verificare gravi irregolarità o negligenze nella gestione dell'appalto. In tal caso all'appaltatore sarà accreditato il semplice importo del servizio regolarmente effettuato, con deduzione della cauzione definitiva prestata, quale penale; tutto ciò con opportuna salvezza di ogni ragione ed eccezione per rivalsa di danni in conseguenza dell'inadempimento.

2. Si procederà, senz'altro, per la risoluzione del contratto ricorrendo anche uno soltanto dei seguenti casi:

- a) qualora i servizi di assistenza alla persona non fossero garantiti dall'appaltatore ai sensi di quanto previsto dal precedente art. 4;
- b) qualora l'appaltatore addivenisse al subappalto, anche parziale, dei servizi previsti dal presente capitolato;
- c) in caso di fallimento dell'appaltatore;
- d) in caso di applicazione, per la terza volta, di penalità ai sensi del successivo art. 24.

3. La volontà del Comune di risolvere "*ipso jure*" il contratto d'appalto sarà notificata all'appaltatore mediante lettera raccomandata a ricevuta di ritorno. L'appaltatore sarà, comunque, tenuto a garantire il servizio fino al giorno indicato nella predetta lettera.

4. In caso di fallimento o di risoluzione del contratto per inadempimento dell'appaltatore, il Comune interpellerà, progressivamente, i soggetti che hanno partecipato all'originaria procedura di gara, risultanti dalla relativa graduatoria, al fine di stipulare un nuovo contratto d'appalto per il periodo residuo. Si procederà all'interpello a partire dal soggetto che ha formulato la prima migliore offerta, fino al quinto migliore offerente, escluso l'originario aggiudicatario. L'affidamento avverrà alle medesime condizioni già proposte dall'originario aggiudicatario in sede d'offerta.

ART. 24 PENALITA'

1. L'appaltatore, nell'esecuzione della relativa prestazione, ha l'obbligo di seguire le disposizioni del presente capitolato nonché quelle di legge e di regolamento vigenti in materia.

2. Fatto salvo quanto previsto dal precedente art. 13, comma 3, ove non attenda agli obblighi imposti per legge o regolamento, ovvero violi le disposizioni del presente capitolato, l'appaltatore è tenuto al pagamento di una penalità variante, secondo la gravità dell'infrazione, da un minimo di € 250,00 (euro duecentocinquanta/00) ad un massimo di € 2.500,00 (euro duemilacinquecento/00).

3. In caso di recidiva per la medesima infrazione la penalità è raddoppiata.

4. L'unica formalità preliminare per l'applicazione delle penalità sopraindicate è la contestazione degli addebiti.

5. Alla contestazione dell'inadempienza l'appaltatore ha facoltà di presentare le proprie controdeduzioni entro e non oltre 10 (dieci) giorni dalla data di ricevimento della lettera di addebito.

6. Il Comune procede al recupero della penalità irrogata mediante ritenuta sul primo compenso mensile utile da pagare all'appaltatore.

7. In tutti i casi di applicazione di penalità è fatta salva la risoluzione del contratto ai sensi del precedente art. 23.

ART. 25 DEPOSITI CAUZIONALI

1. La cauzione provvisoria da richiedere per la partecipazione alla gara deve essere fissata in misura pari al 2% (due percento) dell'importo globale presunto dell'appalto per il triennio di normale durata indicato nell'art. 20, comma 2. Essa potrà essere costituita, alternativamente, mediante:

- a) assegno circolare non trasferibile intestato al Comune;
- b) versamento in contanti o in titoli del debito pubblico garantiti dallo Stato al corso del giorno del deposito, presso una sezione di tesoreria provinciale o presso le aziende autorizzate, a titolo di pegno a favore del Comune;
- c) polizza fideiussoria o fideiussione bancaria; in tal caso, il relativo titolo, rilasciato dai soggetti appositamente abilitati dalla legge, dovrà:
 - avere validità per almeno 180,00 (centottanta/00) giorni dalla data di scadenza del termine previsto per la presentazione dell'offerta;
 - prevedere espressamente la rinuncia al beneficio della preventiva escussione del debitore principale, la rinuncia all'eccezione di cui all'articolo 1957, comma 2, del codice civile, la sua operatività entro quindici giorni a semplice richiesta scritta del Comune e contenere l'impegno a rilasciare la garanzia definitiva qualora l'offerente risultasse aggiudicatario;

2. I depositi cauzionali provvisori coprono la mancata sottoscrizione del contratto per fatto dell'aggiudicatario e saranno svincolati automaticamente al momento della sottoscrizione del contratto medesimo. Ai non aggiudicatari la cauzione è restituita entro 30 (trenta) giorni dall'aggiudicazione.

3. A garanzia dell'esatto adempimento degli obblighi derivanti dal presente capitolato, dell'eventuale risarcimento danni, nonché del rimborso delle somme che il Comune dovesse eventualmente sostenere durante la gestione per fatto dell'appaltatore causante inadempimento o cattiva esecuzione del servizio, l'appaltatore sarà tenuto a costituire apposita cauzione definitiva pari al 10% (dieci per cento) del valore contrattuale presunto per il triennio di normale durata dell'appalto. Tale costituzione potrà avvenire secondo quanto indicato al comma 1.

4. La durata della cauzione definitiva deve essere rapportata a quella normale contrattuale di

anni 3 (tre), maggiorata di mesi 6 (sei). Decorso il predetto termine ed in assenza di contestazioni, la cauzione stessa, entro i successivi 30 (trenta) giorni, sarà svincolata dal Comune.

5. L'appaltatore è tenuto a reintegrare la cauzione definitiva tutte le volte in cui il Comune riterrà di avvalersene, in tutto o in parte, durante il corso dell'appalto. In caso di inadempienza, la cauzione potrà essere reintegrata d'ufficio ed a carico dell'appaltatore, mediante trattenuta sul corrispettivo mensile ad egli dovuto ai sensi del precedente art. 19.

6. La cauzione resterà vincolata sino al completo soddisfacimento degli obblighi contrattuali anche dopo la scadenza del contratto e, comunque, fino a che non sia stata definita ogni eventuale eccezione e/o controversia.

ART. 26 SUBAPPALTO

1. E' vietato all'appaltatore qualunque cessione o subappalto totale o parziale delle prestazioni contrattuali, pena la perdita della cauzione definitiva e la possibilità per il Comune di risolvere il contratto e di pretendere il risarcimento dei danni conseguentemente subiti ed il rimborso di eventuali spese sostenute. L'eventualità del ricorso all'attività di lavaggio a nolo di cui all'art. 7, comma 5, non deve intendersi come subappalto, bensì come autonomo ricorso a prestazione esterna che l'appaltatore è autorizzato a fare sin dall'origine.

ART. 27 TRATTAMENTO DEI DATI PERSONALI

1. I dati forniti dai concorrenti in occasione della partecipazione alla gara di cui al presente capitolato saranno raccolti dal Comune per le finalità di gestione della gara stessa e, per quanto riguarda l'aggiudicatario, saranno trattenuti anche successivamente all'eventuale instaurazione del rapporto contrattuale per le finalità del rapporto medesimo. Il conferimento dei dati richiesti è obbligatorio pena l'esclusione dalla gara.

ART. 28 RISOLUZIONE DELLE CONTROVERSIE

1. Per le controversie che dovessero sorgere tra il Comune e l'appaltatore, così durante l'appalto come al suo termine, è escluso qualsiasi tipo di deferimento ad arbitri. Pertanto, la definizione di tali controversie sarà devoluta al giudice amministrativo o al giudice ordinario a seconda della natura delle controversie stesse e della ripartizione giurisdizionale stabilita dalla legge.

ART. 29 NORME PER LA PROCEDURA DI GARA

1. L'appalto, sulla base delle esplicite indicazioni che saranno contenute nel relativo bando di gara, sarà affidato con gara ad evidenza pubblica, con offerte segrete e con aggiudicazione al soggetto che avrà conseguito, in relazione all'offerta formulata, il punteggio più elevato in applicazione dei seguenti criteri:

- a) alla migliore offerta in termini di prezzo riferita all'importo giornaliero di cui all'art. 19, comma 1, lett. a): **punti 60,00** (sessanta/00), tenuto conto che saranno eliminate dalla gara:
 - le offerte in aumento rispetto al prezzo a base di gara di € 62,00 (euro sessantadue/00);

- le offerte che oltrepasseranno il limite di ribasso prestabilito e indicato in una scheda segreta dell'Amministrazione.

Per l'attribuzione dei punteggi alle restanti offerte sarà applicata la seguente formula:
 Punteggio da attribuire = Punteggio massimo x Valore offerta più bassa : Valore offerta considerata; con arrotondamento alla seconda cifra decimale tenendo conto del valore della terza cifra, nel senso che se la terza cifra decimale è minore di 5 (cinque), si arrotonda per difetto, se è maggiore o uguale a 5 (cinque), si arrotonda per eccesso;

- b) alla migliore offerta in termini di prezzo riferita all'importo giornaliero di cui all'art. 19, comma 1, lett. b): **punti 40,00** (quaranta/00), tenuto conto che saranno eliminate dalla gara:
- le offerte in aumento rispetto al prezzo a base di gara di € 24,50 (euro ventiquattro/50);
 - le offerte che oltrepasseranno il limite di ribasso prestabilito e indicato in una scheda segreta dell'Amministrazione.

Per l'attribuzione dei punteggi alle restanti offerte sarà applicata la seguente formula:
 Punteggio da attribuire = Punteggio massimo x Valore offerta più bassa : Valore offerta considerata; con arrotondamento alla seconda cifra decimale tenendo conto del valore della terza cifra, nel senso che se la terza cifra decimale è minore di 5 (cinque), si arrotonda per difetto, se è maggiore o uguale a 5 (cinque), si arrotonda per eccesso;

- c) alla migliore offerta in termini di prezzo riferita a ciascun pasto destinato ad utenti esterni, con trasporto a domicilio e confezionamento per il recapito fuori struttura di cui all'art. 19, comma 1, lett. c): **punti 15,00** (quindici/00), tenuto conto che saranno eliminate dalla gara:
- le offerte in aumento rispetto al prezzo a base di gara di € 5,80 (euro cinque/80);
 - le offerte che oltrepasseranno il limite di ribasso prestabilito e indicato in una scheda segreta dell'Amministrazione.

Per l'attribuzione dei punteggi alle restanti offerte sarà applicata la seguente formula:
 Punteggio da attribuire = Punteggio massimo x Valore offerta più bassa : Valore offerta considerata; con arrotondamento alla seconda cifra decimale tenendo conto del valore della terza cifra, nel senso che se la terza cifra decimale è minore di 5 (cinque), si arrotonda per difetto, se è maggiore o uguale a 5 (cinque), si arrotonda per eccesso;

- d) alla migliore offerta in termini di prezzo riferita a ciascun pasto destinato ad utenti esterni, con consumo in struttura di cui all'art. 19, comma 1, lett. d): **punti 10,00** (dieci/00), tenuto conto che saranno eliminate dalla gara:
- le offerte in aumento rispetto al prezzo a base di gara di € 4,80 (euro quattro/80);
 - le offerte che oltrepasseranno il limite di ribasso prestabilito e indicato in una scheda segreta dell'Amministrazione.

Per l'attribuzione dei punteggi alle restanti offerte sarà applicata la seguente formula:
 Punteggio da attribuire = Punteggio massimo x Valore offerta più bassa : Valore offerta considerata; con arrotondamento alla seconda cifra decimale tenendo conto del valore della terza cifra, nel senso che se la terza cifra decimale è minore di 5 (cinque), si arrotonda per difetto, se è maggiore o uguale a 5 (cinque), si arrotonda per eccesso;

- e) alla migliore offerta in termini di prezzo riferita all'importo orario per assistenza aggiuntiva di cui all'art. 19, comma 1, lett. e): **punti 25,00** (venticinque/00), tenuto conto che saranno eliminate dalla gara:
- le offerte in aumento rispetto al prezzo a base di gara di € 18,00 (euro diciotto/00);
 - le offerte che oltrepasseranno il limite di ribasso prestabilito e indicato in una scheda segreta dell'Amministrazione.

Per l'attribuzione dei punteggi alle restanti offerte sarà applicata la seguente formula:
 Punteggio da attribuire = Punteggio massimo x Valore offerta più bassa : Valore offerta considerata; con arrotondamento alla seconda cifra decimale tenendo conto del valore della

terza cifra, nel senso che se la terza cifra decimale è minore di 5 (cinque), si arrotonda per difetto, se è maggiore o uguale a 5 (cinque), si arrotonda per eccesso.

2. La scheda segreta di cui al comma 1, lett. da a) ad e), resterà chiusa e sigillata sin dopo aperte e lette le offerte dei vari concorrenti. Solo dopo la lettura di tutte le offerte, il Presidente di gara prenderà cognizione del limite di ribasso stabilito nella scheda segreta per il prosieguo delle operazioni, rendendolo palese. La gara sarà dichiarata deserta qualora, anche in una sola delle fattispecie di cui al comma 1, lett. da a) ad e), nessuna delle offerte presentate dovesse risultare valida ai sensi di quanto previsto dal successivo comma 5.

3. Possono partecipare alla gara ad evidenza pubblica di cui al comma 1 i soggetti, singoli o raggruppati, iscritti nel Registro Imprese della competente Camera di Commercio (o analogo registro professionale per le Imprese straniere) per attività consona al tenore dei servizi da rendersi ai sensi del presente capitolato, che siano in possesso della capacità di contrarre con la Pubblica Amministrazione e di un'organizzazione d'impresa tale da garantire l'esecuzione e la regolarità delle prestazioni e dei servizi previsti dal medesimo capitolato.

4. Fatto salvo quanto indicato nel comma 3, ai fini della partecipazione alla gara i soggetti, singoli o raggruppati, devono possedere i seguenti requisiti:

- a) aver gestito, senza contestazioni e/o inadempienze, una struttura per anziani, pubblica o privata, in proprietà ovvero in convenzione, appalto, concessione o altra forma contrattuale, per una durata non inferiore a 3 (tre) anni nell'ultimo quinquennio antecedente la data di pubblicazione del bando di gara, prestando servizi analoghi a quelli indicati nell'art. 3, comma 1, lett. a), b), c) e d), del presente capitolato;
- b) avere un fatturato globale d'impresa relativo agli ultimi 3 (tre) anni (somma del fatturato degli anni 2007/2008/2009) non inferiore ad 1/3 (un terzo) del valore globale presunto dell'appalto per il triennio di normale durata di cui all'art. 20, comma 2, e, quindi, pari ad € 718.965,00 (euro settecentodiciottomilanovecentosessantacinque/00), IVA esclusa.

5. Si procederà all'aggiudicazione anche in presenza di un'unica offerta, purchè valida. Non sarà ritenuta valida l'offerta, con conseguente esclusione dalla gara, che, anche in una sola delle componenti di cui al comma 1, lett. da a) ad e), dovesse recare un prezzo superiore rispetto al prezzo indicato a base di gara ovvero un prezzo oltrepasante il limite di ribasso ivi codificato. Nel caso di parità di punteggio si procederà mediante sorteggio.

6. Gli offerenti hanno facoltà di svincolarsi dalla propria offerta trascorsi 180 (centottanta) giorni dalla data di scadenza fissata per la ricezione delle offerte.

ART. 30

ADEMPIMENTI PER LA STIPULAZIONE DEL CONTRATTO D'APPALTO

1. Il contratto d'appalto sarà stipulato entro 60 (sessanta) giorni dall'aggiudicazione definitiva, salvo il maggior termine occorrente per l'acquisizione della prescritta documentazione.

2. L'esecuzione del servizio potrà eventualmente iniziarsi anche in pendenza della stipulazione del suddetto contratto.

3. La stipulazione del contratto è subordinata all'accertamento che l'aggiudicatario non si trovi in nessuna delle condizioni ostative tra quelle previste dalla normativa in materia di lotta alla delinquenza mafiosa.

ART. 31

ADEMPIMENTI A CARICO DELL'AGGIUDICATARIO

1. L'aggiudicatario dovrà:

- a) costituire le garanzie e le coperture assicurative secondo quanto previsto dal presente capitolato ed in particolare provvedere alla costituzione della cauzione definitiva pari al 10% (dieci per cento) del valore contrattuale presunto per il triennio di normale durata dell'appalto, con le modalità previste dall'art. 25;
- b) firmare il contratto nel giorno e nell'ora che verranno indicati con comunicazione scritta, con avvertenza che, in caso contrario, il Comune potrà procedere alla risoluzione del contratto comunque formatosi con l'aggiudicazione ed all'affidamento al concorrente che segue nella graduatoria.

2. Il mancato adempimento a quanto sopra richiesto o indicato nell'art. 30 comporterà la decadenza dall'aggiudicazione che, fino a tale momento, deve intendersi sottoposta a condizione risolutiva espressa.

3. Il Comune si riserva, in caso di aggiudicazione, di verificare i requisiti dichiarati in sede di gara mediante l'acquisizione d'ufficio dei certificati attestanti il possesso di stati, fatti e qualità dei soggetti dichiaranti. Pertanto, si rappresenta che eventuali verifiche da cui risulti che l'impresa concorrente non è in possesso dei requisiti richiesti per la partecipazione alla gara, comporteranno la decadenza dall'aggiudicazione che, fino a tale momento, deve intendersi sottoposta a condizione risolutiva espressa.

4. Nel caso di decadenza dall'aggiudicazione per mancata costituzione delle garanzie e delle coperture assicurative richieste o per altra causa, l'appalto sarà aggiudicato al concorrente che segue in graduatoria.

ART. 32

RINVIO ALLE DISPOSIZIONI DI LEGGE

1. Per quanto non previsto e specificato dal presente capitolato, si rinvia alle disposizioni in vigore previste dalla normativa nazionale e/o regionale di riferimento.

2. Si terrà comunque conto delle nuove o diverse norme che dovessero eventualmente entrare in vigore nel corso dell'appalto.