

CAPITOLATO SPECIALE D'ONERI

OGGETTO	Affidamento della gestione in concessione della Residenza Protetta "Mosè Denegri"
STAZIONE APPALTANTE	<i>Città Metropolitana di Genova</i>
CONCEDENTE	<i>Comune di Davagna</i>
RESPONSABILE UNICO DEL PROCEDIMENTO, RUP	<i>Dott.ssa C. Salvatori</i>

DEFINIZIONI	
Città Metropolitana	<i>La Città Metropolitana di Genova, nella sua qualità di stazione appaltante</i>
Comune, Concedente	<i>Il soggetto che stipula il contratto di concessione</i>
Concorrente	<i>Il soggetto ammesso a partecipare alla gara</i>
Soggetto aggiudicatario	<i>Il soggetto che ha presentato la migliore offerta in base ai criteri di aggiudicazione e che è stato formalmente dichiarato aggiudicatario</i>
Concessionario	<i>Il soggetto aggiudicatario, in forma singola, associata o consorziata, che stipula il contratto di concessione</i>
Disciplinare di gara	<i>Le disposizioni che regolano la partecipazione alla procedura di affidamento, contenute nel bando di gara, nella documentazione di gara e nei relativi allegati</i>
Documentazione contrattuale	<i>Il Contratto, Convenzione o Accordo Quadro, le Condizioni generali, il Capitolato speciale d'Oneri o il Capitolato prestazionale</i>
Direttore dell'esecuzione	<i>I soggetti incaricati dal concedente a supporto del RUP</i>

Referente contrattuale	<i>Il soggetto indicato dal soggetto aggiudicatario quale referente unico nei riguardi del concedente per l’esecuzione delle prestazioni contrattuali</i>
Codice	D.lgs. n. 50/2016, codice dei contratti pubblici

Sommario	
Articolo 1 Oggetto e finalità della concessione _____	3
Articolo 2 Durata della concessione _____	3
Articolo 3 Descrizione delle prestazioni _____	4
Articolo 4 Personale _____	5
Articolo 5 Immobile _____	6
Articolo 6 Normativa di riferimento e standard di gestione _____	7
Articolo 7 Criteri Ambientali Minimi _____	8
Articolo 8 Clausola di continuità del servizio _____	8
Articolo 9 Clausola sociale _____	9
Articolo 10 Gestione della residenza _____	9
10.1 Ammissione _____	10
10.2 Servizi di accoglienza _____	11
10.3 Servizi di ristorazione _____	11
10.4 Servizi di assistenza alla persona _____	14
10.5 Servizi di pulizia, lavanderia, guardaroba _____	14
10.6 Servizi di animazione _____	14
10.7 Altri Servizi _____	15
Articolo 11 Gestione amministrativa e tecnico-manutentiva - Sicurezza del lavoro _____	15
11.1 Certificazioni _____	16
11.2 Carta dei servizi _____	17
11.3 Incolumità pubblica _____	17
Articolo 12 Manutenzione ordinaria e straordinaria _____	17
Articolo 13 Consegna iniziale della struttura e delle relative dotazioni _____	18
Articolo 14 Canone e verifica di conformità in corso di esecuzione _____	19
Articolo 15 Reportistica _____	20
Articolo 16 Allegati _____	20

Articolo 1 Oggetto e finalità della concessione

Oggetto della concessione è la gestione della struttura di accoglienza per anziani denominata Residenza Protetta "Mosè Denegri", sita nel comune di Davagna, via Villamezzana n. 7, autorizzata al funzionamento per 18 posti letto, di cui n 8 posti convenzionati con l'ASL 3 Genovese e finalizzata all'erogazione di servizi socio-sanitari, assistenziali e generali per persone non autosufficienti e disabili stabilizzati caratterizzate da media ed alta intensità assistenziale ed organizzativa.

La Residenza Protetta offre, inoltre, occasioni di vita comunitaria, disponibilità di servizi per l'aiuto nelle attività quotidiane, possibilità di attività occupazionali e ricreativo – culturali, trattamenti riabilitativi per il mantenimento ed il miglioramento dello stato di salute dell'anziano ospitato.

L'erogazione di tali servizi dovrà essere attuata in conformità alle modalità specificate nel presente capitolato e nel rispetto delle norme previste dalla legislazione nazionale e regionale in materia di assistenza.

Con la concessione il Comune di Davagna affida la gestione del servizio al concessionario che ne assume il relativo rischio operativo, ivi compresa la gestione delle rette mediante riscossione diretta delle tariffe ed eventuali insoluti.

Il concessionario avrà il diritto di gestire funzionalmente e di sfruttare economicamente e per tutta la durata del contratto la struttura concessa per l'erogazione dei servizi di R.S.A., come di seguito specificato e con le modalità stabilite nei successivi articoli e negli allegati ivi richiamati.

La struttura è autorizzata dal Comune di Davagna da ultimo, a seguito di aggiornamento di autorizzazione per cambio del direttore sanitario, con provvedimento sindacale dell'11/05/2021, prot. 3151 del 18 maggio 2021, e accreditata dalla Regione Liguria con Decreto del Dirigente n. 601 in data 12/02/2019 per n. 18 posti letto di residenza protetta.

Il concessionario, una volta avvenuta l'aggiudicazione, dovrà immediatamente avviare (entro cinque giorni) le procedure per la voltura dell'accreditamento a suo favore e dovrà quindi dichiarare possedere i requisiti per l'accreditabilità e/o il possesso di accreditamento.

La titolarità dell'autorizzazione al funzionamento dovrà essere assunta in capo al nuovo concessionario gestore del servizio.

Il concessionario è tenuto ad osservare tutti gli standard di servizi necessari al mantenimento dell'accreditamento e in occasione delle scadenze periodiche è tenuto a chiedere il rinnovo, a fare quanto necessario e opportuno per ottenerlo, assumendone ogni relativa responsabilità.

Articolo 2 Durata della concessione

La durata della concessione, in ragione della natura socio-assistenziale del servizio, oggetto di affidamento, tenuto conto, altresì, del valore della concessione e della complessità organizzativa della gestione del servizio in questione, è di anni 10 (dieci) a decorrere dal momento della stipula del contratto di concessione.

La durata del contratto di concessione non è prorogabile.

Articolo 3 Descrizione delle prestazioni

Nel rispetto della normativa vigente e delle eventuali integrazioni o modifiche che interverranno durante il periodo di gestione devono essere garantiti i seguenti servizi e prestazioni:

Direzione sanitaria: è richiesta la presenza di un Medico con funzione di Direttore Sanitario, che svolge attività di coordinamento del personale sanitario, assistenza medica e controllo igienico sanitario.

Coordinamento: è richiesta la presenza di un Coordinatore, incaricato di supervisionare le attività delle varie figure professionali, di assicurare il corretto svolgimento e la continuità dei servizi, di curare i rapporti con i parenti degli ospiti.

Assistenza infermieristica: il personale infermieristico assicura, attraverso la pianificazione dell'assistenza personalizzata, le seguenti funzioni:

- controllo parametri vitali;
- tenuta ed approvvigionamento di farmaci ed ausili medicochirurgici;
- costante e diretto rapporto con il medico;
- indicazioni al personale di base.

Assistenza riabilitativa: la struttura dispone di una palestra attrezzata viene richiesta la presenza di un Terapista della Riabilitazione.

Assistenza educativa: nella struttura è prevista la presenza di un educatore/animatore per la programmazione, progettazione e realizzazione di attività ricreative, di socializzazione e di stimolo delle capacità cognitive residue della persona, finalizzate a:

- promuovere lo sviluppo culturale, emotivo e psicologico attraverso gli strumenti dell'aggregazione e della partecipazione;
- sollecitare e stimolare le capacità espressive e creative;
- favorire e sviluppare i rapporti interpersonali utilizzando le dinamiche di gruppo e stimolando le risorse e le capacità relazionali dei singoli.
- realizzare attività ricreative e culturali organizzate anche con l'aiuto e la partecipazione dei familiari, degli operatori e del volontariato;
- attività ludiche finalizzate alla socializzazione tra ospiti ed esterni (volontari, gruppi, associazioni, ecc.);
- attività occupazionale svolta sia all'interno che all'esterno della residenza;
- organizzazione periodica di feste, spettacoli ed intrattenimenti vari, anche con la collaborazione di persone o gruppi esterni.

Assistenza nutrizionale: Il concessionario che gestisce la struttura mette a disposizione una figura esperta in nutrizione e dieta al fine di personalizzare l'alimentazione degli ospiti. La valutazione nutrizionale viene effettuata in collaborazione con il personale sanitario. Il Coordinatore, in collaborazione con il Dietista, è tenuto a fornire ai parenti tutte le informazioni sull'alimentazione dell'ospite nel caso si renda necessaria una dieta speciale.

Assistenza alla persona: agli ospiti della struttura, tramite assistenti tutelari qualificati, viene assicurato:

- aiuto in tutte le attività quotidiane della persona;
- riordino dei letti;
- cambio biancheria degli ospiti;
- interventi per il mantenimento delle autonomie degli ospiti;
- partecipazione alle attività di animazione e socializzazione anche al di fuori della struttura compatibilmente con l'organizzazione del servizio.

Il personale deve essere presente nella struttura nell'arco delle 24 ore.

Fornitura ausili e presidi: la struttura fornisce gli ausili e presidi che la normativa non pone a carico dell'utente o del servizio sanitario.

Servizio ristorazione: i pasti vengono preparati internamente con uso della cucina e serviti al tavolo nella sala mensa. Il menù è articolato su quattro settimane differenziato in invernale ed estivo con possibilità di inserimento dei pasti personalizzati. La giornata alimentare è articolata in:

- *Colazione:* the, caffè, latte, orzo, fette biscottate e marmellata o biscotti;
- *Pranzo:* primo piatto, secondo con contorno, frutta o dessert comprensivo di pane, acqua e vino;
- *Merenda:* yogurt, the con biscotti, dolci al cucchiaio o torte;
- *Cena:* primo in brodo, secondo con contorno, frutta comprensivo di pane, acqua e vino.

Durante la giornata per assicurare un'idratazione, soprattutto nel periodo estivo, vengono previste somministrazioni di bevande.

Per i parenti è prevista la possibilità di fermarsi a pranzo/cena con prenotazione almeno due giorni prima attraverso il Coordinatore della struttura.

Servizio lavanderia/stireria. Il gestore della struttura provvede a lavare la biancheria da letto e quella personale.

Servizio parrucchiere: è garantita una prestazione mensile di taglio e messa in piega per ciascun utente.

Pulizia degli ambienti.

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

Altri servizi:

- possibilità di usufruire del servizio di podologia, su richiesta dell'ospite tramite il Coordinatore ad un costo medio di mercato;
- possibilità di usufruire del servizio di parrucchiere, su richiesta dell'ospite tramite il Coordinatore ad un costo medio di mercato;
- assistenza farmaceutica nel caso siano necessari farmaci non erogati gratuitamente dal servizio sanitario. Tale costo sarà a carico dell'utente o della famiglia, in aggiunta alla retta mensile dovuta;
- prenotazione, in base ai regolamenti ASL, di visite mediche specialistiche ed analisi strumentali da effettuare fuori dalla struttura con ambulanza o mezzo idoneo con eventuali costi a carico dell'utente e/o famiglia in aggiunta alla retta mensile dovuta;
- viene garantita la libertà di culto degli ospiti e, su richiesta, la possibilità di accesso dei ministri di tutti i culti.

Articolo 4 Personale

Il concessionario dovrà assicurare la dotazione organica di riferimento (medici, infermieri, fisioterapisti, terapeuta occupazionale OSS, animatori) sulla base degli standard organizzativi previsti dalla normativa di settore.

Con maggiore dettaglio, la dotazione organica del concessionario dovrà comprendere le figure indicate nell'allegato 1 "Personale in servizio" al presente capitolato.

Il concessionario s'impegna ad assicurare per quanto possibile la stabilità dei rapporti di lavoro concernenti il personale a contatto con gli ospiti, a limitare il turn over e a garantire la formazione e l'aggiornamento del personale operante presso la struttura.

Il concessionario provvede a dotare il personale di una divisa specifica per ogni figura professionale (camice, tuta o grembiule), comprensiva di indumenti protettivi (guanti, calzature e quant'altro necessario). Il personale in servizio deve essere identificabile tramite cartellino ben visibile, il quale riporti il nome, la qualifica e l'indicazione del concessionario, in conformità alla normativa vigente.

È fatto divieto al personale operante nella struttura a qualsiasi titolo di assumere la funzione di tutore, curatore o amministratore di sostegno delle persone ospitate presso la struttura.

Il personale risponde all'organizzazione di appartenenza per gli aspetti tecnici, amministrativi, organizzativi e gestionali della loro attività e deve garantire la riservatezza relativamente a tutto ciò di cui viene a conoscenza nel rapporto con gli utenti.

Il concessionario, 10 giorni prima della stipula del contratto, è tenuto a comunicare, a mezzo pec, al Responsabile Unico del procedimento i nominativi delle persone impiegate nella struttura, i relativi curricula vitae, con specificazione della qualifica professionale e delle mansioni a cui sono destinate.

Considerata la delicatezza dei compiti cui il personale è preposto, l'Amministrazione Comunale si riserva, inoltre, il diritto di chiedere al concessionario la sostituzione del personale ritenuto non idoneo o inadatto al servizio per comprovati motivi.

I sostituti individuati in caso di assenze temporanee o permanenti dal servizio devono avere i titoli minimi e l'esperienza professionale richiesti per lo svolgimento del servizio.

Le sostituzioni devono essere disposte dal concessionario senza alcun ritardo, non appena sia venuta a conoscenza della causa di assenza dal servizio del personale normalmente impiegato.

Il concessionario è tenuto a svolgere con cadenza almeno annuale le necessarie attività di aggiornamento, di formazione e di supervisione del personale impiegato nel servizio, oggetto della presente concessione.

Il concessionario s'impegna ad informare l'Amministrazione Comunale in merito alla sopra descritta attività, in particolare, mediante la redazione e la trasmissione alla stessa di una relazione annuale sull'andamento del servizio.

Articolo 5 Immobile

Il complesso immobiliare, come risulta dalle allegate planimetrie, è di proprietà del Comune di Davagna. Al fine esclusivo della gestione della Residenza Protetta "Mosè Denegri" il Comune concede al concessionario, per la durata della concessione, l'uso dell'immobile e sue pertinenze, completo di arredi e strutture funzionali al servizio.

Per la consistenza degli arredi, beni mobili ed attrezzature contenuti ed installati verrà redatto, entro dieci giorni dalla stipula del contratto di concessione, in contraddittorio tra le parti, apposito verbale di consegna. Al termine della concessione l'immobile, con arredi e attrezzature in dotazione della struttura e quant'altro fornito ad integrazione per l'espletamento del servizio, verrà riconsegnato al Comune, predisponendo, in contraddittorio, apposito verbale.

L'immobile dovrà essere riconsegnato al Comune di Davagna in buone condizioni di manutenzione, salvo la normale usura secondo il corretto utilizzo. Il concessionario non potrà apportare alcuna

innovazione, addizione e miglioria al fabbricato senza il preventivo consenso scritto dell'Amministrazione Comunale.

In caso di danni provocati da incuria o negligenza da parte del concessionario e/o dagli utenti, il concedente potrà rivalersi sulle garanzie prestate.

In caso di opere non autorizzate delle quali fosse riscontrata l'avvenuta esecuzione solo al momento della restituzione della struttura, il verbale dovrà individuare le opere e/o gli interventi arbitrariamente realizzati e assegnerà al concessionario un termine entro il quale provvedere alla relativa rimozione. La riconsegna sarà formalizzata, con la relativa accettazione dell'immobile da parte del concedente, solo a seguito dell'avvenuta rimozione e dell'integrale ripristino dello stato di fatto, così come risultante da idonea verbalizzazione.

Articolo 6 Normativa di riferimento e standard di gestione

Il concessionario è tenuto, in ogni caso e per qualsiasi attività di sua competenza ai sensi del presente capitolato e dell'offerta tecnica formulata, all'applicazione della normativa di settore in vigore al momento della stipula del contratto di concessione, oltre a quella che dovesse eventualmente sopravvenire nel corso dell'esecuzione del contratto.

Alla gestione del servizio oggetto della concessione si applicano, tra l'altro, le norme e disposizioni contenute nei seguenti atti:

- DRG n. 862/2011 "Riordino del sistema della residenzialità e semiresidenzialità extraospedaliera" con successive integrazioni; DRG n. 1749/2011 e DRG 941/2012; come indicato dal p.to 4 della Deliberazione di Giunta Regionale n. 1188/2017 sono vigenti, in caso di contrasto con quanto indicato nella successiva deliberazione 1188/2017 prevale quest'ultima, come modificata dalla successiva deliberazione 944/2018;
- DGR n. 1359 del 28/12/2022, di modifica della DGR n. 944 del 16/11/2018, "Approvazione dei documenti in materia di autorizzazione al funzionamento delle strutture sanitarie, sociosanitarie e sociali: requisiti e procedure per l'autorizzazione";

Tutte le prestazioni e i servizi erogati devono essere conformi alle normative e agli standard vigenti. Nulla potrà essere richiesto o preteso per eventuali oneri aggiuntivi derivanti dall'introduzione e dall'applicazione di nuove normative.

Gli standard minimi di servizio, previsti e stabiliti dalla sopra richiamata normativa, devono essere assicurati e rispettati nello svolgimento del servizio stesso; potranno essere integrati solo in senso migliorativo sulla base dell'offerta tecnica presentata dall'operatore economico, nonché su richiesta del Comune in esito alle attività di verifica e controllo effettuate nel corso del servizio. Quanto esposto e richiesto nell'offerta tecnica sarà vincolante per l'operatore economico.

Il concessionario, in particolare, s'impegna ad assicurare:

- gli standard di servizio necessari al rilascio/rinnovo e mantenimento dell'accreditamento istituzionale presso la Regione Liguria;
- modalità di lavoro d'equipe e per progetti (PAI);
- il sistema informativo per la raccolta, l'elaborazione e l'archiviazione dei dati di struttura, di quelli relativi al processo e di esito necessari per la gestione delle attività e a garanzia della

- loro qualità e l'adempimento del debito informativo previsto dall'ASL3 Genovese, dal NSIS e dalla Regione Liguria;
- le implementazioni e le integrazioni e sostituzioni - che si rendessero necessarie nel corso dell'esecuzione del contratto - dell'arredamento, delle attrezzature sanitarie e non, delle risorse tecnologiche idonee allo svolgimento dell'attività in relazione ai setting assistenziali messi a gara e alle disposizioni normative e regolamentari in materia;
 - la collaborazione nell'ambito di sperimentazioni, piani e progetti di monitoraggio e miglioramento della qualità assistenziale sanitaria e socio-sanitaria proposti dall'ASL 3 Genovese, così come previsto nella Delibera di Giunta Regionale del 28 febbraio 2012 n. 226;
 - l'applicazione delle linee guida e dei protocolli operativi assistenziali che saranno definiti, anche in collaborazione con il concessionario stesso, dall'ASL 3 Genovese;
 - la garanzia della partecipazione del proprio personale a momenti formativi per il continuo miglioramento del livello assistenziale nell'ambito delle strutture con svolgimento di una formazione annuale per il proprio personale e aggiornamento periodico su temi inerenti le attività da svolgere a favore degli utenti;
 - la rilevazione dei dati di attività e delle prestazioni erogate come concordate con l'ASL 3 Genovese ai fini della gestione del presente contratto; in particolare, ma in modo non esaustivo, s'intendono: la rilevazione mensile delle presenze/assenze degli ospiti, la rilevazione mensile della presenza del personale in struttura, la valutazione multidimensionale periodica degli ospiti secondo i tempi e le modalità previste dal NSIS e dalla Regione Liguria;
 - l'impegno per una qualità e sostenibilità ambientale e sociale.

Articolo 7 Criteri Ambientali Minimi

In conformità a quanto statuito dall'art. 34 del D.lgs. 50/2016 e s.m.i, per il conseguimento degli obiettivi previsti dal Piano di azione per la sostenibilità ambientale dei consumi nel settore della pubblica amministrazione, il concessionario è tenuto ad osservare i Criteri Ambientali Minimi in materia di "Servizio di ristorazione collettiva e fornitura di derrate alimentari", di cui al D.M. n. 65 del 10 marzo 2020, come specificato al successivo art. 10.3.

Inoltre, nella selezione dei propri fornitori, il concessionario dovrà verificare che i prodotti offerti dai medesimi siano conformi ai Criteri Ambientali Minimi stabiliti dai seguenti Decreti ministeriali:

- DM 30 giugno 2021, forniture e noleggio di prodotti tessili, ivi inclusi mascherine filtranti, dispositivi medici e dispositivi di protezione individuale;
- DM 29 gennaio 2021 e s.m.i, sanificazione;
- DM 24 dicembre 2015, forniture di ausili per l'incontinenza;
- DM 9 dicembre 2020, affidamento del servizio di lavaggio industriale e noleggio di tessili e materasseria.

Il Comune concedente verifica che il concessionario, in fase di esecuzione, rispetti le indicazioni in merito all'attuazione dei criteri ambientali minimi nella selezione dei fornitori.

Articolo 8 Clausola di continuità del servizio

Fatti salvi casi di forza maggiore, il concessionario non può abbandonare o sospendere il servizio oggetto della concessione senza la preventiva autorizzazione del RUP.

L'arbitrario abbandono o la sospensione del servizio integrano ipotesi di inadempimento valutabili da parte del concedente ai fini del recesso/risoluzione contrattuale e possono dare luogo alla surroga del Comune nei confronti del concessionario per l'esecuzione d'ufficio.

In tutti i casi di cessazione anticipata del contratto per decadenza, risoluzione, recesso, mancato accordo sulla revisione del contratto o altro, il concessionario è tenuto ad assicurare l'esecuzione di tutte le prestazioni contrattuali fino all'individuazione di un nuovo gestore.

Il concessionario è obbligato a rispettare ed a far rispettare ai propri dipendenti le disposizioni di cui alla legge 15 giugno 1990, n. 146 e s.m.i., sull'esercizio del diritto di sciopero nei servizi pubblici essenziali, nonché le deliberazioni della Commissione di garanzia per l'attuazione della predetta legge, rientrando la presente concessione di servizi nell'ambito dei servizi pubblici essenziali che per nessuna ragione possono essere sospesi o interrotti.

Articolo 9 Clausola sociale

Il concessionario subentrante, in considerazione della prevalente importanza del personale addetto, per la gestione della RSA dovrà prioritariamente assumere con contratto di lavoro subordinato gli stessi addetti alle dipendenze del gestore uscente, riconoscendo l'anzianità di servizio maturata presso l'attuale datore di lavoro, garantendo l'attribuzione delle medesime mansioni o mansioni superiori, in ogni caso corrispondendo perlomeno la retribuzione globale di fatto finora goduta, nonché applicando agli stessi lavoratori i contratti collettivi nazionali, territoriali o aziendali 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. L'aggiudicatario, allo scopo di garantire la continuità del servizio e a tutela dei lavoratori, si impegna a rispettare le procedure previste dagli specifici contratti collettivi in ordine ai cambi di gestione. L'elenco dei dipendenti attualmente impiegati è rintracciabile in allegato al presente capitolato.

In applicazione delle Linee Guida n. 13, "La disciplina delle clausole sociali", approvate dal Consiglio dell'Autorità Nazionale Anticorruzione con delibera n. 114 del 13 febbraio 2019 e fermo restando il rispetto dei principi dell'Unione Europea, in tema di necessaria armonizzazione dell'organizzazione dell'operatore economico subentrante con le esigenze tecnico-organizzative e di manodopera previste nel nuovo contratto, l'operatore economico risultato aggiudicatario si impegna a dare attuazione, in sede di esecuzione, al piano di riassorbimento presentato in sede di offerta che individua il numero e le condizioni contrattuali, giuridiche ed economiche, per l'assunzione delle unità di personale impiegate presso il gestore uscente.

Articolo 10 Gestione della residenza

Il concessionario assicura la gestione della struttura nei termini previsti dal presente capitolato, da tutti i documenti di gara, dal contratto di concessione e dalla propria offerta tecnica.

Il concorrente deve predisporre un progetto di gestione della Residenza Protetta per anziani, una proposta di regolamento per il funzionamento della struttura ed una carta dei servizi per gli utenti.

Il progetto di gestione della struttura, il regolamento e la carta dei servizi devono essere predisposti in conformità a quanto previsto dalla normativa vigente.

Il progetto deve prevedere un Direttore Sanitario ed un Coordinatore Responsabile.

Inoltre, il progetto deve prevedere l'adesione al progetto territoriale in continuità con i servizi attivati in convenzione con la ASL 3 per l'attivazione di cure domiciliari sul territorio del DSS12, secondo quanto approvato dal Comitato dei Sindaci del DSS 12.

La struttura ha un funzionamento permanente nell'arco delle 24 ore, per l'intera settimana e per tutto l'anno.

In fase di avvio il concessionario deve farsi carico di garantire la continuità assistenziale per i pazienti già presenti nella struttura, senza ridurre o interrompere l'assistenza.

Il servizio assicura prestazioni sanitarie residenziali con assistenza sanitaria medica, infermieristica, tutelare, di animazione e socializzazione, rivolte ad anziani con esiti cronicizzati di patologie senili e differenziati in base al punteggio AGED.

In riferimento ai n.18 posti letto autorizzati presso la Residenza protetta, n. 8 posti sono convenzionati con l'ASL 3 Genovese. L'accesso ai n. 10 posti non convenzionati ASL è riservato prioritariamente ai residenti nel territorio del Comune di Davagna da almeno un anno, ai residenti da meno di un anno e ai residenti nei Comuni del distretto socio sanitario di appartenenza del Comune di Davagna.

Il concessionario, entro trenta giorni dalla sottoscrizione del contratto o dall'avvio del servizio, deve predisporre e trasmettere al concedente uno schema di "Regolamento per il funzionamento della struttura" e di "Carta dei servizi per gli utenti", in conformità a quanto previsto dal presente capitolato, dall'offerta presentata.

I documenti sopra citati e le successive modifiche ed integrazioni devono essere approvati dal concedente.

Entro quindici giorni dalla comunicazione del provvedimento di approvazione, il concessionario è tenuto ad esporre il "Regolamento per il funzionamento della struttura" e la "Carta dei servizi per gli utenti" all'ingresso della struttura e/o nei locali di accoglienza, nonché a stampare e a tenere sempre a disposizione copie degli stessi per la distribuzione agli ospiti e a chiunque ne faccia richiesta.

Richiamando l'art. 3 del presente capitolato si riassumono i principali servizi come di seguito elencati:

10.1 Ammissione

Le ammissioni, per i posti non convenzionati ASL, verranno effettuate a seguito di regolare istanza da indirizzarsi alla direzione della struttura secondo il criterio della data di presentazione dell'istanza.

Eventuali deroghe al predetto criterio potranno essere effettuate solo per elementi comprovati di disagio sociale, quali condizioni di solitudine (familiari impossibilitati a fornire adeguata assistenza e particolari condizioni familiari) o età avanzata, precario stato di salute.

A parità di data di presentazione dell'istanza e stato di disagio sociale, verrà data priorità ai residenti nel Comune di Davagna, poi a quelli del Distretto Socio Sanitario, del territorio della Città Metropolitana di Genova e della Regione Liguria.

10.2 Servizi di accoglienza

Al momento dell'accoglienza in struttura, il concessionario è tenuto a:

- registrare l'ospite;
- consegnare a ciascun ospite e/o al suo tutore, curatore, amministratore o parente avente titolo, copia del "Regolamento per il funzionamento della struttura" e della "Carta dei servizi per gli utenti";
- acquisire tutta la documentazione sanitaria prevista dalla normativa vigente;
- predisporre per ogni ospite il piano individualizzato di assistenza, da rivalutarsi semestralmente o con tempi inferiori in relazione all'andamento clinico, comprensivo anche del mantenimento delle relazioni familiari ed ambientali;
- organizzare le attività nel rispetto dei normali ritmi di vita degli ospiti e assicurare, se necessario l'attivazione di percorsi di facilitazione dell'inserimento nella struttura.

10.3 Servizi di ristorazione

In conformità a quanto previsto ai Criteri Ambientali Minimi in materia di "Servizio di ristorazione collettiva e fornitura di derrate alimentari", di cui al D.M. n. 65 del 10 marzo 2020, il concessionario:

- a) in condivisione con il concedente, deve offrire una dieta mediterranea, in sintonia con i principi della Linea Guida per la promozione di uno stile di vita e di una cultura favorevole allo sviluppo sostenibile, di cui al documento UNI – PdR25-2016;
- b) adotta misure idonee per garantire la separazione tra gli ingredienti biologici (o altrimenti qualificati, esempio DOP, SQNPI ecc.) e convenzionali durante tutte le fasi di magazzinaggio e lavorazione. Laddove la preparazione dei pasti con prodotti biologici non possa avvenire in aree o con linee dedicate, la separazione potrà essere garantita su base temporale, ovvero preparando i pasti in momenti diversi. Entro tre mesi dalla stipulazione del contratto, il concessionario condivide con il direttore dell'esecuzione del contratto le procedure attuate per garantire la separazione dei flussi di alimenti convenzionali, biologici o altrimenti qualificati. Il concessionario deve inoltre inviare al responsabile unico del procedimento e al direttore dell'esecuzione del contratto i menù destinati agli utenti, redatti su base settimanale, con le informazioni sulla presenza di prodotti biologici, da difesa integrata volontaria, a marchio, o altrimenti qualificati (ad esempio le denominazioni scientifiche per le specie ittiche, il metodo di allevamento per le carni ecc.) nelle pietanze somministrate durante ciascuna settimana, sia per poter effettuare le verifiche di conformità, sia per fornire informazioni all'utenza. La presenza di alimenti biologici e altrimenti qualificati deve essere comunicata agli ospiti, ai loro familiari o ad altro personale assistente. Le attività di verifica si realizzano attraverso controlli documentali su base campionaria e sopralluoghi *in situ*. Su richiesta del Direttore dell'esecuzione del contratto, deve essere trasmessa per via telematica la documentazione fiscale pertinente relativa ad un periodo rappresentativo della concessione (ad esempio, tramite i documenti di trasporto di una macrocategoria di derrata alimentare consegnata durante un trimestre). Le verifiche *in situ*, eseguite dal direttore dell'esecuzione del contratto, sono effettuate senza preavviso, negli orari utili e nei locali rilevanti per la verifica della conformità di quanto sopra previsto;

- c) deve calcolare, almeno approssimativamente, e monitorare le eccedenze alimentari, distinguendo tra primo e secondo piatto, contorno, frutta e piatto unico e, a cadenza semestrale, eseguire indagini, attraverso appositi questionari o interviste, per analizzare il gradimento del cibo e comprendere le motivazioni alla base dello spreco alimentare. I risultati delle indagini, le proposte di misure correttive e le soluzioni attuate sono riportate in un rapporto semestrale da inviare al Direttore dell'esecuzione del contratto. Le verifiche saranno effettuate attraverso sopralluoghi e l'analisi delle informazioni riportate nel rapporto semestrale;
- d) ai fini della prevenzione dei rifiuti e per quanto concerne i requisiti dei materiali e oggetti destinati al contatto diretto con gli alimenti (MOCA), è tenuto ad osservare le seguenti indicazioni: i pasti sono somministrati e consumati in stoviglie riutilizzabili (bicchieri in vetro o in plastica dura non colorati, stoviglie, in ceramica o porcellana bianca e posate in acciaio inossidabile). I contenitori usati per la conservazione degli alimenti a temperatura ambiente o in refrigerazione devono essere riutilizzabili; i contenitori isotermici per l'eventuale trasporto devono essere completamente riciclabili e, per il congelamento o la surgelazione, i sacchetti devono essere in polietilene a bassa densità (PE-LD) o in materiale compostabile e biodegradabile conforme alla predetta norma UNI EN 13432. Oltre alle pertinenti verifiche presso il centro di cottura e di refezione, il direttore dell'esecuzione del contratto potrà far eseguire verifiche a campione, sottoponendo i MOCA in uso ad analisi presso laboratori accreditati per l'esecuzione dei test di prova di migrazione globale e specifica, eseguite con le metodiche indicate nel Regolamento (UE) n. 10/2011;
- e) ai fini della prevenzione e gestione dei rifiuti, deve inoltre seguire le seguenti prescrizioni: le tipologie e le fonti di rifiuti prodotti devono essere analizzate per delineare ed attuare procedure per prevenirne la produzione. Il concessionario deve scegliere, ove disponibili, prodotti ricaricabili o che utilizzano imballaggi "a rendere" o costituiti da materiali riciclabili, riutilizzabili, biodegradabili e compostabili o a ridotto volume. Non devono inoltre essere utilizzate le confezioni monodose (per zucchero, maionese, ketchup, senape, olio e salse da condimento, ecc.) e le monoporzioni, ove non altrimenti imposto *ex lege* oppure ove non motivato da esigenze tecniche legate a menù o a esigenze specifiche. La raccolta differenziata dei rifiuti e il relativo conferimento devono essere attuate coerentemente con le modalità individuate dall'Amministrazione comunale. Gli oli e grassi alimentari esausti, in particolare, devono essere raccolti in appositi contenitori, conformi alle disposizioni ambientali vigenti in materia di recupero e smaltimento e conferiti nel rispetto della normativa ambientale, vale a dire ad imprese autorizzate o nel sistema di raccolta comunale, se attivo. Le verifiche si svolgono *in situ* e tramite acquisizione di informazioni e della pertinente documentazione probatoria;
- f) per quanto attiene all'utilizzo di tovaglie e tovaglioli, è tenuto a rispettare le seguenti indicazioni: le tovaglie non devono essere monouso e possono essere oleo ed idrorepellenti, plastificate riutilizzabili, o in tessuto conformi ai CAM per le forniture di prodotti tessili ed in possesso dei mezzi di prova ivi previsti, o con l'etichetta di qualità ecologica Ecolabel (UE) o equivalenti etichette ambientali conformi alla UNI EN ISO 14024, o con l'etichetta Oeko-tex standard 100 o "Global Organic Textile Standard" o equivalenti. I tovaglioli monouso in carta tessuto devono essere in possesso del marchio di qualità ecologica Ecolabel UE o equivalenti etichette ambientali conformi alla ISO 14024, oppure del marchio Programme for

Endorsement of Forest Certification schemes (PEFC®) o equivalenti. Tali prodotti in carta tessuto devono essere privi di colorazioni o stampe e, se disponibili, costituiti da cellulosa non sbiancata. Il direttore dell'esecuzione del contratto esegue le verifiche con sopralluoghi per la presa in visione dei prodotti, delle scorte e dei relativi imballaggi primari;

- g) per quanto attiene alle pulizie dei locali e lavaggio delle stoviglie e delle altre superfici dure, è tenuto a rispettare le seguenti indicazioni: per la pulizia dei locali e delle altre superfici dure e nei lavaggi in lavastoviglie devono essere usati detersivi con l'etichetta di qualità ecologica Ecolabel (UE) o equivalenti etichette ambientali conformi alla UNI EN ISO 14024 o, nel caso di pulizia delle superfici dure, conformi alle specifiche tecniche dei CAM pertinenti, muniti dei mezzi di prova ivi previsti. Prima di procedere al lavaggio ad umido, i condimenti grassi e oleosi devono essere rimossi a secco dalle stoviglie, pentole e dalle altre attrezzature. Ai fini della verifica, il direttore dell'esecuzione vi provvede attraverso sopralluoghi nei centri di cottura ed in sala mensa per la presa in visione dei prodotti, delle scorte e dei relativi imballaggi primari. Ove richiesto, deve essere trasmessa ulteriore documentazione probatoria pertinente. In caso di utilizzo di detersivi conformi ai CAM sarà richiesto l'invio dei rapporti di prova rilasciata da laboratori accreditati UNI EN ISO 17025;
- h) deve utilizzare personale adeguatamente formato sugli argomenti previsti dalla normativa vigente e, a seconda delle mansioni che deve svolgere, nella preparazione dei menù base, di diete speciali, di ricette e grammature appropriate per celiaci, per diabetici, per malattie cardiovascolari, per osteoporosi, nonché in merito alle tecniche di cottura per la conservazione dei parametri originari di qualità nutrizionale e per il risparmio idrico ed energetico e alle procedure per la minimizzazione dei consumi di acqua e di energia nella preparazione e nella conservazione dei pasti e per lo scongelamento. Entro 60 giorni dall'inizio dello svolgimento del servizio, il concessionario trasmette al concedente il programma di formazione del personale eseguito e l'elenco dei partecipanti;
- i) deve rendere noto, con apposita segnaletica da collocare nei luoghi concordati con il concedente, che il servizio offerto è conforme ai CAM. In particolare, nella sala mensa: l'offerta del menù vegetariano biologico, di specifici alimenti biologici e di derrate alimentari altrimenti qualificate (DOP, DOC, IGP, SQNZ, SQNPI, etc.), ecc., deve essere comunicata all'utenza ed esposta in una lavagna cancellabile; devono inoltre essere fornite chiare istruzioni per conferire correttamente i rifiuti in maniera differenziata all'interno della mensa; devono essere promosse le buone pratiche per ridurre gli sprechi alimentari.

Il concessionario fornisce il menù settimanale e mensile di massima, che espone all'interno della struttura, prevedendo se necessario diete speciali per i singoli ospiti e adattamenti della composizione del pasto in ragione di particolari problemi di salute.

Tutte le operazioni inerenti la preparazione del pasto dovranno essere effettuate nel pieno rispetto della normativa in materia, sarà compito del concessionario provvedere a quanto segue:

- acquisto dei generi alimentari, loro confezionamento e preparazione nonché somministrazione; il tutto dovrà essere differenziato sulla base delle specifiche necessità degli utenti;
- la gestione delle scorte e la conservazione degli alimenti dovrà garantire la pronta eliminazione dei generi che non si presentano in ottimo stato di conservazione o che

comunque, abbiano superato il periodo di validità indicato sulle confezioni;

- i pasti dovranno essere preparati nell'apposito centro cottura presente all'interno della struttura osservando tutte le procedure previste nel sistema di autocontrollo igienico-alimentare HACCP.

Le attrezzature in uso nel centro cottura sono di proprietà del Comune. La manutenzione ordinaria di tali attrezzature e la sostituzione, in caso di necessità, è a carico del concessionario. Al termine del contratto ogni strumentazione di proprietà del Comune, compresa quella sostituita in corso di concessione, rimarrà di proprietà del Comune.

10.4 Servizi di assistenza alla persona

Il concessionario è tenuto a verificare, con riguardo agli ospiti, l'osservanza di un adeguato livello di cura e igiene personale, la regolare assunzione dei pasti, lo stato di salute. In caso di situazioni di semi o non autosufficienza il servizio deve comprendere l'assistenza all'ospite in tutte le funzioni della vita quotidiana, nella deambulazione e negli spostamenti all'interno della struttura.

Il concessionario fornisce agli ospiti assistenza sociale e amministrativa (segretariato sociale, aiuto nell'espletamento di pratiche amministrative, rapporti con ASL e con la pubblica amministrazione per prestazioni di tipo sociale e quant'altro possa rendersi necessario).

All'interno della struttura devono essere fornite le prestazioni mediche di base (servizio di medicina generale, controlli medici periodici, interventi, terapie e medicazioni di carattere non specialistico e non richiedenti ricovero ospedaliero), l'assistenza infermieristica, con servizio di reperibilità notturna, e altre prestazioni sanitarie quali terapie fisiche e riabilitative.

Il concessionario provvede all'organizzazione dei ricoveri ospedalieri e di sollievo entro il limite di capienza massima della struttura.

10.5 Servizi di pulizia, lavanderia, guardaroba

Il concessionario fornisce al personale tutte le attrezzature igienico-sanitarie, sia per l'igiene personale sia per la pulizia dei locali, provvede alla sanificazione delle superfici interne, alla disinfestazione, derattizzazione e trattamento dei rifiuti.

Il concessionario deve provvedere, nel rispetto dei criteri minimi ambientali, con uno standard di qualità elevato, all'igiene e pulizia dei locali, pubblici e di servizio, degli allestimenti e degli arredi, delle dotazioni e della biancheria da corredo.

Il concessionario provvedere alla fornitura di tutta la biancheria piana e cerata occorrente, nonché di tutto il tovagliato necessario alla somministrazione dei pasti.

All'ingresso dell'ospite in struttura, i capi personali dovranno essere contrassegnati in modo da essere identificati.

10.6 Servizi di animazione

Il concessionario deve programmare e organizzare attività occupazionali, ricreative, culturali e di animazione sociale, intese a favorire le capacità di rapporto e di socializzazione, a mantenere le facoltà individuali culturali e creative residue, ad offrire occasioni di svago e di incontro.

A tal fine devono essere favoriti l'apporto e la collaborazione del volontariato presente sul territorio.

10.7 Altri Servizi

In sede di offerta i concorrenti possono presentare proposte per ampliare il servizio offerto con l'attivazione di un centro diurno per anziani, con orario giornaliero e rientro al domicilio in serata, o, in alternativa, a fasce orarie.

Nel caso in cui il concedente accetti, in tutto o in parte, le proposte di altri servizi, l'aggiudicatario dovrà rendere noti i prezzi dei servizi erogati a titolo oneroso mediante affissione degli stessi all'interno della Residenza e, se richiesto dal concedente, anche mediante altre forme di pubblicità. Il concedente si riserva, comunque, nel tempo, di verificare la congruità dei prezzi praticati rispetto al mercato.

Articolo 11 Gestione amministrativa e tecnico-manutentiva - Sicurezza del lavoro

Il concessionario dovrà seguire tutte le pratiche amministrative inerenti il buon funzionamento della struttura, compresi contabilità, servizio di segreteria, riscossione quote di partecipazione e fatturazione degli oneri economici che la retta prevede, gestione amministrativa degli ospiti, il servizio di cassa e di custodia valori, la tenuta del registro delle presenze degli ospiti e del personale e quant'altro necessario, anche su specifica richiesta del Comune. A tale fine il concessionario dovrà nominare e comunicare al Comune un responsabile amministrativo che garantirà il corretto adempimento delle attività amministrative.

Il concessionario dovrà garantire alle famiglie informazioni e comunicazioni corrette, trasparenti e chiare rispetto alle attività quotidiane svolte nella struttura che dovranno corrispondere alla programmazione settimanale nonché assicurare il collegamento telefonico in entrata e uscita della struttura ed all'interno della stessa, nonché l'accoglienza e l'accesso alla struttura da parte dei visitatori.

Il concessionario dovrà assicurare attraverso il proprio personale il corretto e puntuale utilizzo, quali strumenti di lavoro e di comunicazione, della strumentazione informatica e dei servizi di posta elettronica e il recepimento dei relativi aggiornamenti.

Il concessionario, entro cinque giorni dalla sottoscrizione del contratto di concessione è tenuto a presentare al Responsabile Unico del Procedimento copia delle richieste di intestazione a proprio nome di tutte le utenze relative ai contratti di somministrazione dei servizi di luce, acqua, gas e telefono relativi all'immobile denominato Residenza Protetta "Mosè Denegri" e sito nel comune di Davagna, via Villamezzana n. 7 e tutte le relative pertinenze. Il subentro dovrà essere effettivo entro dieci giorni dalla sottoscrizione del contratto di concessione.

Il concessionario assume a proprio carico tutti gli oneri derivanti da imposte, tasse, tributi relativi all'immobile di cui al comma precedente e risponde degli eventuali mancati o ritardati pagamenti delle stesse.

Il concessionario assume a proprio carico le spese per i materiali di consumo di qualsiasi genere, e/o pezzi di ricambio ricompresi, o riconducibili alla manutenzione ordinaria, sia di natura edile che tecnologica (impianti) della residenza protetta, come meglio definiti e declinati al successivo art. 12.

Nel corso dell'esecuzione del contratto il concessionario è tenuto, in caso di rottura o deterioramento, a sostituire i beni mobili in dotazione alla struttura, nonché a fornire tutte quelle dotazioni soggette a facile rottura, rapido deterioramento e usura, quali a titolo esemplificativo, stoviglie, biancheria da

corredo, piccoli elettrodomestici. Il concessionario è tenuto a provvedere all'integrazione della dotazione esistente qualora ciò sia necessario al mantenimento o al miglioramento dello standard di servizio.

Il concessionario ha l'obbligo comunicare al concedente la preventiva dismissione di beni ricevuti in consegna e alla loro alienazione/smaltimento.

Tutti i beni forniti dal concessionario devono essere nuovi di fabbrica e conformi alle normative vigenti in materia di sicurezza. Le attrezzature e i macchinari, con alimentazione elettrica, forniti dal concessionario devono rispettare i requisiti vigenti in materia di efficienza dei consumi energetici. Alla scadenza del contratto, per tutti gli altri beni, il concessionario è tenuto a riconsegnare una dotazione almeno equivalente a quella iniziale.

La conduzione della struttura è a totale responsabilità e onere del concessionario, che deve assicurare la completa e perfetta efficienza di tutti i servizi e gli impianti.

Il concessionario è tenuto a predisporre tutte le misure necessarie per tutelare la sicurezza dei lavoratori e dei terzi in genere; in particolare, è obbligato alla integrale osservanza delle disposizioni in materia di tutela della salute e della sicurezza nei luoghi di lavoro di cui al d.lgs. 9 aprile 2008, n. 81 e s.m.i. Il concessionario è altresì obbligato ad osservare tutti gli obblighi in materia di assicurazioni contro gli infortuni sul lavoro, malattie professionali ed ogni altra disposizione per la tutela dei lavoratori.

Il concessionario deve comunicare al Responsabile Unico del Procedimento il nominativo del responsabile della servizio di prevenzione e delle altre figure competenti in materia di salute e della sicurezza nei luoghi di lavoro.

Il Comune e il concessionario elaboreranno congiuntamente il piano di coordinamento per la limitazione ed il controllo dei rischi da interferenza nello svolgimento delle attività lavorative. Tale documento di valutazione del rischio da interferenza (D.U.V.R.I.) verrà allegato al Contratto.

La gestione della struttura deve avvenire nel rispetto di tutte le norme in materia di sicurezza e delle condizioni di comfort previste per gli ospiti e per il personale, garantendo altresì la temperatura degli ambienti prevista dalla normativa vigente.

Il concessionario è tenuto a rispettare gli obblighi informativi verso Regione ed gli Enti relativi all'aggiornamento annuale della banca dati delle strutture.

11.1 Certificazioni

La conformità dei materiali eventualmente utilizzati per la realizzazione di ulteriori arredi, quali rivestimenti, prodotti lignei, etc., come peraltro degli eventuali componenti delle attrezzature tecnologiche e impiantistiche, deve essere dimostrata da idonea certificazione e/o da collaudi effettuati da laboratori accreditati e riconosciuti dallo Stato Italiano.

Il concessionario dovrà altresì fornire tutte le certificazioni, le prove di collaudo e quanto altro necessario all'ottenimento dei certificati di prevenzione incendi, agibilità, e qualsivoglia altro titolo necessario alla messa in funzione della struttura per le finalità cui è destinata.

Dette certificazioni e attestazioni devono essere presentate all'atto della consegna dell'immobile

per quanto attiene agli arredi e attrezzature introdotte, e alla riconsegna della struttura, per quanto attiene alle dotazioni successivamente introdotte nel corso dell'esecuzione del contratto, in originale o copia conforme all'originale ai sensi del D.P.R. 28 dicembre 2000, n. 445.

11.2 Carta dei servizi

I servizi dovranno essere erogati in ottemperanza alla normativa vigente sanitaria e alimentare in base alle disposizioni dettate dai piani di autocontrollo HACCP.

La Carta dei servizi, in conformità a quanto previsto dalla normativa nazionale e regionale vigente, descrive i livelli qualitativi e quantitativi del servizio erogato, le caratteristiche organizzative e qualitative delle prestazioni, i diritti e i doveri degli utenti.

Il concessionario presenta al Comune, entro trenta giorni dalla stipula del contratto, una bozza di Carta dei Servizi che dovrà essere approvata dal concedente, il quale, tra l'altro, può richiedere integrazioni e modifiche entro i successivi trenta giorni.

La Carta dei servizi, una volta approvata, dovrà essere pubblicata sul sito istituzionale del concedente e sarà utilizzata quale strumento d'informazione degli utenti, ma anche per esplicitare gli impegni del gestore nei confronti degli utenti stessi.

11.3 Incolumità pubblica

Nel caso in cui il concessionario rilevi problematiche di qualsiasi genere che possano provocare danno o pericolo per la pubblica incolumità è tenuto ad adottare immediatamente i provvedimenti urgenti di sua competenza per l'eliminazione del possibile pericolo (transennature, recinzioni, barriere, interdizione all'uso totale o parziale...), dandone contestuale comunicazione al Comune affinché disponga i provvedimenti di sua competenza.

Articolo 12 Manutenzione ordinaria e straordinaria

La conduzione della struttura è a totale responsabilità e onere del concessionario, che deve assicurare la completa e perfetta efficienza di tutti i servizi e gli impianti.

Il concessionario deve provvedere all'ordinaria manutenzione della struttura, con riferimento, in particolare, a quanto di seguito indicato:

- (1) sanificazione delle superfici interne;
- (2) manutenzione dell'impianto di riscaldamento;
- (3) manutenzione dell'impianto idrico-sanitario;
- (4) manutenzione dell'impianto elettrico;
- (5) manutenzione dei manufatti edili ed elementi di finitura;
- (6) manutenzione delle aree esterne e degli spazi verdi.

Restano a carico del Comune di Davagna gli interventi di straordinaria manutenzione.

Il concessionario, entro due giorni dall'avvenuta conoscenza, deve dare immediata comunicazione scritta al Responsabile Unico del Procedimento di qualsiasi inconveniente che possa dar luogo alla necessità di interventi straordinari.

Gli interventi di manutenzione straordinaria, per i quali si ravvisa il carattere di urgenza, possono, in via del tutto eccezionale, essere effettuati direttamente dal concessionario, previa comunicazione ed autorizzazione dell'Ufficio comunale competente con cui verranno definite altresì le modalità di rimborso spese.

Nel corso dell'esecuzione del contratto il concessionario è tenuto, in caso di rottura o deterioramento, a sostituire i beni mobili in dotazione alla struttura, nonché a fornire tutte le dotazioni soggette a facile rottura, rapido deterioramento e usura, quali, a titolo esemplificativo, stoviglie, biancheria da corredo, piccoli elettrodomestici.

Il concessionario è tenuto a provvedere all'integrazione della dotazione qualora ciò sia necessario al mantenimento o al miglioramento dello standard di servizio.

Sono di proprietà del Comune di Davagna e tali resteranno al termine della concessione i beni mobili di cui all'Allegato 3 del presente capitolato, ivi compresi i beni forniti dal concessionario in sostituzione di quelli fuori uso.

Il concessionario deve provvedere alla manutenzione di tutte le dotazioni esistenti e di quelle successivamente implementate e/o sostituite nel corso del contratto, in quanto non più riparabili e/o funzionali all'utilizzo.

Il concessionario ha l'obbligo di dare al Responsabile Unico del procedimento comunicazione preventiva alla dismissione dei beni ricevuti in consegna e alla loro alienazione/smaltimento.

Tutti i beni forniti dal concessionario devono essere nuovi di fabbrica e conformi alle normative vigenti in materia di sicurezza. Le attrezzature e i macchinari, con alimentazione elettrica, forniti dal concessionario devono rispettare i requisiti vigenti in materia di efficienza dei consumi energetici.

Alla scadenza del contratto, per tutti gli altri beni, il concessionario è tenuto a riconsegnare una dotazione almeno equivalente a quella iniziale.

Articolo 13 Consegna iniziale della struttura e delle relative dotazioni

La consegna della struttura e delle dotazioni di proprietà del concedente è formalizzata entro 10 giorni dalla data di stipula del contratto mediante apposito verbale di ricognizione, redatto in contraddittorio e sottoscritto dalle parti.

Il verbale formalizza la presa in carico da parte del concessionario dell'immobile e delle sue dotazioni e farà prova dello stato dell'immobile, delle relative pertinenze e delle dotazioni esistenti al momento della consegna.

Eventuali opere realizzate nel corso dell'esecuzione da parte del concessionario in assenza della relativa autorizzazione del committente, devono essere rimosse a cura e spese dello stesso concessionario entro il termine assegnato dal Responsabile del Procedimento, non superiore a 30 giorni, mediante l'integrale ripristino dello *status quo ante*.

In caso di inadempimento il concedente provvede in via sostitutiva in danno al concessionario.

Analogamente si potrà procedere in presenza di opere non autorizzate delle quali sia riscontrata l'avvenuta esecuzione all'atto della restituzione della struttura.

Articolo 14 Canone e verifica di conformità in corso di esecuzione

Il canone a carico del concessionario posto a base di gara è determinato in € 11.500,00 annui, oneri fiscali esclusi e verrà corrisposto in un'unica rata annuale.

Durante l'esecuzione del contratto, il Responsabile Unico del Procedimento e i suoi incaricati possono accedere liberamente alla struttura per condurre la verifica di conformità delle prestazioni rese dal concessionario rispetto agli obblighi contrattuali dallo stesso assunto, senza obbligo di preavviso alcuno.

In particolare, il Responsabile Unico del Procedimento, il Direttore dell'Esecuzione e i relativi incaricati provvedono, in corso di esecuzione del contratto, a verificare il rispetto, da parte del concessionario, dei Criteri Ambientali Minimi di cui agli artt. 7 e 10.3 del presente capitolato.

La verifica può comportare ispezioni di ordine tecnico-amministrativo ed igienico-sanitario, nel corso delle quali il Responsabile del Procedimento può prendere visione e/o acquisire atti e/o documenti attestanti la gestione del servizio quali, a titolo esemplificativo e non esaustivo:

- (a) il registro degli ospiti;
- (b) i piani di assistenza individualizzati;
- (c) le scritture contabili di previsione e consuntive, tenute secondo la natura giuridica del concessionario; la contabilità delle operazioni deve essere tenuta separata da qualsiasi altra attività che il concessionario svolga per sua natura. I documenti devono essere validati da soggetti abilitati alla revisione contabile (revisori, commercialisti, ecc.);
- (d) il libro unico del lavoro; contratti di lavoro firmati con il personale; certificati di abilitazione previsti per legge e/o dal capitolato; attestati di pagamento di natura retributiva e contributiva; attestazioni/ rilevazioni presenza in servizi o del personale dipendente;
- (e) i libretti e/o altri documenti o certificati aggiornati e vidimati ai sensi di legge relativi alla conduzione e manutenzione degli impianti tecnologici e antincendio/sicurezza;
- (f) i verbali delle visite ispettive igienico-sanitarie;
- (g) le ricevute di pagamento del premio delle polizze assicurative richieste dal capitolato.
- (h) I Bilanci del concessionario.

Il concessionario si obbliga a non opporre eccezioni all'esibizione dei documenti sopra indicati e degli altri di analoga natura.

Della verifica condotta verrà redatto apposito verbale sottoscritto dalle parti. Gli esiti della verifica saranno assunti ai fini dell'applicazione delle eventuali penali.

Il concessionario s'impegna a comunicare preventivamente al concedente l'effettuazione di specifiche prestazioni previste dal presente capitolato e dall'offerta aggiudicataria per le quali la verifica di conformità deve essere contestuale e/o non possa essere differita, quali, a titolo esemplificativo, la fornitura di arredi e attrezzature in sostituzione e/o implementazione delle dotazioni esistenti. In tale fattispecie, il Responsabile Unico del Procedimento, il Direttore dell'Esecuzione, o i relativi incaricati, procederanno, con apposita verifica, ad accertare la conformità e la rispondenza delle stesse alle condizioni previste dai documenti di gara, e agli

eventuali ulteriori obblighi assunti dal concessionario in sede di offerta.

Il concedente si impegna altresì a trattare i dati così ottenuti in conformità a quanto prescritto dalla normativa in materia di tutela della riservatezza.

Per eventuali inadempienze ed applicazioni delle penali si fa riferimento alla disciplina prevista nello schema di contratto di concessione.

Articolo 15 Reportistica

Al fine di garantire un opportuno monitoraggio e controllo dei servizi svolti nella struttura oggetto della concessione, il concessionario sarà tenuto a trasmettere al concedente:

- a cadenza mensile, il report nominale delle presenze;
- a cadenza semestrale, il rapporto di cui all'art. 10.3, lettera c, del presente capitolato (monitoraggio eccedenze alimentari);
- a cadenza annuale, una relazione sull'andamento del servizio, con l'indicazione di: eventuali problematiche verificatesi; report sulle iniziative svolte, unitamente alla descrizione dei livelli di adesione da parte degli ospiti; l'esito delle indagini di customer satisfaction condotte presso gli ospiti e i famigliari della struttura; proposte di iniziative od eventi.

Articolo 16 Allegati

Costituiscono allegati al presente capitolato:

- Personale in servizio;
- Planimetria della struttura;
- Beni mobili strumentali;
- Report mensili.