

OGGETTO	<i>Concessione della gestione della Residenza Protetta "Villa Macciò"</i>
----------------	---

STAZIONE APPALTANTE	Città Metropolitana di Genova Stazione Unica Appaltante
----------------------------	--

CONCEDENTE	<i>Comune di Busalla</i>
-------------------	--------------------------

RESPONSABILE UNICO DEL PROGETTO - RUP	<i>Dott.ssa. Alessia Torrielli</i>
--	------------------------------------

RESPONSABILE DI PROCEDIMENTO PER LA FASE DI AFFIDAMENTO	<i>Dott.ssa Norma Tombesi</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>
Responsabile del contratto	<i>Il soggetto indicato dal concessionario quale referente unico nei riguardi del Concedente per l'esecuzione delle prestazioni contrattuali</i>
Disciplinare di gara	<i>Le disposizioni che regolano la partecipazione alla procedura di affidamento</i>
Documentazione contrattuale	<i>Il Contratto ed il Capitolato prestazionale</i>
Direttore dell'esecuzione	<i>Il soggetto individuato dal concedente ai sensi dell'art. 114 del codice</i>
Referente contrattuale	<i>Il soggetto indicato dal soggetto aggiudicatario quale referente unico nei riguardi della Stazione Appaltante e del Concedente per l'esecuzione delle prestazioni contrattuali</i>
Codice	<i>D.lgs. n. 36/2023, codice dei contratti pubblici</i>

Sommario

Articolo 1 – Oggetto, finalità della concessione e corrispettivi	4
Articolo 2 - Durata della concessione.....	5
Articolo 3 - Descrizione del servizio e accesso alla struttura	5
Articolo 4 - Personale	5
Articolo 5 - Clausola sociale	7
Articolo 6 - Descrizione dell'immobile	7
Articolo 7 - Normativa di riferimento e standard di gestione.....	8
Articolo 8 - Criteri Ambientali Minimi	9
Articolo 9 - Clausola di continuità del servizio	9
Articolo 10 - Gestione della residenza	10
Articolo 11 - Servizi	10
11.1 - Accoglienza.....	10
11.2 – Direzione Sanitaria.....	10
11.3 - Assistenza infermieristica	10
11.4 - Assistenza alla persona	11
11.5 - Fisioterapia e riabilitazione	11
11.6 - Animazione	12
11.7 - Coordinamento.....	12
11.8 - Servizio psicologico	12
11.9 - Servizio parrucchiere.....	12
11.10 - Servizio di Pedicure e Manicure	12
11.11 - Fornitura ausili e presidi.....	12
11.12 - Assistenza farmaceutica.....	12
11.13 - Nutrizionista	13
11.14 Servizio ristorazione.....	13
11.15 - Servizio di lavanderia degli ospiti e di biancheria piana	16
11.16 - Pulizia degli ambienti.....	16
11.17 - Assistenza Spirituale	16
11.18 - Custodia Valori.....	16
Articolo 12 - Servizi aggiuntivi e aperti al territorio	16
12.1 - Somministrazione di pasti a terzi.....	16
12.2 - Servizio infermieristico rivolto a terzi.....	17
12.3 - Servizio di lavanderia rivolto a terzi.....	17
12.4 - Altri servizi aggiuntivi	17
Articolo 13 - Gestione amministrativa e tecnico-manutentiva e sicurezza sul lavoro	17

Articolo 14 - Certificazioni	18
Articolo 15 - Carta dei servizi.....	19
Articolo 16 - Incolumità pubblica	19
Articolo 17 - Manutenzione ordinaria e straordinaria.....	19
Articolo 18 - Consegna iniziale della struttura e delle relative dotazioni.....	20
Articolo 19 - Verifica di conformità in corso di esecuzione	20
Articolo 20 - Restituzione della struttura e delle dotazioni	21
Articolo 21 - Allegati	21

DESCRIZIONE DELLA PRESTAZIONE

Articolo 1 – Oggetto, finalità della concessione e corrispettivi

Oggetto della concessione è la gestione della struttura di accoglienza per anziani denominata Residenza Protetta “Villa Macciò”, sita nel comune di Busalla, via Pietro Ratto 23, autorizzata al funzionamento per 30 posti letto, di cui 9 con funzioni di mantenimento.

Attualmente 18 dei 30 posti sono in convenzione con ASL 3 Genovese, in regime di Residenza Protetta.

La gestione della struttura e l'erogazione di tali servizi dovrà essere attuata con le 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 Busalla affida la gestione del servizio e della struttura al concessionario che ne assume il relativo rischio operativo.

La Residenza Protetta “Villa Macciò” è in possesso di autorizzazione al funzionamento con provvedimento autorizzativo rilasciato dal Comune Busalla n. 798 del 30.04.2021 e di accreditamento rilasciato con DGR Regione Liguria n. 92 del 05/02/2016 per n. 21 posti Rp (Non Autosufficienti Parziali – Nap) e n. 9 posti Rsa Mantenimento (Non Autosufficienti Totali – Nat)

Il concessionario è tenuto ad intestarsi l'autorizzazione al funzionamento della struttura ad osservare tutti gli standard qualitativi dei servizi necessari al mantenimento dell'accREDITamento presso l'ASL e in occasione delle scadenze periodiche è tenuto a chiedere il rinnovo, ponendo in essere le attività e gli adempimenti necessari ed opportuni per ottenerlo, assumendone ogni relativa responsabilità.

Il concessionario è, inoltre tenuto, a adeguarsi ai nuovi criteri di accREDITamento previsti nel Manuale di AccREDITamento di cui alla Delibera della Giunta Regionale della Liguria n. 783 del 04.08.2023, con le modalità e i tempi previsti dalla stessa.

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

Quale corrispettivo delle prestazioni e dei servizi affidati il concessionario riceve da parte dell'Amministrazione Comunale la quota delle rette a carico degli ospiti incassate dal Comune, nonché, direttamente dall'ASL, le somme delle quote in convezione a carico della ASL di competenza.

La procedura di gestione dei corrispettivi a carico degli ospiti della Residenza avverrà secondo lo schema seguente:

- a) le rette a carico degli ospiti della Residenza (al netto della quota a carico della ASL) sono introitate dal Comune/concedente con cadenza mensile;
- b) Sarà cura del Comune/concedente comunicare al concessionario con cadenza trimestrale le somme effettivamente introitate dagli ospiti. In particolare si procederà secondo le seguenti tempistiche: per il trimestre dicembre/gennaio/febbraio la comunicazione degli insoluti deve essere trasmessa entro il 10 marzo, per il trimestre marzo/aprile/maggio la comunicazione degli insoluti deve essere trasmessa entro il 10 giugno, per il trimestre giugno/luglio/agosto la comunicazione degli insoluti deve essere trasmessa entro il 10 settembre, per il trimestre settembre/ottobre/novembre la comunicazione degli insoluti deve essere trasmessa entro il 10 dicembre;
- c) il concessionario trasmette trimestralmente al Comune/concedente una fattura di importo pari alle rette effettivamente introitate dal Comune relative alle tre mensilità di riferimento, al netto della quota a carico della ASL. La trasmissione della fattura al Comune/concedente deve avvenire entro 20 giorni dal termine del trimestre a cui tale fattura fa riferimento;
- d) il Comune/concedente, a fronte del ricevimento delle fatture di cui alla lettera c), si impegna a ri-versare al concessionario, integralmente e tal quali, le rette incassate dagli utenti della Residenza, di cui alla lettera a). In ogni caso tale operazione dovrà avvenire entro 30 giorni dal ricevimento delle fatture di cui alla lettera c);
- e) il concessionario provvederà a individuare la somma relativa agli insoluti, di cui alla suddetta comunicazione e ad attivare gli opportuni strumenti di sollecito del pagamento delle rette nei confronti

degli ospiti della Residenza.

Al momento dell'ingresso l'ospite/la famiglia/l'Amministratore di sostegno, sottoscriverà l'impegno di pagamento in cui sarà prevista la corresponsione della retta tramite la disposizione di un bonifico periodico mensile a favore del Comune di Busalla, con la clausola che eventuali provvedimenti di recupero saranno a carico del concessionario.

Il concessionario assume conseguentemente il rischio di domanda, relativo alla possibile minor richiesta di servizio da parte degli ospiti e alla conseguente minor copertura dei posti disponibili presso la residenza protetta, nonché il rischio relativo all'insolvenza rispetto al pagamento delle rette da parte degli ospiti.

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 cinque (5) a decorrere dal momento della stipula del contratto di concessione.

La durata del contratto di concessione non è prorogabile.

Articolo 3 - Descrizione del servizio e accesso alla struttura

Nel rispetto della normativa vigente e delle eventuali integrazioni o modifiche che interverranno durante il periodo di gestione, devono essere garantiti i servizi e le prestazioni rivolti agli ospiti e alle loro famiglie, come meglio specificati nel presente capitolato:

- attività medico – infermieristica;
- attività socio-assistenziali;
- attività di riabilitazione;
- attività rivolte a favorire la possibilità di ricreazione, di occupazione del tempo, di socializzazione, di relazioni esterne con i familiari, con amici e con l'ambiente circostante;
- servizi generali di supporto: igiene ambientale, ristorazione, lavanderia-stireria-guardaroba, manicure/pedicure, parrucchiere, ricezione chiamate telefoniche, custodia valori, accoglienza esterni, radio/tv, gestione farmaci-presidi sanitari-ausili e assistenza spirituale.

Il concessionario, inoltre, dovrà fornire servizi aggiuntivi rivolti alle persone residenti sul territorio e alle persone segnalate dall'Area Sociale, come meglio definito all'art. 5 del presente capitolato.

L'accesso degli ospiti al servizio avviene tramite graduatoria definita con le seguenti modalità:

- graduatoria gestita dalla ASL 3 Genovese per i posti in convenzione (attualmente 18). Il concessionario accede telematicamente alla graduatoria ed inserisce gli ospiti in struttura in base a quanto previsto dalle normative e dai regolamenti ASL;
- graduatoria gestita dal Comune di Busalla: per i posti eccedenti alla Convenzione ASL. L'Area Sociale del Comune di Busalla segnalerà al concessionario gli ospiti per l'ingresso in base alla graduatoria.

Il concessionario dovrà comunicare, tramite e-mail, all'Area Sociale del Comune di Busalla la data di ingresso prevista per ogni ospite.

L'ingresso in struttura potrà avvenire solamente dopo la sottoscrizione di apposito impegno di spesa relativo alla retta di degenza con il Comune di Busalla.

Articolo 4 - Personale

Il concessionario dovrà assicurare la dotazione organica di riferimento sulla base degli standard organizzativi normati dalla Regione Liguria (DGR 862/2011 "Riordino del sistema della residenzialità e semiresidenzialità extraospedaliera" e DGR 944 del 05.12.2018 "Approvazione dei documenti in materia di autorizzazione al funzionamento delle Strutture sanitarie, socio sanitarie e sociali: requisiti e procedure per l'autorizzazione") e in base a quanto previsto dal presente capitolato.

I minutaggi di presenza del personale e la professionalità degli stessi dovranno essere incrementati, a carico del concessionario, in caso di aggiornamento della normativa nazionale o regionale di settore.

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

Il concessionario deve garantire il seguente personale, munito delle qualifiche previste dalla normativa vigente:

- **Direttore sanitario:** tale figura deve avere una professionalità in geriatria e/o discipline affini oppure un'esperienza almeno quinquennale in strutture per anziani autorizzate. Il concessionario deve garantire un minutaggio pari o superiore a quanto disposto dalla normativa vigente e la reperibilità telefonica diurna;
- **Coordinatore della struttura:** deve essere persona dotata di capacità organizzative rispetto agli aspetti amministrativi e alla gestione della struttura e degli ospiti, deve garantire il coordinamento del gruppo di lavoro e tenere i rapporti sia con gli ospiti sia con le famiglie. Il coordinatore deve essere presente per un numero minimo di 38 ore settimanali. Il concessionario deve garantire, sempre, la reperibilità di una figura referente h 24 e 7 giorni su 7;
- **Personale infermieristico:** il concessionario deve garantire un minutaggio pari o superiore a quanto previsto dalla normativa vigente. Nel ciclo notturno, dalle 21.00 alle 7.00, il personale infermieristico deve essere reperibile, con possibilità di inserimento in turno, entro 30 min dalla chiamata;
- **Fisioterapista:** il concessionario deve garantire un minutaggio pari o superiore a quanto previsto dalla normativa vigente;
- **Animatore:** il concessionario deve garantire un minutaggio pari o superiore a quanto disposto dalla normativa vigente;
- **Operatori socio-sanitari:** il personale Oss deve essere presente nella struttura nell'arco delle 24 ore. Nel ciclo notturno il concessionario deve garantire la presenza dalle ore 21.00 alle ore 7.00 di un operatore aggiuntivo a tutela degli ospiti e degli operatori, visto che la struttura è organizzata su due piani;
- **Cuoco:** il concessionario deve garantire la presenza di un cuoco per 38 ore settimanali;
- **Addetti alle pulizie, alla lavanderia e al guardaroba:** per svolgere tale servizio si richiede personale per almeno 70 ore settimanali;
- **Nutrizionista/Dietista:** tale figura professionale deve essere garantita per almeno 10 ore mensili;
- **Psicologo:** tale figura professionale deve essere presente in struttura per almeno 2 ore settimanali.

L'organico della struttura deve prevedere minutaggi parametrati in base alla presenza di 21 ospiti non Autosufficienti parziali e di 9 ospiti Non Autosufficienti Totali.

Nel caso in cui il numero degli Ospiti Nat dovesse essere superiore a 9, il concessionario dovrà provvedere ad adeguare il minutaggio degli operatori al numero effettivo di ospiti Nat presenti in struttura.

Si sottolinea che la presenza di un numero di Nat superiore a 9 è ad oggi prevista unicamente nel caso in cui si verifichi la sopravvenuta condizione di non autosufficienza totale di uno o più ospiti nel corso della degenza; al verificarsi di tale eventualità, sarà necessario darne tempestivamente segnalazione all'apposito servizio Residenzialità della ASL 3 Genovese ai fini dell'inserimento di tali ospiti in lista di attesa per l'ingresso in Rsa convenzionate con ASL per Non Autosufficienti Totali.

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 con nome, la qualifica e l'indicazione del concessionario, in conformità alla normativa vigente. Al personale operante nella struttura è fatto divieto a qualsiasi titolo di assumere la funzione di tutore, curatore o amministratore di sostegno delle persone ricoverate.

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 ospiti.

Il concessionario, 10 giorni prima della stipula del contratto, è tenuto a comunicare, a mezzo pec, al Responsabile Unico del Progetto 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.

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

Il concessionario è tenuto a svolgere le necessarie attività di aggiornamento, di formazione e di supervisione del personale impiegato nel servizio oggetto della presente concessione e 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 - Clausola sociale

Ai sensi dell'art. 11 del codice, il concessionario è tenuto a garantire l'applicazione del contratto collettivo nazionale e territoriale di in vigore per il settore e per la zona nella quale si eseguono le prestazioni di lavoro, stipulato dalle associazioni dei datori e dei prestatori di lavoro comparativamente più rappresentative sul piano nazionale e quello il cui ambito di applicazione sia strettamente connesso con l'attività oggetto della concessione svolta dall'impresa anche in maniera prevalente, vale a dire il Contratto Collettivo Nazionale delle Cooperative Sociali oppure un altro contratto che garantisca le stesse tutele economiche e normative per i propri lavoratori e per quelli in subappalto.

Ai sensi dell'art 57 del codice, in considerazione della tipologia del servizio affidato in concessione, e nel rispetto dei principi dell'Unione europea, sono richieste al concessionario, come requisiti necessari dell'offerta, misure orientate tra l'altro a garantire:

- le pari opportunità generazionali, di genere e di inclusione lavorativa per le persone con disabilità o svantaggiate;
- la stabilità occupazionale del personale impiegato;
- l'applicazione dei contratti collettivi nazionali e territoriali di settore, tenendo conto, in relazione all'oggetto della concessione e alle prestazioni da eseguire anche in maniera prevalente, di quelli stipulati dalle associazioni dei datori e dei prestatori di lavoro comparativamente più rappresentative sul piano nazionale e di quelli il cui ambito di applicazione sia strettamente connesso con l'attività oggetto della concessione svolta dall'impresa anche in maniera prevalente;
- le stesse tutele economiche e normative per i lavoratori in subappalto rispetto ai dipendenti del concessionario e contro il lavoro irregolare.

A tal fine, 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.

L'elenco e i dati relativi al personale attualmente impiegato dal contraente uscente per l'esecuzione del contratto sono riportati nell'Allegato 1 "Personale in servizio" al presente capitolato.

Al fine di garantire le pari opportunità generazionali, di genere e di inclusione lavorativa per le persone con disabilità o svantaggiate, l'affidatario si impegna, in caso di nuove assunzioni eccedenti il personale da riassorbire, a dare priorità ai lavoratori appartenenti alle categorie sopra elencate.

Articolo 6 - Descrizione dell'immobile

Il complesso immobiliare, come risulta dalle allegate planimetrie, è di proprietà del Comune di Busalla, è privo di barriere architettoniche ed è composto da un unico plesso disposto su n. 3 piani (piano fondo: mq 360, piano terra: mq 375 - e primo piano: mq 386) per una superficie complessiva di mq. **1.121** circa, corredato di uno spazio esterno, cintato, di mq **1000** circa. L'edificio, censito al N.C.E.U. foglio 20 mappale 139, confina a nord con altre proprietà comunali, a nord-est con la fascia di rispetto dello svincolo dell'autostrada A7, a ovest con un parcheggio comunale e a sud con via Pietro Ratto. L'immobile è vincolato ai sensi del decreto legislativo 22

gennaio 2004, n. 42, "Codice dei beni culturali e del paesaggio".

Al fine esclusivo della gestione della Residenza Protetta "Villa Macciò" 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 tra concedente e concessionario, apposito verbale.

L'immobile dovrà essere riconsegnato al Comune 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 ospiti, 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 7 - Normativa di riferimento e standard di gestione

Il concessionario è tenuto, in ogni caso, 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 le successive integrazioni di cui alla DRG n. 1749/2011 e alla DRG 941/2012; come indicato dal p.to 4 della Deliberazione di Giunta n. 1188/2017, in caso di contrasto con quanto indicato nella successiva deliberazione n. 1188/2017, prevale quest'ultima, come modificata dalla successiva deliberazione n. 944/2018;
- DGR n. 1359 del 28/12/2022 di modifica del DGR. 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";
- DGR n. 783 del 04.08.2023, "Aggiornamento del Manuale di Accreditamento Istituzionale della Regione Liguria e della Procedura per l'accreditamento istituzionale. Sostituzione della DGR n. 945/2018 e della DGR 1185/2017".

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 normativa, devono essere assicurati e rispettati nello svolgimento del servizio stesso e 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 nell'accordo di cui alla 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 alle attività da svolgere a favore degli ospiti;
- la rilevazione dei dati di attività e delle prestazioni erogate come concordate con l'ASL 3 Genovese ai fini della gestione del contratto;
- 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 8 - Criteri Ambientali Minimi

In conformità a quanto statuito dall'art. 57, comma 2, del codice, 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. 11.14.

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, e per esso il RUP, verifica che il concessionario, in fase di esecuzione, rispetti le indicazioni del progetto-offerta in merito all'attuazione dei criteri ambientali minimi.

Articolo 9 - 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 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 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.

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

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 ospiti", in conformità a quanto previsto dal presente capitolato e 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 ospiti" 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.

Articolo 11 - Servizi

Specificando l'art. 3 del presente capitolato il concessionario dovrà garantire i servizi di seguito indicati:

11.1 - 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 ospiti";
- acquisire tutta la documentazione sanitaria prevista dalla normativa vigente;
- predisporre per ogni ospite il piano individualizzato di assistenza, da rivalutarsi ogni 6 mesi o con tempi inferiori in relazione all'andamento clinico.

Il concessionario fornisce agli ospiti servizi di 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.

11.2 – Direzione Sanitaria

È richiesta la presenza di un Medico in possesso dei requisiti previsti dalla normativa regionale vigente con funzione di Direttore Sanitario, i suoi compiti sono relativi sia agli aspetti tecnico-organizzativi, sia agli aspetti assistenziali.

Il Direttore Sanitario, in conformità con quanto previsto dalle normative regionali, deve assicurare il minutaggio aggiuntivo previsto per gli ospiti Non Autosufficienti Totali. Tale funzione, può essere svolta, a scelta del concessionario, anche da un altro medico. Deve essere garantita la reperibilità telefonica diurna.

11.3 - Assistenza infermieristica

Il servizio assicura le seguenti funzioni:

- esercizio della professione di Infermiere, secondo quanto previsto e autorizzato dalla vigente legislazione;
- tenuta ed approvvigionamento di farmaci ed ausili medicochirurgici secondo le direttive della ASL, tenuta e aggiornamento della documentazione prevista dalla normativa di settore;
- costante e diretto rapporto con il Direttore Sanitario e/o con i medici di base degli ospiti non in regime di convenzione con la ASL, contatto e collaborazione con eventuali medici e altri professionisti coinvolti nei progetti individualizzati di assistenza dei singoli ospiti;
- definizione, compilazione e aggiornamento del Piano Individualizzato di Assistenza degli ospiti, in collaborazione con le altre figure socio-sanitarie.

Nel ciclo notturno, dalle 21.00 alle 7.00, l'infermiere deve essere reperibile, con possibilità di inserimento in turno, entro 30 minuti dalla chiamata.

11.4 - Assistenza alla persona

Il personale deve essere munito del titolo di Operatore Socio-sanitario.

Il personale deve essere presente nella struttura nell'arco delle 24 ore. Nel ciclo notturno deve essere garantita la presenza dalle 21.00 alle 7.00 di un operatore aggiuntivo a tutela degli ospiti e degli operatori, visto che la struttura è organizzata su due piani.

Le prestazioni consistono in:

- a) assistenza tutelare diurna e notturna;
- b) prestazioni finalizzate a rispondere ai bisogni personali di ogni ospite su indicazione del P.I.A.;
- c) cura dell'unità di vita dell'ospite (rifacimento letti, pulizia e riordino comodini e armadi);
- d) aiuto e/o effettuazione dell'igiene personale, vestizione/svestizione, accompagnamento, aiuto nell'alzarsi/corcarsi, ecc.;
- e) gestione e cura degli indumenti ed effetti personali degli assistiti;
- f) porzionamento, somministrazione dei pasti e aiuto nell'assunzione degli stessi;
- g) compilazione della documentazione prevista dalla struttura e dalle direttive ASL, rispetto ai singoli ospiti e alla gestione della struttura stessa (es. diario giornaliero, P.I.A.);
- h) svolgimento di terapia occupazionale in collaborazione con le altre figure professionali;
- i) partecipazione alle riunioni di equipe per l'elaborazione ed attuazione del P.I.A.;
- j) controllo e segnalazione di eventuali anomalie delle attrezzature/locali utilizzati per la propria attività;
- k) cura dei capelli, delle mani, dei piedi;
- l) pulizia della bocca compresa la protesi se presente;
- m) pulizia di tutte le parti del corpo, particolarmente nella persona incontinente;
- n) accompagnamento dell'ospite negli spostamenti all'interno e all'esterno della struttura;
- o) aiuto nell'uso degli ausili e delle protesi prescritte;
- p) ogni altra attività di cui all'“Accordo tra il Ministro della sanità, il Ministro per la solidarietà sociale le Regioni e la Provincia autonome di Trento e Bolzano, per l'individuazione della figura e del relativo profilo professionale dell'operatore socio-sanitario e per la definizione dell'ordinamento didattico dei corsi di formazione” del 22 febbraio 2001 e pubblicato in Gu n. 91 il 19 aprile 2001.

Il Concessionario fornisce al personale tutte le attrezzature igienico-sanitarie e i prodotti per provvedere all'igiene personale degli ospiti.

11.5 - Fisioterapia e riabilitazione

Dovranno essere garantite tutte le prestazioni di assistenza riabilitativa proprie del profilo professionale e con particolare riferimento a:

- a) organizzazione dell'attività fisioterapica su indicazione del Direttore Sanitario, del MMG e/o dei medici specialisti;
- b) svolgimento di attività mirate a supplire carenze funzionali dell'ospite ed a prevenire la perdita di autonomia;
- c) svolgimento di terapia occupazionale in collaborazione con le altre figure professionali;
- d) partecipazione alle riunioni di equipe per l'elaborazione ed attuazione del P.A.I.;
- e) controllo e segnalazione di eventuali anomalie delle attrezzature/locali utilizzati per la propria attività.

L'attività fisioterapica è impostata su programmi di mantenimento ed è orientata su specifiche funzioni, in base alla situazione dell'utente quali deambulazione, equilibrio, attività motoria degli arti e attività manuale,

programmi di ginnastica di gruppo con finalità di riattivazione e mobilitazione generale e funzione psico-motoria. L'attività deve garantire il recupero funzionale e, dove sia possibile, il mantenimento delle funzioni motorie residue dell'utente.

Le attrezzature in uso nella palestra sono di proprietà del Comune. La manutenzione ordinaria di tali attrezzature e la loro integrazione e sostituzione, in caso di necessità e opportunità, è a carico del concessionario. Al termine del contratto ogni strumentazione di proprietà del Comune, compresa quella sostituita e integrata in corso di concessione, rimarrà di proprietà del Comune.

11.6 - Animazione

È prevista la presenza di un 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.

Quando le condizioni stagionali e meteorologiche lo consentono, l'attività deve essere svolta all'aperto utilizzando gli spazi del giardino della Residenza Protetta, che devono essere adeguatamente arredati a cura del concessionario.

L'attività deve essere modulata in base alla tipologia di ospiti e deve essere svolta in fasce orarie adeguate ai ritmi di vita degli ospiti stessi.

Deve essere redatto un piano semestrale delle attività di animazione, e deve essere tenuto un registro giornaliero delle stesse, con l'indicazione degli ospiti che hanno partecipato alle attività.

11.7 - Coordinamento

È richiesta la presenza di un Coordinatore, incaricato di coordinare 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, di provvedere alla gestione amministrativa e organizzativa della struttura.

11.8 - Servizio psicologico

Il servizio deve essere rivolto al gruppo di lavoro e finalizzato alla prevenzione del burn-out e alla definizione dei P.I.A.. Deve altresì garantire interventi di sostegno agli ospiti e alle famiglie, ad esempio, in momenti particolarmente significativi del percorso di vita in struttura (ingresso, cambiamenti nella condizione di salute, ecc.).

11.9 - Servizio parrucchiere

Viene garantita una prestazione gratuita mensile di taglio e messa in piega per ciascun ospite. Il servizio verrà erogato in un locale idoneo all'interno della struttura e/o in camera per gli ospiti allettati o impossibilitati a raggiungere il suddetto locale.

11.10 - Servizio di Pedicure e Manicure

Il servizio deve essere svolto da podologo o da personale specializzato in possesso dei requisiti di legge. Viene garantito un accesso mensile gratuito ad ogni ospite. Il servizio verrà erogato in un locale idoneo all'interno della struttura e/o in camera per gli ospiti allettati o impossibilitati a raggiungere il suddetto locale.

11.11 - Fornitura ausili e presidi

La struttura fornisce gli ausili e i presidi che la normativa non pone a carico del servizio sanitario. Gli ausili e i presidi devono essere di qualità pari o superiore a quelli forniti dalla ASL.

11.12 - Assistenza farmaceutica

Nel caso in cui l'ospite necessiti di farmaci non erogati gratuitamente dal servizio sanitario e/o di prenotazione, in base ai regolamenti ASL, di visite mediche specialistiche ed analisi strumentali da effettuare fuori dalla struttura, con eventuale trasporto in ambulanza o con altro mezzo idoneo, i relativi costi saranno posti a carico dell'utente e/o della famiglia, in aggiunta alla retta mensile dovuta.

11.13 - Nutrizionista

Il concessionario che gestisce la struttura mette a disposizione un nutrizionista al fine di personalizzare l'alimentazione degli ospiti. La valutazione nutrizionale viene effettuata in collaborazione con il personale sanitario.

11.14 Servizio 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 ospiti, 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.

Anche in base a quanto previsto dalla DGR 695/2022 "Approvazione delle "Linee di indirizzo per l'alimentazione preventiva, la nutrizione clinica e la ristorazione ospedaliera, assistenziale e scolastica della Regione Liguria", il concessionario dovrà:

- garantire gli apporti consigliati dai Livelli di Assunzione di Riferimento di Nutrienti ed energia per la popolazione italiana (LARN), considerando gli aumentati fabbisogni (soprattutto proteici) legati alla malattia e all'ospedalizzazione;
- nelle preparazioni evitare l'utilizzo di ingredienti quali: glutammato, grassi idrogenati, OGM, ecc (e

comunque ogni tipo di ingrediente non previsto dai LARN);

- proporre un'offerta strutturata in quattro pasti principali (colazione, pranzo, merenda e cena) oppure in tre pasti e, per raggiungere gli apporti necessari, 1 o 2 spuntini;
- rispondere alle richieste e alle necessità della popolazione ricoverata, così da ridurre al minimo le rielaborazioni, che devono comunque essere possibili in presenza di necessità cliniche o istanze culturali;
- prevedere, durante la giornata, per assicurare un'adeguata idratazione specie nel periodo estivo, la somministrazione di bevande;
- ispirare le diete standard alla stagionalità e alle tradizioni locali;
- utilizzare materie prime e frutta e verdura fresche in quantità non inferiore all'80% del totale delle materie prime utilizzate (è opportuno che vengano privilegiati prodotti a filiera corta e km 0);
- elaborare il menu con il dettaglio degli apporti, delle ricette e dei calcoli nutrizionali per ciascuna materia prima. Il menu deve essere appeso nell'atrio e in luogo facilmente consultabile dagli ospiti e dai loro famigliari.
- fornire almeno le seguenti diete standard: iposodica, ipocalorica, ipoproteica, senza glutine, a ridotto apporto di fibre e lattosio (e per ogni altro tipo di intolleranza o allergia alimentare), ad alta densità nutrizionale, di rialimentazione;
- indicare sia al committente che agli ospiti la presenza di eventuali allergeni e verificare rischi di intolleranze e allergie per ciascun paziente;
- prevedere la possibilità di prescrivere, da parte di personale esperto (direttore sanitario, dietista, medico specialista), diete *ad personam*, che prevedano grammature e/o alimenti e/o modalità di allestimento specifiche.
- aggiornare il piano nutrizionale di tutti gli ospiti e le diete *ad personam* semestralmente o prima se ritenuto necessario dal MMG o dal Direttore Sanitario o dal Nutrizionista. Piano Nutrizionale/diete *ad personam* dovranno essere conservati nella documentazione relativa al P.I.A. dell'ospite;
- effettuare gli screening disfagia su tutti gli ospiti al fine di individuarne il tipo (da I° a III°), ed eventuali necessità di diete a consistenza modificata;
- proporre menu che comprendano una varietà di piatti ampia e tale da includere almeno 50 diverse pietanze distribuite su un menu almeno mensile;
- disporre di bevande gelificate in almeno tre diverse consistenze a seconda dei diversi gradi di disfagia;
- provvedere alla validazione dei menu da parte di strutture di dietetica e Nutrizione Clinica ASL;
- utilizzati strumenti automatizzati per la preparazione delle diete a consistenza modificata al fine di garantire costanza e certezza delle consistenze;
- strutturare il servizio in modo che gli ospiti con patologie neurologiche, tali da rendere impossibile la somministrazione dei pasti ad orari definiti in modo rigido, possano comunque essere alimentati adeguatamente e in base al loro piano individualizzato.

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

Tutte le operazioni inerenti alla 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 ospiti;
- gestione delle scorte, conservazione degli alimenti, 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;
- preparazione dei pasti nell'apposito centro cottura presente all'interno della struttura osservando tutte le procedure previste nel sistema di autocontrollo igienico-alimentare HACCP.

I pasti vengono preparati internamente con uso della cucina e serviti al tavolo nella sala mensa.

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.

11.15 - Servizio di lavanderia degli ospiti e di biancheria piana

Tale servizio dovrà comprendere:

- servizio di lavanderia biancheria piana;
- ciclo completo della lavanderia relativamente agli indumenti personali degli ospiti;
- ordinamento e consegna degli indumenti, piccoli interventi di cucito e rammendo, tenuta del guardaroba.

Il concessionario dovrà 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.

11.16 - Pulizia degli ambienti

Tale servizio dovrà prevedere:

- mantenimento in condizioni igieniche ottimali di tutti gli ambienti interni;
- mantenimento della pulizia e dell'ordine negli spazi esterni (cortile e giardino e pertinenze della struttura);
- mantenimento in condizioni igieniche ottimali di tutti gli arredi, ausili ed attrezzature;
- attività con frequenza giornaliera di riordino, pulizia, disinfezione;
- sanificazione 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 smaltimento dei rifiuti derivanti dalle attività sanitarie in conformità alle norme vigenti.
- derattizzazione, disinfestazione degli spazi anche esterni;
- rispetto delle norme comunali riguardanti la raccolta differenziata;
- utilizzo di prodotti di pulizia compatibili con la normativa vigente e le vigenti direttive ASL.

11.17 - Assistenza Spirituale

Il concessionario deve garantire l'assistenza spirituale nel rispetto del culto di ciascun ospite.

11.18 - Custodia Valori

Il concessionario deve garantire la custodia di valori e oggetti personali degli ospiti.

Articolo 12 - Servizi aggiuntivi e aperti al territorio

12.1 - Somministrazione di pasti a terzi

Il concessionario s'impegna alla preparazione e alla somministrazione di pasti per persone residenti sul territorio, da asporto o da consumarsi presso la sede della residenza protetta, su richiesta dell'Area Sociale del Comune di Busalla.

I pasti seguono il menu della struttura, tranne che nel caso di diete speciali, che verranno segnalate dal personale dell'Area Sociale del Comune di Busalla.

Il pasto deve comprendere primo, secondo, pane, frutta o dolce e, se prodotto per l'asporto, deve essere inserito in appositi contenitori separati per ogni portata, monouso e biodegradabili, forniti dal concessionario stesso.

Il Comune di Busalla può richiedere fino a 10 pasti giornalieri.

I pasti devono essere preventivamente prenotati. Le modalità di prenotazione e gli orari di consumazione devono

essere concordati con il Comune di Busalla.

Il servizio aggiuntivo è remunerato sulla base dei prezzi indicati dal concessionario in sede di offerta, unitamente al numero di pasti erogabili, distinguendo:

- pasto in sede;
- pasto fuori sede

Il concessionario si impegna a fornire n. 5 pasti completi al giorno gratuitamente a persone in carico al Servizio Sociale e segnalati dall'Area Sociale del Comune di Busalla.

12.2 - Servizio infermieristico rivolto a terzi

Il concessionario si impegna a fornire a persone residenti sul territorio e segnalate dall'Area Sociale del Comune di Busalla un servizio infermieristico con farmaci e materiale a carico del paziente esterno, distribuito in più giorni settimanali in base alle esigenze dei fruitori e per una durata non inferiore a due ore settimanali. Il servizio comprende pratiche iniettorie, misurazione della pressione arteriosa, glicemia e somministrazione di terapia insulinica, somministrazione di farmaci, medicazioni.

12.3 - Servizio di lavanderia rivolto a terzi

Il concessionario si impegna a fornire il servizio di lavanderia, con le stesse modalità previste per gli ospiti della struttura, rivolto a persone esterne e segnalate dall'Area Sociale del Comune di Busalla.

Tale servizio dovrà essere prestato per una quantità settimanale di 25 kg di biancheria piana e di indumenti e deve comprendere lavaggio con detersivo e ammorbidente e asciugatura, a carico del concessionario.

La biancheria deve essere riposta in appositi sacchetti monouso contrassegnati con il nominativo del destinatario.

12.4 - Altri servizi aggiuntivi

In sede di offerta i concorrenti possono presentare proposte per l'ampliamento dei servizi aggiuntivi agli ospiti, indicando se offerti gratuitamente o la relativa tariffa, nonché proposte per l'erogazione di servizi socio-sanitari dedicati agli ospiti e/o ai cittadini.

Il concessionario ha facoltà di utilizzare i locali della struttura per l'erogazione di servizi a terzi, nel rispetto delle normative vigenti, purché ciò non interferisca sulla gestione della struttura e non comprometta l'erogazione e la qualità dei servizi oggetto della concessione.

Le tariffe di eventuali servizi onerosi devono essere rese note agli ospiti mediante affissione nella struttura.

Articolo 13 - Gestione amministrativa e tecnico-manutentiva e sicurezza sul lavoro

Il concessionario assicura la gestione della struttura nei termini e secondo gli standard quali - quantitativi previsti dai documenti di gara, dal contratto di concessione e dalla propria offerta tecnica.

Il concessionario dovrà:

- seguire tutte le pratiche amministrative inerenti al buon funzionamento della struttura, compresi contabilità, servizio di segreteria, gestione amministrativa degli ospiti, servizio di cassa e di custodia valori, tenuta del registro delle presenze degli ospiti e del personale e quant'altro necessario, anche su specifica richiesta del Comune;
- nominare e comunicare al Comune un responsabile amministrativo che garantirà il corretto adempimento delle attività amministrative;
- 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'accogliimento e l'accesso alla struttura da parte dei visitatori;
- 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 Progetto 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 "Villa Macciò" 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.

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 la Regione e gli Enti relativi all'aggiornamento annuale della banca dati delle strutture.

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 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 esistente qualora ciò sia necessario al mantenimento o al miglioramento dello standard di servizio.

Il concessionario deve comunicare preventivamente al RUP la dismissione dei beni ricevuti e la 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 RUP 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 concessionario s'impegna a recepire il Documento Unico di Valutazione dei Rischi da Interferenze (D.U.V.R.I.), redatto, in applicazione dell'art. 26 del d.lgs. n. 81/2008 e s.m.i., con riferimento alla Residenza e allegato al presente capitolato, e ad integrarlo opportunamente in collaborazione con l'Amministrazione comunale concedente, definendo 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.), implementato dal concessionario, verrà allegato al Contratto.

Articolo 14 - 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 della concessione 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.

Articolo 15 - Carta dei servizi

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 ospiti.

Il concessionario, nei termini indicati dall'art. 10 del presente capitolato, deve presentare al Comune 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 ospiti, ma anche per esplicitare gli impegni del gestore nei confronti degli ospiti stessi.

Articolo 16 - 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, ecc.), dandone contestuale comunicazione al Comune affinché disponga i provvedimenti di sua competenza.

Articolo 17 - 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 ai sensi dell'art. 3 c)1 l) a del DPR 380/202, e, in particolar modo, a titolo non esaustivo, 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 dell'ascensore
- (7) manutenzione della rete fognaria, anche mediante impiego di autospurgo;
- (8) manutenzione delle aree esterne e degli spazi verdi, in modo che siano fruibili dagli ospiti e dai famigliari.

In relazione all'impianto di riscaldamento e all'impianto elevatore, il concessionario dovrà assumer l'onere della conduzione in qualità di terzo responsabile.

Restano a carico del Comune di Busalla gli interventi di straordinaria manutenzione ai sensi dell'art. 3 c. 1 l. b) del DPR 380/2001.

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

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 Busalla, 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 ha l'obbligo di dare al Responsabile Unico del progetto comunicazione preventiva alla dismissione dei beni ricevuti 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 18 - 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 triplice originale e in contraddittorio e sottoscritto dalle parti.

Il verbale formalizza la presa in carico da parte del concessionario della struttura 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 concedente devono essere rimosse a cura e spese dello stesso concessionario entro il termine assegnato dal Responsabile Unico del progetto, 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 19 - Verifica di conformità in corso di esecuzione

Il canone a carico del concessionario posto a base di gara è determinato in € 55.000,00 annui, oneri fiscali esclusi.

Durante l'esecuzione del contratto, il Responsabile Unico del Progetto, il Direttore dell'Esecuzione e i relativi incaricati possono accedere liberamente alla struttura per effettuare le verifiche di conformità delle prestazioni rese dal concessionario rispetto agli obblighi contrattuali dallo stesso assunti, senza obbligo di preavviso alcuno.

In particolare, il RUP, il Direttore dell'Esecuzione e i relativi incaricati provvedono, in corso di esecuzione del contratto, a verificare il rispetto, da parte del concessionario, degli standard e dei Criteri Ambientali Minimi di cui agli artt. 7 e 8 del presente capitolato.

La verifica può comportare ispezioni di ordine tecnico-amministrativo ed igienico-sanitario, nel corso delle quali il RUP e il Direttore dell'Esecuzione possono 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 (o dai documenti di gara); attestati di pagamento di natura retributiva e contributiva;
- 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 dai documenti di gara.

Il concessionario si obbliga a consentire le suddette verifiche e l'esibizione dei documenti necessari alle stesse. Della verifica condotta verrà redatto apposito verbale, in triplice originale, 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 dai documenti di gara e dall'offerta aggiudicataria per le quali la verifica di conformità deve essere contestuale e/o non possa essere differita, quali, ad esempio, la fornitura di arredi e attrezzature in sostituzione e/o implementazione delle dotazioni esistenti. In tale fattispecie, il Responsabile Unico del Progetto, 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.

Articolo 20 - Restituzione della struttura e delle dotazioni

Al termine del periodo contrattuale il concessionario dovrà riconsegnare la struttura e le dotazioni in perfetta efficienza, fatto salvo il normale deterioramento accertato per l'uso.

Prima della riconsegna il concessionario dovrà provvedere all'imbiancatura delle parti interne della struttura.

La restituzione della struttura è formalizzata al termine del periodo contrattuale mediante redazione di idoneo verbale di riconsegna, redatto in contraddittorio in triplice originale e sottoscritto tra le parti, che darà atto delle condizioni di restituzione dell'immobile, dell'effettivo mantenimento dei miglioramenti previsti dal progetto offerta e dal capitolato, degli impianti esistenti, delle dotazioni ricevute all'atto della consegna e di quanto ulteriormente implementato nel corso della gestione.

In caso di danni provocati da incuria o negligenza da parte del concessionario e/o dagli ospiti, 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 21 - Allegati

1. Personale in servizio
2. Planimetria della struttura
3. Beni mobili strumentali
4. Report mensili
5. D.U.V.R.I