



**CAPITOLATO SPECIALE D'APPALTO PER L'AFFIDAMENTO DEI SERVIZI
SANITARIO/ASSISTENZIALI E COMPLEMENTARI DELLA
R.S.A. "OPERA PIA MAGISTRIS" DI VALMADRERA
- PERIODO 01.01.2019 - 31.12.2021 -**

INDICE:

ART. 1	Descrizione R.S.A. "Opera Pia Magistris"
ART. 2	Oggetto dell'appalto
ART. 3	Durata dell'appalto
ART. 4	Importo a base di gara
ART. 5	Procedura di gara
ART. 6	Descrizione dei servizi oggetto dell'appalto
ART. 7	Personale impiegato
ART. 8	Personale dell'Ente Appaltante conferito in distacco funzionale
ART. 9	Coordinamento e direzione dell'Appalto
ART. 10	Gestione della sicurezza
ART. 11	Oneri a carico dell'Ente Appaltante
ART. 12	Obblighi dell'aggiudicatario
ART. 13	Controlli e verifiche
ART. 14	Rendicontazione mensile del servizio erogato
ART. 15	Pagamento dei corrispettivi
ART. 16	Revisione delle tariffe contrattuali
ART. 17	Cauzione
ART. 18	Responsabilità dell'aggiudicatario e copertura assicurativa
ART. 19	Stipulazione contratto – spese, imposte e tasse
ART. 20	Subappalto
ART. 21	Penalità
ART. 22	Sciopero ed interruzione del servizio
ART. 23	Recesso dell'Ente Appaltante
ART. 24	Risoluzione del contratto
ART. 25	Clausola risolutiva espressa
ART. 26	Foro competente
ART. 27	Disposizioni finali



Art. 1

- Descrizione R.S.A. “Opera Pia Magistris” -

L’R.S.A. “Opera Pia Magistris” di Valmadrera è una residenza sanitaria assistenziale di proprietà e gestita direttamente dal Comune di Valmadrera; avente una capacità ricettiva di 63 posti letto, la struttura è accreditata alla Regione Lombardia per l’erogazione di servizi sanitari e assistenziali, in regime residenziale, a utenti, di norma ultrasessantacinquenni, non autosufficienti. Tutti i 63 posti letto di cui dispone la struttura sono contrattualizzati, secondo le regole del sistema socio-sanitario regionale, con ATS Brianza.

LA LINEA GESTIONALE

L’R.S.A. “Opera Pia Magistris” è da intendersi parte integrante della struttura comunale, soggetta alla normativa che disciplina gli Enti Locali. In quanto Area della complessa attività amministrativa del Comune di Valmadrera, la R.S.A. è vincolata ai principi organizzativi dei servizi e degli uffici comunali, sia con riguardo al rapporto di lavoro del personale dipendente, sia in relazione ai procedimenti amministrativi ed ai conseguenti impegni di spesa. Gli aspetti decisionali, di programmazione e di controllo fanno a capo alla struttura comunale che si avvale di dipendenti di ruolo e di professionisti incaricati.

L’assetto direttivo e organizzativo della struttura, oltre ai servizi oggetto di appalto così come definiti nel successivo art. 2 del presente Capitolato Speciale d’Appalto, è così definito:

- Legale rappresentante, Sindaco del Comune di Valmadrera;
- Direttore, dipendente comunale titolare di posizione organizzativa, nominato Responsabile di Area con apposito decreto del Sindaco;
- Responsabile del coordinamento socio-sanitario, dipendente comunale nominato responsabile del procedimento su indicazione del Responsabile di Area;
- Medico Responsabile, professionista incaricato dal Responsabile di Area a seguito di procedura pubblica;
- Servizio Medico, garantito da n. 3 professionisti (di cui uno riveste anche la funzione di Medico Responsabile) incaricati dal Responsabile di Area a seguito di procedura pubblica;

In aggiunta ai servizi sopra descritti, il Comune di Valmadrera garantisce agli ospiti un supporto religioso/spirituale mediante apposita convenzione stipulata con la congregazione religiosa delle Suore “Shanti Rani” del Bangladesh. In esecuzione di detta convenzione, presso la struttura, in un’ala ad essa riservata, alloggia una comunità di quattro religiose.

Inoltre, sempre in regime di convenzione, presso l’R.S.A. presta la propria opera di volontariato l’Associazione “Il Tempo di dare” di Valmadrera. L’associazione, in stretto coordinamento con la Direzione della R.S.A., svolge essenzialmente le seguenti attività:

- l’aiuto nella somministrazione dei pasti agli ospiti;
- supporto all’attività di animazione sia nell’esecuzione degli interventi progettuali che attraverso l’organizzazione diretta di eventi e momenti di festa presso la struttura.

LA STRUTTURA

La struttura è disposta su cinque livelli ed è suddivisa in tre nuclei per l’assistenza agli ospiti:

- Piano Terra (ingressi R.S.A., portineria, uffici amministrativi, aree comuni, cucina e refettorio principale);
- Piano Primo, n. 22 posti letto (10 camere doppie + 2 camere singole, infermeria, studio medico, bagno attrezzato, refettorio, aree comuni oltre ai locali per i servizi di nucleo);
- Piano Secondo, n. 26 posti letto (12 camere doppie + 2 camere singole, bagno attrezzato, refettorio, aree comuni oltre ai locali per i servizi di nucleo);



- Piano Terzo, n. 15 posti letto (6 camere doppie + 1 camera tripla, bagno attrezzato, refettorio, aree comuni oltre ai locali per i servizi di nucleo). Inoltre, al Piano Terzo, è presente un'ala riservata alla comunità di religiose che presta la propria opera spirituale in struttura;
- Piano Seminterrato (locali tecnici, palestra, spogliatoi personale, lavanderia, camera ardente, magazzini). Dal Piano Seminterrato è possibile raggiungere il giardino della struttura.

L'ATTIVITÀ

Il Comune di Valmadrera, titolare della gestione complessiva della R.S.A., nel rispetto degli standard regionali di accreditamento e funzionamento, attraverso le risorse sopra descritte, gestisce, coordina e monitora, tutti le diverse fasi del percorso di presa in carico dell'ospite (attività di sportello/consulenza, gestione della lista d'attesa, valutazione di appropriatezza dell'utente rispetto al posto letto resosi disponibile, fase di accoglienza/inserimento, periodo di degenza, dimissioni). Con l'affidamento della gestione dei servizi oggetto d'appalto, il Comune di Valmadrera, vuole garantire agli ospiti della R.S.A., durante il periodo di degenza in struttura, il necessario apporto di figure professionali indispensabili per l'erogazione delle attività a valenza sanitario/assistenziale e complementari.

Al fine di consentire la corretta ponderazione delle offerte da parte degli operatori economici interessati, di seguito si indicano i dati registrati nell'ultimo triennio (2015 – 2016 – 2017) inerenti il livello di saturazione dei posti letto e la suddivisione percentuale degli utenti ospitati in funzione della classe SOSIA:

	Anno 2015	Anno 2016	Anno 2017
Saturazione posti letto (sui 63 disponibili)	99,3%	99,0%	99,0%

Classe SOSIA	SVP	CL1	CL2	CL3	CL4	CL5	CL6	CL7	CL8
Anno 2015	1,6%	20,1%	0,0%	46,7%	2,7%	0,0%	0,0%	27,9%	1,6%
Anno 2016	1,6%	22,8%	0,2%	50,1%	1,4%	1,1%	0,0%	22,4%	0,4
Anno 2017	1,6%	19,18%	1,0%	54,5%	1,6%	2,2%	0,0%	18,7%	1,06

GIORNATA TIPO DELL'OSPITE

Come verrà meglio dettagliato dei successivi articoli del presente Capitolato Speciale d'Appalto, la proposta progettuale presentata dagli operatori economici interessati, verrà integrata nella gestione complessiva della R.S.A., in capo al Comune di Valmadrera. Allo scopo di inquadrare la linea gestionale seguita in R.S.A., di seguito si riporta lo schema della "Giornata tipo" attualmente vissuta in struttura e derivante dall'integrazione delle diverse attività sanitario/assistenziali e complementari erogate.

dalle ore 6.00	risveglio, igiene personale, vestizione e mobilitazione attuata dagli operatori addetti all'assistenza diretta all'ospite. A seguire prelievi ematici, medicazioni eseguite dagli Infermieri Professionali;
dalle ore 8.00	prima colazione
dalle ore 8.30	possibilità di partecipare alla S. Messa
dalle ore 9.00	attività di animazione, riabilitazione e prosecuzione attività assistenziali
dalle ore 11.20	pranzo
dalle ore 12.00	messa a letto pomeridiana
dalle ore 13.30	eventuali visite mediche. A seguire prosecuzione attività assistenziali e di riabilitazione



dalle ore 14.30	inizio attività di animazione
dalle ore 15.30	merenda
dalle ore 17.50	cena
dalle ore 18.30	trasferimento nelle camere; preparazione per il riposo notturno e adeguato posizionamento degli ospiti a letto.

Art. 2

- Oggetto dell'appalto -

L'appalto ha per oggetto la fornitura, per conto del Comune di Valmadrera, dei seguenti servizi sanitario/assistenziali e complementari, presso la R.S.A. "Opera Pia Magistris":

- A-** servizio di assistenza infermieristica per gli ospiti della R.S.A.;
- B-** servizio di fisioterapia per gli ospiti della R.S.A.;
- C-** servizio di assistenza diretta per gli ospiti della R.S.A.;
- D-** servizio di animazione per gli ospiti della R.S.A.;
- E-** servizio di ristorazione presso la R.S.A.;
- F-** servizio di pulizia e sanificazione degli ambienti e delle pertinenze della R.S.A.;
- G-** servizio di lavanderia della biancheria piana, della biancheria di proprietà degli ospiti della R.S.A. e gestione guardaroba.

Si evidenzia che per l'esecuzione del servizio di assistenza infermieristica per gli ospiti della R.S.A. e del servizio di assistenza diretta per gli ospiti della R.S.A., l'Ente Appaltante metterà a disposizione dell'aggiudicatario, mediante ricorso a distacco funzionale, propri dipendenti assegnati allo scopo all'Area R.S.A. "Opera Pia Magistris". Gli operatori economici, nella stesura del progetto presentato dovranno pertanto tener conto delle specifiche relative allo strumento del distacco funzionale dei dipendenti dell'Ente Appaltante, definite agli artt. 6 e 8 del presente Capitolato Speciale d'Appalto.

I succitati servizi dovranno essere progettati, in conformità a quanto meglio precisato nei successivi articoli del presente Capitolato Speciale d'Appalto, sulla base degli indirizzi e dagli standard previsti da Regione Lombardia e essere costantemente in linea rispetto alla normativa vigente. Si specifica che le prestazioni previste dal presente Capitolato Speciale d'Appalto sono considerate, a tutti gli effetti, servizio di pubblico interesse e per nessuna ragione potranno essere sospese o abbandonate.

Gli operatori economici partecipanti alla presente procedura pubblica, presentando l'offerta, si rendono formalmente responsabili della perfetta conoscenza di tutte le norme che la regolano oltre che di tutte le condizioni locali che possono interferire con le attività oggetto di appalto e che possano influire sull'esecuzione dei servizi e sulla determinazione del prezzo offerto.

Art.3

- Durata dell'appalto -

L'appalto avrà durata di 36 mesi con decorrenza 01.01.2019 o, comunque dalla data di aggiudicazione; alla data di scadenza del contratto l'appalto si intenderà cessato senza necessità di alcuna disdetta od altra comunicazione da parte dell'Ente Appaltante.

L'Ente Appaltante, nel caso in cui i presupposti generali, legislativi, normativi, economici o di ordinamento interno, in base ai quali si è provveduto all'affidamento del presente appalto, dovessero subire variazioni gravemente incidenti sul servizio stesso, si riserva la facoltà, previa assunzione di provvedimento motivato, di recedere unilateralmente dal contratto, senza che l'aggiudicatario possa pretendere risarcimenti danni o compensazioni di sorta, ai quali esso dichiara fin da ora di rinunciare.



L'aggiudicatario deve rendersi disponibile a iniziare il servizio a seguito dell'approvazione della proposta di aggiudicazione, anche in pendenza della stipulazione del contratto.

Art. 4

- Importo a base di gara -

L'importo a base di gara dell'appalto in oggetto è di €4.303.000,00 (Euro quattromilionitrecentotremila/00) iva esclusa, oltre €1.500,00 (Euro millecinquecento/00) iva esclusa per oneri di sicurezza, non soggetti a ribasso, derivanti dal DUVRI (Allegato A) – valore complessivo appalto €4.304.500,00 (Euro quattromilionitrecentoquattromilacinquecento/00) iva esclusa.

Non sono ammesse offerte in rialzo rispetto la base di gara indicata.

L'importo a base di gara è stato determinato considerando l'attuale impianto organizzativo adottato presso la struttura e prendendo a riferimento i costi orari del lavoro di cui alla tabella ministeriale relativa alle *“Cooperative del settore socio-sanitario-assistenziale-educativo e di inserimento lavorativo – cooperative sociali”*.

L'importo a base di gara, e quindi il conseguente corrispettivo richiesto dall'operatore economico, comprende tutti gli oneri e le spese di qualsiasi natura, includendo tutte le prestazioni professionali e di coordinamento, la fornitura delle attrezzature e del materiale necessari per lo svolgimento dei diversi servizi, nonché ogni altro onere inerente l'attività di formazione e l'aggiornamento del personale esperto impiegato.

L'aggiudicatario, nell'espletamento dell'appalto, dovrà applicare il contratto collettivo nazionale di categoria che dichiarerà in sede di gara.

Gli operatori economici partecipanti alla presente procedura pubblica, presentando l'offerta, si rendono formalmente responsabili della perfetta conoscenza di tutte le norme che la regolano ed, anche, di tutte le condizioni locali che possono interferire con le attività oggetto di Appalto e che possano influire sull'esecuzione dei servizi e sulla determinazione del prezzo offerto.

L'importo complessivo dell'appalto, anche in funzione dell'effettivo apporto reso dal personale assegnato in distacco funzionale, potrà essere aumentato o ridotto secondo quanto previsto dall'art. 106 comma 12 del D.lgs. 50/2016.

Art. 5

- Procedura di gara -

Il presente appalto rientra nelle definizioni di cui all'art. 140 e 142 del D.lgs. 50/2016. La procedura di gara si svolgerà, nel rispetto dei principi generali relativi ai contratti pubblici, con procedura aperta, secondo quanto disposto dall'art. 60 del D. Lg. n. 50/2016 e ha oggetto l'affidamento di servizi socio assistenziali indicati nell'allegato IX del Decreto stesso - CPV 85311100 – 3 (servizi di assistenza sociale per persone anziane).

L'aggiudicatario verrà individuato sulla base dell'offerta economicamente più vantaggiosa, ai sensi dell'art. 95, comma 3, lett. a) del D. lgs. n. 50/2016, conformemente ai criteri individuati nel bando di gara del quale il presente Capitolato Speciale d'Appalto Speciale d'appalto costituisce parte integrante e sostanziale.

Trattandosi di procedura che prevede l'affidamento in maniera unitaria di servizi sanitario/assistenziali e complementari ed essendo gli stessi ricompresi del CPV sopra riportato, la partecipazione all'appalto in oggetto è riservata alle organizzazioni di cui all'art. 143, comma 2 del D.lgs. n. 50/2016.

Art. 6

- Descrizione dei servizi oggetto dell'appalto -

La proposta progettuale presentata dall'operatore economico partecipante, in funzione della particolarità dell'unità d'offerta, pur tenendo conto della professionalità specifica da utilizzare nei singoli servizi, dovrà avere una visione d'insieme nella gestione dei servizi stessi, con l'obiettivo di implementare logiche comuni per la creazione e l'inserimento di strumenti e protocolli operativi trasversali alle diverse figure professionali nonché per la pianificazione delle attività di aggiornamento e formazione degli operatori impiegati nei diversi servizi.

Tutti gli interventi inseriti nella proposta progettuale devono essere finalizzati al raggiungimento dei seguenti obiettivi minimi ed essenziali:

- il mantenimento, la valorizzazione e il recupero dei livelli di autonomia funzionale dell'ospite;
- la tutela della salute e della dignità dell'ospite attraverso una logica di umanizzazione delle cure;
- la valorizzazione dell'identità personale dell'ospite;
- il coinvolgimento dalla rete familiare dell'ospite nel percorso di cura;
- la stimolazione alla vita sociale attraverso il mantenimento delle relazioni con l'esterno.

L'operatore economico eletto aggiudicatario dell'appalto, entro 30 giorni dall'aggiudicazione, dovrà sottoporre alla Direzione della R.S.A. tutte le linee guida, i protocolli e le procedure che ritiene di applicare in struttura sia in funzione della proposta progettuale presentata in sede di gara che ai fini del rispetto della normativa specifica di settore (D.G.R. 2569/2014). La Direzione della R.S.A. e il medico Responsabile verificheranno la documentazione di cui sopra e, entro 30 giorni dalla consegna, concorderanno con l'aggiudicatario opportune modifiche alla documentazione presentata in modo da adeguare la stessa allo specifico contesto operativo della R.S.A..

Resta inteso che, essendo il Comune di Valmadrera titolare della gestione complessiva della R.S.A. e quindi responsabile finale sia del servizio reso agli ospiti della struttura che della verifica del continuo possesso degli standard gestionali e organizzativi previsti dalla normativa, ogni linea guida, protocollo e procedura, prima di essere applicata nell'attività ordinaria dei diversi servizi, dovrà avere l'approvazione e la sottoscrizione da parte del competente responsabile nominato dall'appaltante.

Nel caso in cui, per ragioni tecniche, dalla data di aggiudicazione alla data di inizio effettivo dei servizi oggetto di appalto, non dovesse intercorrere il termine temporale sopra definito (30 giorni per consegna documentazione oltre 30 giorni per adeguamento rispetto alle specifiche della struttura) e quindi il lavoro di approvazione da parte della Direzione della R.S.A. della documentazione presentata dall'aggiudicatario non dovesse essere completato, ai fini di garantire la regolare erogazione dei diversi servizi all'interno della struttura, l'aggiudicatario dovrà uniformarsi alle procedure a quella data già in uso presso la R.S.A.

Si specifica che la proposta progettuale presentata per ogni servizio deve contenere i seguenti elementi minimi:

- piano di lavoro;
- esempio matrice turni di lavoro;
- modalità di gestione delle assenze degli operatori, sia programmate che in emergenza;
- bisogno formativo;
- attività di coordinamento;
- attrezzature, materiali e prodotti impiegati.

Si precisa che i turni di lavoro di ogni servizio devono essere programmati mensilmente e comunicati al personale, di norma, entro il giorno 25 del mese precedente. I turni di lavoro, elaborati sulla base di una matrice/modulo predefiniti, devono essere sottoposti alla Direzione della R.S.A. entro il giorno 20 del mese precedente ai fini della necessaria validazione e attestazione del pieno rispetto degli standard di personale e dei piani assistenziali previsti. L'aggiudicatario è



impegnato a comunicare tempestivamente alla Direzione della R.S.A. ogni sopraggiunta modifica ai turni mensili validati, evidenziando le eventuali azioni compiute ai fini del mantenimento degli standard e dei livelli assistenziali di cui sopra.

La proposta progettuale, come sopra indicato, deve descrivere il piano di formazione che l'operatore economico intende attuare in relazione ai servizi oggetto d'appalto, alle necessità di aggiornamento professionale degli operatori e alle caratteristiche specifiche dell'utenza; si precisa che l'aggiudicatario entro il 31 gennaio di ogni annualità contrattuale (30 aprile per quanto riguarda l'anno 2019), deve presentare alla Direzione della R.S.A. il piano formativo, in linea con quanto indicato dalla D.G.R. 2569/2014. Detto piano formativo, al netto delle eventuali variazioni concordate tra le parti, costituirà il Piano Formativo della R.S.A..

I costi dell'attività di formazione, se non diversamente concordato per particolari richieste ed esigenze dell'Ente Appaltante, compresi i compensi per la partecipazione degli operatori impiegati nei servizi (ad esclusione del personale comunale distaccato), sono da intendersi a totale carico dell'aggiudicatario e ricompresi nel quadro economico complessivo dell'offerta presentata.

Le ore di formazione non devono essere computate ai fini del raggiungimento del monte ore minimo eventualmente definito per ogni servizio.

A - SERVIZIO DI ASSISTENZA INFERMIERISTICA PER GLI OSPITI DELLA R.S.A.

Il servizio di assistenza infermieristica è da garantire nei confronti di tutti gli ospiti della R.S.A. sulla base di un progetto annuale e conseguente piano di lavoro, steso dal referente del servizio individuato dall'aggiudicatario e validato dal Medico Responsabile e dal Responsabile del coordinamento socio-sanitario della struttura. Il piano di lavoro deve essere costantemente revisionato ed aggiornato in base alle effettive condizioni e bisogni specifici degli ospiti presenti in struttura e quindi essere in linea con gli interventi definiti nel PAI (Piano di Assistenza Individuale).

Il progetto annuale del servizio deve prendere in considerazione il complesso delle attività proprie della professione infermieristica, da esercitarsi sia in autonomia sia in integrazione e collaborazione con tutte le figure professionali che operano all'interno della R.S.A..

Il servizio deve garantire le seguenti attività e prestazioni:

- pianificazione, gestione e valutazione dell'intervento assistenziale infermieristico;
- tenuta e aggiornamento della parte di competenza del FASAS e delle schede di procedura che verranno approvate dalla Direzione della R.S.A.;
- supervisione del personale di assistenza in merito all'esecuzione dei compiti relativi agli atti della vita quotidiana e di gestione ordinaria dei piani di degenza;
- stesura e condivisione con gli altri operatori delle consegne/diarie;
- applicazione delle prescrizioni diagnostico - terapeutiche;
- assistenza al Medico di struttura nell'effettuazione del giro medico quotidiano;
- monitoraggio del corretto livello di presenza in reparto di farmaci e di tutto il materiale necessario allo svolgimento alle attività quotidianamente previste;
- svolgimento di tutte le mansioni previste dal D.M. 14.9.1994 n. 739 e successive modificazioni ed integrazioni;
- ogni altra eventuale attività presentata dall'aggiudicatario in sede di gara in riferimento allo specifico servizio e approvata dalla Direzione della R.S.A..

Si specifica che, vista la linea gestionale improntata dalla Direzione Sanitaria, l'infermiere professionale in turno deve essere considerato referente dell'attività complessivamente svolta dalle



diverse professionalità sanitarie/assistenziali presenti in struttura e pertinenti con l'oggetto del presente appalto; spetta all'infermiere professionale in caso di necessità, nel rispetto delle linee guida, dei protocolli e delle procedure adottate in struttura, attivare piani assistenziali e di lavoro alternativi o di emergenza, impartendo le corrette disposizioni ai diversi operatori professionali coinvolti avvisando, nei tempi e nei modi condivisi tra Ente Appaltante e aggiudicatario, il coordinatore del servizio o i referenti della Direzione della R.S.A. (Responsabile, Medico Responsabile, Medico di Struttura e Responsabile del coordinamento socio-sanitario).

Il personale impiegato nel servizio deve avere cura di tutti gli arredi e attrezzature in dotazione al servizio.

Il servizio, conformemente agli standard regionali previsti, deve essere garantito in turno attivo h/24, sette giorni su sette: al fine di assicurare il corretto apporto qualitativo da parte degli operatori impegnati nel servizio, i turni di lavoro in fascia diurna non devono eccedere le sette ore.

Nella fascia oraria 6.00 – 20.00 deve essere garantita la più ampia compresenza possibile di almeno due operatori. Nella fascia oraria 20.00 – 6.00 deve essere prevista la presenza di almeno un operatore. Nell'organizzazione del servizio deve essere prevista la partecipazione di un operatore all'elaborazione nel PAI (Piano di Assistenza Individuale) che, secondo un calendario concordato con la Direzione della R.S.A., di norma vede impegnata l'equipe multidisciplinare con cadenza settimanale. Inoltre per ciascun operatore utilizzato nel servizio è obbligatoria la partecipazione a riunioni d'equipe che devono essere convocate, in accordo con il Medico Responsabile, con cadenza almeno mensile.

Per l'erogazione del servizio è richiesta la programmazione di un monte orario minimo pari a 12.900 ore annue.

Le prestazioni di cui al servizio in oggetto, devono essere effettuate da operatori in possesso della qualifica di infermiere professionale nonché dell'iscrizione all'Ordine delle Professioni Infermieristiche e degli standard formativi di legge. Il personale impiegato deve avere certificata esperienza, almeno annuale, nel settore delle residenze sanitarie assistenziali o di assistenza diretta a persone anziane.

Per l'erogazione del servizio di assistenza infermieristica per gli ospiti della R.S.A., l'aggiudicatario dovrà utilizzare personale dipendente dell'Ente Appaltante che verrà conferito in distacco funzionale così come meglio precisato al successivo art. 8 del presente Capitolato Speciale d'Appalto.

B - SERVIZIO DI FISIOTERAPIA PER GLI OSPITI DELLA R.S.A.

Il servizio di fisioterapia è da garantire nei confronti degli ospiti della R.S.A. sulla base di un progetto annuale e conseguente piano di lavoro, steso dal referente del servizio individuato dall'aggiudicatario e validato dal Medico Responsabile e dal Responsabile del coordinamento socio-sanitario della struttura. Il piano di lavoro deve essere costantemente revisionato ed aggiornato in base alle effettive condizioni e bisogni specifici degli ospiti presenti in struttura e quindi essere in linea con gli interventi definiti nel PAI (Piano di Assistenza Individuale).

Il servizio deve prevedere interventi terapeutici individuali agli ospiti (compreso l'assistenza e il monitoraggio nel momento dei pasti per ospiti presentanti problemi di disfagia o particolari



difficoltà motorie) e eventuali interventi di gruppo, definiti nel Piano Riabilitativo Individuale; per l'elaborazione del piano degli interventi specialistici, la struttura mette a disposizione la consulenza di un medico fisiatra con funzione di prescrittore di protesica maggiore.

Il personale impiegato inoltre deve avere cura di tutti gli arredi e attrezzature in dotazione e deve svolgere, in collaborazione con la Direzione della R.S.A., tutti gli adempimenti relativi all'eventuale reperimento e manutenzione degli ausili assegnati agli ospiti (in loco o presso l'ATS e/ i fornitori).

Il servizio deve essere garantito su turni diurni, sia in fascia mattutina che pomeridiana, di norma dal lunedì al sabato, per tutte le settimane dell'anno; si precisa che, per particolari esigenze motivate da richiesta del Medico Responsabile della struttura, il servizio può essere esteso anche alla domenica.

Nella stesura della matrice dei turni devono essere previste fasce orarie in cui viene garantita la presenza di due operatori in modo da consentire una più agevole effettuazione di particolari interventi e/o attività.

Nell'organizzazione del servizio deve essere prevista la partecipazione di un operatore all'elaborazione nel PAI (Piano di Assistenza Individuale) che, secondo un calendario concordato con la Direzione della R.S.A., di norma vede impegnata l'equipe multidisciplinare con cadenza settimanale. Inoltre per ciascun operatore utilizzato nel servizio è obbligatoria la partecipazione a riunioni d'equipe che devono essere convocate, in accordo con il Medico Responsabile, con cadenza almeno mensile.

Per l'erogazione del servizio è richiesta la programmazione di un monte orario minimo pari a 2.600 ore annue.

Le prestazioni di cui al servizio in oggetto, devono essere effettuate da operatori in possesso delle abilitazioni nazionali e regionali previste per le figure professionali deputate alle prestazioni di riabilitazione psico-fisica nonché degli standard formativi di legge. Il personale impiegato deve avere certificata esperienza, almeno annuale, nel settore delle residenze sanitario assistenziali o di assistenza diretta a persone anziane o disabili.

C- SERVIZIO DI ASSISTENZA DIRETTA PER GLI OSPITI DELLA R.S.A.

Il servizio di assistenza diretta è da garantire nei confronti degli ospiti della R.S.A., sulla base di un progetto annuale e conseguente piano di lavoro, steso dal referente del servizio individuato dall'aggiudicatario e validato dal Medico Responsabile e dal Responsabile del coordinamento socio-sanitario della struttura. Il piano di lavoro deve essere costantemente revisionato ed aggiornato in base alle effettive condizioni e bisogni specifici degli ospiti presenti in struttura e quindi essere in linea con gli interventi definiti nel PAI (Piano di Assistenza Individuale).

Il progetto annuale del servizio, in stretta integrazione e collaborazione con tutte le figure professionali che operano all'interno della struttura, deve prendere in considerazione il complesso delle attività assistenziali da rendere quotidianamente direttamente agli ospiti della R.S.A..

Il servizio deve garantire le seguenti attività e prestazioni:

- assistenza all'ospite per l'assolvimento di tutte le funzioni quotidiane (a titolo esemplificativo ma non esaustivo: igiene personale, vestizione, alimentazione/idratazione, mobilitazione, bagno assistito, assistenza nella deambulazione/accompagnamento all'interno della struttura, assistenza nelle necessità fisiologiche);



- cura e riordino giornaliero, periodico e straordinario degli ambienti dell'ospite, in particolare della camera da letto, con cambio della biancheria piana, e degli arredi in essa contenuti;
- cura attenta e scrupolosa della biancheria e degli effetti personali dell'ospite;
- collaborazione nella programmazione e nello svolgimento di momenti ed attività volte a favorire la socializzazione di relazione dell'ospite, eventualmente anche all'esterno della struttura;
- svolgimento di tutte le mansioni ausiliarie e complementari allo svolgimento delle attività descritte nei punti precedenti, compresa la vestizione delle salme.

Il personale impiegato nel servizio deve avere cura di tutti gli arredi e attrezzature in dotazione al servizio.

Il servizio, conformemente agli standard regionali previsti, deve essere garantito in turno attivo h/24, sette giorni su sette: al fine di assicurare il corretto apporto qualitativo da parte degli operatori impegnati nel servizio, i turni di lavoro in fascia diurna non devono eccedere, di norma, le sette ore. Nella fascia oraria 6.00 – 21.00 deve essere garantita la più ampia compresenza possibile di operatori nei reparti di degenza. Nella fascia oraria 21.00 – 6.00 deve essere prevista la presenza di almeno un operatore.

Il piano di lavoro deve assicurare, per ciascun ospite presente in struttura, l'effettuazione con cadenza almeno settimanale, di un bagno nei bagni assistiti presenti nei piani di degenza.

Il progetto presentato deve garantire inoltre, nella fascia oraria minima 8.00 – 20.00, l'attività di sorveglianza ed assistenza degli ospiti presenti al Piano Terra, presidiando il punto "Portineria".

Nell'organizzazione del servizio deve essere prevista la partecipazione di un operatore all'elaborazione nel PAI (Piano di Assistenza Individuale) che, secondo un calendario concordato con la Direzione della R.S.A., di norma vede impegnata l'equipe multidisciplinare con cadenza settimanale. Inoltre per ciascun operatore utilizzato nel servizio è obbligatoria la partecipazione a riunioni d'equipe che devono essere convocate, in accordo con la Direzione della R.S.A., con cadenza almeno bimestrale.

Per l'erogazione del servizio è richiesta la programmazione di un monte orario minimo pari a 43.200 ore annue.

Le prestazioni di cui al servizio in oggetto, devono essere effettuate da operatori in possesso della qualifica di ASA (Ausiliario Socio-Assistenziale), oltre ai profili equipollenti riconosciuti da Regione Lombardia, e degli standard formativi di legge. Il personale impiegato deve avere certificata esperienza, almeno annuale, nel settore delle residenze sanitarie assistenziali o di assistenza diretta a persone anziane.

Per l'erogazione del servizio di assistenza diretta per gli ospiti della R.S.A., l'aggiudicatario dovrà utilizzare personale dipendente dell'Ente Appaltante che verrà conferito in distacco funzionale così come meglio precisato al successivo art. 8 del presente Capitolato Speciale d'Appalto. Si specifica che per l'erogazione del servizio di presidio "Portineria" sopra descritto, deve essere impiegato in via prioritaria il personale conferito in distacco.

<i>D- SERVIZIO DI ANIMAZIONE PER GLI OSPITI DELLA R.S.A.</i>

Il servizio di animazione è da garantire nei confronti degli ospiti della R.S.A. sulla base di un progetto annuale e conseguente piano di lavoro, steso dal referente del servizio individuato



dall'aggiudicatario e validato dal Medico Responsabile e dal Responsabile del coordinamento socio-sanitario della struttura. Il piano di lavoro deve essere costantemente revisionato ed aggiornato in base alle effettive condizioni e bisogni specifici degli ospiti presenti in struttura e quindi essere in linea con gli interventi definiti nel PAI (Piano di Assistenza Individuale).

Il servizio deve prevedere interventi sia individuali che di gruppo, definiti nel Piano Educativo Individuale.

Le azioni previste nel progetto annuale devono garantire l'integrazione con l'insieme delle attività sanitario-assistenziali erogate in struttura con la finalità di mantenere e accrescere nell'ospite l'aspetto della vita sociale e il benessere psico-fisico attraverso la valorizzazione dell'identità personale dell'ospite, la conservazione e/o il recupero delle abilità dell'ospite e la promozione di momenti relazionali e di socializzazione.

Il servizio deve garantire attività ed interventi di tipo educativo, animativo, ricreativo e occupazionale da svolgersi sia all'interno della struttura che attraverso uscite sul territorio.

Nell'organizzazione del servizio deve essere prevista la partecipazione di un operatore all'elaborazione nel PAI (Piano di Assistenza Individuale) che, secondo un calendario concordato con la Direzione della R.S.A., di norma vede impegnata l'equipe multidisciplinare con cadenza settimanale. Inoltre per ciascun operatore utilizzato nel servizio è obbligatoria la partecipazione a riunioni d'equipe che devono essere convocate, in accordo con il Medico Responsabile, con cadenza almeno mensile.

Per l'erogazione del servizio è richiesta la programmazione di un monte orario minimo pari a 2.300 ore annue.

Le prestazioni di cui al servizio in oggetto, devono essere effettuate da operatori in possesso delle abilitazioni nazionali e regionali previste per le figure professionali deputate alle prestazioni di carattere educativo nonché degli standard formativi di legge. Il personale impiegato deve avere certificata esperienza, almeno annuale, nel settore delle residenze sanitario assistenziali o di assistenza diretta a persone anziane o disabili.

E - SERVIZIO DI RISTORAZIONE PRESSO LA R.S.A.

Il servizio di ristorazione comprende:

- 1- il confezionamento e la fornitura di pasti agli ospiti della R.S.A.;
- 2- il confezionamento e la fornitura di pasti alla Comunità di Suore residenti in R.S.A.;
- 3- il confezionamento e la fornitura di pasti agli utenti esterni segnalati dall'Ufficio Servizi Sociali del Comune di Valmadrera;
- 4- il confezionamento e la fornitura di pasti a domicilio agli utenti segnalati dall'Ufficio Servizi Sociali del Comune di Valmadrera.

Il servizio deve essere organizzato sulla base di un progetto e conseguente piano operativo, steso dal referente del servizio individuato dall'aggiudicatario. Il piano operativo deve essere costantemente revisionato ed aggiornato al fine di poter rispondere prontamente ai bisogni nutrizionali e dietetici degli ospiti/utenti.

La proposta dietetica e nutrizionale ideata per il singolo ospite della R.S.A. deve essere in linea con gli interventi definiti nel PAI (Piano di Assistenza Individuale).

Tutte le attività connesse al servizio di ristorazione devono essere conformi al D.lgs. 193/2007 nonché a tutta la normativa vigente in materia.



È cura dell'aggiudicatario provvedere ad inoltrare alle competenti autorità le dovute dichiarazioni di inizio attività connesse al servizio ristorazione. L'aggiudicatario è inoltre impegnato a comunicare all'Ente Appaltante l'avvenuta presentazione della segnalazione di inizio attività, tenendolo aggiornato sugli sviluppi degli eventuali controlli ricevuti, nel corso del periodo contrattuale, dalle autorità preposte.

LUOGO DI ESECUZIONE

Per l'assolvimento delle prestazioni richieste, l'aggiudicatario deve utilizzare esclusivamente il centro cottura interno alla R.S.A., i cui locali e attrezzature (cfr. Allegato B al presente Capitolato Speciale d'Appalto) verranno messi a disposizione dall'Ente Appaltante e ceduti in comodato d'uso gratuito all'aggiudicatario, con l'osservanza di tutte le disposizioni previste dal Codice Civile.

Il centro cottura interno alla R.S.A., e le attrezzature in dotazione, devono essere utilizzati dall'aggiudicatario esclusivamente per l'assolvimento di quanto necessario per l'erogazione del servizio di ristorazione oggetto d'appalto; non può pertanto essere utilizzato per attività diverse e non contemplate nel presente Capitolato Speciale d'Appalto.

Eventuali integrazioni ad attrezzature ed impianti o modifiche di layout che l'aggiudicatario ritenesse necessarie saranno a totale carico dello stesso. La proposta progettuale deve pertanto contenere anche uno schema di massima relativo alle modifiche che l'operatore economico partecipante intende implementare nei locali ceduti in comodato per l'esecuzione del servizio ristorazione e una previsione circa le tempistiche di realizzazione e completamento. L'aggiudicatario, entro sette giorni dall'aggiudicazione, deve presentare all'Ente Appaltante una relazione contenente l'effettiva consistenza degli interventi che intende compiere presso il centro cottura, un cronoprogramma ben definito e tutta la documentazione tecnica e/o le certificazioni di conformità necessarie. L'Ente Appaltante, entro trenta giorni dal ricevimento della relazione di cui sopra, darà il nulla osta, per quanto di competenza, all'esecuzione degli interventi proposti dall'aggiudicatario ovvero chiederà idonea documentazione integrativa a fronte del rilevamento di potenziali criticità.

La consegna dei locali è effettuata dopo la registrazione del contratto d'appalto, con la sottoscrizione di un verbale di consistenza dei locali, impianti, attrezzature e arredi redatto dalle parti. Tale verbale è il solo documento che fa fede tra le parti sullo stato dei beni presi in possesso dall'aggiudicatario.

Al termine dell'appalto, tutte le operazioni di riconsegna verranno verbalizzate in contraddittorio.

Le eventuali difformità riscontrate rispetto al corrispondente verbale di consegna formeranno oggetto di valutazione economica, e i relativi importi, individuati da un collegio arbitrale, saranno addebitati all'aggiudicatario salvo la normale usura di utilizzo.

L'ingresso nei locali sarà consentito alle sole persone, munite di cartellino di riconoscimento, che dovranno accedervi per motivi di lavoro o di servizio e per il tempo strettamente necessario.

Si specifica che all'interno della R.S.A. sono presenti 4 refettori; con l'attuale organizzazione ne vengono utilizzati 3:

- refettorio Piano Terra (attiguo al centro cottura), utilizzato dagli ospiti totalmente autonomi nell'alimentazione. È compito degli operatori addetti al servizio ristorazione preparare la sala e curare la dispensa;
- refettorio Piano Primo e Piano Secondo, utilizzati dagli ospiti dipendenti o bisognosi di particolare assistenza durante l'alimentazione. I carrelli termici devono essere consegnati al piano; la dispensa/porzionatura dei piatti deve essere effettuata dall'infermiere professionale in turno;
- refettorio Piano Terzo, attualmente non utilizzato. Nel caso la Direzione della R.S.A. manifestasse la necessità di avviare l'utilizzare del refettorio al Piano Terzo, l'aggiudicatario sarà tenuto a procedere ad una riorganizzazione del servizio.



CENTRO COTTURA DI EMERGENZA

La proposta progettuale deve prevedere le modalità di erogazione del servizio, per le diverse tipologie di utenza, nell'eventualità di impossibilità dell'utilizzo, totale o parziale, del centro cottura interno alla R.S.A.. Per la gestione di detti scenari, l'aggiudicatario, per tutto il periodo contrattuale, deve poter disporre di un centro cottura di emergenza collocato ad una distanza dalla sede della R.S.A. tale da garantire, nel pieno rispetto delle normative igienico-sanitarie e delle condizioni del presente Capitolato Speciale d'Appalto, la produzione, il confezionamento, il trasporto e la consegna dei pasti presso la struttura e al domicilio dell'utenza.

VOLUME PRESTAZIONI SERVIZIO DI RISTORAZIONE

Ospiti R.S.A.: n. 22.995 giornate alimentari /anno (63 ospiti X 365)

Il servizio deve essere garantito sette giorni su sette durante tutto l'anno e dovrà prevedere i seguenti momenti alimentari:

- Colazione, Spuntino a metà mattina, Pranzo, Merenda, Cena, Bevanda serale oltre all'Idratazione;

Comunità Suore : n. 1.460 giornate alimentari /anno (4 religiose X 365)

Il servizio deve essere garantito sette giorni su sette durante tutto l'anno e dovrà prevedere i seguenti momenti alimentari:

- Colazione, Pranzo, Merenda, Cena;

Utenti esterni Servizi Sociali: n. 2.920 pasti/anno (max 8 pasti/giorno tra Pranzo e Cena)

Il servizio deve essere garantito sette giorni su sette durante tutto l'anno e dovrà prevedere i seguenti momenti alimentari:

- Pranzo, Cena;

Utenti domiciliari Servizi Sociali: n. 6.260 pasti/anno (max 20 utenti)

Il servizio consiste nella consegna del Pranzo sul territorio comunale, in via ordinaria, dal lunedì al sabato, festivi infrasettimanali compresi, durante tutto l'anno (si precisa che il servizio, su specifica richiesta dell'Ufficio Servizi Sociali e sulla base di un progetto sociale personalizzato, deve essere garantito anche la domenica).

Le giornate alimentari e il numero di pasti indicati si riferiscono al massimo volume che deve essere garantito dall'aggiudicatario. I valori indicati potranno subire delle variazioni in base alla reale presenza di utenti nelle diverse tipologie: per consentire un'organizzazione ottimale del servizio da parte dell'aggiudicatario, l'Ente Appaltante si impegna a comunicare per iscritto, con almeno quattro settimane di anticipo, variazioni superiori al 25% rispetto al preventivato in ogni singolo servizio e momento alimentare.

FASCE ORARIE DEI MOMENTI ALIMENTARI

Secondo l'attuale organizzazione attuata in R.S.A. e dal Servizio di Assistenza Domiciliare, gli orari in cui dovranno essere somministrati i pasti sono:

Ospiti R.S.A.:

colazioni	alle ore 8.00
pranzo	alle ore 11.20
merenda	alle ore 15.30
cena	alle ore 17.50

La consegna dei carrelli termici, contenenti i pasti per gli ospiti dei reparti, direttamente presso i refettori del Piano Primo e Piano Secondo della R.S.A. dovrà avvenire 10 minuti prima degli orari sopraindicati.



Comunità Suore:

La consegna del carrello contenente il pasto dedicato alla Comunità di Suore dovrà avvenire:

pranzo	alle ore 12.00
cena	alle ore 18.45

Utenti esterni Servizi Sociali:

pranzo	alle ore 11.20
cena	alle ore 17.50

Utenti servizio pasti a domicilio:

partenza veicolo circa alle ore 11.10, ultima consegna circa alle ore 12.30

Saranno possibili variazioni dei sopraindicati orari, motivate da riorganizzazioni dei servizi sanitari e/o assistenziali erogati all'interno della R.S.A. e dai Servizi Sociali, che verranno comunicate con almeno quattro settimane di anticipo rispetto all'effettiva entrata in vigore.

Per garantire il massimo soddisfacimento dei bisogni degli ospiti della R.S.A., la cucina deve essere attiva nella fascia oraria minima 7.30 – 18.30 .

La proposta progettuale presentata deve contemplare anche le modalità di prenotazione dei pasti per le diverse tipologie di utenza. Si evidenzia che, per quanto attiene al servizio per gli ospiti della R.S.A., la fase di prenotazione quotidiana dei pasti nei diversi momenti alimentari, deve ricomprendere azioni condivise ed integrate con il piano di lavoro del servizio di assistenza infermieristica.

COMPOSIZIONE DEI MENÙ E INDICAZIONI ALIMENTARI

I menù presentati nella proposta progettuale devono essere in grado di rispondere ai diversi bisogni specifici dell'utenza sia in regime di dieta normale che di dieta speciale, con particolare riferimento alla popolazione anziana non autosufficiente.

I menù devono essere comprensivi di tabelle dietetiche e contenere in forma chiara e precisa la grammatura dei singoli ingredienti e la valutazione nutrizionale in rapporto alla tipologia degli utenti. Nelle schede di presentazione dei menù devono essere indicate le relative modalità di cottura dei cibi e devono essere allegate le schede tecniche dei prodotti e degli ingredienti utilizzati per la preparazione delle singole pietanze.

L'organizzazione del servizio non deve prevedere l'impiego di cibi precotti, preconfezionati, pre-fritti o trasportati da altro centro di cottura (ad eccezione di situazioni d'utilizzo della cucina d'emergenza).

L'aggiudicatario deve provvedere all'acquisto delle derrate scegliendo a propria discrezione i fornitori nel rispetto dei requisiti previsti dalle leggi nazionali, nonché ai recepimenti delle direttive della Comunità Europea vigenti in materia. Tutti i generi alimentari proposti ed utilizzati per l'erogazione del servizio devono possedere le caratteristiche merceologiche per essere definiti di "prima qualità", secondo gli usi e le consuetudini commerciali generalmente riconosciuti.

Per la preparazione dei pasti, i grassi devono essere impiegati moderatamente, privilegiando l'olio extra-vergine d'oliva allo stato crudo. Deve essere inoltre preferito l'impegno di prodotti freschi rispetto ai surgelati.

Per la prima colazione e per la merenda devono essere messi a disposizione biscotti di tipo tradizionale (frollini e secchi) e biscotti senza zuccheri aggiunti destinati agli ospiti diabetici, in confezione monoporzione.

Per la preparazione delle colazioni per addolcire le bevande si deve prevedere anche l'utilizzo di dolcificante.

Il latte utilizzato per le diverse preparazioni deve essere fresco.



I primi piatti devono prevedere la possibilità di aggiunta di formaggio Parmigiano Reggiano, sia per il gradimento dell'utente che in funzione di particolari esigenze dietetiche.

Il pane offerto deve essere a ridotto contenuto di sale come previsto nell'accordo Regione Lombardia e Unione Regionale Panificatori nell'iniziativa "con meno sale nel pane c'è più gusto... e guadagni in salute" (contenuto di sale pari al 1,7% - riferito alla farina).

I menù devono essere impostati prevedendo una rotazione su quattro settimane elaborando almeno una proposta per la stagione invernale e una per la stagione estiva; all'interno dei menù deve essere riportato il piatto del giorno e la variante proposta.

Il menù giornaliero, di norma, deve essere utilizzato per la preparazione dei pasti di tutte le tipologie di utenze sopra indicate.

Il menù giornaliero deve prevedere la seguente composizione minima:

- **Colazione:**
una scelta fra: latte fresco, caffè, tè, caffelatte e altre proposte migliorative.
una scelta fra: panino, grissini o fette biscottate, biscotti e altre proposte migliorative.
- **Spuntino di metà mattina:**
una scelta fra: frutto, succo di frutta, tè e altre proposte migliorative.
- **Pranzo:**
Primo piatto: a scelta fra 1 primo del giorno + almeno 2 varianti fisse di cui una in brodo;
Secondo piatto: a scelta fra 1 secondo del giorno + almeno 2 varianti fisse (1 calda e 1 fredda);
Contorno: a scelta fra 1 contorno del giorno + almeno una variante fissa lessa e una variante fissa in insalata;
Frutta/dessert: a scelta fra frutta fresca di stagione e frutta cotta/frullata e altre proposte migliorative;
Pane o grissini
Bevanda: Acqua oligominerale naturale e gasata (1/2 lt)
Caffè
- **Merenda:**
una scelta fra: tè con biscotti, succo di frutta con biscotti, a rotazione budino, yogurt, gelato o ghiacciolo oltre a altre proposte migliorative.
- **Cena:**
come il Pranzo.

Bevanda serale:
camomilla.
- **Idratazione:**
Per ogni ospite, la messa a disposizione giornaliera (escluso quanto già richiesto per gli altri momenti alimentari) di almeno 1 lt di acqua minerale lievemente effervescente o naturale o acqua aromatizzata con sciroppo o altro preparato (da dettagliare nell'offerta).

L'acqua deve essere fornita in bottiglie in PET da ½ litro ed avere un residuo fisso non superiore ai 50 mg/l; verranno valutate proposte migliorative rispetto al tipo di confezionamento.

La quantità giornaliera d'acqua fornita per l'idratazione è da intendersi come media annuale: l'aggiudicatario deve tener conto della facoltà dell'Ente Appaltante di richiederne una distribuzione (comunque nella quantità massima annua offerta) con carichi diversi dall'indicato, in relazione a particolari esigenze climatiche e/o assistenziali.

L'acqua aromatizzata con sciroppo o altro preparato, deve essere consegnata in idonei contenitori per consentire al personale assistenziale della struttura, in sicurezza, una rapida distribuzione agli ospiti della R.S.A..



Per i diversi momenti alimentari in alternativa alle bevande liquide, deve essere messo a disposizione adeguato quantitativo di acqua gelificata e/o di addensante per favorire la preparazione delle bevande da somministrare a ospiti con difficoltà di deglutizione in relazione alle indicazioni derivanti dal PAI (Piano di Assistenza Individuale).

Inoltre, sia a Pranzo che a Cena, deve essere messa a disposizione un'adeguata quantità di vino rosso in relazione alle indicazioni del Medico Responsabile e del Responsabile del coordinamento socio-sanitario.

L'offerta progettuale deve prevedere la realizzazione di un minimo di 12 menù per festività (tra cui Santo Natale, S. Stefano, Capodanno, Epifania, Carnevale, Pasqua, Lunedì dell'Angelo, Patrono del Paese) il cui il Pranzo, oltre alle indicazioni essenziali sopra riportate, deve prevedere:

- Aperitivo/Antipasto;
- Primo piatto: a scelta fra 1 primo del giorno + almeno 2 varianti fisse di cui una in brodo;
- Secondo piatto: a scelta fra 1 secondo del giorno + almeno 2 varianti fisse (1 calda e 1 fredda);
- Possibile alternativa piatto unico;
- Contorno: a scelta fra 1 contorno del giorno + almeno una variante fissa lessa e una variante fissa in insalata;
- Sorbetto: analcolico
- Frutta/dessert: a scelta fra frutta fresca di stagione e frutta cotta/frullata e altre proposte migliorative;
- Dolce e spumante: dolce tradizionale del periodo e spumante a scelta secco o dolce;
- Pane o grissini;
- Bevanda: Acqua oligominerale naturale e gasata (1/2 lt);
- Caffè.

SPECIFICHE PER IL SERVIZIO PASTI A DOMICILIO

Il servizio pasti a domicilio che, come sopra già indicato, è da garantire a utenti segnalati dall'Ufficio Servizi Sociali del Comune di Valmadrera, è principalmente, ma non esclusivamente, rivolto a anziani fragili, soli, privi di una valida rete familiare che si possa occupare dei loro bisogni primari.

La proposta progettuale relativa al servizio deve prevedere le seguenti azioni minime:

- presa in carico dell'utente, definizione di un piano dietetico individualizzato;
- effettuazione visita domiciliare all'atto dell'attivazione accompagnati dall'assistente sociale del Comune di Valmadrera;
- consegna del pasto al domicilio dell'utenza;
- attuazione di azioni di monitoraggio e effettuazione di incontri, a cadenza almeno semestrale, con i Servizi Sociali, aventi per oggetto la valutazione partecipata del servizio nel suo complesso ed una riflessione condivisa sui bisogni emergenti, sull'efficacia e l'efficienza del servizio stesso;
- somministrazione di un questionario di gradimento nel momento del "cambio menù stagionale" con consegna (e relativa spiegazione) all'utenza del nuovo menù.

La proposta progettuale deve prevedere un piano di trasporto e un livello organizzativo che garantisca la produzione dei pasti e la loro distribuzione nei luoghi di consumo nel minor tempo possibile e nel rispetto delle normative vigenti. Il piano di trasporto deve fornire indicazione quantificata dell'intervallo orario previsto fra il momento conclusivo della preparazione del pasto e il momento dell'inizio della distribuzione.

I pasti preparati devono essere trasportati utilizzando mezzi di veicolazione e attrezzature conformi alle normative vigenti in materia, di proprietà dell'aggiudicatario. Le pietanze dovranno essere trasportate in contenitori monoporzione già suddivisi per luoghi di destinazione. I contenitori dovranno avere caratteristiche tecniche che assicurino una perfetta conservazione degli alimenti sia



sotto il profilo organolettico che dell'appetibilità. I contenitori utilizzati per il trasporto dei pasti dovranno essere recuperati a fine servizio, lavati e pronti per l'uso, con onere a carico dell'aggiudicatario.

PERSONALE IMPIEGATO

Le prestazioni di cui al servizio in oggetto, devono essere effettuate da operatori con una certificata esperienza, almeno annuale, nei settori in cui andranno a svolgere le mansioni; per i profili di cuoco e aiuto cuoco si richiede un'esperienza maturata all'interno del settore delle residenze sanitarie assistenziali o di assistenza diretta a persone anziane o disabili.

F- SERVIZIO DI PULIZIA E SANIFICAZIONE DEGLI AMBIENTI E DELLE PERTINENZE DELLA R.S.A.

Il servizio di pulizia e sanificazione degli ambienti e delle pertinenze della R.S.A. comprende la cura delle condizioni igieniche degli ambienti, delle pertinenze esterne, delle superfici vetrate, degli arredi e delle attrezzature dell'intera struttura:

- reparti di degenza del piano Primo, Secondo e Terzo (camere ospiti, bagno attrezzato, refettorio, aree comuni oltre ai corridoi e ai locali per i servizi di nucleo);
- Piano Terra e Piano Seminterrato (uffici, salette corridoi e spazi comuni, cappella, palestra, servizi igienici, vani ascensori, spogliatoi, lavanderia, camera ardente, scalinata interna, magazzini e pertinenze esterne, compreso giardino e accessi alla struttura);

Si precisa che il complesso delle prestazioni affidate in appalto prevedono la pulizia e sanificazione, secondo le specifiche norme igieniche e relativi piani di lavoro, del centro cottura e del refettorio situati a Piano Terra; per quanto concerne la pulizia e la sanificazione del centro cottura e del refettorio a Piano Terra, viene lasciato alla libera scelta gestionale dell'aggiudicatario l'inserimento all'interno del servizio in oggetto oppure ricomprenderlo nel piano di lavoro del servizio ristorazione; la proposta progettuale presentata deve indicare chiaramente a quale servizio specifico viene assegnata la suddetta mansione.

Il piano di lavoro del servizio deve ricomprende anche le attività di approvvigionamento dei reparti (carico dai magazzini della struttura) di tutto il materiale necessario all'attività complessiva della R.S.A., anche se non acquistato dall'aggiudicatario (ad esempio prodotti di pulizia, DPI e guanti monouso, ausili per l'incontinenza, materiale per l'igiene degli ospiti, ecc.).

Il servizio viene eseguito sulla base di un progetto annuale e di un conseguente piano di lavoro predisposto dal referente del servizio individuato dall'aggiudicatario e validato dalla Direzione della R.S.A.. Si precisa che il progetto definitivo sarà utilizzato per la predisposizione del protocollo/procedura che attestante le modalità di pulizia e sanificazione degli ambienti così come richiesto dalla D.G.R. 2569/2014.

Il progetto deve prendere in considerazione le operazioni di pulizia e sanificazione quotidiana, periodica e straordinaria degli ambienti sopra elencati, mediante l'utilizzo di mezzi meccanici e manuali. Il piano di lavoro del servizio deve integrarsi perfettamente con il complesso delle attività svolte in R.S.A. evitando il minor disagio possibile ad ospiti e visitatori e riducendo al minimo momenti di interferenza con altri servizi.

Il piano di lavoro deve garantire le seguenti prestazioni minime:

- **Servizi giornalieri**, intesi sette giorni su sette, domeniche e festivi infrasettimanali compresi, da effettuarsi di norma una volta al giorno:
 - scopatura a umido e lavaggio con soluzione detergente-disinfettante di tutti i pavimenti delle camere ospiti, dei corridoi, dei locali per i servizi di nucleo, dello studio medico e



dell'infermeria, degli uffici, delle salette e degli spazi comuni, della palestra, della cappella, degli spogliatoi, della lavanderia, della camera ardente, della scalinata interna, degli accessi alla struttura (scale e atrio);

- pulizia e lavaggio con disinfezione di tutti i servizi igienici, compresi i bagni assistiti, e di tutto l'arredo bagni (pavimenti, piastrelle di rivestimento, wc, scopini, bidet, lavandini, docce, rubinetteria, specchi, etc.) con rimozione dei depositi calcarei mediante idoneo trattamento;
 - spolveratura ad umido mediante panni imbevuti di detergente-disinfettante di arredi, armadi e comodini ospiti, sedie, poltrone, poltroncine, tavoli, davanzali, corrimani, attrezzature presenti nei vari ambienti della struttura;
 - spolveratura ad umido, mediante panni imbevuti di detergente, delle porte in genere per rimuovere eventuali tracce d'impronte o macchie;
 - scopatura e lavaggio vani ascensori con rimozione di eventuali impronte da porte e pareti;
 - raccolta differenziata di tutti i rifiuti (ospedalieri esclusi) secondo le indicazioni in vigore nel Comune di Valmadrera e trasporto degli stessi negli appositi contenitori siti nell'area esterna indicata dall'Ente Appaltante;
 - rifornire con carta igienica e salviette asciugamani di carta tutti i servizi igienici della struttura;
- **Servizi giornalieri**, intesi sette giorni su sette, domeniche e festivi infrasettimanali compresi, da effettuarsi di norma con due passaggi quotidiani:
 - pulizia e lavaggio con disinfezione di tutti i servizi igienici siti al Piano Terra della struttura;
 - scopatura a umido e lavaggio con soluzione detergente-disinfettante dei pavimenti dei refettori siti al Piano Terra, Piano Primo e Piano Secondo;
 - spolveratura ad umido mediante panni imbevuti di detergente-disinfettante di sedie, tavoli e tavolini serviletto presenti nei refettori siti al Piano Terra, Piano Primo e Piano Secondo;
- **Servizi settimanali**, intesi come almeno una volta alla settimana:
 - deragnatura delle pareti e dei soffitti di tutti i locali della struttura (magazzini esclusi);
 - approvvigionamento materiale necessario alle diverse attività di reparto (ad esempio prodotti di pulizia, DPI e guanti monouso, ausili per l'incontinenza, materiale per l'igiene degli ospiti, ecc.) secondo i piani di lavoro condivisi e/o le indicazioni della Direzione della R.S.A.;
 - scopatura area esterna del seminterrato;
- **Servizi mensili**, intesi come almeno una volta al mese:
 - pulizia di fino e sanificazione delle strutture dei letti;
 - pulizia di fino dello studio medico e dell'infermeria, della palestra, della cappella, degli spogliatoi, della lavanderia e della scalinata interna;
- **Servizi bimestrali**, intesi come almeno una volta ogni due mesi:
 - lavaggio vetri interni ed esterni e relativi infissi di tutti i locali della struttura (magazzini esclusi);
 - pulizia di fino degli accessi alla struttura
 - deragnatura delle pareti e dei soffitti dei magazzini della struttura;
- **Servizi semestrali (risanamenti)**:
 - pulizia di tutti i corpi illuminanti (punti luce e plafoniere);
 - spolveratura dei termosifoni.



- lavaggio a fondo di tutte le porte;
- lavaggio a fondo di tutti i pavimenti;
- manutenzione anche mediante ceratura dei pavimenti in linoleum e pvc dei piani di degenza e del refettorio sito al Piano Terra;
- pulizia di fondo dell'area rifiuti sita esternamente alla struttura;
- pulizia delle pensiline esterne alla struttura.

MODALITÀ DI RENDICONTAZIONE

Il servizio è da considerarsi a corpo. L'aggiudicatario è impegnato a documentare puntualmente, attraverso proprie schede di monitoraggio, l'avvenuta effettuazione dei diversi interventi nelle tempistiche corrette. Inoltre l'aggiudicatario dovrà rendicontare mensilmente il numero di ore effettuate da ogni singolo operatore impegnato nel servizio ai fini di consentire all'Ente Appaltante il corretto assolvimento del debito informativo nei confronti di ATS Brianza e Regione Lombardia.

PERSONALE IMPIEGATO

Le prestazioni di cui al servizio in oggetto, devono essere effettuate da operatori con una certificata esperienza, almeno annuale, nei settori in cui andranno a svolgere le mansioni.

Il personale impiegato nel servizio deve avere cura di tutti gli arredi e attrezzature in dotazione al servizio.

G- SERVIZIO DI LAVANDERIA DELLA BIANCHERIA PIANA, DELLA BIANCHERIA DI PROPRIETÀ DEGLI OSPITI DELLA R.S.A. E GESTIONE GUARDAROBA.

Il servizio in oggetto consiste nel lavaggio, nell'asciugatura e nella stiratura della biancheria comune (corredo letto, corredo bagno, tovagliato), della biancheria personale degli ospiti della struttura e nella conseguente gestione delle operazioni di guardaroba. Tutte le operazioni devono essere indicate in un progetto annuale e conseguente piano di lavoro, steso dal referente del servizio individuato dall'aggiudicatario e validato dalla Direzione della R.S.A..

Il servizio deve essere organizzato in modo da garantire, sette giorni su sette, il ricambio della biancheria pulita (sia comune che di proprietà degli ospiti) consentendo il normale svolgimento di tutte le attività della R.S.A..

Il trattamento della biancheria personale degli ospiti deve essere svolto dall'aggiudicatario, con proprio personale, esclusivamente nei locali lavanderia presenti al piano seminterrato della struttura; è a discrezione dell'aggiudicatario la scelta della modalità di svolgimento del servizio lavanderia per quanto riguarda la biancheria comune, fermo restando l'obbligo di garantire quotidianamente il ricambio dei diversi articoli necessari ai diversi servizi.

La proposta progettuale presentata deve prevedere adeguate procedure per la suddivisione della biancheria, sia pulita che sporca, secondo il tipo e l'uso specifico della stessa; devono essere chiare ed univoche le indicazioni circa la destinazione d'uso del singolo capo e il tipo di trattamento (lavaggio, stiratura, ecc.) previsto e necessario per lo stesso.

I trattamenti di lavaggio devono prevedere l'utilizzo di detergenti atti ad impedire lo svilupparsi di batteri, muffe, funghi ed altri microrganismi. I prodotti utilizzati devono assicurare ai capi la necessaria morbidezza, nonché evitare qualsiasi danno fisico agli ospiti, quali allergie, irritazioni della pelle e quant'altro. A tal fine, all'inizio del rapporto, l'aggiudicatario deve comunicare all'Ente Appaltante l'elenco dei prodotti che intende usare nel servizio, fornendo le relative schede tecniche e di sicurezza. Detto elenco deve sempre essere aggiornato in funzione del tipo di prodotti presenti e/o utilizzati in struttura.

L'Ente appaltante, per lo svolgimento del servizio, mette a disposizione dell'aggiudicatario, nei locali lavanderia presenti al piano seminterrato della struttura, le attrezzature di cui all'Allegato C al



presente Capitolato Speciale d'Appalto. Le attrezzature suddette vengono conferite in comodato d'uso gratuito. Manutenzione ordinaria e straordinaria delle stesse sono a carico dell'aggiudicatario. L'Ente Appaltante non reintegrerà eventuali attrezzature conferite in comodato che durante il periodo contrattuale dovessero risultare non più funzionanti; è dunque posto in carico dell'aggiudicatario la valutazione iniziale circa l'adeguatezza delle attrezzature di proprietà dell'Ente Appaltante in funzione dell'organizzazione complessiva del servizio, la sostituzione in caso le stesse non dovessero essere più funzionanti e/o idonee e la fornitura e l'installazione di attrezzature aggiuntive necessari al regolare svolgimento del servizio stesso.

La consegna delle attrezzature è effettuata dopo la registrazione del contratto d'appalto, con la sottoscrizione di un verbale di consistenza dei locali, impianti, attrezzature e arredi redatto dalle parti. Tale verbale è il solo documento che fa fede tra le parti sullo stato dei beni presi in possesso dall'aggiudicatario.

Al termine dell'appalto, tutte le operazioni di riconsegna verranno verbalizzate in contraddittorio.

Le eventuali difformità riscontrate rispetto al corrispondente verbale di consegna formeranno oggetto di valutazione economica, e i relativi importi, individuati da un collegio arbitrale, saranno addebitati all'aggiudicatario salvo la normale usura di utilizzo.

BIANCHERIA DI PROPRIETÀ DEGLI OSPITI DELLA R.S.A. E GESTIONE GUARDAROBA

Il progetto presentato deve indicare chiaramente le modalità di gestione della biancheria personale degli ospiti sia per quanto attiene alle operazioni di lavaggio che inerenti il guardaroba. Si precisa che per la gestione del guardaroba possono essere attivate azioni in sinergia con il servizio di assistenza diretta all'ospite.

Il progetto deve indicare la tempistica e la modalità di gestione del singolo capo (tempo che intercorre tra la presa in carico alla riconsegna all'ospite); il lavaggio degli indumenti e dei capi facenti parte del guardaroba personale degli ospiti deve essere effettuato mediante procedure tecnologiche ritenute più idonee nel rispetto e in osservanza delle componenti merceologiche dei capi stessi al fine di assicurarne una buona gestione e conservazione.

La biancheria di proprietà degli ospiti alla fine dei trattamenti necessari non deve presentare segni di usura e/o macchie.

Nel caso in cui gli indumenti e i capi di proprietà degli ospiti dovessero subire dei danni per effetto di un errato trattamento e/o lavaggio o dovessero essere smarriti dopo essere stati presi in carico dal servizio, l'aggiudicatario sarà tenuto a risarcire del danno subito l'ospite o rispettivo familiare di riferimento.

La proposta progettuale deve comprendere anche un sistema di tracciabilità e marcatura dei capi e degli indumenti di proprietà degli ospiti che possa garantire l'avvenuta presa in carico del capo da parte del servizio, monitorare il passaggio alle diverse fasi operative e certificare, a completamento del ciclo di lavorazione, il posizionamento nell'armadio dell'ospite. L'aggiudicatario deve provvedere a contrassegnare, in base al sistema di tracciabilità scelto, i capi dell'ospite sia all'atto dell'ingresso in R.S.A. che ad ogni successiva integrazione del guardaroba personale.

Il sistema di tracciabilità scelto deve garantire il rispetto della privacy dell'ospite e non deve alterare l'originaria vestibilità dell'indumento.

BIANCHERIA PIANA

Nel progetto deve essere riportata la modalità scelta dall'aggiudicatario per l'espletamento delle diverse attività connesse al lavaggio e alla messa a disposizione della biancheria piana. Allo scopo si precisa che l'aggiudicatario può optare sia per una gestione diretta con proprio personale nei locali lavanderia presenti in struttura, sia per una completa o parziale attivazione del servizio all'esterno della R.S.A..

In funzione della linea gestionale/operativa proposta, si evidenzia che rimane a carico dell'aggiudicatario l'acquisto e l'installazione delle attrezzature necessarie al completo assolvimento di quanto richiesto al servizio.



Il servizio deve prevedere la fornitura ai reparti della seguente dotazione minima:

- **corredo letto**, inteso come coppia di lenzuola, traversa di cotone, copricuscino, federa, copriletto, coperta leggera e coperta invernale. Cambi al bisogno e almeno una volta alla settimana;
- **corredo bagno**, inteso come manopole di spugna per l'igiene dell'ospite, teli bagno. Biancheria pulita ad ogni passaggio assistenziale ed in numero adeguato al bisogno;
- **tovagliato**, inteso come tovaglie per i tavoli dei refettori, tovaglioli, bavaglie, tovagliette per i tavolini serviletto e delle carrozzine. Cambio delle tovaglie a pranzo e a cena e comunque al bisogno, sostituzione di bavaglie e tovaglioli ad ogni momento alimentare.

L'aggiudicatario all'inizio del contratto deve assicurare la costituzione di adeguata scorta di biancheria, nonché il suo continuo e diretto rifornimento nei locali e negli armadi adibiti a magazzino biancheria, in modo da consentire il regolare svolgimento delle diverse attività e servizi all'interno della R.S.A..

La biancheria messa a disposizione in struttura deve essere idonea per dimensioni e qualità a garantire nel tempo il miglior confort possibile all'ospite. In linea ordinaria la biancheria piana utilizzata per il servizio deve essere in stoffa (cotone, lana, ecc.); è consentito l'impiego alternativo di prodotti in tessuto/non/tessuto, anche monouso, se esplicitato nella proposta progettuale e adeguatamente motivato in termini di miglioramento della qualità del servizio percepito dall'ospite (a titolo esemplificativo, potrebbero essere introdotte bavaglie monouso e/o manopole in tnt).

La biancheria messa in uso non deve presentare segni di usura e/o macchie.

MODALITÀ DI RENDICONTAZIONE

Il servizio è da considerarsi a corpo. L'aggiudicatario è impegnato a documentare puntualmente, attraverso proprie schede di monitoraggio, l'avvenuta effettuazione dei diversi interventi nelle tempistiche corrette. Inoltre l'aggiudicatario dovrà rendicontare mensilmente il numero di ore effettuate da ogni singolo operatore impegnato nel servizio ai fini di consentire all'Ente Appaltante il corretto assolvimento del debito informativo nei confronti di ATS Brianza e Regione Lombardia.

PERSONALE IMPIEGATO

Le prestazioni di cui al servizio in oggetto, devono essere effettuate da operatori con una certificata esperienza, almeno annuale, nei settori in cui andranno a svolgere le mansioni.

Il personale impiegato nel servizio deve avere cura di tutti gli arredi e attrezzature in dotazione al servizio.

Art. 7

- Personale impiegato -

L'aggiudicatario deve assicurare le prestazioni inerenti i servizi oggetto dell'appalto con proprio personale, regolarmente assunto e avente i requisiti professionali, tecnici e curriculari di cui all'art. 6 del presente Capitolato Speciale d'Appalto.

La proposta progettuale deve comprendere modalità di gestione delle risorse umane atte a garantire la dovuta continuità assistenziale perseguendo il continuo miglioramento della qualità percepita dall'ospite. La linea gestionale delle risorse umane in capo all'aggiudicatario deve prevedere i seguenti elementi minimi:

- definizione delle competenze minime per l'inserimento dell'operatore nello specifico servizio;
- definizione dell'attività di formazione/aggiornamento base;
- valutazione del singolo operatore da inserire nel servizio;
- monitoraggio/valutazione dell'operatore durante il servizio;
- definizione ed effettuazione attività formative e di aggiornamento in funzione delle criticità emerse dall'azione di valutazione e/o da nuove esigenze di servizio;



- implementazione sistema premiante.

Si precisa che l'inserimento in turno di nuovi operatori deve essere preceduto da un adeguato periodo di preparazione e affiancamento esplicitato nella proposta progettuale in funzione del tipo di servizio in cui verrà destinato il singolo operatore. Il costo del personale durante detto periodo di affiancamento resta a totale carico dell'aggiudicatario.

L'aggiudicatario deve preferibilmente impiegare per l'effettuazione dei servizi e per tutta la durata del contratto il medesimo personale al fine di garantire la dovuta continuità assistenziale all'ospite. Nella gestione dei servizi oggetto d'appalto, se non per cause di forza maggiore effettivamente non imputabili all'aggiudicatario, non saranno tollerati turnover di personale superiori a 3/5 delle forze presenti in ciascun servizio: in caso di superamento di tale limite senza giustificati motivi si potrà arrivare alla rescissione del contratto con l'affidamento del servizio al secondo operatore economico classificato in graduatoria, con l'addebito all'aggiudicatario originale delle maggiori spese sostenute dall'Ente Appaltante.

L'aggiudicatario deve applicare al personale impiegato nell'appalto il contratto collettivo nazionale di lavoro in conformità di quanto disposto dall'art. 30, comma 4, del D.lgs. 50/2016.

Inoltre, l'aggiudicatario, ai sensi dell'art. 50 del D.lgs. 50/2016 è tenuto a garantire la continuità occupazionale ed il trattamento economico, giuridico e di anzianità maturato dai soggetti già operanti in struttura ed elencati all'Allegato D del presente Capitolato Speciale d'Appalto, salvo esplicita rinuncia individuale e fatta salva la libertà d'iniziativa e l'autonomia organizzativa ed imprenditoriale dell'aggiudicatario stesso.

L'aggiudicatario, al momento dell'entrata in servizio, deve trasmettere all'Ente Appaltante l'elenco del personale operante, allegando copia del diploma di qualifica professionale nonché eventuale certificazione comprovante l'iscrizione agli ordini professionali. Ogni variazione a detto elenco dovrà essere prontamente comunicato alla Direzione della R.S.A. e comunque prima dell'entrata in servizio del nuovo operatore.

Tutti gli operatori impiegati nei diversi servizi devono comprovare l'orario di inizio e termine del servizio attraverso un sistema segna-presenze.

Il personale, durante il turno di servizio, dovrà indossare tesserino di riconoscimento nominativo, completo di fototessera, dell'indicazione del datore di lavoro e della mansione svolta all'interno della struttura.

Il personale impiegato dovrà indossare una divisa adeguata alle mansioni effettivamente svolte e calzature che rispondano alle norme antinfortunistiche. Tale vestiario dovrà essere rispondente alle esigenze sanitarie, sempre in condizioni di irrepreensibile pulizia e tale da consentire l'immediata distinzione del servizio di appartenenza.

Il personale impiegato deve avere una conoscenza della lingua italiana, compresa e parlata, adeguata alle difficoltà di comunicazione e comprensione dell'ospite e dell'utenza in generale. Gli operatori, nello svolgimento delle mansioni assegnate, sono impegnati a mantenere un comportamento riguardoso e corretto nei confronti di chiunque ed un rapporto collaborativo e costruttivo con il personale dell'Ente Appaltante, con gli ospiti, i loro familiari ed i visitatori rispettando sempre il segreto professionale e tutte le norme in materia di sicurezza, prevenzione infortuni, igiene sul lavoro ed igiene alimentare.

E' fatto obbligo al suddetto personale di osservare ogni cautela nella utilizzazione degli spazi, degli arredi e dei servizi, comunicando tempestivamente al referente individuato dall'aggiudicatario ogni evento accidentale inerente le attività occupazionali o particolari situazioni che abbiano determinato danni.

Al personale deve, inoltre, essere fatto divieto di accettare compensi di qualsiasi natura da parte degli utenti in relazione alle prestazioni effettuate o da effettuarsi.

L'aggiudicatario si impegna a mantenere la più stretta disciplina fra il personale alle proprie dipendenze ed a prendere idonei provvedimenti disciplinari a carico dei dipendenti che si



comportassero in modo non corretto nei confronti del committente o di terzi, fino all'allontanamento nei casi di particolare gravità.

Tutti gli operatori impiegati sono tenuti a partecipare alle eventuali riunioni formative, organizzative o di indirizzo promosse dall'Ente Appaltante e/o dall'aggiudicatario.

L'aggiudicatario è impegnato ad informare il proprio personale circa le condizioni inserite nel presente Capitolato Speciale d'Appalto.

Art. 8

- Personale dell'Ente Appaltante conferito in distacco funzionale -

Per l'esecuzione del servizio di assistenza infermieristica per gli ospiti della R.S.A. e del servizio di assistenza diretta per gli ospiti della R.S.A., l'Ente Appaltante mette a disposizione dell'aggiudicatario, mediante ricorso a distacco funzionale, propri dipendenti assegnati allo scopo all'Area R.S.A. "Opera Pia Magistris".

L'elenco non nominativo del personale oggetto di distacco è il seguente:

SERVIZIO DI ASSISTENZA INFERMIERISTICA			
OPERATORE	QUALIFICA	ORE SETTIMANALI CONTRATTUALI	NOTE
1	infermiere professionale	35	tempo pieno
TOTALE ORE SETTIMANALI LAVORATE			35
MEDIA ANNUA LAVORATA (per 1 operatore)			1500

SERVIZIO DI ASSISTENZA DIRETTA			
OPERATORE	QUALIFICA	ORE SETTIMANALI CONTRATTUALI	NOTE
1	A.S.A.	35	tempo pieno
2	A.S.A.	21	attualmente part-time (contratto originale tempo pieno a 35 ore)
3	A.S.A.	21	attualmente part-time (contratto originale tempo pieno a 35 ore)
4	A.S.A.	35	tempo pieno
5	A.S.A.	21	attualmente part-time (contratto originale tempo pieno a 35 ore)
6	A.S.A.	35	tempo pieno
7	A.S.A.	35	tempo pieno
8	A.S.A.	35	tempo pieno
9	A.S.A.	24	attualmente part-time (contratto originale tempo pieno a 35 ore)
TOTALE ORE SETTIMANALI LAVORATE			262
MEDIA ANNUA LAVORATA (per 9 operatori)			11.500

Ai sensi dell'art. 30, comma 2 del D.lgs. 273/2003, e dell'art. 19 del CCNL 2002-2005 del Comparto Regioni e Enti Locali:

- il Comune di Valmadrera, in qualità di distaccante:



- rimarrà responsabile nei confronti dei propri dipendenti distaccati, sia per quanto riguarda il trattamento economico e normativo sia per quello contributivo. I dipendenti comunali continueranno a percepire dal Comune la medesima retribuzione antecedentemente alla procedura di distacco;
- manterrà il potere disciplinare sul personale comunale distaccato. In caso di comportamenti disciplinarmente rilevanti, il distaccatario rileverà l'infrazione del lavoratore e provvederà a darne formale comunicazione al distaccante, per i provvedimenti di sua competenza. Il distaccante darà notizia al distaccatario delle eventuali azioni intraprese.
- l'aggiudicatario, in qualità di distaccatario:
 - impiegherà il personale comunale distaccato nel pieno rispetto della propria autonomia organizzativa e gestionale, impegnandosi a non effettuare per lo stesso modifiche di mansioni e/o trasferimento ad altre unità produttive;
 - avrà delegato il potere direttivo proprio del datore di lavoro (a titolo esemplificativo e non esaustivo, organizzazione servizio giornaliero, controllo dell'orario di lavoro, concessione di permessi e ferie) per quanto concerne l'organizzazione dei servizi, entro i limiti fissati dalle fonti normative applicabili ai dipendenti comunali;
 - sarà titolare degli obblighi in materia di sicurezza sul lavoro, sorveglianza sanitaria e DPI, nel rispetto di quanto previsto dal D.lgs. 81/08.

Si precisa che il distacco di personale comunale avrà natura temporanea, e scadrà contestualmente al termine del contratto relativo all'appalto in oggetto o in caso di disdetta o revoca dello stesso.

L'Ente Appaltante, nel caso di vacanza di posti in dotazione organica del Comune di Valmadrera della medesima categoria e profilo, potrà procedere con un preavviso di trenta giorni alla revoca del distacco per un corrispondente numero di dipendenti, collocando i dipendenti distaccati sui posti divenuti vacanti in altre Aree operative comunali.

Ente Appaltante e aggiudicatario, prima dell'inizio effettivo delle prestazioni contrattuali, si impegnano a siglare con le Organizzazioni Sindacali di categoria idoneo protocollo d'intesa che recepisca gli elementi essenziali del distacco funzionale delineati nel presente Capitolato Speciale d'Appalto.

Art. 9

- Coordinamento e direzione dell'Appalto -

Per la regolare esecuzione dell'appalto l'aggiudicatario deve prevedere l'inserimento nel proprio organico di un referente unico al quale deve essere conferito l'incarico di coordinare e controllare l'attività complessiva dei diversi servizi; il referente deve garantire, anche al di fuori degli orari d'ufficio, la propria reperibilità per ogni urgente comunicazione (anche da parte dei propri operatori) e per i conseguenti interventi che necessitassero, nell'ambito delle 24 ore di funzionamento della R.S.A., tutti i giorni della settimana.

Il referente nominato deve essere impiegato durante l'intera durata dell'appalto, deve avere comprovata esperienza almeno quinquennale nel coordinamento di servizi sanitario-assistenziali nel settore delle residenze sanitario assistenziali o di assistenza diretta a persone anziane e deve essere in grado di relazionarsi con la Direzione della R.S.A. per i necessari adempimenti gestionali e operativi previsti sia dal presente Capitolato Speciale d'Appalto che dalla proposta progettuale dell'aggiudicatario.

L'aggiudicatario, a sua discrezione, oltre al referente unico, può individuare e inserire nei diversi servizi figure intermedie di coordinamento, presenti fisicamente in struttura o reperibili telefonicamente nel periodo di svolgimento dei servizi stessi.



Nella proposta progettuale deve essere quindi descritta in maniera dettagliata la logica di coordinamento che l'operatore economico intende attuare per le attività in appalto; devono essere indicati i seguenti elementi minimi:

- qualifica, esperienza e competenza professionale del referente unico;
- mansioni assegnate al referente unico;
- frequenza di presenza in R.S.A.;
- modalità di gestione della reperibilità del referente unico.

In caso di un livello di coordinamento più articolato, gli elementi sopra elencati devono essere declinati per i diversi coordinatori.

Si precisa che i costi dell'attività di coordinamento sono da intendersi a totale carico dell'aggiudicatario e ricompresi nel quadro economico complessivo dell'offerta presentata.

L'aggiudicatario è impegnato a comunicare all'Ente Appaltante il nominativo del referente unico e degli eventuali ulteriori coordinatori, prima dell'inizio effettivo delle prestazioni contrattuali.

Art. 10

- Gestione della sicurezza -

L'aggiudicatario è tenuto all'osservanza di tutte le normative specifiche in materia di sicurezza e salute dei lavoratori sul luogo di lavoro, con particolare riferimento al suddetto D. Lg. 81/08 e s.m.i.; tutte le attività lavorative svolte dall'aggiudicatario devono venire eseguite secondo quanto previsto dal documento di valutazione dei rischi specifico.

L'aggiudicatario è tenuto ad indicare in sede di offerta economica i costi della sicurezza relativi alla sicurezza del lavoro afferenti all'esercizio dell'attività oggetto del presente appalto, che restano a proprio carico. Detti costi devono risultare congrui rispetto all'entità e alle caratteristiche dei lavori, dei servizi e delle forniture.

L'aggiudicatario è tenuto ad assicurare il personale addetto contro gli infortuni; l'aggiudicatario è impegnato a far osservare al proprio personale (compreso il personale comunale distaccato) le norme antinfortunistiche ed a fornire i DPI necessari per la prevenzione degli infortuni, in conformità alla vigente normativa in materia di tutela e della sicurezza sul lavoro.

L'aggiudicatario s'impegna a fornire all'Ente Appaltante, contestualmente all'avvio dell'appalto, le informazioni di seguito indicate, rispetto alle quali è tenuta a segnalare ogni eventuale modifica e/o integrazione che si dovesse verificare in vigenza del contratto:

- nominativo del Responsabile della sicurezza aziendale ai sensi dell'art. 4, comma 4, del D.lgs. n. 81/2008;
- nominativo del Rappresentante dei lavoratori;
- mezzi e attrezzature antinfortunistiche inerenti alla tipologia del lavoro da eseguire;
- formazione professionale (documentata) in materia di sicurezza dei lavoratori impegnati nel servizio oggetto dell'appalto;
- mezzi e attrezzature previsti e disponibili per l'esecuzione del lavoro;
- dotazione di dispositivi di protezione individuali.

L'inosservanza delle leggi in materia di lavoro, sicurezza e di tutela dell'ambiente di cui al presente articolo, determinano, senza alcuna formalità, la risoluzione del contratto.

Per quanto concerne il piano di emergenza ed evacuazione, in considerazione sia della complessità dell'unità d'offerta tipica della R.S.A, sia della specificità derivata dalle condizioni dell'appalto in oggetto, l'aggiudicatario è impegnato a definire con l'Ente Appaltante idonee procedure atte ad effettuare una gestione integrata della squadra di emergenza e di primo soccorso, il cui coordinamento, in relazione alla titolarità dell'attività, resta in capo al Comune di Valmadrera.

A tal fine l'aggiudicatario deve provvedere a garantire la presenza in struttura durante l'arco delle 24 ore (quindi compresa la fascia notturna), di almeno un operatore nominato addetto antincendio, in possesso dell'attestato di frequenza del corso antincendio per "Rischio Elevato" e successiva idoneità tecnica così come previsto dal D.M. 10/03/98 e successive modifiche ed integrazioni; gli operatori dei servizi assistenziali e di fisioterapia, dopo adeguata attività informativa e formativa saranno nominati addetti all'evacuazione. Gli infermieri professionali in servizio dovranno essere nominati anche addetti al primo soccorso.

L'aggiudicatario contestualmente all'avvio della gestione dei servizi, assegna i diversi ruoli della squadra di emergenza nominando gli operatori già in possesso di idonea attestazione/formazione; delle suddette nomine ne deve dare pronta comunicazione all'Ente Appaltante il quale provvede all'inserimento dell'addetto nella squadra di emergenza integrata aggiornando il Piano di emergenza ed evacuazione adottato in struttura. L'aggiudicatario è inoltre impegnato a definire, all'interno del piano di formazione annuale, le attività formative in materia di sicurezza sul lavoro anche ai fini dell'abilitazione alle nomine di addetto antincendio.

Art. 11

- Oneri a carico dell'Ente Appaltante-

Sono a carico dell'Ente Appaltante:

- la titolarità e la gestione complessiva della R.S.A.;
- l'erogazione del servizio di assistenza medica agli ospiti della R.S.A.;
- la gestione dei rapporti con gli ospiti, familiari e visitatori;
- la gestione della manutenzione complessiva della struttura fatta eccezione per le attrezzature cedute in comodato d'uso all'aggiudicatario o dallo stesso inserite per l'esecuzione dei servizi;
- la messa a disposizione del centro cottura interno alla R.S.A. (Piano Terra) e relative attrezzature (da considerare come dotazione iniziale non integrabile) di cui all'Allegato B del presente Capitolato Speciale d'Appalto;
- la messa a disposizione dei locali lavanderia interni alla R.S.A. (Piano Seminterrato) e relative attrezzature (da considerare come dotazione iniziale non integrabile) di cui all'Allegato C del presente Capitolato Speciale d'Appalto;
- la messa a disposizione iniziale delle attrezzature da utilizzare per le attività di reparto (da considerare come dotazione iniziale non integrabile) elencate all'Allegato E del presente Capitolato Speciale d'Appalto (si precisa che eventuali integrazioni e/o sostituzioni delle attrezzature di cui sopra sono a totale carico dell'aggiudicatario);
- la messa a disposizione dell'impianto per la sterilizzazione di garze e ferri presente nel locale infermeria di cui all'Allegato F del presente Capitolato Speciale d'Appalto e la fornitura del necessario materiale di consumo;
- la messa a disposizione e la relativa manutenzione ordinaria e straordinaria degli apparecchi elettromedicali di cui all'Allegato G del presente Capitolato Speciale d'Appalto;
- la manutenzione straordinaria e ordinaria di tutti gli ambienti della R.S.A. (ad esclusione della manutenzione ordinaria del centro cottura e dei locali lavanderia, cfr. art. 12);
- la manutenzione straordinaria e ordinaria degli impianti elettrici, idraulici e meccanici installati presso la R.S.A., (cfr. 12 per eccezioni centro cottura e locali lavanderia);
- la fornitura e la manutenzione ordinaria e straordinaria di arredi (si precisa che eventuali riparazioni, manutenzioni o sostituzioni di arredi offerti dall'aggiudicatario come miglioria sono a suo totale carico);
- la fornitura dell'energia elettrica, del gas, dell'acqua fredda e calda, del riscaldamento (si specifica che la proposta progettuale presentata dall'operatore economico deve prevedere una marcata attenzione circa il risparmio nei consumi di corrente elettrica, gas ed acqua);
- le manutenzioni straordinarie di impianti e locali;



- lo smaltimento dei rifiuti, opportunamente differenziati nel luogo di produzione a cura dell'aggiudicatario, dal punto esterno di raccolta ed il pagamento della relativa tassa;
- la smaltimento dei rifiuti ospedalieri;
- la messa a disposizione di un apparecchio citofonico per le comunicazioni interne alla struttura;
- la messa a disposizione della linea telefonica per la sola gestione delle problematiche connesse agli ospiti;
- la prescrizione e la fornitura di medicinali, prodotti farmaceutici e materiale di medicazione per l'assistenza agli ospiti;
- la scelta e la fornitura dei prodotti per l'igiene degli ospiti (bagno schiuma, shampoo, creme idratanti, pasta barriera, prodotti per l'igiene orale, ecc.);
- la scelta e la fornitura dei prodotti e degli ausili per la gestione dell'incontinenza degli ospiti;
- le operazioni di derattizzazione e disinfestazione all'interno delle R.S.A. e nelle sue pertinenze esterne (cfr. 12 per eccezioni centro cottura).

Art. 12

- Obblighi dell'aggiudicatario -

L'aggiudicatario, oltre a quanto già indicato negli altri articoli del presente Capitolato Speciale d'Appalto, deve provvedere:

- alla fornitura delle divise, delle calzature e dei DPI ai propri operatori e al personale comunale distaccato;
- alla fornitura, manutenzione e sostituzione delle attrezzature da utilizzare per il servizio di assistenza infermieristica secondo le specifiche indicate nella proposta progettuale (a titolo di esempio carrelli medicazioni, ecc.);
- alla fornitura, manutenzione e sostituzione delle attrezzature da utilizzare per il servizio di fisioterapia secondo le specifiche indicate nella proposta progettuale (a titolo di esempio sollevatori specifici, apparecchi elettromedicali, ecc.);
- alla fornitura, manutenzione e sostituzione delle attrezzature da utilizzare per il servizio di assistenza diretta per gli ospiti secondo le specifiche indicate nella proposta progettuale (a titolo di esempio carrelli assistenziali, sollevatori e relative imbragature, barelle doccia, ecc.);
- alla fornitura, manutenzione e sostituzione delle attrezzature, dei prodotti e del materiale da utilizzare per il servizio di ristorazione (per ospiti RSA, Religiose, e utenti Servizi Sociali e Domiciliari) secondo le specifiche indicate nella proposta progettuale (a titolo di esempio carrelli di servizio in regime caldo e freddo, carrelli per idratazione, contenitori pasti domiciliari, automezzo per pasti domiciliari, attrezzature per preparazione e gestione diete, prodotti di pulizia specifica per cucina ecc.);
- alla completa fornitura iniziale e al costante reintegro di stoviglie, bicchieri, posate, pentolame e ogni altro articolo occorrente per il servizio ristorazione, adeguato per numero e tipologia all'utenza specifica oltre a quanto eventualmente fornito come miglioria;
- alla fornitura di tutte le derrate necessarie alla preparazione ed al confezionamento dei pasti sia in dieta normale che in dieta speciale e/o pasti personalizzati;
- alla fornitura, manutenzione e sostituzione delle attrezzature manuali e meccaniche, dei prodotti e dei materiali da utilizzare per il servizio di pulizia e sanificazione degli ambienti e delle pertinenze della R.S.A. secondo le specifiche indicate nella proposta progettuale (a titolo di esempio carrelli di servizio, prodotti e materiale di pulizia, carta igienica, salviette asciugamani e sapone detergente mani con relativi dispenser per i tutti i bagni, sacchi e contenitori per la raccolta differenziata dei rifiuti, ecc.);
- alla fornitura, manutenzione e sostituzione delle attrezzature manuali e meccaniche, dei prodotti e dei materiali da utilizzare per il servizio di lavanderia della biancheria piana, della biancheria di proprietà degli ospiti della R.S.A. e gestione guardaroba secondo le specifiche

indicate nella proposta progettuale (a titolo di esempio carrelli di servizio, prodotti e detergenti per il lavaggio, materiale di consumo per le attività di guardaroba, sacchi e/o contenitori per la raccolta e il trasporto dello sporco, ecc.);

- alla completa fornitura iniziale e al costante reintegro di biancheria piana, corredo bagno e tovagliato, adeguato per numero e tipologia all'utenza specifica oltre a quanto eventualmente fornito come miglioria;
- alla manutenzione ordinaria del centro cottura e dei locali lavanderia. Si specifica che detti locali devono essere tinteggiati completamente almeno una volta durante l'appalto, in via ordinaria entro i primi sessanta giorni dall'inizio delle attività;
- alla manutenzione ordinaria degli impianti elettrici e idraulici installati presso il centro cottura e i locali lavanderia;
- alle operazioni di derattizzazione e disinfestazione nel centro cottura;
- alla integrazione e/o sostituzione degli armadietti spogliatoio per gli operatori;
- alla fornitura di qualsiasi prodotto, materiale ed attrezzatura, che dovesse rendersi necessario per l'ordinaria gestione dei diversi servizi in appalto, anche se non espressamente ricompreso nell'elenco del presente articolo.
- al ripristino, al termine del contratto, delle condizioni originali dei locali centro cottura e adibiti a lavanderia.

L'aggiudicatario si impegna a rendicontare all'Ente Appaltante, con cadenza trimestrale, l'elenco delle operazioni di manutenzione e degli interventi effettuati sulle attrezzature e sugli impianti in dotazione (sia di proprietà che concessi in uso).

Art. 13

- Controlli e verifiche -

Al fine di verificare il continuo rispetto delle condizioni contrattuali e dell'appropriatezza dei piani di lavoro e delle diverse procedure e protocolli utilizzati per l'erogazione dei servizi in appalto, l'Ente Appaltante, rappresentato allo scopo dalla Direzione della R.S.A., e l'aggiudicatario si impegnano a convocare con cadenza almeno trimestrale appositi tavoli tecnici.

L'Ente Appaltante si riserva inoltre il diritto di procedere in ogni momento e senza preavviso di effettuare sopralluoghi di verifica in tutti gli ambienti della R.S.A. al fine di verificare il rispetto delle procedure e dei protocolli da parte degli operatori impegnati nei servizi. In particolare, per quanto concerne il servizio di ristorazione, l'Ente Appaltante potrà effettuare controlli ed analisi sulla qualità e conformità delle derrate, dei prodotti e delle attrezzature nonché sull'igiene dei locali e la cura del personale.

Art. 14

- Rendicontazione mensile del servizio erogato -

Alla fine di ogni mese, entro il giorno 5 del mese successivo, l'aggiudicatario deve comunicare all'Ente Appaltante, la rendicontazione delle prestazioni rese con le seguenti modalità:

A- servizio di assistenza infermieristica per gli ospiti della R.S.A.

- rendicontazione delle prestazioni effettuate da ogni singolo operatore esplicitate in numero di ore e suddivise in turni di servizio, equipe e attività di formazione/aggiornamento;

B- servizio di fisioterapia per gli ospiti della R.S.A.

- rendicontazione delle prestazioni effettuate da ogni singolo operatore esplicitate in numero di ore e suddivise in turni di servizio, equipe e attività di formazione/aggiornamento;



- C- servizio di assistenza diretta per gli ospiti della R.S.A.*
- rendicontazione delle prestazioni effettuate da ogni singolo operatore esplicitate in numero di ore e suddivise in turni di servizio, equipe e attività di formazione/aggiornamento;
- D- servizio di animazione per gli ospiti della R.S.A.*
- rendicontazione delle prestazioni effettuate da ogni singolo operatore esplicitate in numero di ore e suddivise in turni di servizio, equipe e attività di formazione/aggiornamento;
- E- servizio di ristorazione presso la R.S.A.*
- rendicontazione delle prestazioni effettuate da ogni singolo operatore esplicitate in numero di ore e suddivise in turni di servizio, equipe e attività di formazione/aggiornamento;
 - il numero delle giornate alimentari erogate agli Ospiti della R.S.A.;
 - il numero delle giornate alimentari erogate alla Comunità di Suore residenti in R.S.A.;
 - il numero dei pasti erogati agli utenti esterni segnalati dall'Ufficio Servizi Sociali del Comune di Valmadrera;
 - il numero dei pasti erogati a domicilio agli utenti segnalati dall'Ufficio Servizi Sociali del Comune di Valmadrera;
- F- servizio di pulizia e sanificazione degli ambienti e delle pertinenze della R.S.A.*
- rendicontazione complessiva delle attività svolte nel periodo mediante schede di monitoraggio e rendicontazione delle prestazioni effettuate da ogni singolo operatore esplicitate in numero di ore e suddivise in turni di servizio, equipe e attività di formazione/aggiornamento;
- G- servizio di lavanderia della biancheria piana, della biancheria di proprietà degli ospiti della R.S.A. e gestione guardaroba*
- rendicontazione delle attività svolte (volume capi trattati) nel periodo mediante schede di monitoraggio e rendicontazione delle prestazioni effettuate da ogni singolo operatore esplicitate in numero di ore e suddivise in turni di servizio, equipe e attività di formazione/aggiornamento.

Art. 15

- Pagamento dei corrispettivi -

L'Ente Appaltante effettua le opportune verifiche e controlli circa la correttezza della documentazione presentata dall'aggiudicatario in conformità al precedente articolo 14, autorizzerà lo stesso all'emissione della fatturazione che dovrà avvenire mensilmente.

L'aggiudicatario, a sua discrezione potrà emettere una o più fatture riportanti comunque il dettaglio delle prestazioni suddivise per servizio.

I parametri da utilizzare per la fatturazione dei singoli servizi sono:

- A- servizio di assistenza infermieristica per gli ospiti della R.S.A.*
- numero ore rendicontazione in turni di servizio moltiplicato per costo orario offerto;
- B- servizio di fisioterapia per gli ospiti della R.S.A.*
- numero ore rendicontazione in turni di servizio moltiplicato per costo orario offerto;
- C- servizio di assistenza diretta per gli ospiti della R.S.A.*
- numero ore rendicontazione in turni di servizio moltiplicato per costo orario offerto;
- D- servizio di animazione per gli ospiti della R.S.A.*
- numero ore rendicontazione in turni di servizio moltiplicato per costo orario offerto;



E- servizio di ristorazione presso la R.S.A.

- numero delle giornate alimentari erogate agli Ospiti della R.S.A. moltiplicato per costo giornata alimentare offerto;
- numero delle giornate alimentari erogate alla Comunità di Suore residenti in R.S.A. moltiplicato per costo giornata alimentare offerto;
- numero dei pasti erogati agli utenti esterni segnalati dall'Ufficio Servizi Sociali del Comune di Valmadrera moltiplicato per costo pasto offerto;
- numero dei pasti erogati a domicilio agli utenti segnalati dall'Ufficio Servizi Sociali del Comune di Valmadrera moltiplicato per costo pasto offerto;

F- servizio di pulizia e sanificazione degli ambienti e delle pertinenze della R.S.A.

- canone mensile offerto;

G- servizio di lavanderia della biancheria piana, della biancheria di proprietà degli ospiti della R.S.A. e gestione guardaroba

- canone mensile offerto.

Art. 16

- Revisione delle tariffe contrattuali -

E' ammessa la revisione delle tariffe contrattuali, a partire dal primo anno successivo all'inizio dell'appalto (01.01.2020 o 12 mesi dall'aggiudicazione), sulla base delle variazioni dell'indice FOI del mese precedente a quello di riferimento, calcolato dall'Istat sullo stesso mese dell'anno precedente. La revisione opera comunque su iniziativa dell'aggiudicatario, il quale dovrà indicare in modo puntuale anche i relativi oggettivi e documentati elementi giustificativi. La revisione delle tariffe diviene efficace solo successivamente all'adozione di idoneo atto da parte dell'Ente Appaltante.

Art. 17

- Cauzione -

Ai sensi dell'art. 103 comma 1 del D.lgs. 50/2016, l'aggiudicatario, prima della sottoscrizione del contratto, dovrà costituire una garanzia, denominata "garanzia definitiva" a sua scelta sotto forma di cauzione o fideiussione con le modalità di cui all'articolo 93, commi 2 e 3. La cauzione è prestata a garanzia dell'adempimento di tutte le obbligazioni del contratto e del risarcimento dei danni derivanti dall'eventuale inadempimento delle obbligazioni stesse, nonché a garanzia del rimborso delle somme pagate in più all'esecutore rispetto alle risultanze della liquidazione finale, salva comunque la risarcibilità del maggior danno verso l'appaltatore. La garanzia cessa di avere effetto solo alla data di emissione del certificato di collaudo provvisorio o del certificato di regolare esecuzione.

Art. 18

- Responsabilità dell'aggiudicatario e copertura assicurativa -

L'aggiudicatario è responsabile, in via diretta ed esclusiva, dei danni, di qualsiasi natura, derivanti all'Ente Appaltante, alle persone fisiche e a cose determinati da negligenza, imprudenza, imperizia, inosservanza di leggi e prescrizioni, arrecati per fatto, anche omissivo, proprio o dei propri dipendenti o di persone da essa chiamate in luogo per qualsiasi motivo, sollevando l'Ente Appaltante da ogni responsabilità e conseguenza civile e penale. L'aggiudicatario è tenuto all'integrale risarcimento di qualsiasi danno, nessuno escluso, dovesse causare all'Ente Appaltante o a terzi.



A tal fine l'aggiudicatario, ai sensi dall'art. 103, comma 7 del D.lgs. n. 50/2016 dovrà presentare almeno dieci giorni prima dell'inizio delle attività dell'appalto una polizza a completa copertura della responsabilità civile derivante dall'esecuzione del presente contratto, con validità non inferiore alla durata del servizio oggetto del presente contratto. La polizza dovrà avere il massimale unico per sinistro non inferiore a euro duemilioni per R.C.T. e R.C.O. Eventuali franchigie e/o scoperti e limitazioni di copertura assicurativa restano a totale carico dell'aggiudicatario. Copia delle polizze assicurative stipulate dovrà essere consegnata all'Ente Appaltante prima dell'inizio della gestione e ogni anno l'aggiudicatario dovrà presentare copia della quietanza di pagamento del premio relativo alle polizze medesime.

La polizza dovrà riguardare altresì i danni alle cose e persone ed ogni altro danno anche se qui non menzionato arrecato dall'aggiudicatario o da proprio personale, dipendente o prestatore d'opera, con espressa rinuncia da parte della compagnia assicuratrice di ogni rivalsa nei confronti dell'Ente Appaltante.

Art. 19

- Stipulazione contratto – spese, imposte e tasse -

Il contratto, il cui schema tipo risulta all'Allegato H del presente Capitolato Speciale d'Appalto, sarà stipulato in forma pubblica amministrativa soggetta a registrazione.

Il contratto è immediatamente efficace, fatte salve eventuali clausole risolutive espresse. Tutte le spese, imposte e tasse inerenti al contratto, sono a carico dell'aggiudicatario.

Art. 20

- Subappalto -

In ragione della particolarità delle prestazioni richieste e dell'utenza cui le stesse sono destinate, l'Ente Appaltante ritiene imprescindibile che l'esecuzione dei servizi elencati alle lettere A, B, C, D, F, e G dell'Art. 2 del presente Capitolato Speciale d'Appalto venga svolta in proprio dall'aggiudicatario, escludendosi la possibilità di subappaltare tali prestazioni.

Si ammette la facoltà di subappalto limitatamente al servizio di ristorazione, lettera E dell'Art. 2 del presente Capitolato Speciale d'Appalto, purché l'eventuale subappalto non superi il 30% del valore complessivo dell'importo del contratto d'appalto

Qualora l'operatore economico scelga di avvalersi della facoltà di subappaltare la prestazione di cui all'art. 2 lettera E, lo stesso dovrà, in ossequio a quanto prevede l'art. 105 del D.lgs. 50/2016, indicare la terna dei subappaltatori.

Per tutto quanto non previsto nel presente articolo si rimanda all'art. 105 del D.Lgs.50/2016.

E' vietata all'aggiudicatario la cessione anche parziale del contratto relativo al presente appalto, fatti salvi casi di cessione di azienda e atti di trasformazione, rilevazione, fusione e scissione di imprese, per i quali si applicano le disposizioni di cui all'art. 106, comma 1, lett. d) sub 2) del D.lgs. n. 50/2016.

Art. 21

- Penalità -

Poiché il servizio oggetto del presente appalto è da ritenersi di pubblica utilità, l'aggiudicatario per nessuna ragione può sospenderlo, effettuarlo in maniera difforme a quanto stabilito e/o eseguirlo in ritardo.

Qualora si dovessero verificare inadempienze dell'aggiudicatario nell'esecuzione del servizio, sarà applicata dall'Ente Appaltante, in ragione della loro gravità, una penale rapportata all'importo delle prestazioni non eseguite o non correttamente eseguite, come sotto specificato:



- €.50,00 per ogni ora di servizio non effettuato in riferimento alle ore giornaliere previste nel progetto, ad eccezione di quanto programmato in materia di gestione delle emergenze;
- €.500,00 per ogni servizio/prestazione prevista nei piani assistenziali e non garantito al singolo ospite/utente;
- €.500,00 per mancato invio all'Ente Appaltante dell'elenco degli operatori, prima dell'inizio del servizio nonché per ogni mancata comunicazione della variazione di detto elenco;
- €.500,00 per mancato rispetto dell'orario di consegna dei pasti;
- da €.500,00 ad €.3.000,00 per ogni inadempienza relativa alle norme vigenti e contrattuali relative alla corretta gestione e conservazione degli alimenti, durante tutto il ciclo di lavorazione;
- da €.500,00 ad €.3.000,00 per ogni inadempienza relativa alle norme vigenti e contrattuali relative al personale assegnato ai servizi sanitario/assistenziali/educativi;
- da €.500,00 ad €.3.000,00 per pulizia della struttura effettuata in ritardo e/o difformità rispetto al piano di lavoro;
- da €.500,00 ad €.3.000,00 per ritardo e/o difformità nella consegna dei capi e degli indumenti personali degli ospiti al termine delle operazioni di lavaggio;
- da €.500,00 ad €.3.000,00 per ritardo e/o difformità nella massa a disposizione della biancheria piana, del corredo bagno e del tovagliato previsto nel presente Capitolato Speciale d'Appalto;
- da €. 1.000,00 ad €.5.000,00 per ritardo o mancata effettuazione delle attività previste nel piano di formazione ovvero in coerenza con le disposizioni di legge vigenti;

Le violazioni che danno luogo alle penali previste nel presente Capitolato Speciale d'Appalto, sono accertate e contestate dalla Direzione della R.S.A. che provvede con posta elettronica certificata, alla notifica delle violazioni stesse entro sette giorni dalla data della loro contestazione al referente unico.

L'aggiudicatario avrà la facoltà, entro dieci giorni dalla data di ricevimento della notifica della violazione, di far pervenire, mediante PEC, proprie controdeduzioni ovvero chiedere di essere sentito in un incontro che sarà oggetto di verbalizzazione. Ove gli elementi addotti dall'aggiudicatario a propria discolta non vengano ritenuti fondati e/o sufficienti dall'Ente Appaltante, l'accertamento delle violazioni diviene confermato e si procederà all'applicazione delle penalità fissate al presente articolo, previa comunicazione mediante PEC all'aggiudicatario inadempiente.

La riscossione della penalità avverrà mediante ritenuta diretta sul corrispettivo del mese nel quale sarà assunto il provvedimento; ove ciò non bastasse, l'Ente Appaltante ha la facoltà di rivalersi mediante incameramento di tutto o parte della cauzione depositata dall'aggiudicatario; in tal caso l'aggiudicatario deve provvedere all'immediato reintegro della somma prelevata.

Art. 22

- Sciopero ed interruzione del servizio –

I servizi affidati devono essere sempre garantiti dall'aggiudicatario anche in caso di sciopero del proprio personale, in quanto trattasi di servizio pubblico essenziale ai sensi della Legge n.146/1990. In caso di eventi che per qualsiasi motivo possano influire sul normale espletamento dei servizi è dovuto un avviso da formalizzarsi con almeno cinque giorni di anticipo, fermo restando l'obbligo di garantire, concordandolo con la Direzione della R.S.A., il quantitativo di personale necessario per il mantenimento dei servizi essenziali. Di questa circostanza l'aggiudicatario deve rendere tempestivamente edotta, entro il tempo sopra precisato, la Direzione della R.S.A..

Le interruzioni totali dei servizi per cause di forza maggiore non danno luogo a responsabilità per entrambe le parti. Per forza maggiore si intende qualunque fatto eccezionale, imprevedibile ed al di

fuori del controllo delle parti, o che l'aggiudicatario non possa evitare con l'esercizio della diligenza indicata dal presente Capitolato Speciale d'Appalto.

A titolo meramente esemplificativo e senza alcuna limitazione, saranno considerate cause di forza maggiore terremoti ed altre calamità naturali di straordinaria violenza, guerre, sommosse, disordini civili.

Art. 23

- Recesso dell'Ente Appaltante -

L'aggiudicatario resta vincolato al pieno rispetto delle norme e prescrizioni qui previste per tutta la durata del servizio mentre è riconosciuta all'Ente Appaltante piena facoltà di recedere in qualsiasi momento dal medesimo, in tutto o in parte, con provvedimento alle condizioni di cui all'art.109 del D.lgs. n. 50/2016.

Art. 24

- Risoluzione del contratto -

L'Ente Appaltante ha facoltà di risolvere il contratto, ai sensi dell'articolo 108 del D.lgs. 50/2016, fermo il risarcimento dei danni.

Con la risoluzione del contratto sorge per L'Ente Appaltante il diritto di affidare a terzi il servizio in danno dell'appaltatore.

Art. 25

- Clausola risolutiva espressa -

Oltre a quanto è previsto dal precedente articolo per i casi di inadempimento alle obbligazioni contrattuali, l'Ente Appaltante ha la facoltà di risolvere di diritto il contratto, ai sensi dell'art. 1456 c.c., qualora si verifichi una delle seguenti fattispecie:

- inosservanza delle norme di legge relative al personale dipendente (previdenza, infortuni, sicurezza) e mancata applicazione dei contratti collettivi nazionali o territoriali;
- violazione dell'obbligo di permettere all'Ente Appaltante di vigilare sul corretto svolgimento dei servizi;
- mancato utilizzo del bonifico bancario o postale ovvero degli altri strumenti di pagamento idonei a consentire la piena tracciabilità delle operazioni, come previsto dall'art. 3, co. 9-bis della Legge n. 136/2010;
- inadempimento alle restanti disposizioni della legge n. 136/2010;
- mancato e reiterato rispetto delle istruzioni e delle direttive fornite dall'Ente Appaltante nell'esecuzione del contratto;
- mancato e reiterato rispetto degli obblighi di legge in materia di tutela della privacy;
- subappalto non autorizzato;
- cessione del contratto;
- ingiustificata o prolungata sospensione del servizio;
- applicazione di oltre cinque penali, a prescindere dalla motivazione, durante un periodo di 12 mesi;
- effettuazione delle prestazioni oggetto di appalto che richiedano specifici titoli professionali e/o diplomi e/o abilitazioni, con operatori non in possesso di detti requisiti;
- in tutti i casi in cui il comportamento dell'aggiudicatario sia gravemente pregiudizievole per l'immagine e il decoro dell'Ente Appaltante e dell'interesse pubblico.



Nel caso in cui si dovesse verificare una sospensione dei servizi oggetto di appalto o l'aggiudicatario non lo esegua in modo regolare e completo, l'Ente Appaltante può provvedere nei modi che ritiene più opportuni, a spese, rischio e responsabilità dell'aggiudicatario, a carico del quale restano tutte le maggiori spese ed ogni altra passività derivante dalle suddette inadempienze e dai provvedimenti che l'Ente Appaltante fosse costretto ad adottare di conseguenza.

Nelle ipotesi sopra indicate il contratto sarà risolto di diritto con effetto immediato a seguito della dichiarazione, da parte dell'Ente Appaltante, mediante PEC, di volersi avvalere della clausola risolutiva. In caso di esercizio di risoluzione l'aggiudicatario incorre nella perdita della cauzione, a titolo di penalità e di indennizzo, che resta incamerata dall'Ente Appaltante, salvo il risarcimento dei maggiori danni, che possono derivare in virtù della risoluzione anticipata.

Dal ricevimento della dichiarazione da parte dell'Ente Appaltante di intervenuta risoluzione del contratto d'appalto, e fino alla data in cui non sarà possibile la concreta esecuzione dei servizi affidati, da parte del contraente subentrante, l'aggiudicatario inadempiente avrà l'obbligo di continuare ad eseguire tutte le prestazioni contrattuali, o quelle non immediatamente sostituibili che l'Ente Appaltante dovesse indicare, alle stesse condizioni contrattuali.

Art. 26

- Foro competente –

Ai sensi e per gli effetti degli articoli 1341 e 1342 del Codice Civile, il Foro competente a decidere le controversie che potrebbero insorgere nell'interpretazione ed esecuzione del contratto è quello di Lecco.

Art. 27

- Disposizioni finali –

Per quanto non risulta contemplato nel presente Capitolato, si fa esplicito rinvio alle leggi e ai regolamenti vigenti.

Le disposizioni del presente Capitolato Speciale d'Appalto costituiscono parte integrante e sostanziale dello schema di contratto d'appalto di cui Allegato H.

Allegati:

- Allegato A, DUVRI (Documento Unico di Valutazione dei Rischi da Interferenza);
- Allegato B, planimetria centro cottura + attrezzature in uso al servizio ristorazione;
- Allegato C, planimetria locali lavanderia + attrezzature in uso al servizio lavanderia;
- Allegato D, elenco personale già operante in struttura;
- Allegato E, elenco attrezzature in uso alle attività di reparto;
- Allegato F, elenco attrezzature impianto per la sterilizzazione di garze e ferri;
- Allegato G, elenco apparecchiature elettromedicali;
- Allegato H, schema di contratto.