



Comune di
Caronno Pertusella

RSA "Cova"

Comune di Caronno Pertusella (VA)

CAPITOLATO SPECIALE E DEFINIZIONE DELLA DISCIPLINA PER LA CONCESSIONE DELLA RSA E DEL SERVIZIO PASTI A DOMICILIO PER ANZIANI E DISABILI NEL COMUNE DI CARONNO PERTUSELLA

CAPITOLO I PREMESSA ED ELEMENTI GENERALI

Articolo 1 – Caratteristiche generali, finalità e oggetto della concessione: disciplina per la gestione globale della "RSA Cova e del Servizio pasti a domicilio

1. Il Comune di Caronno Pertusella (Provincia di Varese - Italia) ha realizzato una RSA (Residenza Sanitaria Assistita) per anziani non autosufficienti per un totale di 60 posti letto denominata "RSA Cova" (di seguito individuata anche come RSA). La struttura in questione si trova a Caronno Pertusella in Via Trieste, n. 1040 (Provincia di Varese – Italia).
2. La considerata struttura sorge in una zona centrale ed è caratterizzata da forme architettoniche tipiche (ex Corte Cova), con ridotto sviluppo in altezza.
3. L'oggetto della concessione è costituito:
 - a) dalla gestione complessiva della Struttura, comprensiva sia delle attività socio-assistenziali e socio-sanitarie sia delle attività complementari (come di seguito descritte nel presente Capitolato Speciale);

b) dalla gestione del servizio di preparazione, confezionamento, trasporto e consegna pasti a domicilio, secondo quanto previsto dall'Allegato 1, comma E. (Criteri ambientali per l'affidamento del servizio di ristorazione collettiva per strutture ospedaliere, assistenziali, sociosanitarie e detentive) del Decreto 10 marzo 2020, per i residenti anziani e disabili che ne facciano richiesta (secondo i parametri e gli standard di seguito specificati nel presente Capitolato Speciale).

3. I servizi di cui al precedente comma 2 sono riportati nei termini di composizione di seguito specificata:

Descrizione servizi	CPV	P (principale) S (secondaria)
Servizi di assistenza sociale con alloggio	85311000-2	P
Servizi infermieristici di case di cura	85144100-1	S
Servizi di ristorazione e di distribuzione pasti	55300000-3	S
Servizi di pulizia	90910000-9	S
Servizi di gestione di lavanderie	98311100-7	S
Servizi di riparazione e di manutenzione	50000000-5	S

Le attività comprendono anche l'esecuzione di interventi manutentivi con trasformazione della materia (lavori), gestiti in autonomia dal Concessionario e appaltabili a esecutori qualificati.

4. I servizi di cui al precedente comma 2 sono ricondotti a una gestione globale coordinata, funzionalizzata a raccordare le attività della RSA con servizi a favore di utenti nel territorio del Comune, in chiave di integrazione .

5. Il presente Capitolato Speciale definisce la disciplina per l'affidamento in gestione, mediante concessione di servizi, della RSA di che trattasi per un periodo di anni dieci (10) con particolare riguardo:

- alle caratteristiche generali della struttura in parola, quale RSA;
- agli obblighi del soggetto Concessionario per quanto relativo ai servizi da fornire agli ospiti, direttamente rivolti alla cura fisica e sanitaria della persona o volti a favorire una migliore qualità complessiva della vita all'interno della RSA;
- agli obblighi del soggetto Concessionario per quanto relativo al servizio di preparazione, confezionamento in piatti termosigillati, trasporto e consegna di pasti, in appositi contenitori isotermitici individuali e pluriscamparto, ai residenti anziani e disabili che ne facciano richiesta;
- agli obblighi del soggetto Concessionario per quanto relativo alla conduzione ed alla manutenzione dell'immobile, delle sue pertinenze e di tutti i beni mobili di proprietà comunale in esso contenuti;
- agli altri obblighi del soggetto Concessionario dettagliati nel presente Capitolato Speciale.

Articolo 2 – Elementi generali del sistema di remunerazione dei servizi, valore della concessione e canone concessorio.

1. A fronte di tutti gli obblighi assunti, come disciplinati dal presente Capitolato Speciale, e a fronte di ogni altro obbligo derivante da proposte integrative formulate dall'aspirante in sede di offerta, il soggetto Concessionario ha diritto all'incasso delle rette di soggiorno dovute dagli ospiti, nonché agli introiti derivanti dal servizio di preparazione e consegna pasti a domicilio, determinate in funzione di quanto previsto dal Capitolato stesso.

2. Il valore della concessione deriva dalla sommatoria delle componenti economiche di ricavo derivanti da tutti gli introiti, riferibili alla gestione dei servizi tipici e delle attività complementari, come determinati dall'offerta del Concessionario in sede di gara, nel rispetto

degli elementi tariffari per gli utenti definiti dalla Regione Lombardia e delle indicazioni del Comune.

3. In particolare, il valore della concessione, con riferimento alla durata della stessa, comprende gli introiti:

a) derivanti dalle rette corrisposte dagli utenti per i servizi socio-assistenziali e socio-sanitari della RSA;

b) dalle tariffe corrisposte dagli utenti per il servizio dei pasti a domicilio

4. A fronte della concessione della gestione globale della RSA, il Concessionario si obbliga a riconoscere al Comune di Caronno Pertusella, quale soggetto concedente e proprietario della struttura, un canone di concessione, in funzione delle specifiche previsioni del presente Capitolato, come determinato in sede di gara, sulla base dell'offerta presentata dallo stesso soggetto Concessionario.

Articolo 3 – Durata della concessione, regolamentazione di situazioni particolari e di condizioni riferite al subentro.

1. La presente concessione ha durata di dieci (10) anni dalla stipula del contratto. La durata della concessione è stabilita in funzione della prestazione richiesta, in misura proporzionata all'entità e all'incidenza degli investimenti per la manutenzione e il buon funzionamento della struttura, e comunque in misura non superiore al periodo necessario ad ammortizzare gli stessi investimenti, in conformità alla disciplina europea e nazionale in materia di contratti pubblici.

2. È fatto salvo il diritto di recesso anticipato da parte del Comune, per ragioni di interesse pubblico che devono essere comunicate al Concessionario con adeguato anticipo.

3. In caso di durata dell'affidamento inferiore al tempo necessario ad ammortizzare gli investimenti indicati nel contratto di servizio ovvero in caso di cessazione anticipata per recesso, è riconosciuto in favore del gestore uscente un indennizzo, da porre a carico del subentrante, pari al valore contabile degli investimenti non ancora integralmente ammortizzati, rivalutato in base agli indici ISTAT e al netto di eventuali contributi pubblici direttamente riferibili agli investimenti stessi.

4. Nel caso in cui, al termine della concessione, intesa come scadenza naturale del contratto regolatore del rapporto tra le parti, il Comune non fosse riuscito a completare la procedura per una nuova attribuzione dei servizi, può prorogare la concessione con specifico provvedimento alle condizioni di legge. A tale fine il Concessionario è tenuto a continuare la gestione alle stesse condizioni stabilite dal contratto scaduto, per il tempo necessario all'ultimazione del nuovo procedimento di affidamento.

5. Alla scadenza del contratto il Concessionario si impegna a riconsegnare la struttura, gli impianti e le dotazioni afferenti alla stessa in adeguato stato funzionale al loro utilizzo.

6. Al termine della concessione i beni acquistati dal Concessionario per l'espletamento del servizio restano di proprietà di proprietà del Comune.

7. Alla scadenza del periodo di affidamento o in caso di cessazione anticipata, all'esito del nuovo affidamento, il nuovo Concessionario subentra nella disponibilità della struttura e delle dotazioni della stessa essenziali per lo svolgimento del servizio.

Articolo 4– Caratteristiche e conformità strutturale

1. La RSA è stata progettata e realizzata per ospitare sessanta (60) ospiti, prevedendo, oltre ad adeguati spazi collettivi, ventuno (21) camere con differenti quantità di posti letto (come da schema sotto riportato):

N° camere	N.° posti letto per camera	N.° totale ospiti
2	1	2
8	2	16
2	3	6
9	4	36
21		60

2. La struttura è stata realizzata in conformità alle indicazioni tecniche ed agli standard strutturali approvati dal Consiglio Sanitario Nazionale ed emanati con Decreto del Ministero della Sanità n. 321/89 in attuazione dell'art. 20 della Legge 11 marzo 1988, n. 67. La struttura è inoltre conforme ai requisiti strutturali e tecnologici previsti dal D.P.R. del 14.01.1997. Nella realizzazione della struttura è stata fedelmente rispettata la normativa, sia statale che regionale, in materia di eliminazione delle barriere architettoniche sia negli spazi destinati ai nuclei abitativi che in quelli di fruizione collettiva, in modo da rendere lo spazio pienamente usufruibile da tutti gli ospiti della struttura.

3. La Struttura è stata regolarmente autorizzata al funzionamento con Autorizzazione n.1308 del 24 Marzo 2005 rilasciata al Comune di Caronno Pertusella dalla Provincia di Varese poi volturata in capo all'attuale Concessionario – Consorzio Zenit - con determinazione Azienda Sanitaria Locale – A.S.L. della Provincia di Varese n. 215 del 13.10.2006. E' a carico del nuovo soggetto Concessionario la voltura, a proprio nome, dell'autorizzazione al funzionamento.

4. La Struttura è stata regolarmente accreditata presso la Regione Lombardia con d.g.r. n. 6003 del 5 Dicembre 2007. L'accreditamento è stato poi volturato con delibera n. 301 del 21 Giugno 2018 a firma del Direttore Generale dell'ATS Insubria al soggetto gestore uscente. E' a carico del nuovo soggetto Concessionario la voltura, a proprio nome, dell'accreditamento.

5. Qualora durante la durata della concessione, intervenissero modifiche normative di qualunque natura (europea, statale, regionale, ecc.) incidenti sul regime autorizzatorio e di accreditamento, il soggetto Concessionario, dandone comunicazione al Comune e a seguito di approvazione del progetto da parte degli uffici competenti, è tenuto a provvedere agli adeguamenti necessari per il proseguimento del servizio, nei termini di competenza per gli interventi di manutenzione ordinaria e straordinaria ad esso attribuiti.

6. Qualora le modifiche normative incidenti sul regime autorizzatorio e di accreditamento determinino interventi relativi agli assetti strutturali e alle caratteristiche architettoniche della RSA, tali da comportare una riduzione della capacità ricettiva e pertanto del volume di attività residenziale, fatta salva la possibilità di assorbimento nel rischio amministrativo, tale circostanza costituisce presupposto per il riequilibrio economico-finanziario o per una diversa soluzione gestionale.

Articolo 5 – Creazione di un habitat domestico

1. Le soluzioni architettoniche adottate nella sede della RSA prevedono l'individuazione di spazi privati e personalizzati, articolati in nuclei abitativi, e di spazi collettivi per attività comuni. All'interno della struttura trovano quindi adeguata configurazione un tessuto abitativo costituito dalle camere e dai servizi accanto a zone destinate alle relazioni sociali, agevolmente collegate tra loro in modo da facilitare la mobilità degli ospiti.

2. Viene favorita la possibilità per gli ospiti di arredare la propria stanza con alcuni soprammobili e piccoli oggetti di arredo provenienti dalla propria abitazione, fatte salve le esigenze di sicurezza e tutte le normative a cui sono sottoposte le RSA.

Articolo 6 – Fruibilità e benessere degli spazi

1. Le aree residenziali si articolano in n° 3 nuclei da 20 posti letto, costituiti da camere destinate ad ospitare 1, 2, 3 o 4 persone, come indicato nel comma 1 del precedente articolo 4. Tutte le camere sono dimensionate secondo gli standard previsti dalla normativa regionale in materia di autorizzazione al funzionamento ed accreditamento di una RSA e sono direttamente collegate ai servizi igienici.

2. La soluzione architettonica adottata è stata ritenuta la più idonea anche per l'aspetto gestionale, per un impiego ottimale del personale e per garantire una migliore assistenza agli ospiti. Il requisito di fruibilità è stato inteso nel senso più ampio del termine, come possibilità di accesso fisico ma anche di godimento visivo degli spazi, oltre che di agevole ed immediata identificazione dei luoghi e dei percorsi.

Articolo 7 – Sicurezza e riservatezza degli ambienti

1. Nella RSA una particolare attenzione è stata posta al contemperamento tra esigenze di assistenza, prevenzione degli infortuni nonché in ambito sanitario (p.e. prevenzione covid) e rispetto della riservatezza degli ospiti.

2. Le potenzialità offerte dalle nuove tecnologie elettroniche ed informatiche si prestano a vaste applicazioni funzionali all'interno della considerata RSA: apparecchi di comunicazione quali i rilevatori di fumo, segnalazioni di emergenza, circuiti televisivi per la custodia, sistema wi-fi ecc. Questi sistemi sono volti ad agevolare i compiti di assistenza e vigilanza degli operatori e dei gestori della RSA, Inoltre, grazie alla tecnologia è stato implementato l'uso del fascicolo sanitario elettronico.

3. Il Concessionario adotta e sviluppa soluzioni tecnologiche innovative e migliorative a supporto dell'attività di assistenza e del benessere complessivo degli ospiti e degli operatori. Il soggetto Concessionario deve evitare che, nella pratica, l'uso esasperato di tali soluzioni e sistemi conduca a forme di assistenza impersonale a scapito dei normali rapporti umani. Altresì deve evitare che la presenza costante ed invadente di strumenti tecnologici possa limitare la necessaria riservatezza degli ambienti interni, in particolare delle camere.

CAPITOLO II SERVIZI PRESTATI E CRITERI DI ACCESSO AI SERVIZI PER GLI OSPITI

Articolo 8 – Natura dei servizi prestati e obblighi generali riguardanti l'esecuzione dei servizi

1. Il soggetto Concessionario si obbliga a fornire a sue spese il complesso dei servizi sotto riportati:

- a) assistenza tutelare di base e di supporto nelle attività quotidiane;
- b) assistenza medica e infermieristica;
- c) somministrazione farmaci e ausili parasanitari;
- d) servizio di riabilitazione e attività psicomotoria;
- e) servizio di podologo
- f) servizio di parrucchiere/barbiere e pedicure/manicure
- g) servizio di lavanderia e stireria;
- h) attività di animazione per gli ospiti;
- i) assistenza spirituale e religiosa
- l) servizio di ristorazione (colazione, pranzo, merenda e cena);

- m) servizio di preparazione e consegna pasti a domicilio anziani e disabili;
- n) servizio di pulizia dell'intera struttura, sia degli spazi adibiti ad alloggio sia degli spazi collettivi e delle pertinenze esterne.

2. L'elencazione di cui al comma 1 del presente articolo è integrata dagli elementi operativi e metodologici presentati dal Concessionario con la propria offerta in sede di gara.

Articolo 9 – Criteri di accesso alla RSA

1. I posti in struttura sono riservati agli anziani residenti nel territorio del Comune di Caronno Pertusella.

2. Laddove vi sia disponibilità di posti residui, questi saranno gestiti secondo i criteri di priorità stabiliti nella delibera n. 36 del 20 febbraio 2007: "individuazione dei criteri di accesso alla RSA per i non residenti e individuazione dei relativi comuni" così definiti:

- a) Anziani con parenti residenti nel Comune di Caronno Pertusella;
- b) Anziani che sono stati residenti a Caronno Pertusella;
- c) Anziani residenti nei Comuni che fanno parte del Distretto di Saronno;
- d) Anziani residenti nei Comuni che fanno parte a vario titolo di accordi e/o convenzioni con il Comune.

3. In ogni caso verrà data priorità, rispetto alla lista d'attesa, ai casi segnalati dal Servizio Sociale Comunale.

Articolo 10– Criteri di accesso al Servizio di preparazione e consegna pasti a domicilio per anziani e disabili

1. Il servizio Pasti caldi a domicilio è rivolto alle persone che non sono in grado, anche temporaneamente, di provvedere autonomamente alla preparazione del pasto personale, o che siano prive di familiari od altri conoscenti fisicamente in grado di aiutarli in tale incombenza.

2. Sono destinatari del servizio, in particolare:

- a) la popolazione anziana e disabile residente non autosufficiente;
- b) i nuclei famigliari nei quali siano presenti una o più persone non autosufficienti assistite a domicilio.

3. In forza della configurazione del servizio come servizio a domanda individuale oneroso che deve essere il più tempestivo possibile, il Concessionario assicura la massima celerità tra la ricezione della domanda e l'avvio del servizio; in ogni caso il servizio prende avvio entro 24/48 ore dalla richiesta del cittadino.

4. Il servizio è reso per cinque giorni alla settimana, dal lunedì al venerdì, con riferimento a un dato presuntivo di 260 giornate totali per anno, da rapportare a un fabbisogno presuntivo di 15 pasti al giorno.

5. Qualora vi sia la necessità di stabilire una lista d'attesa, il Concessionario si relaziona col servizio sociale comunale che valuta la priorità in base alla gravità della situazione e alle risorse dei famigliari. I destinatari presentano domanda al Concessionario del servizio che ne trasmette copia per conoscenza al Comune, precisando anche eventuali esigenze quali intolleranze o particolari necessità alimentari dovute a patologie; questi casi devono essere certificati dal medico.

6. Il Comune ha la facoltà di richiedere dei pasti anche urgenti per casi in carico al servizio sociale.

7. Il Concessionario è tenuto a definire il piano di costo del servizio per gli utenti e deve comunque garantire almeno cinque (5) esoneri totali dal costo.

Articolo 11– Assistenza tutelare di base e di supporto nelle attività quotidiane

1. L'Assistenza tutelare di base agli ospiti deve essere assicurata con personale in possesso della qualifica di operatore socio-sanitario conseguita tramite corsi specifici riconosciuti dalla competente Autorità regionale.

2. Il Concessionario è tenuto ad attuare il proprio Piano per l'assistenza tutelare di base, formulato in gara in sede di offerta, con descrizione delle prestazioni previste, delle modalità di esecuzione, della relativa tempistica e delle unità lavorative utilizzate.

3. Lo standard minimo richiesto per il servizio di assistenza tutelare di base e di supporto nelle attività quotidiane degli ospiti, comunque, deve prevedere:

a) pulizia quotidiana ed igiene delle persona

- aiuto alla vestizione e svestizione
- pulizia del viso e delle mani
- pulizia della bocca (comprese eventuali protesi)
- pulizia orecchi ed occhi
- cura dei capelli, unghie delle mani e dei piedi
- pulizia dei genitali
- pulizia ed igiene dei piedi
- doccia e bagno assistito almeno settimanale e comunque ogni volta che se ne presenti il bisogno

b) cura dell'ambiente di vita dell'ospite

- rifacimento giornaliero del letto con cambio della relativa biancheria tutte le volte che se ne presenti la necessità (comunque almeno due volte alla settimana)
- sistemazione del letto per gli ospiti non autosufficienti, con cambio giornaliero della relativa biancheria e comunque al bisogno
- cura degli armadi degli ospiti, sistemazione di cassetti e di quant'altro relativo al riordino ed alla conservazione di abiti e cose di proprietà degli ospiti

c) aiuto per lo svolgimento delle attività quotidiane

- aiuto nell'assunzione di cibi e bevande, con particolare attenzione agli ospiti non in grado di alimentarsi autonomamente per i quali è attivato il servizio
- aiuto nella deambulazione per gli spostamenti dell'ospite con difficoltà motorie all'interno della struttura e nelle sue pertinenze
- spostamenti, con l'utilizzo di idonee attrezzature parasanitarie, degli ospiti non deambulant all'interno della struttura e nelle sue pertinenze
- aiuto, agli ospiti con difficoltà nell'articolazione delle mani o con limitazioni visive, nell'utilizzo delle normali apparecchiature di uso quotidiano quali apparecchi telefonici, apparecchi radio ecc...

d) ulteriori servizi da assicurare all'ospite

- accompagnamento ed assistenza degli ospiti all'esterno della struttura per l'effettuazione di esami presso strutture ospedaliere, per lo svolgimento di pratiche amministrative personali o per altri adempimenti comunque necessari.

4. Il Concessionario può sviluppare eventuali ulteriori servizi di complemento nell'ambito delle prestazioni di supporto agli ospiti per lo svolgimento delle normali attività quotidiane, in conformità a quanto proposto in sede di gara con l'offerta nel proprio Piano per l'assistenza tutelare di base,

Articolo 12 – Assistenza medica ed infermieristica

1. L'Assistenza medica ed infermieristica deve essere assicurata con figure mediche ed infermieristiche in possesso di specifico titolo di studio e, preferibilmente, con esperienza già acquisita in strutture ospedaliere o in altre RSA simili alla "RSA Cova", in conformità alle specifiche previsioni della normativa di riferimento.

2. Il Concessionario è tenuto ad attuare il proprio Piano per l'assistenza medica ed infermieristica, formulato in gara in sede di offerta, con descrizione delle prestazioni previste, delle modalità di esecuzione, della relativa tempistica e delle unità lavorative utilizzate.

3. Lo standard minimo richiesto per il servizio di assistenza infermieristica, comunque, deve prevedere :

- a) l'organizzazione delle visite mediche di routine ed affiancamento al personale medico durante le visite stesse ;
- b) la somministrazione dei farmaci e l'effettuazione di medicazioni previsti dalla terapia prescritta dal medico con tempestiva segnalazione al medico stesso di ogni possibile situazione di alterazione delle condizioni di salute dell'ospite, in conformità alle previsioni della specifica normativa in materia;
- c) la gestione accurata e scrupolosa delle cartelle sanitarie degli ospiti, assicurando il loro costante aggiornamento e la puntuale registrazione di ogni prescrizione medica;
- d) l'organizzazione delle visite specialistiche richieste dal medico e l'organizzazione del trasporto dell'ospite presso le strutture ospedaliere quando necessario per esami o visite particolari, curando all'uopo, per l'accompagnamento dell'ospite, l'attivazione del servizio di accompagnamento;
- e) l'organizzazione, su disposizione del medico o per situazioni di particolare emergenza, del ricovero degli ospiti presso strutture ospedaliere, fornendo tutta la documentazione sanitaria necessaria alla struttura ospedaliera presso la quale avviene il ricovero;
- f) in caso di ospiti senza familiari, l'organizzazione di attività di sostegno fisico e psicologico dell'ospite per l'intera durata della degenza presso la struttura ospedaliera ove è avvenuto il ricovero, avvalendosi all'uopo del personale di assistenza di base;
- g) tutte le prestazioni sanitarie necessarie per la prevenzione e la cura delle piaghe da decubito e delle infezioni in genere;
- h) la gestione dei rapporti con i familiari degli ospiti per quanto relativo allo stato salute, ai bisogni assistenziali ed in generale alla vita dell'ospite stesso nella considerata struttura;
- i) la gestione dei rapporti con i responsabili del Servizio Sociale del Comune di Caronno Pertusella, ivi compresa la segnalazione di situazioni di disagio e la formulazione di proposte e di iniziative nell'interesse dell'ospite.

4. Il servizio di assistenza medica ed infermieristica deve essere assicurato, comunque, almeno 7 giorni la settimana per 24 ore al giorno.

5. Il Concessionario può sviluppare eventuali ulteriori servizi di complemento nell'ambito delle prestazioni di supporto agli ospiti per lo svolgimento delle normali attività quotidiane, in conformità a quanto proposto in sede di gara con l'offerta nel proprio Piano per l'assistenza medica ed infermieristica.

Articolo 13 – Farmaci ed ausili parasanitari

1. Il Concessionario si obbliga a fornire a sue spese i farmaci e gli ausili parasanitari – pannoloni e/o pannolini, materiale sanitario per medicazioni, cateteri, garze, siringhe monouso,

guanti monouso, prodotti disinfettanti ecc... - in misura sufficiente rispetto alle necessità degli ospiti, ad integrazione anche delle eventuali forniture del Servizio Sanitario Nazionale.

2. Il Concessionario ha l'onere di controllare che i farmaci acquistati e gli ausili parasanitari siano conservati in ambiente idoneo e nei modi prescritti e siano utilizzati in modo corretto al fine di evitare situazioni pregiudizievoli per la sicurezza degli ospiti, del personale di servizio e/o di cose altrui.

3. In ogni caso, il Comune di Caronno Pertusella è sollevato in toto da ogni responsabilità per danni cagionati a persone o cose durante le prestazioni di assistenza sanitaria.

Articolo 14– Servizio di riabilitazione ed attività psicomotoria

1. Il servizio di riabilitazione e di attività psicomotoria deve essere assicurato da Terapisti della Riabilitazione in possesso di specifico diploma professionale e consiste in trattamenti finalizzati al mantenimento ed al recupero dell'autonomia personale degli ospiti con ridotta capacità motoria o non autosufficienti.

2. Il soggetto Concessionario applica alle prestazioni previste per il servizio di riabilitazione, alle modalità della loro esecuzione, alla relativa tempistica e alle unità lavorative a tal fine utilizzate le metodologie e le soluzioni operative presentate in sede di offerta.

Articolo 15 – Servizio di podologo

1. Il soggetto Concessionario applica alle prestazioni previste per il servizio di podologo, alle modalità della loro esecuzione, alla relativa tempistica e alle unità lavorative a tal fine utilizzate le metodologie operative e organizzative proposte in sede di offerta, tenendo conto dello standard minimo di impiego della relativa figura professionale esplicitato nel modello organizzativo di riferimento.

Articolo 16 – Servizi di parrucchiere/barbiere e di manicure/pedicure.

1. Il servizio di parrucchiere-barbiere e il servizio di manicure-pedicure devono essere svolti in locale appositamente attrezzato.

2. Il soggetto Concessionario applica alle prestazioni previste per i servizi di parrucchiere-barbiere e di manicure-pedicure, alla relativa tempistica e alle unità lavorative a tal fine utilizzate le metodologie operative e organizzative proposte in sede di offerta.

Articolo 17 – Servizio di lavanderia e stireria.

1. Il Concessionario è tenuto a effettuare il servizio di lavanderia e stireria, che deve assicurare:

- a) lavaggio e stiratura della biancheria personale degli ospiti
- b) lavaggio e stiratura della biancheria da letto e da tavola
- c) lavaggio e stiratura di tendaggi, fodere di poltrone e divani ecc...

2. Il soggetto Concessionario applica alle prestazioni previste per il servizio di lavanderia stireria, alla relativa tempistica e alle unità lavorative a tal fine utilizzate le metodologie operative e organizzative proposte in sede di offerta.

3. Il servizio di lavanderia e stireria, comunque, deve essere organizzato e gestito in modo da assicurare:

- a) idonea costante disponibilità di biancheria da letto e asciugamani;
- b) il lavaggio e la stiratura della biancheria personale degli ospiti almeno due volte la settimana;
- c) il lavaggio di tendaggi fodere di poltrone e divani ecc.... almeno con cadenza mensile.

Articolo 18 – Attività di animazione

1. Il Concessionario è tenuto ad organizzare attività di animazione, coordinate e gestite da operatori in possesso di specifica qualifica, volte a favorire la socializzazione degli ospiti e la soddisfazione del bisogno di comunicazione ed interazione.
2. Il soggetto Concessionario applica alle iniziative che verranno attivate per favorire la socializzazione degli ospiti e la soddisfazione del bisogno di comunicazione ed interazione le metodologie operative e organizzative proposte in sede di offerta.
3. Le attività di animazione, comunque, devono comprendere almeno:
 - a) attività pratico-manuali quali lavori a maglia, ricami ecc... ;
 - b) letture di quotidiani, libri e riviste ;
 - c) ascolto guidato della musica e laboratorio di disegno ;
 - d) organizzazione di feste in occasioni di particolari festività religiose o di ricorrenze civili.

Articolo 19 – Assistenza spirituale e religiosa

1. Il Concessionario è tenuto a garantire agli ospiti il rispetto delle loro credenze di tipo spirituale e/o religioso, e pertanto garantirà l'accesso, su richiesta dell'ospite o dei parenti dell'ospite, di religiosi o altre figure demandate alla cura delle istanze di tipo spirituale/religioso.

Articolo 20 – Servizio ristorazione ospiti

1. Il Concessionario è tenuto a realizzare il servizio di ristorazione, che deve assicurare la preparazione e la somministrazione di:
 - a) colazione;
 - b) pranzo;
 - c) merenda;
 - d) cena.
2. I pasti devono essere preparati all'interno dell'apposito locale adibito a cucina ed all'uopo attrezzato. Solo in casi eccezionali, per comprovata impossibilità di utilizzo della cucina in loco e previa autorizzazione del Comune, i pasti possono essere preparati esternamente (cucina esterna alla struttura). In quest'ultimo caso va certificata l'idoneità igienico sanitaria della cucina esterna utilizzata (autorizzazione sanitaria/SCIA, potenzialità residua produttiva della cucina). Il Concessionario, quindi, si deve dotare per il trasporto dei pasti di mezzo avente le caratteristiche indicate al successivo art. 30.
3. Il menù proposto deve essere predisposto tenendo conto delle tabelle dietetiche approvate dall'Azienda Sanitaria e confacenti alle condizioni di età e di salute degli ospiti. Il menù deve essere articolato su sei (6) settimane.
3. Il Concessionario è tenuto a realizzare il servizio nel rispetto delle prescrizioni specifiche contenute nei successivi articoli 24 e 25, nonché nel rispetto delle specifiche tecniche riportate negli allegati A e B, nonché nel rispetto degli specifici Criteri Ambientali Minimi, come precisati nel successivo art. 30.

Articolo 21 – Servizio di preparazione e consegna pasti a domicilio a richiedenti anziani e disabili del territorio

1. Il Concessionario è tenuto a realizzare il servizio di preparazione e consegna di pasti a domicilio a richiedenti anziani e disabili del territorio.
2. Il servizio si configura come complesso di attività per la produzione e la consegna di un pasto prodotto in legame fresco-caldo, calibrato sulle specifiche esigenze della popolazione anziana e comprensivo di:
 - ✓ un primo
 - ✓ un secondo
 - ✓ un contorno
 - ✓ frutta o dolce
 - ✓ pane (n. 2 panini da 50g -deve essere confezionato in appositi sacchetti alimentari)
 - ✓ acqua: si richiede la fornitura di acqua minerale naturale/addizionata di anidride carbonica, oligominerale, a filiera corta, in bottiglie da litri 0,5 che garantiscano una biodegradabilità di almeno il 90%, o in bottiglie (solo per acqua naturale) in PLA biodegradabili e compostabili.
4. Gli alimenti, consegnati al domicilio dell'utenza in contenitori termici monopasto organizzati in più scomparti, realizzati in materiale completamente riciclabile (ad esclusione del polistirolo) e quotidianamente sanificati, devono essere confezionati in vaschette monoporzione preferibilmente biodegradabili e compostabili al 100% secondo la norma UNI EN 13432:2002. Le vaschette devono essere termosigillate con film termosaldabile, preferibilmente compostabile.
5. Il mezzo di trasporto dei pasti deve essere:
 - ✓ a basso impatto ambientale,
 - ✓ usato esclusivamente per il trasporto di alimenti.
 - ✓ conforme alle normative vigenti al fine di permettere il trasporto di alimenti secondo quanto previsto dal Reg. CE 852/04
6. Tutti i materiali utilizzati per il confezionamento degli alimenti devono possedere certificazioni MOCA e devono inoltre essere idonei alla tipologia del servizio richiesto ed organizzato dal Concessionario, dimostrando, in particolare, di possedere adeguate caratteristiche di indeformabilità e di tenuta al calore.
7. I contenitori isotermici utilizzati devono garantire il trasporto del cibo dal confezionamento alla consegna, senza possibilità che venga meno il rapporto diretto tra produttore/cucina e utente finale (i contenitori isotermici possono eventualmente essere sigillati dal Concessionario apponendo una etichetta adesiva ed identificativa a cavaliere, in parte sul coperchio e in parte sulla cassa). Inoltre, detti contenitori devono garantire che il cibo prodotto si conservi con una adeguata e corretta temperatura, secondo quanto previsto dalle vigenti leggi.
8. Il confezionamento ed il trasporto dei pasti, per nessun motivo, può avvenire in modalità diverse da quelle sopra indicate.
9. Il servizio è garantito dal lunedì al venerdì solo a pranzo. Il Concessionario può sviluppare soluzioni migliorative e aggiuntive, in attuazione delle proposte presentate in gara in sede di offerta.
10. Il servizio deve essere il più tempestivo possibile. Pertanto, il Concessionario assicura la massima celerità tra la ricezione della domanda e l'avvio del servizio; in ogni caso il servizio prende avvio entro 24/ 48 ore dalla richiesta del cittadino.
11. Qualora vi sia la necessità di stabilire una lista d'attesa il Concessionario è tenuto a relazionarsi col servizio sociale comunale che valuta la priorità in base alla gravità della situazione e alle risorse dei famigliari. I destinatari presentano domanda al Concessionario del

servizio che ne trasmette copia per conoscenza al Comune, precisando anche eventuali esigenze quali eventuali intolleranze o particolari necessità alimentari dovute a patologie; questi casi devono essere certificati dal medico.

12. Il Comune ha la facoltà di richiedere dei pasti anche urgenti per casi in carico al servizio sociale con un massimo di due(2) pasti.

13. Il Concessionario è tenuto a realizzare il servizio nel rispetto delle prescrizioni specifiche contenute nei successivi articoli 24 e 25, nonché nel rispetto delle specifiche tecniche riportate negli allegati A e B, nonché nel rispetto degli specifici Criteri Ambientali Minimi, come precisati nel successivo art. 30.

Articolo 22 – Servizio di pulizia della struttura e delle sue pertinenze nonché sanificazione mezzo per trasporto e consegna pasti

1. Il Concessionario si obbliga ad assicurare la pulizia di tutti gli ambienti della struttura, interni e pertinenziali. In sede di offerta l'aspirante Concessionario formulerà il proprio piano delle pulizie, con descrizione della tipologia degli interventi previsti e delle modalità di esecuzione, della relativa tempistica e delle unità lavorative utilizzate.

2. Lo standard minimo del servizio di pulizia deve comunque prevedere:

a) pulizie giornaliere:

- spazzatura, lavatura e disinfezione di pavimenti, pareti piastrellate e apparecchi igienici in tutti i locali della struttura, destinati ad uso individuale o collettivo, compresi ingresso, corridoi, scale e ascensori;
- spolveratura di arredi e suppellettili in tutti i locali della struttura, destinati ad uso individuale o collettivo;

b) pulizie settimanali:

- spazzatura, lavatura e disinfezione di marciapiedi pertinenziali esterni piastrellati;

c) pulizie mensili:

- spazzatura, lavatura e disinfezione dei pavimenti in tutti i locali della struttura con apposite macchine lucidanti e disinfettanti;
- pulizia completa dei vetri, degli infissi interni ed esterni e tendaggi;
- pulizia completa dei corpi illuminanti;
- sanificazione volumetrica
- sanificazione giornaliera dei contenitori adibiti alla consegna dei pasti agli anziani e ai disabili .
- sanificazione giornaliera del piano di carico del mezzo adibito alla consegna dei pasti
- pulitura di quanto non previsto nei punti precedenti

d) disinfezione della struttura effettuando, almeno una volta all'anno, una pulizia approfondita tramite ditta specializzata e, sempre tramite ditta specializzata, effettuare idonea disinfestazione degli ambienti almeno una volta nel triennio, nonché gli interventi di derattizzazione, deblatizzazione e zooprofilassi delle strutture in gestione in caso di necessità. Provvedere alla manutenzione del verde.

3. Il Concessionario si obbliga ad utilizzare per tutte le pulizie unicamente prodotti ed attrezzature conformi alla vigente legislazione, nei termini previsti dal successivo art. 32.

4. Il Concessionario è tenuto a realizzare il servizio nel rispetto degli specifici Criteri Ambientali Minimi, come precisati nel successivo art. 30.

Articolo 23 – Servizi AGGIUNTIVI rivolti alla popolazione anziana del Comune –

1. In considerazione del numero crescente di soggetti anziani in condizione di fragilità e/o non autosufficienza parziale o totale, assistiti presso il domicilio da familiari o altre figure assistenziali (assistenti personali, badanti, ASA/OSS), oppure privi di una rete di supporto, oppure ricoverati presso una struttura ospedaliera in attesa di dimissioni con indicazione di attivazione di cure domiciliari continuative, il Comune promuove servizi volti a sostenere la domiciliarità e ad incrementare la qualità delle prestazioni specialistiche a favore della popolazione anziana.
2. In relazione agli obiettivi definiti dal Comune in base a quanto indicato nel precedente comma 1, il Concessionario può attivare pacchetti di servizi domiciliari o sportelli volti ad assicurare le primarie necessità assistenziali e di cura del cittadino e ad alleggerire il compito di cura in capo ai familiari, in base alle specifiche caratteristiche di ciascuna situazione in termini di necessità sanitarie ed assistenziali, risorse presenti e già attive, evoluzione della situazione a seguito della presa in carico.
3. Il Concessionario può prevedere altresì l'apertura di uno sportello geriatrico e un servizio di fisioterapia in grado di offrire, sia presso idoneo locale della RSA sia, eventualmente, presso il domicilio di anziani il cui spostamento sia particolarmente complesso, visite specialistiche da parte di un medico geriatra anche a cittadini che non abbiano in previsione, nel breve o medio termine, di richiedere un ricovero presso la struttura bensì necessitino del riferimento sul territorio di un medico con tale specializzazione.

CAPITOLO III

SERVIZIO DI RISTORAZIONE OSPITI E SERVIZIO DI PREPARAZIONE E CONSEGNA PASTI A DOMICILIO RICHIEDENTI ANZIANI E DISABILI DEL TERRITORIO

Articolo 24– Descrizione dei servizi di ristorazione

1. Il Concessionario è tenuto a realizzare il servizio di ristorazione, che deve assicurare la preparazione e la somministrazione di:
 - a) colazione;
 - b) pranzo;
 - c) merenda;
 - d) cena.
2. I pasti devono essere preparati all'interno dell'apposito locale adibito a cucina ed all'uopo attrezzato. Solo in casi eccezionali, per comprovata impossibilità di utilizzo della cucina in loco e previa autorizzazione del Comune, i pasti possono essere preparati esternamente (cucina esterna alla struttura). In quest'ultimo caso va certificata l'idoneità igienico sanitaria della cucina esterna utilizzata (autorizzazione sanitaria/SCIA, potenzialità residua produttiva della cucina),
3. Il menù proposto deve essere predisposto tenendo conto delle tabelle dietetiche approvate dall'Azienda Sanitaria e confacenti alle condizioni di età e di salute degli ospiti.
4. Il menù deve essere articolato su 6 settimane, deve offrire una dieta mediterranea in sintonia con i principi della Linea Guida per la promozione di uno stile di vita e di una cultura favorevole allo sviluppo sostenibile di cui al documento UNI – PdR25-2016, e deve essere confacente e compatibile con le condizioni di età e di salute degli ospiti.
5. Il Concessionario, al fine di garantire la corretta alimentazione degli anziani ricoverati e che fruiscono del pasto a domicilio, si avvale della figura del tecnologo alimentare che effettua sopralluoghi e prelievi di campioni di alimenti e/o ambientali da sottoporre a controllo; in tal

senso il tecnologo ha accesso incondizionato ai locali mensa. Il tecnologo alimentare deve svolgere le proprie attività in stretta relazione con i referenti del Comune, ai quali deve riportare le risultanze dei controlli effettuati.

6. Il Concessionario comunica al Rup o comunque al referente del Comune in relazione all'esecuzione della concessione i menù redatti su base settimanale con le informazioni sulla eventuale presenza di prodotti biologici, da difesa integrata volontaria, a marchio, o altrimenti qualificati (ad esempio le denominazioni scientifiche per le specie ittiche, il metodo di allevamento delle carni, etc.) nelle pietanze somministrate ciascuna settimana, sia per poter effettuare le verifiche di conformità, sia per fornire informazioni all'utenza. I menù devono comunque indicare la presenza delle referenze biologiche o altrimenti qualificate

7. Il Concessionario è tenuto a dotarsi nel proprio organico della figura del dietista in possesso esperienza lavorativa triennale e di iscrizione all'Albo per l'esercizio della professione, presente per almeno due ore settimanali, che garantisce nel menù l'equilibrio necessario tra l'apporto corretto e la gradibilità dei pasti.

8. Il Concessionario integra il piano prefigurato in base al presente articolo con il proprio piano per la ristorazione, presentato in sede di offerta, con descrizione delle modalità organizzative specifiche adottate per la gestione del servizio. Tali modalità integrano il quadro prestazionale illustrato nel presente articolo e nei seguenti dedicati al servizio di ristorazione.

9. Lo standard minimo richiesto per il servizio di ristorazione deve comunque prevedere:

a) colazione:

caffelatte o altra bevanda calda, accompagnato con biscotti, fette biscottate o prodotti simili;

b) pranzo:

un primo piatto (due scelte) e un secondo piatto (due scelte); in alternativa a primo e secondo piatto, un piatto unico*,
contorno di verdura, bevande e frutta di stagione;

c) merenda:

bevanda calda nei mesi autunnali ed invernali, merenda fresca nei periodi caldi (preferibilmente yogurt o frutta fresca);

d) cena:

un primo piatto (due scelte) ,
un secondo piatto (due scelte) ,
in alternativa a primo e secondo piatto, un piatto unico*,
contorno di verdura, bevande e frutta di stagione.

* Il piatto unico (avente le medesime caratteristiche caloriche e nutrizionali del primo piatto + secondo piatto) sarà da alternarsi tra vegetariano e a base di proteine animali. Una volta a settimana deve essere previsto un pasto esclusivamente vegetariano, con ricette di piatti a base di proteine vegetali, e/o piatti misti freddi, anche talora utilizzando combinazioni di ortaggi crudi di specie generalmente somministrate cotte (es. ortaggi a fiore, zucchine, peperoni etc.).

10. E' inoltre prevista la somministrazione,

a) del dolce almeno una volta a settimana (p.es. la domenica),

b) di menù elaborati nel rispetto della tradizione regionale e su richiesta degli ospiti, compatibilmente con le necessità alimentari degli anziani.

c) di menù alternativi legati festività come successivamente dettagliato.

11. Il Concessionario si obbliga, in particolare, all'assoluto rispetto di diete particolareggiate prescritte dal medico per gli ospiti affetti da particolari patologie di natura temporanea (per l'intera durata della prescrizione medica) o permanente (ospiti diabetici, celiaci ecc...).

12. Il menù giornaliero deve essere affisso in appositi spazi individuati dal Concessionario stesso e l'eventuale presenza di prodotti biologici e altrimenti qualificati deve essere

evidenziata e/o comunicata agli ospiti, ai loro familiari/o altro personale assistente. Il Concessionario organizza, nel modo ritenuto più funzionale, il sistema idoneo a consentire agli ospiti di esercitare la scelta fra le alternative previste.

13. Il servizio di ristorazione si completa con la presenza di appositi distributori di bevande posizionati, a cura e spese del soggetto Concessionario, nell'apposito spazio destinato ad angolo bar.

14. Il soggetto Concessionario assicura, nella realizzazione delle attività relative al servizio di ristorazione, il rispetto:

a) delle Linee di indirizzo nazionale per la ristorazione ospedaliera, assistenziale e scolastica applicabili alla data di attivazione della concessione, nonché delle successive modifiche e integrazioni;

b) delle Linee guida per la ristorazione ospedaliera adottate dalla Regione Lombardia, per quanto applicabili, nonché delle successive modifiche e integrazioni.

15. Il Concessionario, inoltre, deve garantire, in forma sinergica con la preparazione dei pasti per il servizio di ristorazione degli ospiti della struttura, la preparazione all'interno della struttura di un numero indicativo fino a quindici (15) pasti giornalieri da consegnare alla popolazione anziana e disabile che ne faccia richiesta al Comune e provvedere alla consegna degli stessi con mezzi elettrici idonei certificati e personale proprio.

16. Nel piano per la ristorazione il Concessionario deve formulare proposte relativamente al diverso trattamento previsto in occasione di festività particolari ivi comprese come minimo Natale e Santo Stefano, il Capodanno, Pasqua e pasquetta, il Ferragosto le feste patronali le domeniche ed eventuali altre festività e ricorrenze indicate dal Comune.

17. Analogamente per i pasti a domicilio verrà proposto in sede di offerta, un menù particolare. I pasti a domicilio devono essere preparati e consegnati, qualora l'utente lo richieda, da lunedì a venerdì a pranzo durante tutto l'arco dell'anno.

18. Il Concessionario si obbliga ad organizzare il servizio interno di ristorazione in modo da assicurare in forme idonee la distribuzione dei pasti agli ospiti allettati, prevedendo, con personale qualificato, ogni necessaria forma di aiuto e di sostegno materiale e psicologico per gli ospiti non in grado di alimentarsi autonomamente.

19. Nello svolgimento del servizio di ristorazione – come disciplinato dai precedenti articoli– il soggetto Concessionario si obbliga ad utilizzare prodotti di qualità, sia per i generi alimentari confezionati (quali pasta, riso, prodotti in scatola ecc...), sia per i prodotti freschi (verdure, frutta, latte, ecc...), così come indicato negli allegati A e B relativi alle Specifiche tecniche delle derrate alimentari.

20. Il soggetto Concessionario si obbliga ad assicurare, quotidianamente, la somministrazione di pane fresco di giornata (con eccezione dei giorni festivi nei quali non viene prodotto il pane fresco).

21. Il soggetto Concessionario risponde direttamente ed in via esclusiva dei sistemi adottati per la conservazione dei generi alimentari acquistati per la preparazione dei pasti e del sistematico ed attento rispetto delle relative date di scadenza per i prodotti deperibili.

22. Il Concessionario aggiudicatario deve individuare un responsabile del servizio, il quale deve raccogliere le segnalazioni riguardo eventuali criticità del servizio alle quali è chiamato a porre prontamente rimedio.

23. Il Concessionario è tenuto a stilare un piano di approvvigionamenti delle derrate alimentari in base al menù settimanale, evitando lo stoccaggio di eccessive scorte in magazzino. L'approvvigionamento delle merci deperibili, in particolare, deve essere organizzato in modo da garantire i requisiti di freschezza dei prodotti al momento del consumo. Il piano degli

approvvigionamenti, sarà presentato al Rup o al diverso referente del Comune in relazione all'esecuzione della concessione.

24. Il soggetto Concessionario si obbliga a sollevare il Comune di Caronno Pertusella da ogni forma di responsabilità per eventuali conseguenze sulla salute degli ospiti derivanti dal consumo dei pasti somministrati.

25. Il Concessionario oltre a garantire il rispetto della Legge Regione Lombardia n.33 del 30.12.2009 e s.m.i., deve assicurare lo svolgimento di corsi di formazione e addestramento, allo scopo di informare dettagliatamente il proprio personale circa le circostanze e le modalità previste nel contratto per adeguare il servizio agli standard di qualità richiesti dal Comune.

Il medesimo impiega personale formato sugli argomenti previsti dalla normativa di settore e, a seconda delle mansioni svolte, su argomenti specifici, quali:

a) per gli addetti alla somministrazione pasti e alla cucina: la porzionatura dei pasti, attraverso il giusto numero di pezzi e attraverso l'uso di appropriati utensili quali mestoli, palette o schiumarole di diverse misure appropriate alle porzioni da servire per garantire la porzione idonea con una sola presa, ciò anche per prevenire gli sprechi alimentari;

b) per gli addetti alla cucina: le tecniche di cottura per conservare i parametri originari di qualità nutrizionale e per consentire risparmi idrici ed energetici, le procedure per la minimizzazione dei consumi di acqua e di energia nella preparazione e nella conservazione dei pasti e per lo scongelamento.

26. Nel caso in cui durante l'esecuzione del contratto, uno o più prodotti biologici (o altrimenti qualificati, esempio, DOP, SQNPI, etc.) tra quelli obbligatoriamente richiesti dal Comune, oltre a quelli eventualmente introdotti a titolo di miglioria dal soggetto aggiudicatario, non fossero disponibili sul mercato, essi saranno momentaneamente sostituiti con prodotti convenzionali al fine di evitare la mancata erogazione del pasto. L'aggiudicatario ha l'obbligo di comunicare al Comune, con almeno 24 ore di anticipo (ed in ogni caso, per i prodotti freschi, la cui fornitura è programmata nella stessa giornata di lavorazione e consumo, entro le ore 9.30 del giorno di consumo) l'elenco dei prodotti sostituiti nel determinato giorno. E' fatto obbligo per il Concessionario di comunicare al Comune la momentanea mancanza dei prodotti di cui trattasi. Inoltre, qualora si verificassero ripetute sostituzioni di alimenti, il Comune si riserva di chiedere al Concessionario documentazione comprovante l'impossibilità di reperimento sul mercato dei prodotti e di applicare, eventuali penalità, oltre a quelle già previste per il mancato raggiungimento degli obiettivi contrattuali.

Articolo 25 – Prevenzione e gestione delle eccedenze alimentari

1. Per i diversi reparti e per i gruppi omogenei di utenti devono essere calcolate, almeno approssimativamente, e monitorate le eccedenze alimentari distinguendo tra le varie portate e, a cadenza semestrale, eseguite indagini attraverso appositi questionari o interviste, per analizzare il gradimento del cibo e comprendere le motivazioni alla base dello spreco alimentare.

2. In condivisione con il personale infermieristico specializzato, fatte salve specifiche esigenze in funzione delle patologie o di esigenze cliniche particolari, debbono essere proposte modifiche dei menù e delle grammature, nell'ambito degli apporti nutrizionali prescritti nello schema dietetico sulla base degli esiti di screening sullo stato nutrizionale dei pazienti, della rilevazione delle quantità di cibo consumato e del gradimento.

3. Il Concessionario deve favorire, ove disponibili, prodotti ricaricabili o con materiali riciclabili, riutilizzabili, biodegradabili e compostabili.

4. Il Concessionario deve attuare:

a) un progetto di recupero delle eccedenze alimentari (conformemente agli elementi progettuali presentati in sede di gara con l'offerta) ai fini di solidarietà sociale, in collaborazione con uno o

più enti del Terzo Settore presenti sul territorio del Comune o in assenza, con comune limitrofo.

b) un progetto di recupero delle eccedenze alimentari per il sostegno di animali.

5. I progetti devono essere operativi e già definiti nelle finalità, nei tempi e nei luoghi di realizzazione e devono essere attuati entro sessanta (60) giorni dall'avvio del servizio. I progetti devono essere in linea con la legge n.166/2016 "Disposizioni concernenti la donazione e la distribuzione di prodotti alimentari e farmaceutici a fini di solidarietà sociale e per la limitazione degli sprechi" e il manuale per le corrette prassi operative per le organizzazioni caritative "Recupero, raccolta e distribuzione di cibo ai fini di solidarietà sociale, secondo l'articolo 8 del regolamento (CE) n. 852/2004" e successivi aggiornamenti.

CAPITOLO IV

MODELLO ORGANIZZATIVO DI RIFERIMENTO E STANDARD QUALITATIVI DEI SERVIZI RICHIESTI

Articolo 26 – Modello organizzativo di riferimento e Contratto collettivo nazionale di lavoro applicabile.

1. Per l'erogazione del complesso dei servizi socio-assistenziali e socio-sanitari, nonché dei servizi complementari descritti nel presente Capitolato Speciale, il soggetto Concessionario si obbliga a rispettare lo standard minimo di personale, come stabilito nelle D.G.R. Regione Lombardia n. 7435/2001, n. 12618/2003 e n. 2569/2014, fatte salve le circolari attuative/interpretative e le eventuali diverse disposizioni regionali che dovessero nel frattempo intervenire.

2. Oltre al personale esclusivamente dedicato ai servizi alla persona (socio-assistenziali e socio-sanitari, nonché servizi complementari), il soggetto Concessionario si obbliga a garantire la presenza di idonee figure professionali quali addetti amministrativi, nonché addetti ai servizi di ristorazione e addetti ai servizi generali (pulizie, manutenzione).

3. In relazione ai servizi principali e complementari, il Contratto collettivo nazionale di lavoro di riferimento è il seguente:

Servizi socio-assistenziali e socio-sanitari	Contratto Collettivo Nazionale di Lavoro per le lavoratrici e i lavoratori delle cooperative del settore socio-sanitario assistenziale-educativo e di inserimento lavorativo (secondo vigenza)
Servizi di ristorazione (mensa)	Contratto collettivo nazionale di lavoro Multiservizi (secondo vigenza)
Servizi di ristorazione (cucina – pasti domicilio)	Contratto collettivo nazionale per i dipendenti dei settori dei Pubblici Esercizi, della Ristorazione Collettiva e Commerciale e del Turismo (secondo vigenza)
Servizi di pulizie	Contratto collettivo nazionale di lavoro Multiservizi (secondo vigenza)
Servizi di manutenzione	Contratto collettivo nazionale di lavoro Multiservizi (secondo vigenza)

4. In relazione ai CCNL indicati nel precedente comma 3, il modello organizzativo tiene conto dei relativi contratti decentrati, riferiti alla Regione Lombardia e alla Provincia di Varese.

5. Tenuto conto della normativa di cui al comma 1 del presente articolo, nonché degli elementi precisati nei successivi commi 2, 3 e 4, dei servizi richiesti dal presente Capitolato Speciale, nonché della capacità ricettiva della struttura (n. 60 posti) e degli standard qualitativi minimi che il Comune si prefigge, il modello organizzativo di riferimento è di seguito specificato, con indicazione dello standard minimo di personale previsto:

5.1. Personale addetto all'assistenza

NUMERO UNITA'	PROFILO PROFESSIONALE	ORE SETTIMANALI CADAUNA	LIVELLO DI INQUADRAMENTO CONTRATTUALE	TIPO DI RAPPORTO
22	OSS/ASA/OTA	38	da B1 a C2 in rapporto all'offerta presentata	INDETERMINATO
5	INFERMIERE (figura con reperibilità 24 ore su 24, 7 giorni su 7)	38	D2	INDETERMINATO
1	ANIMATORE	30	D1	INDETERMINATO
2	TERAPISTA DELLA RIABILITAZIONE	20	D2	INDETERMINATO

5.2. Figure particolari relative ai servizi di assistenza e ai servizi complementari.

NUMERO UNITA'	PROFILO PROFESSIONALE	ORE SETTIMANALI	LIVELLO DI INQUADRAMENTO CONTRATTUALE	TIPO DI RAPPORTO
1	Medico (figura con reperibilità 24 ore su 24, 7 giorni su 7)	20 (minimo di presenza presso la RSA)	Rapportato al CCNL applicabile o a CCNL assimilabile in caso di rapporto di lavoro subordinato. In caso di rapporto di lavoro autonomo, possesso della specifica qualificazione professionale necessaria per l'esercizio della professione, con relative abilitazioni.	Subordinato (anche a tempo determinato) o di lavoro autonomo (attività libero-professionale, con incarico conferito dal Concessionario)
1	Dietista	2 (minimo di presenza presso la RSA)	Rapportato al CCNL applicabile o a CCNL assimilabile in caso di rapporto di lavoro subordinato. In caso di rapporto di lavoro autonomo, possesso della specifica qualificazione professionale necessaria per l'esercizio della professione, con relative abilitazioni.	Subordinato (anche a tempo determinato) o di lavoro autonomo (attività libero-professionale, con incarico conferito dal Concessionario)

1	Podologo	12 (minimo di presenza presso la RSA)	Rapportato al CCNL applicabile o a CCNL assimilabile in caso di rapporto di lavoro subordinato. In caso di rapporto di lavoro autonomo, possesto della specific qualificazione professionale necessaria per l'esercizio della professione, con relative abilitazioni.	Subordinato (anche a tempo determinato) o di lavoro autonomo (attività libero- professionale, con incarico conferito dal Concessionario)
1	Parrucchiere – Barbiere (in grado di svolgere anche i servizi di manicure.- pedicure)	20 (minimo di presenza presso la RSA)	Rapportato al CCNL applicabile o a CCNL assimilabile in caso di rapporto di lavoro subordinato. In caso di rapporto di lavoro autonomo, possesto della specific qualificazione professionale necessaria per l'esercizio della professione, con relative abilitazioni.	Subordinato (anche a tempo determinato) o di lavoro autonomo (attività libero- professionale, con incarico conferito dal Concessionario)

5.3 Personale non addetto all'assistenza (servizi amministrativi, servizi di ristorazione, servizi di pulizia, manutenzione)

NUMERO UNITA'	PROFILO PROFESSIONALE	ORE SETTIMANALI CADAUNA	LIVELLO DI INQUADRAMENTO CONTRATTUALE	TIPO DI RAPPORTO
1	RESPONSABILE DI STRUTTURA	38	E2	INDETERMINATO
2	IMIEGATI AMMINISTRATIVI	38	D1	INDETERMINATO
1	Tecnologo alimentare	4 (minimo di presenza presso la RSA)	Rapportato al CCNL applicabile o a CCNL assimilabile in caso di rapporto di lavoro subordinato. In caso di rapporto di lavoro autonomo, possesto della specific qualificazione professionale necessaria per l'esercizio della	Subordinato (anche a tempo determinato) o di lavoro autonomo (attività libero- professionale, con incarico conferito dal Concessionario)

			professione, con relative abilitazioni.	
1	Cuoco	33	5°	Indeterminato
1	Aiuto Cuoco	30	5°	Indeterminato
2	Addetti mensa	18		Indeterminato
2	AUTISTI CONSEGNA PASTI	20	B1	INDETERMINATO
1	Capo Squadra servizio pulizie	40	4°	INDETERMINATO
1	Addetto A	22	2°	Indeterminato
1	Addetto B	20	2°	Indeterminato
1	Addetto C	18,5	2°	Indeterminato
1	Addetto D (Jolly)	20	2°	Indeterminato
1	MANUTENTORE	20	B1	INDETERMINATO

6. In caso di contratti part time il numero di unità specificato nel modello organizzativo minimo sopra descritto deve essere aumentato proporzionalmente, al fine di garantire il monte ore settimanale previsto complessivamente per ogni singolo profilo.

7. Il modello organizzativo definito attuato dal Concessionario, anche in base a quanto formulato in sede di offerta, deve tener conto del modello organizzativo di riferimento sopra descritto e degli standard minimi in esso precisati.

Articolo 27 – Aggiornamento della documentazione relativa agli ospiti.

1. Il Concessionario si obbliga a tenere una aggiornata ed esaustiva documentazione, in linea con le normative vigenti, relativa agli ospiti ed alla vita comunitaria:

- a) il registro aggiornato delle presenze degli ospiti;
- b) le cartelle personali degli ospiti redatte conformemente alle indicazioni dell'ATS territorialmente competente, per quanto relativo alle informazioni di tipo sanitario e terapeutico, alle indicazioni del Servizio Sociale del Comune di Caronno Pertusella per quanto relativo all'evidenza di problematiche di natura sociale;
- c) il registro delle terapie individuali con le indicazioni disposte dal medico responsabile;
- d) il quaderno delle annotazioni giornaliere salienti per ciascun ospite, utile per le consegne fra gli operatori durante il cambio dei turni di lavoro;
- e) la tabella dietetica approvata dall'ATS esposta in cucina e nella sala da pranzo;
- f) la tabella dei turni di lavoro del personale di servizio;
- g) la carta dei servizi,
- h) ogni altro documento previsto dalle leggi nazionali o regionali.

2. Così come previsto dalla DGR Regione Lombardia n. 2569/2014, il Concessionario deve prestare particolare cura alla corretta compilazione del fascicolo socio assistenziale e sanitario secondo le modalità descritte al punto 2.2.5 lettera d) dell'allegato 1 della stessa DGR.

Articolo 28 – Personale di servizio e sostituzioni

1. Il Concessionario è tenuto a rendere noto al Comune il numero, la qualifica, l'esperienza del personale che impiega per l'esecuzione dei servizi oggetto della concessione, con indicazione dell'organizzazione della loro giornata di lavoro, in riferimento a modalità, tempi e numero di addetti che la ditta intende impiegare. Il Concessionario deve pertanto redigere apposito organigramma indicante le presenze del personale, ivi compreso il Direttore del servizio. Responsabile di struttura.
2. Ogni modifica del personale impiegato deve essere comunicata al Comune.
3. Tutto il personale del Concessionario deve essere professionalmente qualificato in specifica relazione al servizio oggetto della concessione preparato e costantemente aggiornato.
4. Il Concessionario si obbliga a garantire al proprio personale la massima informazione circa le modalità di svolgimento dei singoli servizi e le condizioni di sviluppo degli stessi determinate dal presente Capitolato Speciale.
5. Il Concessionario si obbliga ad osservare, nei confronti di tutto il personale di servizio, tutte le leggi, i regolamenti le disposizioni normative in materia di rapporto di lavoro, di retribuzione, di previdenza ed assistenza sociale nonché tutte le leggi ed i regolamenti in materia di sicurezza e di igiene sui luoghi di lavoro.
6. In corso di esecuzione della concessione il soggetto Concessionario deve essere in regola con la disciplina del trattamento contributivo per il personale dipendente (versamento dei contributi previdenziali ed assistenziali) e con la normativa vigente, compreso il contratto collettivo nazionale di lavoro, relativa alle retribuzioni del personale dipendente.
7. Il Concessionario assicura che il personale di servizio abbia piena idoneità alla mansione e lo stesso sarà sottoposto agli accertamenti medici ed alle vaccinazioni di legge.
8. Il soggetto Concessionario è, ai sensi del d.lgs. n. 81/2008, il soggetto datore di lavoro e pertanto ad esso compete, in ossequio alla specifica normativa di riferimento, l'adozione del complesso dei provvedimenti preordinati a garantire la sicurezza sul luogo di lavoro, ivi compresa la nomina del Responsabile del servizio di prevenzione e protezione e la predisposizione del documento di valutazione dei rischi. In relazione all'applicazione del d.lgs. n. 81/2008, il Concessionario è inoltre tenuto all'attualizzazione del Documento Unico di Valutazione Rischi Interferenziali (DUVRI), quando necessaria.
9. Il soggetto Concessionario è tenuto ad adeguarsi a quanto previsto dal D.lgs. 231/2001 adottando il relativo modello organizzativo e il codice etico. Inoltre provvede alla nomina dell'organismo di vigilanza dotato di autonomi poteri di iniziativa e controllo.
10. Il Concessionario si obbliga a dotare il personale di servizio di indumenti appositi e di mezzi di protezione atti a garantire la massima sicurezza del lavoratore in relazione ai lavori svolti e ad adottare tutte le necessarie precauzioni per assicurare l'incolumità sia dello stesso personale di servizio che di soggetti terzi.
11. Qualorail Concessionario opti per la facoltà di subappaltare alcuni servizi, il medesimo resta comunque responsabile per il corretto trattamento retributivo e previdenziale di eventuali unità lavorative giuridicamente dipendenti di altro soggetto chiamate a prestare servizio lavorativo all'interno della struttura o nelle sue pertinenze. Analogo principio si applica in ordine alle responsabilità del datore di lavoro ai sensi del d.lgs. n. 81/2008.
12. Tutto il personale di servizio operante all'interno della RSA deve portare apposito cartellino di riconoscimento – dotato di foto del lavoratore stesso – e deve indossare una divisa scelta dal Concessionario.

13. Il Concessionario si obbliga alla tempestiva – massimo entro 48 ore - sostituzione del personale a qualunque titolo assente o che abbia risolto con il soggetto Concessionario, per qualsiasi ragione, il rapporto contrattuale di lavoro dipendente. Le sostituzioni, a tempo determinato o indeterminato, di unità lavorative in servizio presso la struttura, a qualunque titolo non più operative, devono avvenire nel pieno rispetto delle qualifiche professionali dei posti lasciati vacanti per un periodo di tempo determinato o indeterminato.

14. Il Concessionario è tenuto in ogni caso a garantire la continuità dei servizi, senza costi aggiuntivi, assicurando le sostituzioni dei propri operatori assenti per ferie, malattie, permessi o altro motivo. Nel caso venissero effettuate sostituzioni, il nuovo personale deve essere preventivamente formato e una volta collocato nel servizio, deve fare riferimento per l'attività operativa all'altro personale presente della ditta o al responsabile nominato dalla ditta presso la struttura.

15. In ogni caso il Concessionario si obbliga ad assicurare che, in qualunque momento, l'organico in servizio all'interno della struttura rispetti lo standard minimo di personale, come stabilito nelle DGR 7435/2001, 12618/2003 e 2569/2014, fatte salve le circolari attuative/interpretative e le eventuali diverse disposizioni normative che dovessero nel frattempo intervenire.

16. Il Concessionario rende note al Comune le attività di welfare aziendale riferite al personale impiegato nella concessione.

Articolo 29 – Clausola sociale

1. Al fine di promuovere la stabilità occupazionale nel rispetto dei principi dell'Unione Europea, e ferma restando la necessaria armonizzazione con l'organizzazione dell'operatore economico subentrante e con le esigenze tecnico-organizzative e di manodopera previste nel nuovo contratto, il Concessionario è tenuto ad assorbire prioritariamente nel proprio organico il personale già operante alle dipendenze del concessionario uscente, come previsto dall'articolo 50 del d.lgs. n. 50/2016, garantendo l'applicazione dei CCNL di settore, di cui all'art. 51 del d.lgs. 15 giugno 2015, n. 81.

2. Qualora il Concessionario applichi il medesimo Contratto Collettivo Nazionale di Lavoro del concessionario uscente e tale contratto preveda una specifica clausola sociale di riassorbimento, il Concessionario è tenuto all'applicazione di tale clausola, nel rispetto del principio di corretta applicazione del CCNL di cui all'art. 30, comma 3 del d.lgs. n. 50/2016.

3. L'assorbimento delle risorse umane del concessionario uscente è realizzato nel rispetto del Progetto di assorbimento presentato dal Concessionario in sede di gara.

4. Il Comune monitora il rispetto delle previsioni del progetto di assorbimento durante l'esecuzione del contratto e gli eventuali inadempimenti saranno oggetto di applicazione di penale.

Articolo 30 - Condizioni per l'esecuzione delle attività con modalità eco-compatibili, nel rispetto dei Criteri Ambientali Minimi (CAM)

1. Il soggetto Concessionario è tenuto ad effettuare le attività con modalità volte a conseguire il risparmio energetico e il minore impatto possibile sull'ambiente e deve pertanto rispettare i Criteri Ambientali Minimi per ciascuna di esse definiti, come specificato nei successivi commi:

- a) pulizia dei locali della RSA;
- b) sanificazione dei locali della RSA, con particolare riferimento a quelli adibiti ad attività sanitarie;
- c) ristorazione collettiva per gli ospiti della RSA;
- d) fornitura degli ausili per incontinenza per gli ospiti della RSA;
- e) manutenzione ordinaria e straordinaria dell'immobile.

f) manutenzione ordinaria e straordinaria mezzo consegna pasti che deve essere:

- ✓ a basso impatto ambientale,
- ✓ usato esclusivamente per il trasporto di alimenti.
- ✓ conforme alle normative vigenti al fine di permettere il trasporto di alimenti secondo quanto previsto dal Reg. CE 852/04.

g) controllo e eventuale sostituzione/integrazione dei contenitori isotermitici per consegna pasti.

2. Per le attività di pulizia dei locali della RSA il soggetto Concessionario è tenuto a rispettare i Criteri ambientali minimi per l'affidamento del Servizio di pulizia e per la fornitura di prodotti per l'igiene, approvati con DM 24 maggio 2012 (G.U. n. 142 del 20 giugno 2012, applicando le condizioni specificate nei paragrafi 5 e 6 dell'allegato tecnico al D.m. stesso e tenendo conto dei riferimenti contenuti nel "background document" (relazione di accompagnamento) riferito agli stessi CAM e disponibile sul sito del Ministero dell'ambiente: http://www.minambiente.it/sites/default/files/archivio/allegati/GPP/Relazione_CAM_servizi_di_pulizia.pdf.

3. Per le attività di sanificazione dei locali della RSA, con particolare riferimento a quelli adibiti ad attività sanitarie (es. ambulatori e spazi connessi) il soggetto Concessionario è tenuto a rispettare i Criteri ambientali minimi per l'affidamento del Servizio di sanificazione delle strutture sanitarie e per la fornitura di prodotti detergenti, approvati con DM 18 ottobre 2016 (G.U. n. 262 del 9 novembre 2016, applicando le condizioni specificate nei paragrafi 4.3, 4.4., 5.1. e 5.2 dell'allegato tecnico al D.m. stesso.

4. Per le attività di ristorazione rivolte agli ospiti della RSA il soggetto Concessionario è tenuto a rispettare i Criteri Ambientali Minimi (CAM) per i servizi di ristorazione collettiva e fornitura di derrate alimentari approvati con D.M. del 10/03/2020 (G.U. n. 90 del 04/04/2020). In particolare, il Concessionario, per favorire il conseguimento degli obiettivi ambientali nel corso del contratto, si attiene a quanto stabilito dall'art. 34 del d.lgs. n. 50/2016 e sue successive modifiche e integrazioni e adegua il servizio alle disposizioni dell'Allegato 1, comma E. (Criteri ambientali per l'affidamento del servizio di ristorazione collettiva per strutture ospedaliere, assistenziali, sociosanitarie e detentive) al D.M. sopra citato, garantendo, in particolare, il raggiungimento delle percentuali minime di materie prime di origine biologica (o altrimenti qualificate, esempio, DOP, SQNPI, etc.) nella produzione dei pasti destinati all'utenza, così come dettagliatamente specificato nell'Allegato Ristorazione_Specifiche tecniche delle derrate alimentari. (all.to A)

5. Qualora il soggetto Concessionario sia obbligato, per motivi tecnici o per sopravvenute esigenze straordinarie o per ragioni di interesse pubblico a non applicare i Criteri Ambientali Minimi, ne dà comunicazione al Comune, al fine di consentire il monitoraggio della situazione sino alla sua conclusione e alla ripresa delle normali condizioni di esecuzione delle attività.

Articolo 31– Revisione dei CAM o introduzione di nuovi CAM e conseguente adeguamento – modifiche

1. Qualora nell'arco della durata dell'appalto/della concessione i Criteri Ambientali Minimi di cui al precedente articolo 30 siano adeguati, modificati o sottoposti a revisione, con adozione di un nuovo decreto ministeriale approvativo della nuova versione o formulazione degli stessi, il Comune e il soggetto Concessionario verificano rispetto a quali processi e a quali prestazioni risulta necessario un adeguamento.

2. Gli adeguamenti delle attività relative ai servizi oggetto della concessione conseguenti a adeguamenti, modifiche o revisioni dei Criteri Ambientali Minimi rilevati come necessari in base al precedente comma 1 costituiscono modifiche dell'appalto / della concessione riconducibili all'art. 175, comma 1, lett. a) del d.lgs. n. 50/2016.

3. Qualora nell'arco della durata della concessione, in relazione ai servizi oggetto della stessa, siano approvati Criteri Ambientali Minimi inerenti attività ulteriori rispetto a quelle individuate

nel precedente articolo, il Comune e il soggetto Concessionario verificano rispetto a quali processi e a quali prestazioni risulta necessario un adeguamento a tali nuovi CAM.

4 Gli adeguamenti delle attività relative ai servizi oggetto della concessione conseguenti all'approvazione di nuovi Criteri Ambientali Minimi rilevati come necessari in base al precedente comma 3 costituiscono modifiche della concessione riconducibili all'art. 175, comma 1, lett. a) del D.Lgs. n. 50/2016.

Articolo 32 – Prodotti per la pulizia e la disinfezione dei locali

1. Il Concessionario è tenuto ad utilizzare per tutte le pulizie unicamente prodotti ed attrezzature conformi alla vigente legislazione, per i quali è acclarata la non nocività.

2. Attrezzature e materiali per le pulizie sono a totale carico del soggetto Concessionario.

3. Il Concessionario è tenuto a controllare che attrezzature e prodotti siano conservati in ambiente idoneo e siano utilizzati in modo corretto al fine di evitare situazioni pregiudizievoli per la sicurezza di persone o cose altrui.

CAPITOLO V

RAPPORTO CON IL VOLONTARIATO SOCIALE, IL SERVIZIO SOCIALE COMUNALE E COI FAMILIARI DEGLI OSPITI

Articolo 33 – Rapporti con il Volontariato e con il Servizio sociale comunale

1. Il Concessionario, nel rispetto del principio di partecipazione e di sussidiarietà, è tenuto a favorire la partecipazione dei volontari alle attività di animazione rivolte agli ospiti, con particolare riguardo alle Associazioni presenti sul territorio e/o con finalità di assistenza specifica alla popolazione anziana. A tal fine deve redigere un regolamento interno per la disciplina dei rapporti con le varie forme di volontariato. Il regolamento è trasmesso al Comune entro tre (3) mesi dall'inizio attività con l'elenco delle Associazioni collaboranti.

2. Favorendo la collaborazione con gli enti del Terzo Settore presenti sul territorio, il Concessionario, si impegna a partecipare ad eventuali percorsi di coprogettazione realizzati ai sensi dell'art. 55 del d.lgs. n. 117/2017.

3. Il Concessionario si obbliga inoltre a mantenere un rapporto di collaborazione con il Servizio Sociale comunale, al fine di favorire la risoluzione di eventuali problemi di natura socio-assistenziale che dovessero interessare ospiti residenti sul territorio di Caronno Pertusella. Il Concessionario si obbliga altresì a mantenere i rapporti con i servizi sociali referenti per gli ospiti, in base al territorio di provenienza.

Articolo 34 – Rapporti con i familiari degli ospiti

1. I familiari degli ospiti hanno libero accesso alla RSA nelle fasce orarie definite dal Concessionario nel rispetto delle disposizioni di sanità pubblica regolative degli accessi alle strutture socio-sanitarie e socio-assistenziali.

2. Il Concessionario adotta soluzioni finalizzate in ogni caso a favorire la partecipazione dei familiari e/o conoscenti, alla vita in comunità dell'ospite, tenendo conto che la presenza del parente/conoscente favorisce la creazione di un ambiente sereno per l'ospite e la possibilità di mantenere vivi affetti e abitudini legati alla vita in famiglia.

3. Il Concessionario provvede a redigere un regolamento, da concordare con il Comune, per la disciplina degli accessi, al fine di evitare condizioni di sovraffollamento o di interferenza con servizi complementari (es. pulizie o somministrazione pasti).

4. Il Concessionario favorisce inoltre l'accesso alla struttura, sempre nel rispetto dei suddetti orari, anche a conoscenti e/o volontari soprattutto per gli ospiti che non abbiano parenti di riferimento.

5. Qualora gli ospiti, venendosi a trovare in particolari condizioni di salute, richiedano la presenza del parente anche al di là dei suddetti orari o qualora la si ritenga comunque opportuna, il Concessionario valuta la possibilità di assicurare all'ospite la presenza di un familiare/conoscente anche oltre i tempi previsti nel comma 1 del presente articolo.

CAPITOLO VI CONDUZIONE e MANUTENZIONE della STRUTTURA

Articolo 35 – Consegna della struttura

1. La RSA è consegnata al Concessionario, nello stato di fatto esistente e con apposito verbale, sottoscritto dalle parti, contestualmente alla sottoscrizione del contratto relativo alla concessione della medesima struttura. Unitamente alla consegna il Comune fornisce al soggetto Concessionario copia della seguente documentazione debitamente aggiornata dal precedente Concessionario in risposta alla DGR Regione Lombardia n. 2569/2014:

- a) documentazione grafica e tecnica relativa alla struttura realizzata, aggiornata allo stato di fatto, con fornitura di planimetrie complete della RSA;
- b) dichiarazione di conformità degli impianti alla Legge n. 46/1990;
- c) denuncia ISPELS dell'impianto di terra;
- d) Attestato di Prestazione Energetica APE;
- e) certificati di collaudo, ovvero certificati di conformità impianti ascensori/montaletti;
- f) denunce delle opere in cemento armato al Genio Civile o al Comune;
- g) copia del progetto di prevenzione incendi approvato dai Vigili del Fuoco o della domanda inoltrata ai Vigili del Fuoco;
- h) certificato di agibilità con destinazione d'uso specifica rilasciato dal Comune sede di ubicazione della struttura, o dichiarazione sostitutiva ai sensi del DPR n. 425/1994 relativa al perfezionamento del silenzio-assenso corredata dalla richiesta del permesso di agibilità inviata dal Comune di ubicazione della struttura;
- i) relazione tecnica di calcolo probabilistico contro i pericoli di fulminazione attestante che la struttura non necessita di un impianto di protezione;
- l) dichiarazione di conformità della struttura alla vigente normativa in materia di abbattimento delle barriere architettoniche;
- m) certificato di collaudo statico;
- n) verifica della qualità acustica;
- o) dichiarazione di conformità dell'impianto idricosanitario e di riscaldamento;
- q) dichiarazione ISPELS relazione tecnica impianto termico acqua calda;
- r) dichiarazione di conformità rete gas metano;
- s) dichiarazione di conformità dei condizionamenti in pompa di calore

2. Il Comune provvede a comunicare all'ATS territorialmente competente i riferimenti del Concessionario ai fini delle volturazioni necessarie.

Articolo 36 – Gestione delle utenze per energia elettrica, gas, acqua potabile e linee telefoniche.

1. Entro trenta (30) giorni dalla consegna della struttura, il Concessionario è tenuto a volturare le seguenti utenze a proprio nome, a cura e spese:

- a) energia elettrica (illuminazione interna e delle pertinenze, forza motrice);
- b) metano per servizi centrale termica e cucina;
- c) acquedotto per servizi idrico - sanitario e antincendio.

2. Il Concessionario deve provvedere, entro trenta (30) giorni dalla consegna della struttura, a volturare a proprio carico i contratti relativi alle suddette utenze. I relativi consumi sono

comunque posti a carico del Concessionario a decorrere dalla data di consegna della struttura, previa lettura dei contatori da effettuarsi in contraddittorio con un tecnico del Comune.

3. Per l'intera durata della convenzione il Concessionario può apportare variazioni alle suddette utenze (aumento/diminuzioni delle potenze contrattuali, ecc.) in base ai propri fabbisogni, con oneri a proprio carico e previa comunicazione scritta al Comune.

4. Con riferimento alle utenze telefoniche (linee esterne e sistema interno), il Concessionario deve provvedere direttamente in base alle proprie scelte gestionali ed operative ed ai fabbisogni. Le relative spese si intendono interamente a carico dello stesso Concessionario.

5. Il Concessionario, in quanto titolare dell'attività che si svolge nella struttura, è tenuto altresì a provvedere, in conformità e nei termini stabiliti dalla vigente normativa, alla denuncia/voltura dell'impianto di messa a terra.

Articolo 37 – Manutenzione conduzione e conservazione della struttura e delle sue pertinenze.

1. Per tutta la durata della convenzione, il Concessionario è tenuto a conservare in buone condizioni l'immobile comunale preso in consegna e le sue pertinenze ivi comprese le aree verdi annesse, eseguendo i necessari interventi di manutenzione ordinaria e straordinaria conformemente:

- a) a quanto stabilito nel presente Capitolato Speciale, in particolare nei successivi articoli 38, 39 e 40;
- b) a quanto previsto nel Piano di manutenzione presentato in sede di gara.

2. Il Concessionario si obbliga altresì ad eseguire tutti i necessari interventi manutentivi che di volta in volta, comunque, si rendessero necessari per assicurare la buona conservazione dell'immobile, ancorché originariamente non previsti nel medesimo piano di manutenzione.

3. Le tipologie degli interventi manutentivi e la cadenza dei medesimi, previsti nel piano di manutenzione presentato dal Concessionario in sede di gara, sono da intendersi, comunque, quali prestazioni minime necessarie. Entro novanta (90) giorni dalla consegna della struttura, il soggetto Concessionario deve presentare un proprio Piano operativo attuativo del Piano di manutenzione, con le eventuali integrazioni ritenute opportune e con il relativo cronoprogramma degli interventi. Nel piano operativo il Concessionario deve indicare anche il proprio Responsabile della manutenzione, impegnandosi a dare tempestiva comunicazione al Comune di ogni successiva variazione.

4. Il Piano operativo attuativo del Piano di manutenzione di cui al precedente comma 3 del presente articolo è oggetto di specifica approvazione da parte del Comune che, altresì, può richiedere ulteriori integrazioni e precisazioni.

5. Il Piano operativo attuativo del Piano di manutenzione di cui al precedente comma 3 del presente articolo è periodicamente aggiornato dal Concessionario, almeno con cadenza annuale. Anche l'aggiornamento è oggetto di specifica approvazione da parte del Comune che, altresì, può richiedere ulteriori integrazioni e precisazioni.

6. Il Comune provvede, tramite i propri servizi tecnici, ad effettuare visite periodiche per la verifica del rispetto delle previsioni dell'approvato Piano operativo attuativo del Piano di manutenzione e della conformità degli interventi effettuati.

7. Eventuali interventi di modifica apportati all'immobile della RSA per iniziativa del soggetto Concessionario, purché non comportanti alterazioni strutturali, possono essere eseguiti dallo stesso, compatibilmente con le normative in materia, con oneri interamente a proprio carico e previa autorizzazione scritta del Comune. Al termine del rapporto contrattuale fra il Comune ed il soggetto Concessionario, comunque, non sarà riconosciuto al soggetto Concessionario stesso alcun indennizzo per le eventuali modifiche apportate all'immobile, ancorché migliorative.

8. Nella realizzazione degli interventi di manutenzione ordinaria e straordinaria il Concessionario ha piena autonomia operativa e funzionale, nel rispetto delle indicazioni definite dal presente Capitolato Speciale dai suoi allegati, nonché del Piano di manutenzione presentato in sede di offerta, della durata e del Piano economico-finanziario della concessione.

9. Il soggetto Concessionario è tenuto, in relazione alle attività manutentive, a rispettare tutte le condizioni particolari previste dalla normativa nazionale e regionale, inclusi i provvedimenti regolatori attuativi (quali, ad esempio, linee-guida o indirizzi tecnici approvati con Deliberazioni della Giunta Regionale o con Decreti Dirigenziali della Regione), quando adottati al fine di prevenire o contrastare la diffusione di malattie infettive. In particolare, nella prima fase di sviluppo delle attività manutentive, il soggetto Concessionario è tenuto ad adottare tutte le soluzioni tecniche ed operative volte a consentire o facilitare l'attuazione delle misure previste dalla D.G.R. Lombardia n. XI/3226 del 9 giugno 2020 (atto di indirizzo in ambito sociosanitario successivo alla Fase 1 dell'emergenza epidemiologica da Covid-19), nonché dalle successive modifiche e integrazioni della stessa deliberazione.

Articolo 38 – Manutenzione di ascensori e montaletti

1. Il soggetto Concessionario è tenuto, nell'ambito delle attività di manutenzione ordinaria e straordinaria, alla perfetta manutenzione di ascensori e montaletti, nel pieno e puntuale rispetto della vigente normativa in materia. Lo stesso Concessionario deve ottemperare agli obblighi di periodica revisione e verifica con organismo notificato come disciplinati dalla legge, ed alla diligente cura dei documenti amministrativi connessi. Il Concessionario deve inoltre produrre al Comune copia del contratto di manutenzione degli impianti di sollevamento nonché copia del contratto con gli organismi notificati per le verifiche di legge.

2. Il soggetto Concessionario risponde del perfetto funzionamento degli ascensori e dei montaletti e può in qualunque momento, con proprio insindacabile provvedimento, inibirne temporaneamente l'uso, per motivi di sicurezza, agli ospiti, al personale in servizio e a qualunque altro soggetto esterno. In tal caso deve tempestivamente attivare ogni utile intervento per ripristinare il corretto funzionamento degli impianti interessati.

3. Le attività e gli interventi di manutenzione ordinaria e straordinaria nei termini specificativi di cui al presente articolo sono realizzati dal Concessionario in piena autonomia ai sensi del precedente art. 37, comma 7 e nel rispetto degli obblighi di cui ai successivi articoli 41 e 42.

Articolo 39 – Interventi di manutenzione straordinaria particolari a carico del soggetto Concessionario

1. Il Concessionario è tenuto a provvedere, nell'ambito dell'attuazione del Piano di manutenzione e del correlato Piano operativo, alla realizzazione di interventi di manutenzione straordinaria concorrenti alla conformazione delle condizioni idonee per ottenere un'adeguata coibentazione dell'edificio della RSA, al fine di permettere al Comune di sviluppare, nell'ambito delle sue competenze, le procedure e gli interventi necessari per conseguire l'efficientamento energetico del cespite.

2. In relazione al conseguimento degli obiettivi specificati nel precedente comma 1, il Concessionario realizza interventi di manutenzione ordinaria e straordinaria finalizzati in particolare a:

- a) ottimizzare le condizioni delle pareti esterne dell'edificio, considerando a titolo esemplificativo in tali interventi la formazione di un "cappotto" esterno realizzato in nanotecnologie con spessori di pochi millimetri che formano la rasatura delle pareti esterne dell'edificio con relativa tinteggiatura delle stesse pareti (mantenendo i colori esistenti);
- b) ottimizzare le condizioni dei serramenti, considerando a titolo esemplificativo in tali interventi la sverniciatura e la verniciatura delle persiane esterne e degli infissi (mantenendo i colori esistenti);

c) migliorare le aree esterne, considerando a titolo esemplificativo in tali interventi l'ampliamento del camminamento nel giardino esterno, che costituisce anche opere di abbattimento delle barriere architettoniche (con ampliamento in modo da consentire la chiusura ad anello e permettere agli ospiti della struttura di usufruirne per le attività motorie, con caratteristiche conformi alla vigente normativa in materia di abbattimento delle barriere architettoniche in base alla Legge n. 13/1989).

- 3. Al fine di consentire al Concessionario di ottimizzare la realizzazione degli interventi di manutenzione ordinaria e straordinaria nei termini indicati dai precedenti commi 1 e 2, è fornito quale quadro specificativo di riferimento l'allegato C "Elementi indicativi a fini di ottimizzazione nella realizzazione di alcune tipologie di interventi manutentivi" al presente Capitolato Speciale.

4. Le attività e gli interventi di manutenzione ordinaria e straordinaria nei termini specificativi di cui al presente articolo sono realizzati dal Concessionario in piena autonomia ai sensi del precedente art. 37, comma 7 e nel rispetto degli obblighi di cui ai successivi articoli 41 e 42.

Articolo 40–Correlazione delle attività di manutenzione ordinaria e straordinaria a carico del Concessionario con interventi strutturali e di efficientamento energetico realizzati dal Comune

1. Il Concessionario realizza gli interventi di manutenzione ordinaria e straordinaria regolati dal presente Capitolato Speciale, nei termini specificati nel Piano di manutenzione e nel Piano operativo attuativo coordinando tali attività con gli interventi eventualmente sviluppati dal Comune nella struttura della RSA a fini di adeguamento strutturale (anche in rapporto alla normativa anti-sismica) e di efficientamento energetico.

2. Qualora il Comune realizzi gli interventi di cui al precedente comma 1 con risorse proprie o in conseguenza dell'acquisizione di specifiche risorse dedicate presso istituzioni pubbliche (es. Fondi dell'Unione Europea) nell'arco di durata della concessione, comunica al Concessionario ogni elemento utile a consentire allo stesso:

- a) la gestione delle attività socio-assistenziali e socio-sanitarie, nonché delle attività complementari nella RSA con il minimo impatto possibile per gli ospiti;
- b) la gestione degli interventi manutentivi di propria competenza in termini coordinati.

3. Qualora gli interventi realizzati dal Comune incidano sulle attività manutentive ordinarie e straordinarie del Concessionario, lo stesso può riformulare il piano operativo attuativo del piano di manutenzione.

4. Il Comune può ricondurre agli interventi straordinari di propria competenza interventi di efficientamento energetico, costituiti essenzialmente dalle seguenti opere che rappresentano un'elencazione illustrativa delle opere stesse non esaustiva:

- a) impianti fotovoltaici;
- b) realizzazione/installazione di gruppo batteria per accumulo energia prodotta;
- c) verifica e sostituzione UTA, impianto Termico;
- d) verifica e sostituzione eventuale di impianto di raffrescamento;
- e) verifica e sostituzione impianto di VCM con impianto di sanificazione dell'aria;
- f) impianto solare termico.

Articolo 41 – Definizione del quadro di risorse (budget) destinate a sostenere le attività di manutenzione ordinaria e straordinaria da parte del Concessionario

1. Il Piano di manutenzione definisce anche il budget dei relativi investimenti (sia per la manutenzione ordinaria sia per quella straordinaria programmabile), in termini coerenti con il Piano economico-finanziario della concessione.

2. Le condizioni di dettaglio relative all'utilizzo del budget sono specificate nel Piano operativo attuativo del Piano di Manutenzione e negli aggiornamenti dello stesso.

Articolo 42 – Obblighi del soggetto Concessionario nella realizzazione delle attività di manutenzione ordinaria e straordinaria.

1. Le attività e gli interventi di manutenzione ordinaria e straordinaria alla cui realizzazione è tenuto il soggetto Concessionario in base alle previsioni contenute nel presente Capitolato Speciale e al Piano di manutenzione presentato in sede di gara comportano anche l'esecuzione di lavori, che devono essere considerati strumentali alla gestione del servizio, per cui le strutture e le opere da esse derivanti diventano di proprietà del Comune di Caronno Pertusella.

2. Il Concessionario è tenuto, ai fini dell'affidamento dei servizi di progettazione e degli appalti di esecuzione dei lavori, di fornitura di beni e di servizi per gli interventi e le attività di manutenzione ordinaria e straordinaria, ad applicare la normativa pro tempore vigente in materia di contratti e di appalti pubblici.

Articolo 43 – Sostituzione di arredi ed attrezzature di proprietà del Comune

1. Il Concessionario si obbliga a mantenere in buono stato d'uso arredi, attrezzature ed ogni altro bene mobile di proprietà del Comune. Eventuali sostituzioni di componenti d'arredo, sostituzione dei letti o di attrezzature non ritenute più idonee e funzionali, ivi comprese le attrezzature e gli arredi del locale adibito a cucina, sono a carico del soggetto Concessionario. Il medesimo deve tempestivamente comunicare al Comune le sostituzioni effettuate per le necessarie operazioni di aggiornamento dell'inventario patrimoniale del Comune stesso.

2. Al fine di ottimizzare le attività relative alla sostituzione degli arredi, il Concessionario tiene conto dei seguenti obiettivi quali-quantitativi definiti dal Comune:

- a) Obiettivo generale: rifacimento dell'arredamento delle stanze ospiti con sostituzione di tutti i letti e di tutti gli armadi al fine di consentire la fruizione ottimale delle dotazioni da parte degli ospiti e degli addetti all'assistenza;
- b) Obiettivo specifico: acquisizione di arredi secondo le seguenti specifiche minime:

Letti	n. 60	Letti elettrici con sponde e semisponde
Armadi	n. 57	Tipologia 1 – Armadio con ante scorrevoli altezza 176cm – larghezza 90cm – profondità 54 cm. (7 armadi); Tipologia 2 – Armadio con ante non scorrevoli altezza 176cm – larghezza 90cm – profondità 54 cm. (34 armadi); Tipologia 3 – Armadio con ante scorrevoli altezza 200cm – larghezza 190cm – profondità 60cm (armadi 2)

2. I beni mobili sostituiti ed ogni altro bene mobile acquisito per integrare l'iniziale dotazione di arredi ed attrezzature, restano di proprietà del soggetto Concessionario per l'intera durata della convenzione.

3. Resta in capo al soggetto Concessionario l'onere dello smaltimento dei beni mobili sostituiti secondo la normativa vigente.

4. Al termine della durata della convenzione, ovvero in caso di anticipata risoluzione, per qualunque causa, del rapporto contrattuale, si applica il principio in ordine al diritto del Comune di optare per il riscatto di tali beni mobili, al valore residuale di inventario.

5. Il Concessionario è in ogni caso tenuto a provvedere alla sostituzione delle attrezzature, ausili e arredi (con particolare riferimento alle camere degli ospiti) per il quali le condizioni di usura o circostanze accidentali ne determinino l'impossibilità di utilizzo.

6. Le attività e gli interventi di sostituzione degli arredi e delle dotazioni nei termini specificativi di cui al presente articolo sono realizzati dal Concessionario in piena autonomia. Il Concessionario è comunque tenuto a formulare un piano di sostituzione, con specifica definizione della temporalizzazione e del budget relativo, che deve essere approvato dal Comune.

Articolo 44 - Gestione dei rifiuti

1. Il Concessionario è tenuto a rispettare le disposizioni comunali vigenti in materia di raccolta differenziata.

2. I rifiuti solidi urbani devono essere raccolti in sacchetti e convogliati, prima della preparazione dei pasti, negli appositi contenitori per la raccolta differenziata (sacchi e/o bidoni carrellati), secondo le modalità e la disciplina vigente nel Comune e con riferimento all' Allegato 1 (Criteri Ambientali Minimi per il servizio di ristorazione collettiva e la fornitura di derrate alimentari).

3. Nessun sacchetto contenente rifiuti solidi urbani deve mai essere depositato, neanche temporaneamente, fuori dai locali del centro di produzione pasti.

4. I rifiuti devono essere esposti o conferiti negli appositi contenitori nei giorni di raccolta indicati come da calendario comunale, distinti per tipologia di rifiuto.

5. È tassativamente vietato scaricare qualsiasi tipo di rifiuto negli scarichi fognari (lavandini, canaline di scarico).

6. Qualora si verificassero otturazioni o altri malfunzionamenti degli scarichi causati da presenza di rifiuti, imputabili al servizio di ristorazione, i costi per il ripristino degli scarichi sono totalmente a carico del Concessionario.

CAPITOLO VII PRINCIPI DEONTOLOGICI E TUTELA DEI DATI SENSIBILI

Articolo 45 – Principi deontologici e principi relativi al trattamento dei dati personali

1. Tutto il personale impiegato dal Concessionario è tenuto al rispetto dei principi deontologici ai quali è uniformato il comportamento degli operatori dei servizi socio – sanitari, con particolare riferimento al divieto di divulgare notizie sulle condizioni di salute degli ospiti assistiti.

2. Il soggetto Concessionario sviluppa tutte le attività relative ai servizi oggetto della concessione nel rispetto delle misure richieste dal Regolamento Ue 679/2016 e dal d.lgs. n. 196/2003 in materia di trattamento dei dati personali.

Articolo 46 – Misure specifiche per il trattamento dei dati personali.

1. Il soggetto Concessionario assume, ai fini dell'attuazione della normativa in materia di trattamento dei dati personali, il ruolo di Responsabile del Trattamento e il rapporto è regolato dal protocollo operativo riportato nell'Allegato, individuato quale " Protocollo operativo per i rapporti tra il Comune di Caronno Pertusella, quale Titolare dei trattamenti, e il Concessionario / soggetto Concessionario dei servizi della RSA".

2. Il Protocollo operativo di cui al precedente comma 1 definisce le misure specifiche per il trattamento dei dati personali nell'ambito delle attività relative alla gestione dei servizi oggetto della concessione.

CAPITOLO VIII

ELEMENTI INCIDENTI SULLO SVILUPPO DELLA CONCESSIONE

Art. 47 - Divieto di cessione di contratto e disciplina del subappalto

1. Il Concessionario non può cedere, a qualsiasi titolo, il contratto, a pena di nullità della cessione stessa.

2. Ai sensi dell'art. 174 del d.lgs. n. 50/2016, è consentito al Concessionario concedere in subappalto l'esecuzione del presente contratto solo previa autorizzazione del Comune, secondo i termini e le modalità di cui allo stesso art. 174.

3. In caso di inadempimento da parte del Concessionario degli obblighi di cui ai commi precedenti, il Comune, fermo restando il diritto al risarcimento del danno, ha la facoltà di dichiarare risolto di diritto il contratto.

4. Non sono considerate cessioni, ai fini della presente concessione, le modifiche di sola denominazione sociale o di ragione sociale o i cambiamenti di sede, purché il nuovo soggetto venga espressamente indicato subentrante nel contratto in essere con l'Amministrazione comunale. Nel caso di trasformazioni d'impresa, fusioni e scissioni societarie, il subentro nel contratto in essere deve essere prioritariamente autorizzato dal Comune, che può, a sua discrezione, non autorizzarlo, restando così il contraente obbligato alla completa esecuzione delle prestazioni.

Art. 48 - Interruzione o sospensione del servizio

1. Il Concessionario è tenuto a non interrompere i servizi oggetto della concessione, salvo che:

- a) ricorrano circostanze speciali che impediscono in via temporanea che le attività procedano utilmente a regola d'arte, e che non siano prevedibili al momento della stipulazione del contratto;
- b) si determinino ragioni di necessità o di pubblico interesse, tra cui l'interruzione di finanziamenti per esigenze sopravvenute di finanza pubblica, disposte con atto motivato dal Comune.

2. Posto comunque l'obbligo per il Concessionario di porre in atto soluzioni alternative, quando possibili, volte ad evitare la sospensione delle attività, tra le circostanze speciali di cui al precedente comma 1, lett. a) rientrano, a titolo non esaustivo, i seguenti casi:

- a) interruzione temporanea del servizio per guasti (in via straordinaria sono consentite interruzioni temporanee del servizio per guasti agli impianti ed alle strutture di produzione, che non permettano lo svolgimento del servizio; al verificarsi delle evenienze di cui sopra, possono essere concordate tra il Concessionario e il Comune, in via straordinaria, particolari situazioni organizzative come, ad esempio, pasti trasportati da un centro cottura di emergenza oppure, eccezionalmente, cestini o piatti alternativi);

- b) interruzione totale del servizio per cause di forza maggiore (le interruzioni totali del servizio per causa di forza maggiore non danno luogo a responsabilità alcuna per entrambe le parti; per forza maggiore si intende qualunque fatto eccezionale, imprevedibile ed al di fuori del controllo del Concessionario e del Comune)

3. Il Concessionario non può, in alcun caso, sospendere o ritardare la prestazione del servizio con propria decisione unilaterale, anche nel caso in cui siano in atto controversie con il Comune.

4. La sospensione o il ritardo nell'esecuzione delle attività per decisione unilaterale del Concessionario costituisce inadempienza contrattuale grave e tale da motivare la risoluzione del Contratto qualora il Concessionario stesso non riprenda le attività entro il termine intimato dalla Stazione appaltante mediante diffida inoltrata a mezzo posta elettronica certificata (Pec). In tale ipotesi restano a carico del Concessionario tutti gli oneri e le conseguenze derivanti dalla risoluzione del Contratto.

5. In relazione alla sospensione si applicano, per quanto compatibili, le disposizioni dell'art. 107 del d.lgs. n. 50/2016.

Articolo 49 – Modifiche

1. La concessione può essere modificata:

- a) in relazione alle possibili modifiche previste da clausole specifiche contenute nel presente Capitolato Speciale e nella Convenzione-Contratto, nei termini previsti dall'art. 175, comma 1, lett. a) del d.lgs. n. 50/2016;
- b) in circostanze imprevedute riferibili alle fattispecie individuate dall'art. 175, comma 1, lett. b), c) e d) del d.lgs. n. 50/2016.

2. La concessione può essere modificata senza necessità di verificare se le condizioni di cui al comma precedente sono rispettate se la modifica è al di sotto di entrambi i valori seguenti:

- a) la soglia di rilievo europeo stabilita per le concessioni;
- b) il 10 per cento del valore della concessione iniziale.

CAPITOLO IX COPERTURE ASSICURATIVE

Articolo 50 - Responsabilità civile - Polizza di assicurazione R.C.T. e R.C.O.

1. Il Concessionario risponde direttamente dei danni causati agli utenti, a terzi e a beni di terzi, o in ogni modo allo stesso attribuibili in esecuzione dei servizi, sollevando la stazione appaltante da ogni responsabilità in merito. Il Comune è esonerato da ogni responsabilità per danni, infortuni o altro che dovessero accadere, per qualsiasi causa, al Concessionario, al personale agli utenti e ai mezzi da questa utilizzati nell'esecuzione del contratto di cui al presente capitolato speciale.

2. Il Concessionario ha l'obbligo di stipulare, per il servizio specificato nel presente capitolato speciale, apposita polizza di assicurazione con massimali di almeno € 3.000.000,00 per sinistro per persona/danni a cose a copertura delle proprie responsabilità civili verso terzi e di almeno € 3.000.000,00 per responsabilità civile verso i prestatori di lavoro.

3. Della polizza di cui ai precedenti commi, che deve riferirsi esplicitamente al servizio aggiudicato, deve essere prodotta copia al Comune, da parte del Concessionario al momento della stipula del contratto.

Articolo 51 - Coperture assicurative per danni al patrimonio e per mezzi

1. Per l'intera durata della convenzione il Concessionario si obbliga ad assicurare l'immobile, gli arredi e le attrezzature di proprietà comunale. Le relative polizze assicurative devono essere perfezionate presso primarie Compagnie e devono garantire i cespiti assicurati contro il rischio di incendio e contro ogni danno che possa cagionare pregiudizio all'integrità dell'intero patrimonio di proprietà comunale o di parte di esso, preso in consegna dal Concessionario e riconducibile alla responsabilità dello stesso.

2. I massimali previsti per le coperture assicurative di cui al precedente comma 1 devono essere proporzionali, secondo valori di mercato, ai valori dei beni assicurati.

3. Copia delle polizze assicurative sottoscritte dal Concessionario in ottemperanza ai commi precedenti devono essere trasmesse al Comune entro sessanta (60) giorni dalla consegna della struttura. Parimenti deve essere trasmessa al Comune ogni successiva variazione o integrazione.

4. Il Concessionario ha l'obbligo di stipulare apposite polizze per ciascun automezzo utilizzato per il servizio – stipulate presso primaria compagnia assicuratrice e conformi alle vigenti norme sull'assicurazione obbligatoria della responsabilità civile per i rischi della circolazione (d.lgs. n. 209/2005), con obbligo di immediato aggiornamento delle stesse in caso di modificazioni legislative e regolamentari, pena la revoca dell'affidamento.

5. La copertura assicurativa può essere prestata mediante polizze singole o polizza "flotta" o polizza "libro matricola".

6. Il soggetto Concessionario provvede al perfezionamento delle polizze assicurative ritenute dal medesimo più idonee rispetto all'esposizione ai rischi di possibili sinistri ai sensi del presente articolo.

Articolo 52 – Danni a persone o cose all'interno della struttura

1. Per l'intera durata della convenzione il Concessionario si obbliga a sollevare il Comune da ogni forma di responsabilità per danni:

a) subito all'interno della struttura o nell'ambito delle sue pertinenze dagli ospiti, dal personale di servizio e da qualunque soggetto terzo ammesso all'interno della RSA, ivi compresi i danni cagionati dall'utilizzo di beni mobili ed attrezzature, di qualunque tipo, di proprietà comunale sistemati all'interno della struttura e presi in consegna dal soggetto Concessionario;

b) subito all'interno della struttura o nell'ambito delle sue pertinenze da beni di sua proprietà, di proprietà degli ospiti, del personale di servizio o di chiunque soggetto terzo ammesso all'interno della considerata RSA, ivi compresi i danni alle cose altrui cagionati dall'utilizzo di beni mobili ed attrezzature, di qualunque tipo, di proprietà comunale sistemati all'interno della struttura e presi in consegna dal soggetto Concessionario.

2. Per l'intera durata della convenzione il Concessionario si obbliga altresì a sollevare il Comune da ogni forma di responsabilità per eventuali furti, all'interno della struttura, di cose e di valori di sua proprietà, di proprietà degli ospiti, del personale di servizio o di chiunque soggetto terzo sia ammesso all'interno della RSA o nell'ambito delle sue pertinenze.

3. Per l'intera durata della concessione il Concessionario sarà ritenuto responsabile per l'intero valore del danno, pertanto eventuali franchigie, scoperti e sinistri non liquidabili dalla compagnia perché non compresi in polizza, devono intendersi a carico dello stesso soggetto Concessionario;

4. A tal fine il soggetto Concessionario disciplina l'utilizzo interno di beni mobili ed attrezzature, con facoltà di inibire l'uso di talune attrezzature a determinate categorie di soggetti, disciplinando l'accesso ai locali ove vengono conservate determinate attrezzature e determinati beni mobili ed adottando ogni provvedimento ritenuto utile per la sicurezza degli ospiti e delle cose di loro proprietà, per la sicurezza del personale di servizio e per la sicurezza di chiunque soggetto terzo sia ammesso all'interno della considerata RSA o nell'ambito delle sue pertinenze.

CAPITOLO X MONITORAGGIO, CONTROLLI E DISCIPLINA DEGLI INADEMPIMENTI

Articolo 53 - Comitato parenti dei ricoverati

1. Il soggetto Concessionario, al fine di garantire la partecipazione ed il diritto di controllo, si avvarrà stabilmente della collaborazione del Comitato parenti dei ricoverati; a tal fine entro

trenta (30) giorni dall'insediamento lo stesso soggetto Concessionario prevede l'elezione dei componenti del comitato curandone la realizzazione. Entro sessanta (60) giorni dall'avvio dell'attività, il soggetto Concessionario convocherà il primo tavolo di confronto composto dalla Direzione della struttura, dal Comune, dal Comitato parenti dei ricoverati e da un rappresentante di ciascuna Associazione di Volontariato operante nella struttura.

2. Il soggetto Concessionario si impegna a sottoporre al tavolo di confronto tutte le questioni che possano incidere sulla qualità della vita degli ospiti.

3. Il Comitato svolge funzioni consultive e propositive collaborando con il Comune e con la Direzione ed avendo la facoltà di proporre quesiti, rilevazioni e miglioramenti in ordine alla conduzione della vita comunitaria o ai servizi erogati.

4. Il comitato si riunisce almeno due (2) volte l'anno e ogni qualvolta venga richiesto dai componenti; la convocazione è di norma a cura del Concessionario anche su richiesta effettuata dai parenti, dal Comune o dai volontari.

5. Il soggetto Concessionario si impegna a redigere verbale delle sedute e ad inviarlo all'amministrazione comunale.

Articolo 54 – Rendicontazioni annuali e COSTUMER SATISFACTION

1. Il Concessionario è tenuto a trasmettere con cadenza annuale al Comune ,il bilancio consuntivo e di previsione per l'esercizio successivo, nonché il Piano operativo attuativo del Piano di Manutenzione nella versione aggiornata.

2. Il Concessionario è tenuto a predisporre ed attuare un sistema di monitoraggio e di misurazioni continuo della soddisfazione dell'utente anche attraverso apposita rilevazione da sottoporre ai parenti. Tale sistema è impiegato per individuare azioni correttive finalizzate a migliorare la qualità del servizio.

3. La Customer satisfaction deve essere raccolta e rielaborata almeno una volta all'anno; i risultati devono essere resi noti al Comune entro e non oltre il termine dell'anno.

Articolo 55 – Monitoraggio

1. Il Concessionario è tenuto a fornire al Comune tutte le informazioni necessarie per consentire allo stesso lo sviluppo della attività di monitoraggio della concessione, nei termini stabiliti dalla normativa specifica in materia.

2. Il Concessionario, in particolare, è tenuto a fornire al Comune tutte le informazioni relative al rispetto degli obblighi stabiliti dal presente Capitolato Speciale, sia con riferimento ai servizi gestiti sia con riguardo al rispetto degli standard operativi.

Articolo 56 – Controlli

1. Oltre ai controlli di appropriatezza effettuati dall'ATS territorialmente competente, Il Comune si riserva il diritto di verificare in qualsiasi momento la qualità delle prestazioni contrattuali, il personale addetto, i servizi assicurati agli ospiti della struttura protetta, nonché tutto quanto disposto dal presente Capitolato Speciale.

2. Per esercitare al meglio le attività di controllo, il Comune può avvalersi anche di personale specializzato, ivi comprese figure professionali particolari.

3. Tra le attività di verifica, il Comune prevede in particolare l'effettuazione di controlli da parte del Tecnologo alimentare, il quale, durante le visite, può prelevare campioni alimentari ed

effettuare tamponi superficiali per analisi di laboratorio. Le risultanze dei controlli effettuati dal Tecnologo alimentare devono essere trasmesse ai competenti servizi del Comune.

4. I componenti degli organismi di controllo incaricati dal Comune devono indossare, in sede di esecuzione dei controlli di conformità presso le cucine e nei terminali di distribuzione, apposito camice bianco e copricapo.

5. Il personale del Concessionario non deve interferire sulle procedure di controllo degli organismi o dei soggetti (singoli professionisti) incaricati dal Comune.

6. I tecnici incaricati dal Comune effettuano controlli secondo le metodologie previste dalla normativa vigente e con le modalità che ritengono più idonee.

7. In relazione ai servizi di ristorazione:

- a) le quantità di derrate prelevate di volta in volta saranno quelle minime e comunque rappresentative della partita oggetto dell'accertamento;
- b) la campionatura del pasto giornaliero deve essere conservata per settantadue (72) ore in apposito contenitore e in frigorifero;
- c) i prelievi sono effettuati nel modo ritenuto più opportuno facendo ricorso, se necessario, anche a fotografie;
- d) durante i controlli il personale del centro di cottura non deve in nessun modo intervenire nell'attività;
- e) l'ispezione non deve comportare interferenze nello svolgimento della produzione;
- f) la fornitura può essere sospesa a giudizio del Comune qualora l'esito dei controlli o dei prelievi accerti la non igienicità o commestibilità del prodotto.

8. In relazione ai servizi di ristorazione:

- a) il Concessionario è tenuto a predisporre e rendere in qualsiasi momento disponibile presso i locali di produzione pasti un piano di autocontrollo così come previsto dal Regolamento CE852/2004 e dalla vigente normativa nazionale;
- b) copia dello studio e delle procedure previste dal sistema di autocontrollo HACCP deve essere resa disponibile al Comune almeno quindici (15) giorni prima dell'inizio del servizio onde dare la possibilità agli Uffici preposti di concordare eventuali modifiche.

9. In relazione a tutte le attività di controllo il Comune fa pervenire al Concessionario, per iscritto, le osservazioni e le contestazioni rilevate dagli organi o dagli incaricati al controllo. Se entro dieci (10) giorni dalla data di comunicazione il Concessionario non fornisce alcuna controprova probante, il Comune applica le previsioni in materia di sanzioni per inadempimenti previste dal presente Capitolato Special e dal Contratto-Convenzione.

Art. 57 - Contestazioni al Concessionario a seguito dei controlli da parte del Comune

1. Qualora i controlli attivati in forza delle previsioni contenute negli articoli precedenti evidenzino delle anomalie, il Comune:

- a) segnala per iscritto (a mezzo posta elettronica certificata – Pec) al Concessionario l'anomalia, chiedendo il ripristino entro un termine temporale massimo oltre il quale applicherà le sanzioni previste dal Capitolato Speciale e dal Contratto-Convenzione;
- b) contesta per iscritto (a mezzo posta elettronica certificata – Pec) al Concessionario il perdurare dell'anomalia e la mancata soluzione della stessa nei termini, comunicando l'applicazione delle sanzioni previste dal Capitolato Speciale e dal Contratto-Convenzione.

2. In caso di segnalazione, il Concessionario deve rispondere per iscritto, motivando la non conformità del servizio e procedere al ripristino dell'anomalia entro il termine prescritto. Qualora tale termine non possa essere rispettato deve essere addotta giustificata motivazione.

3. Il Concessionario, in caso di applicazione di sanzioni ad esso comunicata, può presentare entro dieci (10) giorni dalla data di ricevimento di comunicazione PEC delle controdeduzioni.

Trascorso tale termine senza alcun riscontro e/o qualora il Comune non ritenga motivate le controdeduzioni addotte, applica le sanzioni comunicate.

Art. 58 - Penali

1. Salvo più gravi e diverse sanzioni previste dalle norme di legge e dai precedenti e/o successivi articoli del presente capitolato, qualora risultino ai referenti comunali mancanze di qualsivoglia natura imputabili alla responsabilità del Concessionario queste verranno direttamente contestate a soggetto individuato dal Concessionario quale referente Responsabile della concessione; nel caso in cui dalla mancanza segnalata possa derivare una penale, la contestazione avverrà per iscritto, con facoltà di controdeduzione entro 5 giorni dal ricevimento dell'addebito.

2. Il Comune, ove verifichi delle inadempienze del Concessionario nell'esecuzione delle prestazioni contrattuali, può applicare penali diverse sulla base della gravità delle inadempienze rilevate e con le modalità di seguito stabilite.

3. L'entità delle penali è stabilita in relazione alla gravità delle inadempienze stesse, dell'entità economica dell'inadempienza, del rischio per la sicurezza della salute degli utenti, della ripetizione della inadempienza.

4. In caso di infrazioni accertate, il Comune addebita al Concessionario una penale per ogni infrazione, rapportata a ogni giorno di ritardo rispetto alla corretta esecuzione dell'attività.

5. Il Comune applica le penali secondo quanto di seguito indicato:

Inadempimento	Livello di gravità	Penale
Difformità nella realizzazione delle attività rispetto alle previsioni contenute nel Capitolato Speciale, con riferimento agli standard (per ogni giorno di ritardo dal momento della rilevazione della difformità).	Media	€. 250,00
Mancato rispetto dell'indicazione del Comune di sostituire personale ritenuto inadatto (per ogni episodio).	Media	€. 250,00
Mancata esibizione dei documenti inerenti il piano di autocontrollo, ai tecnici incaricati dei controlli di conformità (per ogni episodio).	Media	€. 250,00
Inosservanza delle prescrizioni del Comune volte ad assicurare la regolarità dei servizi, l'igiene e la pulizia dei locali, la sicurezza degli utenti, il rispetto di leggi, regolamenti e del presente capitolato (per ogni giorno di inosservanza).	Media	€. 250,00
Gravi danni ad impianti ed attrezzature di proprietà del	Elevata	€. 500,00

Comune riconducibili a comportamento doloso o colposo dell'impresa appaltatrice (per ogni episodio).		
Inosservanza delle norme di legge relative al personale dipendente e mancata applicazione dei contratti collettivi (per ogni episodio).	Elevata	€. 500,00
Mancato riassorbimento del personale del concessionario uscente nei termini previsti dal piano di riassorbimento (per ogni settimana di mancata attuazione).	Elevata	€. 500,00
Violazione dell'obbligo di permettere al Comune di vigilare sul corretto svolgimento dei servizi (per ogni episodio).	Molto elevata	€. 1.000,00
Interruzione non motivata del servizio entro un limite massimo di sei (6) ore.	Molto elevata	€. 1.000,00
Violazione delle norme di sicurezza e prevenzione.	Molto elevata	€. 1.000,00
Utilizzo di derrate alimentari in violazione delle norme previste dal contratto e dagli allegati relativi alle condizioni igieniche ed alle caratteristiche merceologiche (per ogni episodio).	Molto elevata	€. 1.000,00

6. Per l'applicazione delle disposizioni contenute nel presente articolo, in caso di inadempienza da parte del Concessionario nella corresponsione della penale, il Comune può rivalersi sulla cauzione, senza bisogno di formalità di sorta, salvo la facoltà di avanzare richieste di risarcimento per danni ulteriori.

Art.59- Risoluzione del contratto di Concessione

1. Quando, nel corso del contratto, il Comune accerta che l'esecuzione del servizio non procede secondo le condizioni contrattuali stabilite, comunica al Concessionario le difformità riscontrate e la invita entro un termine stabilito al ripristino delle condizioni contrattuali sottoscritte. Trascorso inutilmente il termine stabilito, senza che il Concessionario abbia dato riscontro alle richieste, il contratto sarà risolto di diritto.

2. La risoluzione opera in ogni caso di inadempimento grave degli obblighi contrattuali assunti dal Concessionario.

3. Costituiscono causa di risoluzione, oltre a quanto ordinariamente previsto dalla normativa vigente in materia e fatto salvo quanto disposto dai precedenti articoli del presente Capitolato Speciale:

- gravi violazioni degli obblighi contrattuali, superiori ai livelli di gravità per le penali e tali da comportare un pregiudizio non sanabile nel rapporto contrattuale
- la cessione in tutto o in parte dell'appalto di cui al presente capitolato;
- il ricorso al subappalto non previsto in sede di offerta o non autorizzato;

- gravi irregolarità che possano arrecare danno grave agli utenti dei servizi o, anche indirettamente, al Comune, con pregiudizio per la prosecuzione del rapporto contrattuale;
- accertamento di tossinfezione alimentare riconducibile a comportamento doloso o colposo dell'impresa appaltatrice, fatta salva ogni ulteriore responsabilità civile e penale;
- casi di intossicazioni alimentari dovuti ad accertata imperizia dell'Impresa;
- apertura di una procedura concorsuale a carico del Concessionario;
- messa in liquidazione del Concessionario;
- interruzione non motivata del servizio superiore al limite di sei (6) ore;
- reiterazione di inadempimenti comportanti l'applicazione di penalità di livello medio o elevati o per almeno dieci volte entro un arco temporale di trenta giorni;
- inadempimenti comportanti l'applicazione di penalità determinanti una sommatoria delle stesse pari al 10% del valore netto contrattuale della concessione.

4. In caso di risoluzione del contratto non spetta al Concessionario alcun indennizzo, ed il Comune ha facoltà di incamerare la cauzione quale penale, oltre alle eventuali somme relative al danno che possa esserne derivato.

5. Il Comune si riserva la facoltà di affidare temporaneamente la Concessione a terzi, utilizzando, se necessario, i locali e gli impianti a qualsiasi titolo gestiti dal Concessionario al momento della risoluzione, per il periodo di tempo necessario a procedere al nuovo affidamento, attribuendone all'impresa aggiudicataria gli eventuali maggiori costi rispetto ai corrispettivi del servizio convenuti con il presente appalto.

6. Alla risoluzione del contratto si applicano in ogni caso le disposizioni dell'art. 176 del d.lgs. n. 50/2016.

CAPITOLO XI DISPOSIZIONI FINALI

Art. 60 – Risoluzione delle controversie e foro competente

1. La risoluzione delle controversie inerenti l'esecuzione della concessione non risolubili in via bonaria mediante transazione o accordo simile è devoluta alla competenza del Foro di Busto Arsizio.

Art. 61 - Norme finali e di rinvio

1. Per quanto non specificato dal presente capitolato si fa espresso riferimento a quanto previsto nella convenzione-contratto, alle norme e disposizioni del codice civile, nonché alle norme speciali vigenti in materia di contratti pubblici e di servizi pubblici.