

**CAPITOLATO D'ONERI
PER LA CONCESSIONE DEL SERVIZIO GENERALE DI GESTIONE
DELLA CASA DI RIPOSO
(PRESIDIO RESIDENZIALE SOCIOASSISTENZIALE
PER ANZIANI AUTOSUFFICIENTI (R.A.) E NON AUTOSUFFICIENTI (R.A.F.)
E CENTRO DIURNO PER ANZIANI)
COMPRESIVO DEL SERVIZIO MENSA ESTESO ALL'ASILO NIDO COMUNALE,
ALLE MENSE SCOLASTICHE, A UTENTI ESTERNI R.A.**

PERIODO 1 gennaio 2011 – 31 dicembre 2019

INDICE

PREMESSA

PARTE PRIMA **Oggetto e durata della concessione**

PARTE SECONDA **Servizio generale di gestione della Casa di Riposo (presidio residenziale socioassistenziale per anziani autosufficienti (R.A.) e non autosufficienti (R.A.F.) e Centro Diurno per anziani)**

PARTE TERZA **Servizio di mensa esteso all'asilo nido comunale, alle mense scolastiche a utenti esterni R.A.**

PARTE QUARTA **Prescrizioni di carattere generale**

PREMESSA

Il Comune, nell'assolvimento del proprio ruolo di garante della risposta ai bisogni sociali della comunità locale di competenza, per garantire la qualità e l'accessibilità, sia territoriale che economica, di tali risposte, può adottare soluzioni operative, gestionali e organizzative diverse, comunque orientate allo sviluppo della massima sinergia possibile fra gli interventi e al più efficace funzionamento della rete dei servizi, riservandosi la gestione diretta o indiretta, tramite appalto o concessione.

Questo Comune intende procedere all'individuazione di un soggetto per il servizio generale di gestione della Casa di Riposo Don Matteo Zanetto di Ponderano (presidio residenziale per persone anziane autosufficienti (R.A.) e non autosufficienti (R.A.F.) e Centro Diurno per anziani) comprensivo del servizio mensa esteso all'asilo nido comunale, alle mense scolastiche e ad utenti esterni R.A.

Il soggetto individuato dovrà gestire la struttura, così come previsto dalla normativa nazionale e regionale, per erogare prioritariamente ai cittadini residenti nel territorio comunale, un servizio residenziale e le prestazioni specificate nel presente capitolato.

Con la titolarità della struttura a carattere residenziale, destinata a persone anziane autosufficienti e non autosufficienti, prive dei familiari di sostegno o che non siano più in grado di far fronte ai loro bisogni, e che non richiedono interventi sanitari continuativi, questa Amministrazione concorre al potenziamento della rete infrastrutturale di servizi per anziani del territorio.

La struttura immobiliare sita nel Comune di Ponderano in Via Rolette n. 29, di proprietà dell'Amministrazione Comunale di Ponderano, è in possesso dei requisiti strutturali e funzionali previsti dalla vigente normativa, come da autorizzazione al funzionamento, rilasciata dalla competente Azienda Sanitaria Locale n. 12 di Biella, con atto deliberativo del direttore Generale n. 1599 del 24.08.1999, per n. 20 posti letto R.A.F. e 4 posti letto R.A. , oltre ad 1 Centro Diurno per anziani autosufficienti in numero massimo di 25 persone.

A seguito dei lavori di ampliamento è stata ampliata la disponibilità della struttura dalla situazione attuale con n. 32 nuovi posti, di cui n. 20 RAF e n. 12 R.A..

Con deliberazione del Direttore Generale dell'ASL BI n. 900 del 30/12/2009 ad oggetto " Rilascio in capo al Comune di Ponderano della nuova autorizzazione al funzionamento del presidio per anziani non autosufficienti "Don Matteo Zanetto" di Ponderano" è stato rilasciato nuovo titolo autorizzativo al Comune di Ponderano per un numero complessivo di posti pari a 81 di cui n. 40 R.A.F., n. 16 R.A.B., n. 25 Centro Diurno.

Con nota prot. n. 8617 del 18/03/2010 è stato comunicato da parte della predetta ASL BI parere favorevole ai fini dell'inizio dell'attività ai sensi della D.G.R. Del 26 Novembre 2007, n. 79-7605, per D.I.A. Differita relativa a ristorazione collettiva-assistenziale e scolastica presso i locali siti in Ponderano via Rolette n. 29.

Secondo gli indirizzi regionali, le strutture residenziali devono essere parte delle comunità locali in cui sono inserite, muoversi nell'ambito della comunità locale stessa, tessendo reti di relazione proprie, eventualmente sviluppando ulteriori capacità di offerta che arrecano un valore aggiunto.

Il rapporto di concessione, caratterizzato dalla sostituzione del concessionario alla pubblica amministrazione nell'erogazione del servizio, ossia nello svolgimento dell'attività diretta al soddisfacimento dell'interesse collettivo, permette di realizzare un valore aggiunto sia in termini economici che sociali, in quanto al concessionario non viene riconosciuto un prezzo per la prestazione, ma solo il diritto ad ottenere la remunerazione dell'attività svolta.

L'Amministrazione mantiene a suo carico la manutenzione straordinaria della struttura, a fronte del canone

annuo di locazione percepito dal concessionario, con un incremento di valore immobiliare al termine del periodo di concessione, mentre il concessionario avrà interesse a svolgere e sviluppare al meglio le prestazioni, perché dalla sua capacità di ottimizzare il servizio dipende l'entità della sua remunerazione.

Conseguentemente, la selezione del soggetto gestore è basata su requisiti di affidabilità di imprenditorialità, che consentano di formulare un giudizio coerente sulla positiva realizzazione degli obiettivi che il Comune si pone.

PARTE PRIMA

Art. 1– Oggetto della concessione

Il Comune di Ponderano, sulla base degli indirizzi di cui alla deliberazione assunta dal Consiglio Comunale n. 46 del 14/07/2010 e della determinazione del Responsabile Servizio n. 139 del 15/07/2010, affida in concessione ai sensi dell'art. 30 D. Lgs. 163/2006 e ss.mm.ii., a seguito di gara ad evidenza pubblica mediante procedura aperta, secondo le modalità e le condizioni di partecipazione specificate nel bando di gara, la seguente struttura:

CASA DI RIPOSO DON MATTEO ZANETTO DI PONDERANO

per il servizio generale di gestione del presidio residenziale socio assistenziale per anziani autosufficienti (R.A.B.) e non autosufficienti (R.A.F.) e del Centro Diurno per anziani, comprensivo del servizio mensa esteso all'asilo nido comunale, alle mense scolastiche, a utenti esterni R.A. assistiti dai servizi sociali comunali, in tutte le sue fasi (confezionamento, fornitura e somministrazione dei pasti) il tutto con le modalità specificate nei successivi articoli.

La Casa di riposo costituisce un potenziamento della rete dei Servizi residenziali e territoriali, a favore dei cittadini anziani, che per particolari motivi non possono vivere autonomamente presso la loro abitazione, presso i loro familiari o essere affidati a famiglie.

Rappresentano obiettivi qualificanti della struttura:

- Il prendersi cura della persona
- Il mantenimento delle capacità e delle autonomie della persona
- L'attenzione alla rete dei rapporti già esistenti e/o da favorire
- La sistematica ricerca di collaborazioni con le famiglie degli ospiti.

Per ogni ospite dovrà essere predisposto un Piano Assistenziale Individualizzato (PAI) anche in collaborazione con i Servizi di riferimento del territorio di provenienza.

Art. 2 – Descrizione della struttura

La struttura è ubicata nel Comune di Ponderano, in Provincia di Biella, in una posizione favorevole, in quanto adiacente ad abitazioni private e servizi pubblici (Uffici Comunali, Ufficio postale, Istituti Bancari e punti di vendita commerciali), che facilitano le relazioni sociali.

L'edificio dato in concessione si sviluppa su un unico piano, descritto nella planimetria, all. A1) al presente capitolato.

Nel piano sono situati e funzionanti i seguenti locali :

Ala sinistra

- a) cucina;
- b) dispensa;
- c) soggiorno /bar /sala da pranzo da 16 posti;
- d) sala lettura;
- e) 3 wc comuni e vano lavabo;
- f) 2 locali spogliatoio/doccia con annesso wc;
- g) sala polivalente
- h) locale attività occupazionali;
- i) sala riunioni;
- l) locale spogliatoio;
- m) ufficio amministrativo;

n) sala ristorante da 48 posti

Ala centrale

- a) portineria
- b) archivio;
- c) salone ingresso/soggiorno comune
- d) servizio igienico pubblico
- e) ufficio amministrativo;
- f) spogliatoio personale;
- g) deposito;
- h) servizio parrucchiere;
- i) 2 uffici;
- l) cappella;

Nucleo RAF da 10 posti

- a) 5 camere da 2 posti con annesso bagno; (RAF)
- b) ambulatorio;
- c) bagno assistito;
- d) deposito biancheria sporca;

Ala destra

Nucleo RAF da 10 posti + RAB 2 posti

- a) 4 camere a 2 letti RAF
- b) 2 camere a 1 letto RAF
- c) 2 camere da 1 letti RAB
- d) soggiorno/gioco/TV;
- e) soggiorno;

Nucleo RAF da 20 posti + RAB 14 posti

- a) 8 camere da 2 letti RAF;
- b) 4 camere da 1 letto RAF
- c) 6 camere da 2 letti RAB;
- d) 2 camere da 1 letto RAB;
- e) cucina RAF;
- f)pranzo/soggiorno/gioco/TV RAF;
- g) locale personale RAF;
- h)bagno assistito;
- i)deposito biancheria pulita;
- l)deposito biancheria sporca;
- m) cucinotta RA;
- n) pranzo RA
- o) deposito biancheria sporca;
- p) deposito biancheria pulita;
- q) ripostiglio;

Nucleo RAF 40 posti letto

Il nucleo è composto da 17 camere a due posti letto e 6 camere a un posto letto, con annessi servizi igienici ed un locale per l'infermeria.

Nucleo RA 16 posti letto

Il nucleo RA è composto da 6 camere a due posti letto e 4 camere a un posto letto, con annessi servizi igienici.

Centro Diurno 25 ospiti

Il Centro Diurno è composto da un ampio locale soggiorno/pranzo con annesso servizio igienico.

L'accesso alla struttura è costituito da portoncino e ingresso da Via Rolette n. 29.

La struttura è dotata di portico ed ampia area verde.

Nel piano interrato è presente la camera mortuaria, locale deposito biancheria sporca/ lavanderia/stenditoio.

Impianti :

La struttura è dotata di :

- q• centrale termica con caldaia centralizzata per la fornitura del riscaldamento;
- q• cucina centralizzata;
- q• impianto elettrico;
- q• centrale idrica /boiler e impianto idraulico;
- q• collegamento ai collettori fognari.

La cucina centralizzata è destinata alla preparazione delle giornate alimentari per gli ospiti del presidio e per la preparazione dei pasti dell'asilo nido comunale, delle scuole materne, elementari e medie, e di utenti esterni RA in numero massimo di 20 .

ART. 3 – Destinazione dei locali

I Locali in oggetto sono da destinarsi all'organizzazione e alla gestione della Casa di riposo per anziani autosufficienti e non autosufficienti, che per particolari motivi non possono vivere autonomamente presso i loro familiari o essere affidati a famiglie, attraverso attività come sotto specificato:

- Nucleo RAF con capienza di n. 40 posti letto per anziani non autosufficienti
- Nucleo RA con capienza di n. 16 posti letto per anziani autosufficienti.
- Centro diurno con capienza di n. 25 ospiti
- Cucina centralizzata da destinarsi al servizio di mensa per gli ospiti del presidio, esteso all'asilo nido, alle mense scolastiche a utenti esterni R.A.

La Casa di riposo costituisce un potenziamento della rete dei Servizi residenziali e territoriali, a favore dei cittadini anziani, che per particolari motivi non possono vivere autonomamente presso la loro abitazione, presso i loro familiari o essere affidati a famiglie.

La cura e la riabilitazione delle persone anziane ospitate si realizza attraverso programmi che prevedono prestazioni sanitarie e assistenziali integrate tra loro, che valorizzino la persona anziana e agiscano sulla sua globalità coinvolgendo, laddove è presente, la famiglia e la comunità secondo le indicazioni della normativa vigente, con particolare cura alla predisposizione per ogni ospite del Piano Assistenziale Individualizzato (PAI) .

Rappresentano obiettivi qualificanti della struttura:

- Il prendersi cura della persona

- Il mantenimento delle capacità e delle autonomie della persona
- L'attenzione alla rete dei rapporti già esistenti e/o da favorire
- La sistematica ricerca di collaborazioni con le famiglie degli ospiti.

La Casa di riposo assicura i seguenti servizi:

- generali di tipo alberghiero;
- di assistenza diretta e di protezione alla persona;
- assistenziali e riabilitativi;

comprensivi del servizio mensa esteso all'asilo nido comunale, alle mense scolastiche, a utenti esterni R.A. assistiti dai servizi sociali comunali, in tutte le sue fasi, confezionamento e fornitura dei pasti, somministrazione degli stessi, con le modalità specificate .

Art. 4 – Durata della concessione

La durata della concessione è di anni quattro a decorrere dal 01.01.2011 e fino a tutto il 31.12.2014. Ove non sia stato dato corso all'applicazione di alcuna delle sanzioni previste all' art. 22 - Parte Seconda e all'art. 60 - Parte Terza per le infrazioni di tipo A, o di più di tre delle infrazioni di tipo B, da parte della Amministrazione Comunale o altre irregolarità contestate dagli organi competenti, la durata contrattuale passerà a nove anni (fino al 31.12.2019).

E' facoltà del Comune nelle more dell'espletamento del nuovo appalto, stabilire una proroga per un periodo non superiore a sei mesi.

PARTE SECONDA

Servizio generale di gestione del presidio residenziale socio assistenziale per anziani autosufficienti (R.A.B.) e non autosufficienti (R.A.F.) e del Centro Diurno per anziani.

Art. 5 – Arredi e attrezzature del Presidio

Il concessionario dovrà provvedere alla cura e all'efficienza dell'arredamento e delle attrezzature. La fornitura e la messa in posa degli arredi e delle attrezzature mobili, richieste dalla vigente normativa regionale per l'autorizzazione al funzionamento, sono a carico del concessionario. Il concessionario dovrà redigere apposito inventario, copia del quale sarà consegnato agli uffici comunali.

Per gli arredi e attrezzature già presenti, si dovrà provvedere alla loro sostituzione in caso di usura; dei medesimi verrà redatto apposito inventario. Eventuali integrazioni della tipologia per quantità e qualità delle attrezzature e degli arredi sono poste in capo al concessionario.

Art. 6 Manutenzione ordinaria

Il concessionario provvede a propria cura e spese, per tutto l'arco temporale della concessione, all'esecuzione di tutte le opere di manutenzione ordinaria dei locali e degli impianti necessarie a rendere utilizzabile il bene in relazione all'uso convenuto.

Nella manutenzione ordinaria rientrano:

- manutenzione degli impianti e delle attrezzature indipendentemente da chi ne detiene la proprietà. L'impianto di riscaldamento è autonomo, a metano. Il concessionario ha l'obbligo di individuare e nominare a proprie spese il terzo responsabile degli impianti termici ai sensi del DPR412/93 ed a darne comunicazione al Comune ed a richiedere le visite periodiche di legge all'Ente competente;
- tinteggiatura di tutti i locali interni della struttura ogni due anni. La scelta del colore e le modalità di esecuzione del servizio dovranno essere concordate con il Responsabile di struttura del Comune;
- spalatura neve, derattizzazione, deblattizzazione e disinfestazioni da eseguirsi nei locali di pertinenza interni e sulle aree esterne;
- manutenzione delle aree pertinenziali alla struttura pulite e sgombre da ogni sorta di materiali; si dovrà provvedere al taglio periodico dell'erba. La manutenzione dell'intera area è a carico del concessionario.
- effettuazione dei controlli e la manutenzione dei dispositivi antincendio;
- raccolta dei rifiuti urbani, di quelli assimilabili agli urbani e loro conferimento negli appositi raccoglitori situati nelle vicinanze della R.A.F.;
- raccolta e smaltimento, a norma di legge dei rifiuti speciali ospedalieri;
- manutenzione ordinaria degli arredi e delle attrezzature (ed eventuale sostituzione in caso di usura);

Il concessionario è responsabile del mantenimento delle condizioni di sicurezza delle aree assegnate.

Per garantire la corretta gestione della medesima il concessionario dovrà predisporre ed aggiornare un piano focalizzato al mantenimento delle condizioni di sicurezza, al rispetto dei divieti, delle limitazioni e delle condizioni di esercizio ed a garantire la sicurezza delle persone in caso di emergenza. Per tale compito può avvalersi della collaborazione di una persona appositamente incaricata.

Tutti gli interventi di manutenzione straordinaria (esclusa la manutenzione ordinaria) finalizzati al miglioramento dell'immobile o richiesti per legge, che si rendessero necessari in corso di contratto dovranno essere concordati preventivamente con il Comune, che si farà carico direttamente della loro realizzazione o autorizzerà l'effettuazione degli interventi sulla base delle proposte presentate dal concessionario assumendone il relativo onere.

Qualora il concessionario ottenga contributi economici inerenti gli interventi di miglioria dell'immobile, da parte di soggetti pubblici o privati, dovrà obbligatoriamente darne comunicazione al concedente.

Al fine di assicurare le condizioni di comfort, il Concessionario dovrà garantire la temperatura di legge, ai sensi dell'art. 4 del DPR 412/93, secondo quanto di seguito specificato:

- Ingressi e corridoi 18 °C
- Uffici e servizi 20 °C
- Sale di degenza, di visita, ambulatori 22 °C
- Sale infermerie 24 °C
- Altri 20 °C

La tolleranza ammessa è di $\pm 1^{\circ}\text{C}$.

Art. 7 Consegna e riconsegna della struttura

Il Comune si impegna a consegnare al concessionario l'edificio in condizioni di idoneità strutturale per operare, secondo le prescrizioni di legge, relative al funzionamento dei presidi socio -assistenziali, nonché fornito di tutti gli arredi, attrezzature e dotazioni necessarie per lo svolgimento delle attività residenziali.

A seguito della sottoscrizione del contratto di concessione verrà redatto, in contraddittorio tra le parti, apposito verbale di consegna.

Un anno prima della scadenza della concessione, si effettuerà una visita ispettiva, per verificare lo stato manutentivo della struttura. Nel caso venissero riscontrate carenze, il concessionario dovrà provvedere immediatamente, in modo da restituire l'immobile in uno stato di manutenzione adeguato.

Non è considerato danno la normale usura secondo il corretto utilizzo. Il concessionario solleva il Comune da ogni responsabilità per danni che venissero causati a terzi o cose di terzi nel corso di tutte le attività ammesse.

Alla scadenza della gestione il concessionario dovrà restituire la struttura, con i relativi impianti ed attrezzature d'uso, nel medesimo stato in cui li ha ricevuti e risultanti dal verbale di consegna, fatte salve naturalmente le eventuali opere di miglioria e modifica apportate ed il normale logorio d'uso.

La riconsegna verrà attuata previo verbale stilato in contraddittorio con il concessionario.

ART. 8 Autorizzazioni

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

La Casa di riposo è in possesso di autorizzazione al funzionamento, rilasciata dalla competente Azienda Sanitaria Locale BI, con atto deliberativo del direttore Generale n. 900 del 30.12.2009, per n. 40 posti letto R.A.F. , 16 posti letto R.A. , oltre ad 1 Centro Diurno per anziani autosufficienti in numero massimo di 25 persone, per un numero complessivo di posti pari a 81.

Con nota prot. n. 8617 del 18/03/2010 è stato comunicato da parte della predetta ASL BI parere favorevole ai fini dell'inizio dell'attività ai sensi della D.G.R. Del 26 Novembre 2007, n. 79-7605, per D.I.A. Differita relativa a ristorazione collettiva-assistenziale e scolastica presso i locali siti in Ponderano via Rolette n. 29.

Le tariffe per i posti a compartecipazione sanitaria sono state oggetto di adeguamento secondo le modalità definite dalla D.G.R. n.2- 3520 del 31.7.2006 – Linee guida per la presentazione dei progetti di progressione di cui all'Allegato A, punto 1. Nel 2009 le tariffe applicate ammontavano ad € 73,00, di cui il 50 % a carico ASL "BI" e il 50 % a carico dell'utente/ ente gestore. Dall'anno 2010 a dette tariffe potrà essere applicato l'incremento definito dalla normativa regionale vigente.

Ogni ulteriore adempimento previsto dalla normativa nazionale, regionale e dai regolamenti locali vigenti è a carico del soggetto concessionario, come specificato al successivo art. 9.

Al Comune, fino alla stipula del contratto di concessione, competono le procedure finalizzate all'accreditamento istituzionale della struttura ai sensi della D.G.R. 14.9.2009 n. 25-12129 "Requisiti e procedure per l'accreditamento istituzionale delle strutture socio-sanitarie" e la stipulazione del contratto con l'Azienda Sanitaria Locale e l'Ente gestore dei servizi socio-assistenziali, sulla base dello schema approvato con D.G.R. 7.12.2009 n. 44-12758.

Successivamente anche tali adempimenti si intendono posti a capo del concessionario.

Art. 9 Piani Assistenziali Individualizzati (PAI) e Percorsi Integrati di Cura (P.I.C.) e dei Protocolli di Umanizzazione di cui al Progetto AreSS 2008 riportato nell'Allegato E alla D.G.R. 25-12129 del 14.09.2009

Il concessionario si impegna ad effettuare tutte le procedure di accoglimento degli anziani inviati secondo le modalità definite dalla normativa regionale e comunque ed in ogni caso a redigere per ogni anziano inserito il Piano di Assistenza Individuale e ad aprire un fascicolo sanitario e sociale da aggiornare almeno mensilmente.

I piani assistenziali individualizzati (PAI) relativi agli ospiti della Casa di riposo devono prevedere tutte le prestazioni atte al recupero, allo sviluppo delle potenzialità e/o al mantenimento delle capacità specifiche di ogni singola persona e all'integrazione della Casa di riposo nella vita sociale del territorio in cui è ubicata.

Nelle modalità previste dalla vigente normativa regionale, il concessionario dovrà altresì predisporre i Percorsi Integrati di Cura (P.I.C.) e i Protocolli di Umanizzazione di cui al Progetto AreSS 2008 riportato nell'Allegato E alla D.G.R. 25-12129 del 14.09.2009.

Art. 10 Servizi socio-sanitari

Le esigenze di carattere sanitario e socio assistenziale degli ospiti vengono garantite mediante i servizi del territorio aperti alla generalità dei cittadini: ambulatorio medico e servizio di assistenza sociale.

I servizi che il Concessionario deve erogare hanno lo scopo di soddisfare esigenze primarie (igiene, alimentazione, riposo ecc..) e di tutela, di recupero psicofisico e di mantenimento delle capacità residue. Debbono inoltre tendere a salvaguardare l'autonomia dell'ospite, a stimolarne al massimo l'autosufficienza ed essere finalizzati al recupero ed al mantenimento della capacità funzionale della persona.

I servizi da erogare sono:

- Controllo e igiene della persona;
- Controllo e distribuzione vitto (colazione, pranzo, merenda, cena);
- Collaborazione con i medici;
- Collaborazione con le altre figure professionali, loro coordinamento;
- Redazione del turno mensile del personale addetto all'assistenza alla persona, tenuto conto dei parametri indicati dalla legge, ed organizzazione cambi di turno;
- Valutazione e verifica del rispetto dei protocolli interni;
- Mantenimento delle relazioni interpersonali, partecipazione a riunioni;
- Controllo e conservazione farmaci, approvvigionamento presidi e materiale farmaceutico, cancelleria ed altro materiale necessario per la gestione degli ambulatori ;
- Controllo prestazioni barbieri, parrucchiere donna e pedicure, e fisioterapia;

Art. 11 Tipologia del personale

La Casa di riposo dovrà prevedere un organico almeno corrispondente ai requisiti regionali per l'autorizzazione (D.G.R. n. 17-15226 del 30.03.2005 per quanto concerne i posti R.A.F.-D.G.R. n. 38-16335 del 29.6.1992 per quanto concerne i posti R.A. - D.G.R. n. 39-29311 del 7.2.2000 per quanto concerne i posti di Centro Diurno) composto da:

- a) un responsabile con qualifica professionale idonea a svolgere tale funzione e in possesso di esperienza in attività di coordinamento, organizzazione delle attività e nei piani assistenziali individuali;
- b) personale addetto all'Assistenza Tutelare, in possesso dell'Attestato di qualifica O.S.S./ A.D.E.S.T., con riferimento al mansionario del personale ADEST di cui alla D.C.R. 31 luglio 2007, n. 17-13219 e al mansionario del personale OSS di cui alla D.G.R. n. 46 – 5662 del 25 marzo 2002 s.m.i., e in conformità a

tutte le successive disposizioni emanate ed emanande.

E' possibile utilizzare soggetti non ancora in possesso dei titoli sopra indicati purchè iscritti ad un corso di qualificazione o riqualificazione professionale ovvero in possesso dei requisiti per accedere ai corsi di riqualificazione ai sensi della D.G.R. n. 26-5882 del 22.04.2002 "Approvazione di moduli integrativi per il conseguimento della qualifica OSS per operatori in possesso dei titoli e servizi progressi".

Tali requisiti devono essere maturati alla data di entrata in vigore della legge regionale 8 gennaio 2004, n. 1 "Norme per la realizzazione del sistema regionale integrato di interventi e servizi sociali e riordino della legislazione di riferimento", così come previsto dall'art. 31, comma 7.

Personale senza attestato potrà essere adibito esclusivamente al servizio di pulizia o altra attività per cui non è richiesto attestato specifico.

Questo personale dovrà essere calcolato in rapporto alla tipologia e al numero degli ospiti, all'organizzazione e alla gestione delle attività, in base ai parametri regionali;

c) personale per assicurare i servizi generali (cucina, lavanderia e pulizie), qualora non esternalizzati;

d) personale infermieristico e riabilitativo in base ai parametri regionali.

e) personale per attività di animazione (animatore professionale, terapeuta occupazionale, educatore professionale o altre figure professionali) in base ai parametri regionali.

E' richiesta la presenza di almeno due operatori (operatori socio-sanitari e/o infermieri professionali) nell'orario notturno.

Possono, inoltre, essere utilizzati altre risorse quali volontari e tirocinanti, che non possono operare in sostituzione del personale della Casa di riposo.

Il concessionario dovrà prevedere un modello organizzativo che assicuri la sostituzione del personale assente.

Per le norme di carattere generale inerenti il personale impiegato nei servizi oggetto della concessione si rimanda a quanto definito agli artt. 59 e 69 (Parte IV) del presente Capitolato.

Art. 12 Assistenza medica

L'assistenza medica dovrà essere garantita attraverso i medici di base e i servizi di assistenza specialistica dell'ASL competente.

Art. 13 Servizi alberghieri

Gli ospiti devono usufruire di un servizio vitto, di un servizio lavanderia e di un servizio di pulizia delle camere, nell'ambito di un modello di gestione che sia elastico e flessibile a tal punto da consentire la soddisfazione di eventuali richieste od esigenze specifiche. Il Concessionario dovrà pertanto organizzarsi in tal senso, con possibilità, ad esclusione dei servizi socio-sanitari e del servizio di ristorazione, di rivolgersi a privati esterni oppure eseguendo il tutto con mezzi e manodopera propria. Il Concessionario avrà cura di rendere noti dettagliatamente le caratteristiche dei diversi servizi.

Per quanto riguarda il vitto, i pasti dovranno essere serviti in orari opportuni, indicativamente dalle 11.30 alle 12.30 il pranzo, e dalle 18.30 alle 19.30 la cena. Il menù dovrà essere adeguato ai bisogni dell'ospite e tener conto di prescrizioni dietetiche; dovrà includere la possibilità di scegliere tra più portate, dovrà essere completato da frutta o dessert, bevande (anche queste a scelta con possibilità di scegliere tra vino, acqua e bibite varie), con pane e/o grissini a scelta, sia a pranzo che a cena, dovrà variare giornalmente (sostituzione delle portate), e preferire piatti caldi d'inverno e piatti freschi d'estate. Il Concessionario dovrà aver cura di controllare che le materie prime utilizzate per la preparazione di cibi siano di prima qualità, e che i cibi vengano preparati secondo le norme vigenti in materia di preparazione degli alimenti. Le tabelle dietetiche dovranno essere approvate dai servizi competenti dell'ASL. La quantità del vitto dovrà essere congrua e in grado di soddisfare le esigenze alimentari dell'ospite. Per tutte le ulteriori disposizioni del servizio si

rimanda alla Parte Terza del presente capitolato.

Art. 14 Assegnazione dei posti nelle Sezioni RA /RAF

Per l'individuazione dei cittadini da inserire nella Casa di riposo, il Concessionario opererà in collaborazione con il servizio sociale competente, con il medico di fiducia dell'assistito, integrato da apporti specialistici, o con l'UVG competente per territorio per le persone non autosufficienti da inserire in regime di accreditamento, così come previsto dalla normativa regionale vigente

Le graduatorie redatte separatamente per persone autosufficienti e non autosufficienti, sono stilate applicando i criteri di seguito definiti ed aggiornate periodicamente con cadenza almeno trimestrale.

L'assegnazione del posto è vita natural durante a meno che l'anziano, o la sua famiglia, decidano diversamente, nel qual caso la scissione del contratto da parte dell'ospite può avvenire in qualunque momento.

Quando l'ospite, entrato quale autosufficiente, non sia più tale, previa valutazione della Commissione UVG competente per territorio, verrà inserito prioritariamente nel primo posto resosi libero nel modulo RAF.

Fino a tale momento, verrà mantenuto dove si trova con la prestazione delle cure comunque dovutogli secondo i parametri regionali di riferimento per gli ospiti non autosufficienti. In caso di assistenza specialistica, questa verrà richiesta al SSN, a cura e carico degli ospiti o da chi tenuti per essi.

La prescrizione e l'acquisto di medicinali eventualmente occorrenti, verrà effettuata a cura del Concessionario, mentre rimarranno a carico degli ospiti le spese relative la quota a carico (ticket).

Costituisce vincolo inderogabile il rispetto della capienza massima della struttura e la destinazione funzionale della stessa. Il mancato rispetto costituisce causa per la revoca della concessione.

Il Comune non ha obbligo alcuno di reperimento degli ospiti, nè si intende ad esso demandato obbligo alcuno di garantire la piena fruibilità della struttura.

Art. 15 Norme particolari della Sezione RA.

La Sezione denominata RA si propone l'obiettivo di intervenire a sostegno degli anziani, parzialmente autosufficienti, prestazioni di tipo alberghiero, servizi specifici di carattere assistenziale, prestazioni di tipo culturale e ricreativo, nonché prestazioni dirette a recuperare e migliorare l'autosufficienza fornendo loro tutti i servizi alla persona – di assistenza, di protezione della persona, di vitto e di lavanderia.

Il Concessionario deve garantire un servizio di assistenza agli ospiti di 24 ore su 24 per l'intera settimana e per tutto l'anno, nel rispetto di un ordinato ritmo di vita degli ospiti, così come previsto dalla delibera di Giunta regionale del 29.06.1992, n. 38-16335 e ss.mm.. Le domande di ammissione, redatte in carta libera, devono essere indirizzate direttamente al Concessionario. Questi costituirà idonea commissione che valuterà le domande (unitamente agli allegati certificati di residenza e medico) per formare graduatoria di accesso. L'esito delle domande verrà immediatamente comunicato agli interessati (e per conoscenza al Comune) che al momento dell'ingresso dovranno produrre nuova certificazione di autosufficienza e di buone condizioni psicofisiche.

Nello stilare le predette graduatorie dovranno essere applicati i seguenti criteri, in ordine di priorità :

1)Residenza

L'assegnazione dei posti dovrà rispettare due liste di attesa, una per le persone residenti da almeno 4 (quattro) anni nel Comune di Ponderano, che avranno la precedenza su una lista di persone non residenti o residenti da meno di 4 (quattro) anni. Saranno considerati iscritti alla prima lista i cittadini che al momento della domanda di ingresso nella struttura abitano da almeno 4 anni nel Comune. Saranno considerati come residenti e pertanto appartenenti alla prima lista anche i parenti più prossimi (genitori, figli, fratelli, sorelle) delle persone residenti nel Comune di Ponderano da almeno 15 anni consecutivi.

2)Condizioni socio-economiche

3) Età e condizioni di salute

(D.G.R. n. 65-565 "Criteri per il mantenimento in via sperimentale di persone anziane non autosufficienti in Residenze Assistenziali (R.A.) come modificata dalla D.G.R. 2.12.2002 n. 33-7910) .

Art. 16 Norme particolari della Sezione RAF

La Sezione denominata RAF si propone l'obiettivo di intervenire a sostegno degli anziani non autosufficienti o parzialmente non autosufficienti, tali riconosciuti dal medico di fiducia dell'assistito o dall'Unità di Valutazione Geriatrica dell'ASL BI, fornendo loro tutti i servizi alla persona – di assistenza medica e infermieristica, di tutela, di vitto e di lavanderia, così come previsto dalla Delibera di Giunta Regionale del 30.03.2005 n. 17-15226 e ss.mm.ii., e secondo i requisiti strutturali, gestionali e organizzativi di cui agli allegati B) C) e D) alla D.G.R. 14.9.2009 n. 25-12129 "Requisiti e procedure per l'accreditamento istituzionale delle strutture socio-sanitarie".

Art. 17 Retta RA

La definizione della retta è stata effettuata dal Comune di Ponderano con deliberazione n. 27 del 16/03/2010, secondo la tabella sotto riportata, da applicarsi a far tempo dalla data di assunzione della gestione del servizio.

SERVIZIO	RESID.	TARIFFA 2010 mese	GG.
CASA DI RIPOSO - AUTOSUFFICIENTI - CAMERA DOPPIA	SI	1.380,00 €	46,00
CASA DI RIPOSO - AUTOSUFFICIENTI - CAMERA SINGOLA	SI	1.460,00 €	48,67
CASA DI RIPOSO - NON AUTOSUFFICIENTI - CAMERA DOPPIA	SI	1.720,00 €	57,33
CASA DI RIPOSO - NON AUTOSUFFICIENTI - CAMERA SINGOLA	SI	1.790,00 €	59,67
CASA DI RIPOSO - AUTOSUFFICIENTI - CAMERA DOPPIA	NO	1.650,00 €	55,00
CASA DI RIPOSO - AUTOSUFFICIENTI - CAMERA SINGOLA	NO	1.715,00 €	57,17
CASA DI RIPOSO - NON AUTOSUFFICIENTI - CAMERA DOPPIA	NO	1.985,00 €	66,17
CASA DI RIPOSO - NON AUTOSUFFICIENTI - CAMERA SINGOLA	NO	2.055,00 €	68,50
CENTRO DIURNO - MENSILE	SI	745,00 €	24,83
CENTRO DIURNO - GIORNALIERA	SI	24,50 €	
CENTRO DIURNO - TRASPORTO	SI	3,20 €	
CENTRO DIURNO - MENSILE	NO	820,00 €	27,33
CENTRO DIURNO - GIORNALIERA	NO	27,50 €	
CENTRO DIURNO - TRASPORTO	NO	7,50 €	

Gli importi di cui sopra sono comprensivi di IVA al 4% .

Tale retta verrà indicizzata all'aumento ISTAT, fatti salvi nuovi straordinari interventi ed in accordo con il Comune.

Tale retta può essere aumentata, eccezionalmente, nel caso in cui la Ditta fornisca agli ospiti servizi diversificati e comunque sempre previo accordo con gli interessati e le rispettive famiglie.

Le rette verranno incassate direttamente dal Concessionario, il quale dovrà annualmente dare rendiconto completo al Comune degli incassi avvenuti e di eventuali casi di morosità. In nessun caso il Concessionario deve farsi rilasciare delega per la riscossione della pensione o delega su qualsiasi bene di proprietà degli

ospiti della casa di riposo.

L'ospite della struttura è tenuto al pagamento della retta mensile e di eventuali aggiornamenti della medesima.

Il pagamento delle rette in questione deve essere effettuato anticipatamente, entro il 10 di ogni mese, direttamente al gestore che ne rilascerà idonea quietanza.

Qualora l'ammissione avvenga nella seconda metà del mese, la quota da corrispondere sarà ridotta del 50 %. Qualora l'ospite autosufficiente percepisca un reddito mensile inferiore all'ammontare della quota a suo carico, la differenza è a carico delle persone tenute agli alimenti, ai sensi del Codice Civile che, in tal senso, sottoscrivono apposito impegno all'atto dell'ammissione.

In caso di decesso dell'ospite durante la sua permanenza alla Casa di Riposo, la quota mensile dell'ultimo mese di funzione del servizio, verrà corrisposta nella seguente misura:

-riduzione del 50 % in caso di decesso entro il 15 del mese in corso;

-intero corrispettivo in caso di decesso nella seconda quindicina.

Art. 18 RETTA R.A.F.

Per quanto riguarda gli ospiti non autosufficienti inseriti in regime di accreditamento con l'ASL "BI", la retta giornaliera, pari ad € 73,00 nel 2009, sarà formata al 50 % dalla quota-sanitaria a carico della competente ASL e al 50 % dalla quota parte sociale a carico dell'interessato e/o dei familiari.

L'ASL "BI", ai sensi della vigente normativa regionale, è tenuta a pagare al Presidio la quota tariffaria prevista per ogni utente anziano inserito nella fascia di media intensità.

La quota tariffaria a carico dell'utente, qualora ne ricorrano i presupposti, previsti dalla normativa regionale, potrà essere parzialmente integrata dal Soggetto Gestore dei Servizi Socio-Assistenziali.

La predetta retta giornaliera sarà suscettibile di variazioni ai sensi della normativa regionale vigente.

A seguito dell'acquisizione dell'accreditamento della struttura, i rapporti tra concessionario, ASL, Ente gestore dei servizi socio assistenziali saranno definiti secondo lo schema contrattuale approvato con DGR 7.12.2009 n. 44-12758" Approvazione dello schema contrattuale per la definizione dei rapporti tra soggetti pubblici e soggetti gestori delle strutture socio sanitarie accreditate".

Eventuali incrementi tariffari per singoli utenti saranno riconosciuti sulla base di specifico progetto individuale previa validazione da parte dei soggetti pubblici contraenti.

Art. 19 Degenze temporanee.

E' consentita l'occupazione dei posti eventualmente liberi per degenze temporanee. Alle degenze temporanee verranno applicate le tariffe previste per le tipologie di utenza di cui alla tabella precedente.

Art. 20 Servizi per persone non ospiti della Casa di Riposo

E' possibile l'accesso di cittadini a pagamento per usufruire di specifici servizi e/o interventi. A tal fine il concessionario dovrà predisporre, in accordo con il Comune, un tariffario per l'acquisto di un servizio e/o di un intervento assistenziale, per persone non ospiti della Casa di riposo. Tutti i proventi del pagamento delle tariffe spettano al concessionario. Il regolamento delle tariffe in vigore, dovrà essere esposto all'ingresso dei locali in luogo ben visibile ai frequentatori e deve essere redatto su carta intestata e sottoscritto dal concedente e dallo stesso concessionario. Eventuali variazioni dovranno essere autorizzate dal Comune.

Art. 21 Regolamento

Nel rispetto delle norme previste in questo articolo il Concessionario, dovrà predisporre "Il regolamento della Struttura" di cui all'allegato 1.C.3.1 della deliberazione della D.G.R. n. 17/2005 per una più dettagliata descrizione dei servizi e per una migliore definizione dell'organizzazione del personale, e che stabilisca i diritti degli ospiti, disciplini il loro comportamento ed il comportamento dei loro parenti e conoscenti, e del volontariato.

Copia dell'attuale regolamento disciplinante la Struttura è allegata al presente capitolato (Allegato C).

Il predetto regolamento dovrà essere adeguato secondo le linee guida di cui all'allegato B della della D.G.R. n. 64-13649 del 22.3.2010. A tal fine bozza del regolamento della Struttura dovrà essere inclusa nell'offerta (Busta B).

Eventuali modifiche al regolamento saranno definite di concerto con l'Amministrazione Comunale.

Art. 22 Penalità

L'Amministrazione Comunale, a tutela della qualità del servizio e della sua scrupolosa conformità alle norme di legge e contrattuali, si riserva di applicare sanzioni pecuniarie in ogni caso di verificata violazione di tali norme, secondo il principio della progressione.

La sanzione sarà applicata dopo formale contestazione ed esame delle eventuali controdeduzioni del Concessionario, le quali devono pervenire entro 10 giorni dalla data della contestazione.

Le non conformità elevate hanno valore di contestazione formale, prevedendo la possibilità, da parte del concessionario, di far constare immediatamente le proprie osservazioni, di valore equivalente alle contro deduzioni, ferma restando, in ogni caso, la possibilità di contro dedurre secondo la procedura ordinaria.

Qualora la violazione riscontrata risulti di lieve entità e non abbia provocato alcuna conseguenza, potrà essere comminata una semplice ammonizione.

Si riporta di seguito una casistica di inadempienze che potranno comportare l'applicazione di una sanzione, secondo i parametri più sotto precisati:

Infrazioni di tipo "A"

mancato rispetto degli standard di prestazioni socio-sanitarie indicate dal presente capitolato - euro 5.165,00 per ciascun servizio;

mancata osservanza delle prescrizioni del D.Lgs. 81/2008 inerenti il rischio biologico e chimico nelle strutture residenziali e semiresidenziali - euro 5.165,00 per ciascun rilievo;

mancata ricostituzione del deposito da parte del concessionario entro due mesi come previsto all'art. 32 del presente capitolato - euro 5.165,00 per ciascun rilievo;

mancato rispetto degli adempimenti previsti a carico del concessionario, in ordine al possesso dei requisiti richiesti da parte del personale addetto - euro 3.000,00 per ciascuna unità di personale;

mancata applicazione di norme in vigore contenute nel Contratto Collettivo Nazionale di Lavoro delle Cooperative sociali o di norme derivanti da accordi locali integrativi dello stesso - euro 3.000,00 per ciascuna mancanza;

reiterato comportamento scorretto o sconveniente nei confronti dell'utenza - da euro 1.500,00 ad euro 3.000,00 per ciascun episodio rilevato, secondo la gravità dello stesso;

mancato rispetto dell'organigramma e delle figure professionali richieste al concessionario e offerti dallo stesso, rilevati dal personale comunale incaricato - euro 1.500,00 per ciascuna unità di personale;

Infrazioni di tipo "B"

mancato rispetto delle procedure di autocontrollo euro 1.000,00 per ciascuna mancanza

turn over del personale trimestrale superiore al 20% nel 1° anno di attività ed al 10% negli anni successivi euro 1.000,00 per ciascuna unità di personale;

mancata partecipazione del personale ai corsi di formazione/informazione relativi al piano di evacuazione in atto presso l'Ente; mancata costituzione o inadeguata preparazione del personale addetto alla squadra antincendio e di pronto soccorso; mancata osservanza delle norme di sicurezza di cui al D.Lgs. 81/2008 euro 1.000,00 per ciascuna unità di personale e per ciascun rilievo;

mancato rispetto degli adempimenti previsti a carico del concessionario, in ordine alla sostituzione del personale assente - euro 1.000,00 per ciascuna mancanza;

non rispetto della riservatezza delle informazioni, relative all'ospite e/o alla sua famiglia, rilevato attraverso eventuali reclami scritti dei soggetti sopraccitati e/o verificate dal personale comunale incaricato euro 1.000,00 per ciascun rilievo;

Infrazioni di tipo "C"

mancata compilazione del diario gornaliero (consegne) euro 520,00 per ciascun giorno;

mancata manutenzione ordinaria euro 520,00 per ciascuna mancanza;

pulizia dei locali di competenza del concessionario non eseguita o eseguita in modo insoddisfacente euro 260,00 per ciascun rilievo;

abbigliamento non idoneo allo svolgimento della professione, rilevato dal personale comunale incaricato euro 260,00 per ciascuna unità di personale;

Le inadempienze sopra descritte non precludono all'Amministrazione Comunale il diritto di sanzionare eventuali casi non espressamente citati ma comunque rilevanti rispetto alla corretta erogazione del servizio. Potranno essere applicati in tali casi sanzioni da un minimo di euro 260,00 ad un massimo di euro 5.165,00 rapportate alla gravità dell'inadempienza.

Nei casi di elevata gravità, le contro deduzioni dovranno pervenire entro 24 ore dal ricevimento della contestazione.

Conformemente all'enunciato principio della progressione, la seconda penalità comminata al concessionario per un'inadempienza commessa sarà di importo doppio al dovuto, la terza il triplo e così via.

Tenendo presente che una infrazione di tipo A equivale a punti 2, una infrazione di tipo B equivale a punti 1 ed una infrazione di tipo C equivale a punti 0,50, immediatamente dopo aver ottenuto un "totale punti infrazione" pari a 6 nel medesimo anno, l'Amministrazione Comunale procederà alla risoluzione del contratto ed all'incameramento della cauzione definitiva.

PARTE SECONDA

Servizio mensa esteso all'asilo nido comunale, alle mense scolastiche, a utenti esterni R.A. assistiti dai servizi sociali comunali, in tutte le sue fasi, confezionamento e fornitura dei pasti, trasporto e somministrazione degli stessi

Art. 23 Oggetto del servizio

Il servizio comprende:

- o La fornitura di tutti i generi alimentari per la predisposizione dei pasti sottoindicati;
- o La preparazione, la cottura e il confezionamento dei pasti con il sistema del legame fresco-caldo, il porzionamento e la distribuzione dei pasti, veicolazione c/o i terminali serviti in asporto
- o La pulizia ed il riassetto della cucina centralizzata sita presso la Casa di Riposo "Don Matteo Zanetto", dei refettori e dei locali di distribuzione
- o La fornitura di stoviglie, posate inox, bicchieri, tovaglioli e tovagliette monouso nei modi di seguito definiti;
- o La raccolta differenziata dei rifiuti e lo smaltimento nei cassonetti esterni;

Il servizio è destinato a:

- refezione degli ospiti del presidio Casa di Riposo "Don Matteo Zanetto " per n. massimo di 56 giornate alimentari per gli ospiti delle sezioni RAF ed RA, per ogni giorno dell'anno, n. 25 pasti e merende per n. 25 ospiti del centro diurno per ogni giorno dell'anno, n. 20 pasti da veicolare a utenti esterni R.A.
- Mensa sita presso il plesso scolastico della scuola dell'infanzia di Ponderano – Via Giosuè Carducci n. 3 destinata a:

-gli alunni ed il personale docente ed ausiliario della scuola dell'infanzia , sede di

-gli alunni ed il personale docente ed ausiliario del servizio comunale di Centro Estivo

-il personale dipendente dell'Istituto comprensivo di Ponderano e del Comune di Ponderano che ne faccia richiesta.

- Mensa sita presso il plesso scolastico della scuola primaria e secondaria di I° grado di Ponderano – Via Giosuè Carducci n. 5, destinata a:

-gli alunni ed il personale docente ed ausiliario della scuola primaria

-gli alunni ed il personale docente ed ausiliario della scuola secondaria di I° grado

-gli alunni ed il personale docente ed ausiliario del servizio comunale di Centro Estivo

- Mensa sita presso il plesso dell'asilo nido comunale di Ponderano – Via Giosuè Carducci destinata a:

-i bambini ed il personale dell'asilo nido comunale, sito in Via Giosuè Carducci n. 1

I pasti si intendono forniti ad alunni/docenti/collaboratrici.

Il numero di pasti giornalieri riferiti all'anno 2009 è pari a circa 25.000.

I rientri delle scuole dell'infanzia, della scuola primaria e della scuola secondaria di 1° grado sono articolati in base alla strutturazione dell'orario scolastico e/o delle esigenze scolastiche.

Le giornate di apertura, chiusura, sospensione delle lezioni durante l'anno scolastico, nonché gli orari di fruizione del pasto e le classi interessate ai servizi nelle scuole, sono quelle definite dalle preposte autorità scolastiche, all'inizio di ogni anno scolastico in base alle specifiche esigenze organizzative.

Art. 24 Caratteristiche dei servizi

Il servizio di mensa come definito al precedente comma è regolato dal presente capitolato, e dal Documento "Linee guida per la ristorazione collettiva scolastica" pubblicato sul Bollettino Ufficiale della Regione Piemonte, supplemento straordinario al n. 40 del 3.10.2002, che il concessionario dovrà adottare e a cui dovrà uniformarsi strettamente. Detto documento si intende parte integrante e sostanziale del presente capitolato. Le prescrizioni del documento esplicitamente richiamate dal presente capitolato hanno carattere normativo e vincolante; le restanti si intendono quali indicazioni generali.

Art. 25 Modalità di svolgimento

Il servizio di cui al presente capitolato consiste:

- nella preparazione e distribuzione di un pasto giornaliero per gli alunni ed il personale individuati al precedente art. 23
- nella preparazione e distribuzione della merenda per gli alunni della scuola dell'infanzia
- nella tenuta dei locali di cucina e refezione secondo quanto specificato di seguito
- nel trasporto dei pasti dal centro cottura alla sede della scuola secondaria di I° grado di Ponderano con eventuale distribuzione tipo self-service
- nel trasporto dei pasti dal centro cottura ai plessi scolastici interessati e all'asilo nido

I pasti dovranno essere confezionati a cura del concessionario unicamente presso la cucina appositamente attrezzata nei locali del presidio "Casa di Riposo Don Matteo Zanetto" in Via Rolette 29 – Ponderano, con l'eventuale eccezione di cui all'art. 37.

Dovranno poi essere distribuiti freschi presso:

- 1) il refettorio adiacente la stessa cucina o in altri locali del presidio Casa di Riposo "Don Matteo Zanetto" di Ponderano;
- 2) il refettorio sito presso la scuola dell'infanzia sita in Ponderano, Via Giosuè Carducci
- 3) il refettorio sito presso la scuola primaria e la scuola Secondaria di I° grado sita in Ponderano, Via Giosuè Carducci
- 4) il refettorio dell'asilo nido comunale, sito in Ponderano, Via Giosuè Carducci

Art. 26 Obblighi del concessionario

Pertanto restano a carico del concessionario i seguenti oneri:

- impiego del personale specializzato e generico occorrente per il servizio, in grado di assicurare in particolare la funzione di responsabile dell'autocontrollo HACCP da effettuarsi in ogni fase del ciclo produttivo (approvvigionamento, stoccaggio delle materie prime, conservazione e trasporto, somministrazione, protocolli di pulizia, disinfezione, disinfestazione) ai sensi del D.Lgs 155 del 26.5.97, che svolga attività presso il locale cucina.

- predisposizione e tenuta della documentazione completa di scheda relativa alla verifica dell'applicazione dell'autocontrollo, che dovrà essere conservata sul luogo. Con indicazione del nominativo o dei nominativi dei responsabili delle varie fasi dell'autocontrollo

- predisposizione dei menù distinti tra primavera-estate e autunno-inverno, variati a rotazione sulla base di quattro settimane e adeguati alle tipologie dell'utenza servita, corredati delle relative grammature, da sottoporre alla approvazione della ASL competente

- fornitura dei necessari generi alimentari e delle previste bevande, con obbligo di immagazzinaggio nei locali dispensa della cucina assumendosi la responsabilità della loro conservazione. La frequenza dell'approvvigionamento per i prodotti deperibili dovrà essere tale da garantire la freschezza del prodotto al consumo e una corretta conservazione igienica.
- controllo delle presenze presso le classi delle scuole dell'infanzia, primaria e secondaria di I° grado (le presenze dell'asilo nido comunale vengono rilevate dal personale del nido)
- predisposizione degli ingredienti e confezionamento dei cibi ;
- trasporto dei pasti da servirsi presso i refettori delle scuole e presso l'asilo nido comunale con mezzi coibentati e contenitori isotermitici rispondenti alle esigenze igieniche e tecniche della migliore tecnologia secondo quanto indicato ai commi 1 e 2 del presente articolo;
- distribuzione dei pasti;
- rigoverno dei locali delle sedi di Ponderano impiegati per la refezione, pulizia dei mobili, delle attrezzature e delle stoviglie;
- pulizia dei locali di cucina e dei locali di servizio annessi e di tutta l'attrezzatura in dotazione, anche di proprietà del Comune di Ponderano, secondo le indicazioni di cui alle "Linee guida per la ristorazione scolastica in Piemonte" allegato n. 5 "Sicurezza igienica e sistema di autocontrollo";
- fornitura del materiale accessorio (pentole, stoviglie, posate, tovaglie) necessario alla distribuzione e al consumo del pasto
- fornitura dei materiali, anche di consumo, occorrenti per la pulizia;
- provvedere allo smaltimento dei rifiuti, attuando la differenziazione degli stessi e depositandoli in idonei contenitori secondo le indicazioni dell'Amministrazione Comunale
- i suddetti servizi devono essere garantiti in base al calendario scolastico regionale, che indica i periodi di attività dei vari ordini di scuola e in base alle effettive giornate di mensa per le suddette scuole. Inoltre si prevedono attività extrascolastiche (centri estivi) con interruzione esclusivamente nel mese di agosto.
- fornitura al personale incaricato al controllo di camici monouso, mascherine e cuffie in occasione dei sopralluoghi che esso effettuerà presso la cucina centralizzata.

Art. 27 Personale

Ogni attività inerente al servizio affidato in concessione deve essere svolta da personale alle dipendenze dell'Impresa, la quale dovrà farsi carico dell'assunzione dei lavoratori in servizio presso la mensa scolastica alla scadenza del precedente contratto, ove questi accettino l'incarico.

Tutto il personale impiegato nel servizio richiesto deve possedere adeguata professionalità e deve conoscere le norme di igiene della produzione e le norme di sicurezza e prevenzione degli infortuni sul lavoro.

A garanzia del buon andamento del servizio il numero minimo di personale preposto alla preparazione e trasporto delle vivande dovrà essere pari ad almeno 5 (cinque) unità di seguito specificate:

unita N.	PROFILO PROFESSIONALE
01	RESPONSABILE TECNICO DEL SERVIZIO . Il Responsabile Tecnico del Servizio così nominato sarà il referente responsabile nei confronti del Comune e, quindi, avrà la capacità di rappresentare ad ogni effetto la Società. Tale Responsabile Tecnico dovrà garantire la reperibilità e la disponibilità a recarsi presso il Comune, quando richiesto dallo stesso.
01	CAPO-CUOCO In possesso del titolo di studio corrispondente alla qualifica di cuoco.
01	ADDETTO AL SERVIZIO MENSA E' a disposizione del capo cuoco. E' la figura professionale che interviene, pur con compiti non specialistici, in quasi tutte le fasi del processo produttivo.
01	AUTISTA Adibito al trasporto dei pasti alle mense/sedi di refezione. Sarà particolarmente sensibilizzato ai problemi igienici e della puntualità del servizio.

01	<p>PERSONALE AMMINISTRATIVO</p> <p>Curerà:</p> <ul style="list-style-type: none"> - l'AMMINISTRAZIONE E LA CONTABILITA' INTERNA e provvederà alla compilazione di tutta la modulistica necessaria per l'erogazione dei pasti; - tutti i rapporti con l'utenza per il puntuale pagamento dei pasti nonché per il recupero delle morosità; - i rapporti con il Responsabile del Settore competente dell'Amministrazione Comunale riguardo l'utenza.
-----------	---

Le mansioni di AUTISTA e PERSONALE AMMINISTRATIVO – se compatibili organizzativamente - possono essere svolte dal medesimo soggetto incaricato dall'impresa concessionaria.

Oltre alle predette figure professionali, il Concessionario dovrà garantire il personale addetto alla distribuzione dei pasti, nei parametri di legge.

Il Comune si riserva il diritto di chiedere la sostituzione del personale non idoneo allo svolgimento delle mansioni assegnate, per comprovati motivi. In tal caso l'Impresa provvederà ad effettuare la sostituzione entro tre giorni dalla presentazione della relativa richiesta, senza che ciò possa costituire motivo di maggiore onere per il Comune.

Prima dell'inizio del servizio, l'Impresa aggiudicataria dovrà trasmettere al Comune l'elenco nominativo di tutto il personale utilizzato, con l'indicazione delle qualifiche possedute e del monte ore lavorativo settimanale di ciascun dipendente; qualsiasi variazione rispetto all'elenco trasmesso dovrà essere immediatamente comunicata per iscritto al Comune.

Per quanto attiene al personale dipendente impiegato nel servizio di mensa, il Concessionario dovrà attenersi tassativamente all'organico ed al numero di ore settimanali di lavoro per ciascun singolo operatore proposta in sede di gara anche a mente dei precedenti artt. 25 Modalità di svolgimento e 26 Obblighi del concessionario, del presente capitolato.

Tali parametri potranno essere variati in diminuzione solo in presenza di un numero di pasti inferiore di almeno ¼ rispetto al dato medio indicato nel presente capitolato e a condizione che tale diminuzione sia stata accertata costantemente per almeno venti giorni di effettivo servizio.

Detto vincolo non opera durante il servizio per il Centro Estivo.

Tutto il personale dovrà essere professionalmente qualificato e costantemente aggiornato sulle tecniche di manipolazione, sull'igiene e la sicurezza degli alimenti, e sulla prevenzione.

La ditta concessionaria è tenuta a fornire e a fare indossare, al personale addetto alla distribuzione dei pasti, camici da lavoro puliti di colore chiaro, idoneo copricapo per trattenere i capelli, mascherine e guanti monouso, ed in ogni caso la ditta dovrà dimostrare che tutto il personale addetto alla catena di produzione dei pasti fino alla distribuzione si attenga ai principi su cui è basato il sistema HACCP. Dovranno essere previsti indumenti distinti per la preparazione, per il trasporto degli alimenti e per i lavori di pulizia.

Art. 28 Orario di distribuzione dei pasti

Il servizio, ad eccezione di quanto definito per il presidio Casa di Riposo "Don Matteo Zanetto" all'art.12 del presente capitolato, si intende attivo tutti i giorni dal lunedì al venerdì.

La distribuzione dei pasti dovrà rispettare quotidianamente i seguenti orari:

ore 10 distribuzione di frutta appositamente preparata per gli alunni della Scuola dell'Infanzia, della Scuola Primaria e Secondaria di I° grado in tutti i plessi, che lo richiederanno

tra le ore 11,30 e le ore 12,00 (da concordarsi con i Responsabili Scolastici): distribuzione del pranzo (con esclusione della frutta se già distribuita) per gli alunni ed il personale docente ed ausiliario della scuola dell'infanzia di Ponderano

tra le ore 12,00 e le ore 12,30 (da concordarsi con i Responsabili Scolastici): distribuzione del pranzo (con esclusione della frutta se già distribuita) per gli alunni ed il personale docente ed ausiliario della Scuola Primaria di Ponderano, per il personale dell'Istituto comprensivo e del Comune;

dalle ore 12,30 alle ore 13,30 (da concordarsi con i Responsabili Scolastici): distribuzione del pranzo con

eventuale modalità SELF-SERVICE (con esclusione della frutta se già distribuita) per gli alunni ed il personale docente della Scuola Secondaria di I° Grado di Ponderano;

ore 15,30: distribuzione della Merenda per gli alunni della Scuola dell'Infanzia di Ponderano.

La distribuzione della frutta potrà, a richiesta del personale docente delle rispettive Scuole e su parere conforme dell'Amministrazione concedente, sentito il Servizio di Medicina Scolastica dell'ASL competente, essere svolto contemporaneamente alla distribuzione del pranzo.

I predetti orari potranno variare, previo accordo, a seguito di modifiche degli orari scolastici.

Nei mesi estivi (giugno e luglio) dopo il termine dell'anno scolastico, il servizio di refezione potrà essere richiesto anche per i centri estivi e dovrà essere equiparato in tutto e per tutto al servizio reso durante l'anno scolastico. Le sedi scolastiche per l'istituzione dei centri estivi verranno scelte dall'Amministrazione Comunale tra quelle utilizzate durante l'anno scolastico mantenendo invariate le condizioni del servizio.

Art. 29 Programma di emergenza

La ditta concessionaria, attraverso un proprio programma di emergenza, dovrà essere in grado di fornire il servizio anche in caso di interruzione forzata della produzione presso il proprio centro di produzione pasti, avvalendosi di altri centri di produzione, in modo da fornire comunque i pasti necessari quotidianamente con le stesse caratteristiche precisate nel presente capitolato.

Art. 30 Corrispettivi del servizio

Le tariffe del servizio di mensa scolastica vengono stabilite annualmente con proprio atto dall'Amministrazione Comunale concedente.

Per l'anno scolastico 2010/2011 le tariffe applicate corrispondono a quanto stabilito con deliberazione n. 27 del 16/03/2010, come segue:

FASCIA	RESIDENTI		
I	ISEE		TARIFFA
II	Inferiore a	€ 4.016,00	ESENZIONE TOTALE
III	Inferiore a	€ 6.023,95	€ 2,10
IV	Inferiore a	€ 8.031,94	€ 3,15
	TARIFFA UNICA		€ 4,20

NON RESIDENTI		
TARIFFA UNICA		€ 5,15

PASTI ANZIANI		
PRESSO CASA RIPOSO		€ 4,50
A DOMICILIO		€ 5,50

Per ogni anno di durata del contratto di concessione, dopo il primo, il concessionario potrà procedere alla revisione periodica delle stesse, nella misura massima del 75% della variazione assoluta in aumento dell'indice dei prezzi al consumo accertato dall'ISTAT per le famiglie degli operai e degli impiegati verificatasi nell'anno precedente a quello di riferimento.

Sarà cura del concessionario comunicare tempestivamente al Comune l'elenco degli utenti ammessi ad

usufruire del servizio che hanno diritto a riduzione od esenzione ai sensi della tabella di cui sopra dal pagamento delle tariffe al fine del relativo rimborso della differenza. Nell'ipotesi di segnalazioni da parte dei Servizi Sociali dell'Ente Gestore Competente di situazioni di particolare difficoltà sarà cura del Comune comunicare al concessionario l'eventuale esenzione o riduzione delle tariffe di cui sopra e provvedere al relativo rimborso.

Per ogni pasto consegnato presso l'asilo nido comunale, il concessionario riceverà dall'Amministrazione concedente il corrispettivo di euro 4,50 oltre IVA al 4% a pasto, restando per questo esclusivo servizio la gestione della retta a carico del Comune.

Il servizio di vitto corrisposto agli ospiti del presidio si intende remunerato dalle tariffe giornaliere corrisposte per il nucleo RA, RAF e Centro Diurno.

Art. 31 Oneri a carico dell'Amministrazione concedente

Restano a carico dell'Amministrazione concedente :

- le forniture di energie elettrica, gas, acqua, riscaldamento dei refettori dei plessi scolastici;
- la derattizzazione e lo sgombero dei rifiuti dall'apposito punto di raccolta dei plessi scolastici.

Art. 32 Strutture, attrezzature, arredi

Con decorrenza dalla data di inizio del servizio, l'Amministrazione Comunale cede in uso gratuito alla ditta aggiudicataria i locali destinati alla preparazione, le attrezzature e gli arredi ivi presenti, necessari per il servizio della distribuzione, site nella "Casa di Riposo Don Matteo Zanetto".

L'Amministrazione concederà altresì in uso gratuito alla ditta concessionaria, i locali delle scuole destinati alla refezione, con gli impianti, attrezzature, arredi e quant'altro.

A tal fine le parti provvederanno congiuntamente alla rilevazione della reale consistenza dei locali e degli impianti da consegnare al concessionario, che dovrà risultare da apposito verbale.

Il verbale, redatto e sottoscritto congiuntamente con il Concessionario, farà parte integrante dei documenti contrattuali.

Di tutto il complesso dei beni immobili, attrezzature fisse e mobili e degli arredi, affidato alla ditta concessionaria, la stessa dovrà fare uso in conformità alle finalità perseguite con il presente capitolato e con l'obbligo della restituzione, alla cessazione del servizio, in buono stato di conservazione, salvo il deperimento causato dal normale uso degli immobili ed attrezzature. L'eventuale utilizzo dei locali per usi diversi verrà regolato a parte fra Comune e concessionario.

Il concessionario ha la responsabilità della conservazione e della custodia di tutti i beni ceduti in uso gratuito per tutta la durata del contratto.

Gli impianti avuti in consegna vanno utilizzati da personale qualificato secondo le norme d'uso di ogni macchina e secondo disposizioni emanate in materia, conformi alle norme di legge antinfortunistiche. Ogni responsabilità per l'uso non corretto degli impianti è a carico dell'appaltatore.

La sostituzione di parti o l'integrale sostituzione di macchinari ed attrezzature o l'eventuale integrazione nel corso dell'appalto sono a totale carico della ditta aggiudicataria, che dovrà provvedervi nei modi e nei tempi utili a garantire la continuità e la regolarità del servizio.

Il concessionario non potrà addurre motivazioni di carattere tecnico circa lo stato degli impianti e dei macchinari (guasti, rotture di macchine, carenza di attrezzature, mancanti interventi tecnici di personale interno od esterno al concessionario, imprevisti vari) per giustificare interruzioni o disservizi di qualsiasi genere.

Al termine della concessione, o comunque alla cessazione della medesima per qualsiasi causa, tutti i materiali utilizzati presso la cucina, tanto quelli esistenti all'inizio dell'appalto quanto quelli integrati dal concessionario, resteranno di proprietà del Comune.

Art. 33 Manutenzione ordinaria

La ditta concessionaria provvederà, a sue cure e spese, senza nulla pretendere dall'Amministrazione Comunale, alla manutenzione ordinaria dei locali concessi, delle attrezzature, arredi, stoviglie e materiali vari, che si rendessero necessarie per la regolare ed efficace continuità del servizio.

La ditta concessionaria ha la responsabilità della conservazione e della custodia di tutti i beni concessi per tutta la durata del contratto. Il rischio di eventuali furti o sottrazioni, perdita e danneggiamenti resta a totale carico della ditta.

Sono a carico del concessionario le spese di riscaldamento gas, luce, acqua inerenti il funzionamento del centro di cottura presso i locali della "Casa di Riposo Don Matteo Zanetto".

La manutenzione ordinaria dei locali,(cucina e locali annessi,refettori) riguardanti le opere elettriche (sostituzione lampadine) opere idro/sanitarie (riparaione rubinetti, cassette WC, ripristino scarichi e carichi) opere varie (riparazione e/o sostituzione di maniglie,serrature, **tinteggiatura dei locali in uso** (obbligo una volta ogni due anni e alla necessità, qualora dovessero insorgere problemi di infiltrazione di acqua, o macchie di umidità,purchè strettamente correlati alla responsabilità diretta del Concessionario , compresa riparazione di eventuali distacchi parziali e localizzati di intonaco) saranno a carico del concessionario.

Il Comune si accolla esclusivamente gli interventi straordinari relativi alla struttura muraria e agli impianti,fatto salvo il diritto di rivalersi per i fatti dovuti ad incuria od uso non corretto da parte del personale del Concessionario. Il rischio di eventuali furto sottrazioni,perdite o danneggiamenti, resta a totale carico del Concessionario.

Per le attrezzature di proprietà comunale, il Concessionario al termine del contratto restituirà all'Amministrazione Comunale le stesse, mnelle condizioni riscontrate alla consegna,salvo il normale deperimento connesso all'uso.

Il Comune si farà carico di tutte le energie necessarie al funzionamento delle mensa presso i plessi scolastici compreso il riscaldamento e la tariffa relativa allo smaltimento dei rifiuti solidi urbani.

A partire dal primo giorno di servizio, il concessionario dovrà rendere disponibile ogni altra attrezzatura che si rendesse necessaria all'espletamento del servizio.

Le eventuali migliorie proposte in sede di gara dovranno essere rese disponibili entro il periodo di 60 giorni dall'avvio della gestione.

Art. 34 Accessi

Il Concessionario deve dare libero accesso al personale dell'Amministrazione Comunale o i componenti della Commissione Mensa, ogni qualvolta si renda necessario.

Il concessionario deve garantire l'accesso agli incaricati dell'Amministrazione Comunale in qualsiasi luogo ed ora per esercitare il controllo dell'efficienza e della regolarità dei servizi.

Art. 35 Contenitori

Le attrezzature per la veicolazione, il trasporto e la conservazione dovranno essere conformi al DPR 327/80 ed al Regolamento CE 852/2004.

In particolare si dovrà far uso di contenitori termici idonei al mantenimento delle temperature dotati di coperchio a tenuta termica munito di guarnizioni all'interno dei quali saranno collocati contenitori gastronomici in acciaio inox con coperchio a tenuta ermetica per il mantenimento delle temperature previste dalla legge.

Le gastronomiche in acciaio inox impiegate per il trasporto dovranno avere le dimensioni per essere contenuti dai carrelli termici o self- service.

I singoli componenti di ogni pasto dovranno essere confezionati in contenitori diversi (contenitori per la pasta,per il sugo, per il parmigiano, per le pietanze, per i contorni).

Il pane deve essere trasportato in sacchi di carta adeguatamente resistente e a loro volta inseriti in ceste di plastica.

La frutta deve essere trasportata in cassette o cartoni o in sacchetti di plastica per alimenti, idoneamente chiusi, nel caso di sfusi per le quantità non contenibili nelle cassette o scatole e nel caso in cui la pochezza dei pasti prenotati non consente l'uso di cassette o scatole.

La frutta per i bambini delle scuole d'infanzia dovrà essere somministrata sbucciata.

Art. 36 Mezzo di trasporto

Il mezzo di trasporto per la consegna dei pasti deve essere idoneo e adibito esclusivamente al trasporto di alimenti e comunque conformi al DPR 327/80 art. 43 , ed al Regolamento CE 852/2004.

E' fatto obbligo di provvedere al lavaggio giornaliero e alla sanificazione settimanale del mezzo di trasporto utilizzato, in modo tale che dal medesimo non derivi contaminazione degli alimenti trasportati.

Art. 37 Servizio di mensa presso l'asilo nido comunale

Il Concessionario provvederà alla fornitura delle derrate alimentari, alla preparazione, cottura e consegna dei pasti presso i locali dell'edificio adibito ad asilo nido, sito in Via Giosuè Carducci nonché al disbrigo e riassetto dei locali, per circa pasti/anno 5.000 presunti.

A seguito di autorizzazione al funzionamento, il concessionario, se richiesto dall'Amministrazione Comunale, provvederà alla preparazione e cottura dei pasti tramite propri addetti utilizzando la cucina sita nei locali dell'asilo nido comunale, previa redazione del DUVRI.

- 1) La preparazione ed il conferimento dei pasti deve essere nel pieno rispetto dei menu allegati in via indicativa al presente capitolato e forniti dal SIAN competente, secondo il metodo tradizionale. Deve essere somministrato dalle 11,30 alle 12. Il pasto del personale non è diverso da quello dei bambini e viene consumato nello stesso orario.

Deve essere fornita merenda tra le 15,30 e le 16;

Il concessionario avrà cura, in relazione alle esigenze delle fasce di età dei bambini presenti al nido, di curare la perfetta omogeneizzazione delle pietanze da fornire nella fascia 0- 9 mesi, la consistenza e la pezzatura delle pietanze, da fornire nella fascia di età 12-36 mesi, oltre che di fornire ortaggi e frutta al giusto stadio di maturazione. Inoltre il concessionario sarà tenuto ad applicare qualsiasi prescrizione o semplice accorgimento e suggerimento che dovessero essere formulati dal personale dei competenti servizi dell'ASL "BI".

Inoltre, per consentire la distribuzione presso l'asilo nido di pietanze nel migliore stato di conservazione, avrà cura di abbattere per quanto possibile i tempi tra la preparazione e la consegna, nel tempo massimo da concordarsi con i competenti servizi dell'A.S.L. BI tenuto conto della prossimità dello stabile dell'asilo nido al centro di cottura sito in Via Rolette.

Art. 38 Preparazione e confezionamento pasti per utenti esterni R.A.

Il Concessionario provvederà a fornire per gli anziani il pasto, prelevato direttamente presso il centro di distribuzione tramite il servizio di assistenza domiciliare, per massimo 20 anziani, per un totale di presunti 7300 pasti/anno.

I menu allegati in via indicativa al presente capitolato , sono stati preventivamente sottoposti all'approvazione del locale SIAN, al quale il Concessionario dovrà sottoporre ogni variazione al menu medesimi. Le grammature di riferimento per questo tipo di pasti sono quelle previste dalle tabelle allegate al presente capitolato (Allegato A - *Menù e grammature*)

La fornitura dei pasti sarà effettuata per tutta la settimana.

I pasti saranno predisposti in sacchetti individuali contenenti monorazioni, con la separazione tra gli alimenti con legame a "caldo" con quelli a "freddo".

A richiesta, e secondo le indicazioni del servizio sociale, dovranno essere forniti pasti doppi o tripli (eventuali cene e giorni festivi).

Dovranno essere garantite altresì eventuali diete a seconda delle segnalazioni che saranno effettuate dal servizio sociale, le quali dovranno seguire le prescrizioni previste per le scuole.

A tali forniture dovranno essere applicate le tariffe definite con deliberazione n. del

Art. 39 Altre tipologie di pasti

L'Amministrazione Comunale potrà altresì richiedere un numero presunto di pasti da fornire:

- alla mensa dei dipendenti comunali, ad appartenenti a particolari categorie sociali, a personale insegnanti statali e bidelli, personale di cooperativa in servizio presso il Comune, eventuali volontari del servizio civile.

- al Centro Estivo Comunale, in questo caso al pasto, fornito secondo le indicazioni e prescrizioni previste per le scuole, si dovrà aggiungere la merenda.

Per ogni pasto/merenda consumato dai suddetti utenti, l'Amministrazione Comunale corrisponderà al concessionario il corrispettivo stabilito con deliberazione n. del in euro IVA 4% esclusa.

Art. 40 Distribuzione

Il personale addetto alla distribuzione dovrà essere garantito costantemente in un rapporto adeguato al numero di alunni presenti:

Scuola dell'Infanzia (Servizio al tavolo)

Il rapporto tassativamente non inferiore ad un operatore ogni 35 utenti o frazioni di 35 nel caso in cui gli iscritti non raggiungano tale numero.

Scuola Primaria e Secondaria di I° grado (Eventuale servizio Self-Service)

Il rapporto tassativamente non inferiore ad un operatore ogni 50 utenti o frazioni di 50 nel caso in cui gli iscritti non raggiungano tale numero (se con modalità Self-Service) fatto salvo l'adeguamento se servizio al tavolo.

Art. 41 Prenotazione dei pasti

Il personale docente della scuola rileverà le presenze giornaliere degli alunni che intendono prenotare il pranzo e consegneranno gli elenchi cartacei entro le ore 9,30 agli addetti del centro cottura.

Il bambino che per diversi motivi abbandoni la scuola entro le ore 10,30 non verrà addebitato il costo del pasto solo se i genitori avviseranno il personale del centro cottura entro le ore 10,30.

Il concessionario dovrà provvedere con autonoma organizzazione alla registrazione delle presenze giornaliere presso i plessi scolastici interessati, al fine della riscossione delle tariffe.

Art. 42 Rispetto dei menù e delle tabelle dietetiche

Il concessionario deve garantire la fornitura di tutte le preparazioni previste dal menù e nella quantità prevista dalle Tabelle dietetiche.

Per tutte le tipologie di pasti, la ditta concessionaria, almeno 15 giorni prima dell'inizio del servizio, dovrà predisporre una tabella, che verrà controllata e verificata dall'Amministrazione Comunale, con la collaborazione del SIAN, relativa ai pesi, ai volumi, o al numero delle pietanze cotte o crude, ad uso del personale addetto alla distribuzione, in modo da avere la corrispondenza tra le grammature a crudo e le grammature a cotto.

Art. 43 Norme legislative igienico sanitarie

Per quanto concerne le norme legislative igienico sanitarie si fa riferimento alla Legge 283 del 30.4.1962 e suo regolamento di esecuzione DPR 327 del 26.3.1980 e s.m.i., al D.Lgs. 155 del 26.5.1997, ed al Regolamento CE 852/2004, nonché a tutto quanto previsto dal regolamento di igiene e a quanto previsto dal presente capitolato. Comunque tutte le norme di legge in materia di alimenti e bevande si intendono qui richiamate.

Art. 44 Caratteristiche delle derrate alimentari.

Le derrate alimentari e le bevande dovranno essere conformi ai requisiti previsti dalle vigenti leggi in materia che si intendono qui tutte richiamate, alle tabelle merceologiche (Allegato 1) e ai limiti di contaminazione microbica.

I generi alimentari impiegati per il servizio dovranno rispondere agli "Aspetti merceologici" di cui all'allegato n. 3 delle "Linee guida per la ristorazione scolastica in Piemonte e dovranno essere scelti nel rispetto delle indicazioni di cui al punto 3.3 delle stesse.

L'Amministrazione Comunale si riserva la facoltà di chiedere al Concessionario di documentare con certificazioni rilasciate dalle competenti strutture sanitarie pubbliche la rispondenza dei prodotti impiegati con quanto indicato al precedente comma e con le disposizioni delle norme di legge vigenti in materia. Le Ditte che prenderanno parte alla gara di appalto dovranno esibire in quella sede l'elenco dei propri fornitori per i generi, alimentari e non, impiegati nel servizio oggetto del presente Capitolato. L'Amministrazione Comunale si riserva la facoltà, nel corso del periodo di durata della concessione, di ottenere l'esclusione di uno o più fornitori in caso di comprovata inadeguatezza anche se legata ad episodi notori verificatesi in altre sedi.

Art. 45 Menù

I menù sono articolati in menù invernale e menù estivo.

La data di introduzione di tali menù sarà stabilita in accordo con l'Amministrazione Comunale, tenendo conto della situazione climatica del momento.

I piatti proposti giornalmente dovranno corrispondere per tipo, quantità e qualità a quelli indicati nei menù.

I menu, allegati al presente capitolato in via indicativa (*Allegato A - Menù e grammature*) saranno sottoposti ad approvazione del locale SIAN prima del loro uso, ed in ogni caso ogni qualvolta vi si apporti una modifica.

La ditta concessionaria si impegna, **con propri esperti e/o con personale adeguatamente formato**, ad elaborare diete quali:

- a) "la dieta in bianco" per i soggetti che ne facciano richiesta, per un periodo non superiore a 7-10 giorni;
- b) diete con prodotti alternativi per motivi culturali e/o religiosi;
- c) diete speciali per:
 - i soggetti affetti da malattia celiaca;
 - i soggetti diabetici;
 - i soggetti affetti da particolari malattie metaboliche, allergiche o di intolleranza, che necessitino di escludere dal pasto particolari alimenti o, di contro, di includere preparazioni speciali.

E' consentita, in via temporanea, una variazione nei seguenti casi:

- guasto di uno o più impianti da utilizzare per la realizzazione del menù previsto;
- interruzione temporanea della produzione per cause quali sciopero, incidenti, interruzione dell'energia elettrica...;
- avaria delle strutture di conservazione dei prodotti deperibili
- blocco delle derrate in seguito ai risultati delle analisi preventive eseguite.

Tale variazione dovrà in ogni caso venire effettuata e concordata con l'Amministrazione Comunale con comunicazione scritta e via fax .

Art. 46 Variazione al menù

E' facoltà dell'Amministrazione Comunale richiedere la variazione del menù.

Il concessionario può proporre variazioni del menù che devono, comunque essere di volta in volta concordate con l'ufficio preposto dall'Amministrazione Comunale.

Tutte le diete speciali dovranno essere preventivamente concordate con i genitori, motivate con idonea certificazione dei medici del SIAN, e tempestivamente comunicate all'Ufficio Comunale.

Tutti i menu e/o le variazioni periodiche saranno sottoposte al SIAN e ad intervenuta approvazione di quest'Organo saranno trasmesse immediatamente al Comune.

Nessuna variazione potrà essere apportata senza la specifica autorizzazione scritta dell'Amministrazione Comunale e del Servizio di Igiene dell'ASL competente.

Art. 47 Struttura del menù

Anziani ospiti del presidio e utenti esterni RA , secondo le grammature allegate
Asilo nido, secondo le grammature allegate

Scuole d'infanzia, primaria e secondaria di I° grado secondo le grammature allegate

Frutta a metà mattina
Un primo piatto
Un secondo piatto
Un contorno
Pane

oppure
Frutta a metà mattina
Un piatto unico
Un contorno
Pane

Merenda per gli ospiti del presidio
Merenda per l'asilo nido
Merenda per le Scuole d'Infanzia

Latte e biscotti o yoghurt alla frutta o frullato di frutta o macedonia di frutta o budino o pane e marmellata, o pane e olio, o torta e succo o gelato.

Potrà essere utilizzata l'acqua potabile, che andrà servita in apposite caraffe meglio se di vetro. Qualora l'acqua non dovesse risultare perfettamente limpida (causa lavori sulla rete idrica) il concessionario dovrà provvedere all'acquisto di acqua minerale naturale confezionata.

Il pasto è da intendersi comprensivo dalla fornitura di acqua minerale, nella quantità desiderata da ciascun utente.

Tabelle dietetiche

Art. 48 Quantità delle vivande

Le vivande devono essere fornite nella quantità prevista dalle tabelle dietetiche allegate, distinte per :

Presidio: Anziani ultrasessantacinquenni

Asilo nido: Bambini da 0 a 36 mesi

Scuole dell'infanzia, primarie, secondarie di I° grado: Bambini e ragazzi da tre a quattordici anni

Nelle tabelle dietetiche sono riportati tutti i pesi degli ingredienti, necessari per ogni porzione, al netto degli scarti di lavorazione e dei cali di peso dovuti allo scongelamento.

Art. 49 Diete speciali

Il concessionario dovrà garantire la possibilità di usufruire il servizio di refezione ai portatori di patologie con definito vincolo dietetico.

Per accedere alle diete speciali le stesse dovranno essere autorizzate dagli organi preposti e comunicare all'Amministrazione Comunale, che le trasmetterà al Concessionario il quale dovrà attenersi alle indicazioni dietetiche previste facendo riferimento alle tabelle dietetiche.

Per le diete relative ad allergie ed intolleranze alimentari si dovrà porre la massima attenzione, attenendosi al prospetto compilato dall'organo sanitario preposto, sostituendo gli alimenti ai quali il bambino è allergico, verificando con la massima cura che tra gli ingredienti degli alimenti utilizzati in alternativa non compaiano anche solo tracce dell'alimento allergizzante.

Il concessionario dovrà garantire l'erogazione di diete a carattere etico-religioso.

Sono a carico del Concessionario le spese relative all'acquisto di derrate alimentari di qualunque marca indicata da certificazione medica anche se non previste nel presente capitolato, ma necessarie all'esecuzione delle diete speciali.

Tutte le diete speciali dovranno essere consegnate **all'utente in minorazione** con l'indicazione dei dati del destinatario: cognome e nome, classe, plesso.

Art. 50 Diete in bianco

Il concessionario si impegna alla predisposizione di diete in bianco, qualora venga fatta richiesta entro le ore 9,30 dello stesso giorno. Le diete in bianco che non necessitano di certificato medico sono costituite da pasta o riso in bianco, da una verdura e da una porzione di carne o pesce cotto a vapore o lessato o da altre pietanze che verranno concordate dalle parti.

Art. 51 Cestini freddi per pranzo al sacco

L'Amministrazione Comunale potrà richiedere al Concessionario la fornitura di piatti freddi o cestini da viaggio dove dovranno essere presenti:

n. 1 panino con formaggio, n. 1 panino con prosciutto cotto o crudo o bresaola, n. 1 succo di frutta, n. 1 pacchetto di crackers o n. 1 fetta di pizza o focaccia, n. 1 bottiglietta di acqua minerale naturale 50 cl, n. 1 frutto.

Date e orari di partenza dal plesso scolastico, saranno comunicate di volta in volta dall'Amministrazione Comunale con una settimana di anticipo.

Art. 52 Conservazione campioni

Il controllo qualitativo presso la cucina dovrà essere coordinato dal Concessionario che rivolgendosi alle strutture sanitarie pubbliche, provvederà a organizzare con cadenza trimestrale i prelievi di campioni sulle materie prime e tamponi su strumenti di lavoro della cucina, piani di appoggio dei refettori, comunicando all'Amministrazione Comunale i risultati delle analisi.

Dovrà comunque curare, attraverso i propri operatori, di conservare a 4° per 48 ore un campione rappresentativo del pasto completo del giorno, in appositi contenitori chiusi, muniti di etichetta recante la data, da utilizzare nel caso si verificano casi di intossicazione per analisi di laboratorio.

L'Amministrazione Comunale si riserva la facoltà di far svolgere analoghi accertamenti in qualunque momento e senza preavviso.

Art. 53 Riciclo

E' vietata ogni forma di riciclo, destinato ad alimentazione umana, dei cibi preparati.

Art. 54 Manipolazione e cottura

Il concessionario dovrà obbligatoriamente attenersi alle indicazioni operative sulla base delle procedure HACCP e dell'autocontrollo.

Tutte le vivande dovranno essere cotte nello stesso giorno in cui è prevista la distribuzione.

Art. 55 Pentolame per la cottura

Per la cottura devono essere impiegati solo pentolami in acciaio inox o vetro.

Non possono essere utilizzate pentole in alluminio.

Art. 56 Condimenti

In ogni locale adibito a refettorio, durante la distribuzione, devono essere sempre presenti una bottiglia di olio extra vergine di oliva e una bottiglia di aceto.

Art. 57 Organismi preposti al controllo

Gli organismi preposti al controllo sono i competenti servizi dell'ASL, l'Ufficio Istruzione del Comune di Ponderano, nonché eventuali altre organizzazioni specializzate incaricate dall'Amministrazione Comunale.

Art. 58 Commissione mensa

La commissione mensa (eventualmente istituita presso il circolo didattico) svolge funzioni di verifica dell'andamento del servizio e di proposte nei confronti dell'amministrazione Comunale.

I rappresentanti della Commissione mensa potranno:

assaggiare le preparazioni gastronomiche

formulare proposte specifiche sul menù.

L'Amministrazione Concedente provvederà a comunicare all'impresa i nominativi dei componenti di rappresentanza degli utenti che possono accedere ai locali di produzione e consumo.

L'impresa ai componenti della Commissione deve fornire camici e copricapo monouso.

Art. 59 Metodologia del controllo di qualità

L'ispezione non dovrà comportare interferenze nello svolgimento della produzione.

Il personale del Concessionario non deve interferire sulle procedure di controllo.

Art. 60 Penalità

L'Amministrazione Comunale, a tutela della qualità del servizio e della sua scrupolosa conformità alle norme di legge e contrattuali, si riserva di applicare sanzioni pecuniarie in ogni caso di verificata violazione di tali norme, secondo il principio della progressione.

La sanzione sarà applicata dopo formale contestazione ed esame delle eventuali controdeduzioni del Concessionario, le quali devono pervenire entro 10 giorni dalla data della contestazione.

Le non conformità elevate hanno valore di contestazione formale, prevedendo la possibilità, da parte del concessionario, di far constare immediatamente le proprie osservazioni, di valore equivalente alle controdeduzioni, ferma restando, in ogni caso, la possibilità di controdedurre secondo la procedura ordinaria.

Qualora la violazione riscontrata risulti di lieve entità e non abbia provocato alcuna conseguenza, potrà essere comminata una semplice ammonizione.

Si riporta di seguito una casistica di inadempienze che potranno comportare l'applicazione di una sanzione, secondo i parametri più sotto precisati:

Infrazioni di tipo "A"

mancata effettuazione di servizi previsti, non determinata da cause accertabili di forza maggiore - euro 5.165,00 per ciascun servizio;

mancata ricostituzione del deposito da parte del concessionario entro due mesi come previsto all'art. 32 del presente capitolato - euro 5.165,00 per ciascun rilievo;

mancato rispetto degli adempimenti previsti a carico del concessionario, in ordine al possesso dei requisiti richiesti da parte del personale addetto - euro 3.000,00 per ciascuna unità di personale;

mancata applicazione di norme in vigore contenute nel Contratto Collettivo Nazionale di Lavoro delle Cooperative sociali o di norme derivanti da accordi locali integrativi dello stesso - euro 3.000,00 per ciascuna mancanza;

reiterato comportamento scorretto o sconveniente nei confronti dell'utenza - da euro 1.500,00 ad euro 3.000,00 per ciascun episodio rilevato, secondo la gravità dello stesso;

mancato rispetto dell'organigramma e delle figure professionali richieste al concessionario e offerti dallo stesso, rilevati dal personale comunale incaricato - euro 1.500,00 per ciascuna unità di personale;

mancata consegna di pasti interi o parte di pasti - da euro 2.000,00 ad euro 3.000,00 per ciascuna sede di distribuzione;

grammature diverse da quelle prescritte dalle tabelle dietetiche - euro 1.500,00 per ciascun rilievo;

prodotti non conformi alle tabelle merceologiche e non tempestivamente sostituiti - euro 1.500,00 per ciascun rilievo;

mancata consegna o errata preparazione delle diete speciali euro 1.500,00 per ciascun rilievo;

Infrazioni di tipo "B"

mancato rispetto delle procedure di autocontrollo euro 1.000,00 per ciascuna mancanza

mancata partecipazione del personale ai corsi di formazione/informazione relativi al piano di evacuazione in atto presso l'Ente; mancata costituzione o inadeguata preparazione del personale addetto alla squadra antincendio e di pronto soccorso; mancata osservanza delle norme di sicurezza di cui al D.Lgs. 81/2008 euro 1.000,00 per ciascuna unità di personale e per ciascun rilievo;

mancato rispetto degli adempimenti previsti a carico del concessionario, in ordine alla sostituzione del personale assente - euro 1.000,00 per ciascuna mancanza;

presenza di corpi estranei di varia natura nei piatti euro 1.000,00 per ciascun rilievo;

carenti condizioni igieniche dei mezzi di trasporto, salva segnalazione alle competenti autorità sanitarie in caso di non conformità dei medesimi ai requisiti tecnici prescritti - euro 1.000,00 per ciascun rilievo;

Infrazioni di tipo "C"

ritardi rispetto all'ora prefissata - euro 520,00 per ciascun giorno;

mancata manutenzione ordinaria - euro 520,00 per ciascuna mancanza;

pulizia dei locali di competenza del concessionario non eseguita o eseguita in modo insoddisfacente - euro 260,00 per ciascun rilievo;

abbigliamento non idoneo allo svolgimento della professione, rilevato dal personale comunale incaricato - euro 260,00 per ciascuna unità di personale;

Le inadempienze sopra descritte non precludono all'Amministrazione Comunale il diritto di sanzionare eventuali casi non espressamente citati ma comunque rilevanti rispetto alla corretta erogazione del servizio. Potranno essere applicati in tali casi sanzioni da un minimo di euro 260,00 ad un massimo di euro 5.165,00 rapportate alla gravità dell'inadempienza.

Nei casi di elevata gravità, le contro deduzioni dovranno pervenire entro 24 ore dal ricevimento della contestazione.

Conformemente all'enunciato principio della progressione, la seconda penalità comminata al concessionario per un'inadempienza commessa sarà di importo doppio al dovuto, la terza il triplo e così via.

Tenendo presente che una infrazione di tipo A equivale a punti 2, una infrazione di tipo B equivale a punti 1 ed una infrazione di tipo C equivale a punti 0,50, immediatamente dopo aver ottenuto un "totale punti infrazione" pari a 6 nel medesimo anno, l'Amministrazione Comunale procederà alla risoluzione del contratto ed all'incameramento della cauzione definitiva, fatta salva la risarcibilità del danno.

Resta inteso che, oltre alle penalità applicate al concessionario dall'Amministrazione Comunale, qualora l'inadempienza riguardi una sola delle componenti del menù del giorno, (ad esempio un piatto, o la frutta) il concessionario dovrà praticare all'utenza una riduzione di importo commisurato ad una percentuale della tariffa spettante alla ditta per tutti i pasti forniti quel giorno nel singolo plesso o ad una percentuale del corrispettivo dovuto dall'Amministrazione Comunale per i pasti dell'asilo nido comunale.

Tali percentuali vengono così stabilite:

-30% se l'inadempienza riguarda il 1° piatto, 50% se riguarda il 2° piatto, 10% se riguarda il contorno, il pane, la frutta o il dolce; qualora il menù preveda il piatto unico, la percentuale sarà dell'80%.

Qualora, invece, l'inadempienza riguardi l'intera fornitura del servizio, il concessionario non potrà applicare all'utenza la tariffa prevista per i pasti forniti quel giorno dal centro cottura, nè pretendere dall'Amministrazione Comunale alcun corrispettivo per i pasti dell'asilo nido comunale.

PARTE QUARTA

Norme comuni della concessione

Art. 61 Gestione del personale

Il Concessionario dovrà assicurare le prestazioni inerenti i servizi in appalto con proprio personale, regolarmente assunto ed avente i requisiti professionali e tecnici adeguati all'utilizzo.

I nominativi degli operatori, i loro curricula, le rispettive qualifiche, con dichiarazione del livello retributivo applicato e l'attestazione di iscrizione all'Albo professionale di riferimento, ove richiesto, dovranno essere presentati al Comune almeno una settimana prima dell'effettivo avvio dei servizi.

Ogni variazione del personale, seppure temporanea, dovrà essere comunicata tempestivamente al Comune, corredando ciascun nuovo nominativo con la documentazione di cui sopra.

Il Concessionario dovrà garantire continuamente i servizi richiesti, impegnandosi a sostituire gli operatori che per qualunque motivo risultino assenti dal servizio, con altro personale in possesso degli stessi requisiti. Le eventuali sostituzioni per malattia o assenze programmate dovranno essere comunicate al Comune.

Il Concessionario ha l'obbligo di assorbire nel proprio organico, senza periodo di prova, il personale che risulta attualmente per i servizi oggetto della concessione, salvo esplicita rinuncia individuale, assicurando la giusta tutela al personale operante in astensione per maternità, infortunio, malattia, ferie, aspettativa, aspettativa sindacale, distacco legge 300/1970, al momento dell'avvio del servizio, garantendo l'assorbimento dello stesso al termine del periodo di astensione obbligatoria e/o facoltativa, infortunio, malattia, aspettativa, aspettativa sindacale, distacco legge 300/1970.

L'assorbimento dovrà essere attuato riconoscendo l'anzianità di servizio riferita all'attività svolta presso i servizi oggetto della concessione, nelle precedenti Ditte, con i relativi scatti di anzianità che ogni lavoratore ha maturato, previsti dal contratto collettivo nazionale di lavoro in essere (cfr. CCNL cooperative sociali per le Imprese Cooperative).

Analogamente, con riferimento agli scatti in corso di maturazione, si farà riferimento alla data di assunzione con le precedenti Ditte che hanno lavorato per il medesimo servizio nell'Ente.

All'aggiudicataria, nella fase di assunzione di tutto il personale in servizio, non sarà consentito inquadrare in qualifiche inferiori (peggiorative) rispetto a quelle possedute al momento della presa in carico.

Circa gli infermieri professionali, considerata la scarsa reperibilità di detta figura, può essere consentito un'eventuale rapporto di lavoro di tipo libero-professionale con il Concessionario.

Il Concessionario dovrà scrupolosamente applicare quanto contenuto nel D.Lgs. n. 81/2008 in materia di tutela della sicurezza della salute nei luoghi di lavoro, provvedendo in particolare a fornire agli operatori tutti i materiali e i dispositivi di tutela e protezione individuale da rischi professionali. Sono a carico del Concessionario eventuali corsi ed aggiornamenti del personale in base al D.Lgs. n. 81/2008.

Il Concessionario dovrà fornire un'adeguata professionalità ai soci e dipendenti garantendo la loro formazione e aggiornamento permanente, con corsi organizzati direttamente o da Enti autorizzati.

Il Concessionario, qualora vi fosse tra il personale già in servizio, un operatore senza qualifica, si impegna a riqualificarlo, garantendogli la frequenza agli appositi corsi organizzati dagli Enti autorizzati.

Tutte le ore di formazione obbligatorie (d. Lgs. n. 81/2008, privacy...) quelle previste da capitolato e quelle proposte dal Concessionario in sede di gara, dovranno essere considerate, a tutti gli effetti, come ore di lavoro.

Il Concessionario, al fine di ridurre il fenomeno del turn over dovrà porre in essere forme di incentivazione del personale.

Il personale di servizio che sarà fidato e tale per probità, educazione e rispetto dei regolamenti, dovrà mantenere un comportamento riguroso e corretto, garantendo riservatezza assoluta relativamente a tutto ciò di cui venisse a conoscenza nel rapporto con gli utenti, in piena osservanza dell'attuale legge sulla privacy e successive modifiche e integrazioni.

Art. 62 Norme a tutela dei lavoratori

Per l'intera durata della concessione, il concessionario si obbliga ad applicare integralmente ai lavoratori dipendenti, sia a tempo indeterminato che a tempo determinato, condizioni normative e retributive non inferiori a quelle risultanti dai Contratti Collettivi Nazionali di Lavoro di Settore e dagli accordi integrativi territoriali sottoscritti dalle organizzazioni imprenditoriali e dei lavoratori, maggiormente rappresentative a livello nazionale, vigenti al momento dell'avvio del servizio e dai successivi rinnovi, applicabili alla categoria e nella località in cui si svolge il servizio, con applicazione delle Tabelle dei costi di cui alla Legge 327/2000, depositate presso il Ministero del Lavoro.

Nel caso di Società Cooperative le condizioni normative e retributive sopra citate dovranno essere applicate anche ai soci-lavoratori.

Se l'impresa aggiudicataria sarà una cooperativa, questa dovrà dare facoltà al personale di decidere se entrare in cooperativa come socio lavoratore in regime di rapporto subordinato o come dipendente. Tale obbligo riguarderà anche l'attuale gestore del servizio, in caso di aggiudicazione della concessione.

Il Concessionario si obbliga altresì ad applicare il C.C.N.L. e gli accordi integrativi, anche dopo la scadenza e fino al rinnovo degli accordi succitati, nonché per le Cooperative Sociali nei rapporti con i soci.

I suddetti obblighi vincolano il Concessionario anche se non aderente alle associazioni stipulanti o receda da esse e indipendentemente dalla natura industriale o artigiana, dalla struttura e dimensione della impresa/cooperativa stessa e da ogni sua qualificazione giuridica, economica e sindacale.

Sono fatte salve le condizioni di miglior favore in essere concesse al personale o derivanti dall'applicazione di altri CCNL firmati dalle OO.SS. Maggiormente rappresentative a livello nazionale diverso dal CCNL delle cooperative sociali.

Le condizioni di miglior favore in essere saranno considerate come superminimi non assorbibili.

A tutto il personale si dovrà applicare lo statuto dei lavoratori (L. 300/1970) compreso l'art. 18, nonché le assicurazioni, la tutela e l'assistenza del personale medesimo, restando pertanto a suo carico tutti i relativi oneri e le sanzioni civili e penali previste dalle leggi o regolamenti vigenti in materia.

Non sono consentiti turni di lavoro superiori a quanto prescritto dalla normativa in vigore.

Il Concessionario solleva il Comune da qualsiasi obbligo e responsabilità per retribuzioni, contributi assicurativi e previdenziali, assicurazioni, ed in genere da tutti gli obblighi risultanti dalle disposizioni legislative e regolamentari in materia di lavoro e di assicurazioni sociali, assumendone a proprio carico tutti gli oneri relativi. I suddetti obblighi vincoleranno il Concessionario anche se non sia aderente alle associazioni stipulanti o receda da esse ed indipendentemente dalla natura industriale, artigiana o cooperativa, della struttura o dimensioni dell'impresa stessa e da ogni altra sua qualificazione giuridica, economica o sindacale. A tale scopo il Concessionario dovrà fornire prova di avere regolarmente soddisfatto i suddetti obblighi, trasmettendo bimestralmente al Comune le ricevute mensili degli stipendi pagati e le dichiarazioni attestanti il regolare versamento dei contributi previdenziali ed assistenziali per il personale adibito al servizio.(D.U.R.C.) Nel caso di inottemperanza a tale obbligo, o qualora siano riscontrate irregolarità, il Comune segnalerà la situazione al competente Ispettorato del Lavoro. La mancata applicazione dei contratti di Lavoro, come sopra richiamati, la violazione di norme, il mancato pagamento dei salari mensili o il mancato versamento dei contributi previdenziali o assicurativi, per qualsiasi ragione, potrà essere motivo di risoluzione del contratto di appalto. In tal caso il Comune provvederà ad incamerare il deposito cauzionale, al fine di far fronte al pagamento delle somme non corrisposte al personale adibito al servizio. In mancanza della ricostituzione del deposito da parte del concessionario entro due mesi, il Concessionario applicherà la sanzione di cui agli artt. 22 e 60 del presente capitolato. Il Concessionario dovrà altresì osservare le norme e le prescrizioni delle Leggi e Regolamenti sull'assunzione, tutela, protezione, assicurazione, assistenza, libertà e dignità dei lavoratori; inoltre, dovrà comunicare al Comune entro l'inizio dell'attività, gli estremi della propria iscrizione agli Istituti Previdenziali ed Assicurativi.

Il Concessionario riconosce che l'Amministrazione risulta estranea a qualsiasi vertenza economica e/o

giuridica tra la cooperativa stessa ed il proprio personale dipendente.

Il Concessionario deve portare a conoscenza del proprio personale che l'Ente concedente è totalmente estraneo al rapporto di lavoro e che non potranno essere avanzate, in qualsiasi sede, pretese, azioni o ragioni di qualsiasi natura nei confronti dell'Amministrazione concedente.

Il Concessionario solleverà l'Amministrazione da qualsiasi obbligo e responsabilità per retribuzioni, contributi assicurativi e previdenziali, assicurazioni, infortuni nei confronti del proprio personale utilizzato per l'esecuzione delle prestazioni contrattuali.

Art. 63 Ulteriori obblighi a carico del concessionario

Sono altresì a carico del concessionario:

a) Tutte le spese relative alle utenze (luce, gas, acqua, oltre alla tassa rifiuti, ecc...) e i relativi contratti che devono essere direttamente intestati.

b) La predisposizione semestrale di un resoconto della gestione delle attività della Casa di riposo, articolato in interventi eseguiti. Il rendiconto deve essere accompagnato da una relazione illustrativa dell'andamento gestionale dei risultati ottenuti nelle varie attività e contenere tutti i suggerimenti ritenuti utili al perseguimento delle finalità del concedente. Inoltre, il medesimo dovrà contenere la chiara dimostrazione che il concessionario ha promosso la sinergia e la collaborazione tra le realtà del territorio e la Casa di riposo e si è concretamente attivato per raggiungere la massima redditività sociale dei locali concessi. Del rendiconto risponde ad ogni effetto di legge il legale rappresentante. Il concedente può richiedere spiegazioni, documentazioni, eseguire ispezioni e controlli contabili.

c) L'accettazione integrale delle norme generali di indirizzo per la gestione della Casa di riposo e per la gestione del servizio mensa esteso all'asilo nido comunale, alle mense scolastiche, a utenti esterni RA determinate nel presente capitolato e l'applicazione delle relative tariffe .

d) La predisposizione di un tariffario, in accordo con il Comune, per l'acquisto di un servizio e/o di un intervento assistenziale, per persone non ospiti della Casa di riposo

e) Il rispetto della normativa inerente il trattamento del personale

f) L'assunzione di tutti gli oneri derivanti dall'offerta progetto e dall'offerta economica comprese le spese, imposte e tasse di qualsiasi natura oltre le spese tutte derivanti dalla presente concessione, senza diritto di rivalsa.

Sono altresì a carico del concessionario:

1. la stipula di contratto assicurativo per i locali, impianti ed attrezzature messi a disposizione dal Comune contro i danni da rischio locativo, per incendio, esplosioni, scoppi, atti vandalici ed ogni tipo di eventi speciali, anche derivanti da dolo e/o colpa grave, fatto salvo il diritto di rivalsa del concessionario nei confronti dei danneggiatori e con rinuncia espressa di rivalsa verso il Comune, commisurata al valore dell'immobile e degli impianti fissi, nonché degli arredi e delle attrezzature affidati dal Comune al Concessionario.
2. la stipula di contratti assicurativi per RCT/RCO relative alla conduzione e gestione completa del servizio di cui al presente capitolato, che prevedano quanto segue:
 - copertura da rischi di intossicazione alimentare/avvelenamenti a utenti del servizio
 - copertura assicurativa per danni derivanti dall'espletamento dei servizi di cui ai capitolati ed appendici
 - l'inclusione della responsabilità personale degli addetti (dipendenti e/o collaboratori) al servizio e nell'esercizio delle attività svolte per conto della ditta appaltatrice/concessionario,
 - idonea copertura di eventuali incidenti (causati o subiti) dagli utenti durante lo svolgimento dei servizi

- nella definizione di "terzi" ai fini dell'assicurazione stessa siano compresi gli ospiti e qualunque soggetto che possa trovarsi anche occasionalmente all'interno e nei pressi della struttura
- rinuncia al diritto di rivalsa anche nei confronti dell'Ente concedente/committente
- copertura per ogni danno non previsto dall'Assicurazione INAIL (Biologico,civile,morale...) derivante dall'espletamento dell'attività lavorativa del personale dipendente o socio-lavoratore o in altro modo connesso con la Ditta, ovvero dalla presenza autorizzata dello stesso all'interno della struttura, esteso ai visitatori o altri soggetti non utenti del servizio presenti anche occasionalmente all'interno della struttura
- copertura assicurativa per responsabilità civile verso terzi (RCT) con massimali non inferiori per ogni sinistro e per anno ad € 5.000.000,00, con il limite minimo per persona di € 2.500.000 ,00 e per cose o animali di € 1.000.000,00, nonchè copertura assicurativa per responsabilità civile verso i prestatori d'opera (RCO) dipendenti del Concessionario ed eventuali terzi, anche con riferimento all'uso di automezzi propri, con massimali minimi per sinistro e per anno pari a € 3.000.000,00 e per persona di € 1.500.000,00.

Le polizze dovranno essere stipulate per tutta la durata dell'appalto. In ogni caso il concessionario sarà chiamato a risarcire il danno nella sua interezza qualora lo stesso dovesse superare il limite massimale.

3. la consegna al concedente delle copie delle polizze con relative quietanze di pagamento e delle copie delle autorizzazioni della struttura, di cui al punto 1 e 3 del presente comma;
4. la nomina del terzo responsabile dell'esercizio e della manutenzione dell'impianto termico;
5. ad osservare ed attuare le prescrizioni contenute nel Certificato Prevenzione incendi, che dovrà essere volturato a nome del concessionario, e successivamente rinnovato a scadenza;
6. la tenuta del registro antincendio;
7. ad attuare e rispettare le norme del D.Lgs. 81/2008 e s.m.i. , relative alla sicurezza ed igiene sul posto di lavoro. In merito a ciò il concessionario dovrà periodicamente e costantemente aggiornare con idonea documentazione scritta il Comune circa l'avvenuto adempimento delle prescrizioni previste dal predetto decreto. La mancata consegna costituisce **inadempimento contrattuale grave**, tale da motivare la risoluzione del contratto (ex art. 1456 C.C.), qualora il Concessionario, dopo la diffida ad adempiere nel termine intimato dal Comune, non vi abbia ottemperato
8. con riferimento all'art. 26 del D.Lgs. N. 81 del 9 aprile 2008 "obblighi connessi ai contratti di appalto o d'opera o somministrazione", si evidenzia che non si reputano sussistere costi in ordine alla sicurezza per interferenze, allo stato degli atti, fermi restando i costi della sicurezza relativi all'esercizio dell'attività svolta dal concessionario (che saranno indicati nel piano economico finanziario allegato all'offerta economica; peraltro, ai fini di ulteriore approfondimento, esperita la gara, verrà acquisito il documento di valutazione dei rischi dell'aggiudicatario, e valutata la necessità o meno dell'elaborazione del documento unico relativo alle interferenze.

L'Amministrazione concedente si riserva la facoltà di richiedere, nel corso della durata della concessione, l'effettuazione di ulteriori e differenti prestazioni, sempre comunque rientranti nell'ambito dei servizi semiresidenziali e residenziali, per le quali si concorderà tra le parti il relativo prezzo, analogamente a quelli delle prestazioni che già formano oggetto della presente.

Il concessionario si impegna inoltre:

1. a gestire il bene pubblico in concessione secondo criteri di efficacia, efficienza ed economicità e a perseguire l'equilibrio dei costi e dei ricavi;
2. a concorrere attivamente ai programmi di contribuzione regionale per la promozione della rete dei servizi e delle strutture;
3. a dichiarare al Comune concedente ogni contribuzione in conto capitale o sovvenzione ottenuta da enti pubblici o privati, esclusi i corrispettivi derivanti dalle prestazioni di servizio.
4. a predisporre un regolamento della Casa di Riposo, per l'utilizzo dei locali assegnati e la definizione delle eventuali tariffe, in coerenza con quanto stabilito dal presente capitolato e dalle normative

nazionali e regionali vigenti

ART. 64 – Oneri a carico del Concedente

Sono a carico del Comune concedente:

1. la messa a disposizione di tutta la documentazione inerente le opere e gli impianti esistenti nella struttura oggetto della concessione;
2. la messa a disposizione degli arredi e delle attrezzature già presenti nella struttura, come da allegato inventario e come risultanti nel verbale di consegna ;
3. la manutenzione straordinaria sull'immobile oggetto di concessione;
4. l'assicurazione sullo stabile (di proprietà comunale).

ART. 65 Ridefinizione oneri contrattuali

Il rischio di impresa è a totale carico del concessionario.

A garanzia dei reciproci obblighi, il contratto di concessione comprenderà un apposito piano, presentato in sede di gara e predisposto per assicurare l'equilibrio economico-finanziario e contenente un quadro analitico di descrizione delle componenti dell'equilibrio economico – finanziario della gestione, comprensivo dell'aumento presunto del costo del personale in relazione agli adeguamenti contrattuali dei CCNL applicabili al personale, e degli eventuali investimenti del concessionario e dei costi di gestione dal medesimo sopportati, da sottoporre a revisione in caso di mutamento delle condizioni predefinite per scelte del Comune o conseguenti a nuove norme di legge o di regolamento o per il mutamento dei meccanismi tariffari del servizio. Tale piano dovrà operare una chiara distinzione tra entrate e spese relative alla sezione RA e RAF (con previsione entrata ASL relativa alla quota sanitaria per i posti convenzionati) alle entrate e spese relative ai servizi offerti alle persone non ospiti e al servizio di mensa .

Il concessionario, tuttavia, potrà richiedere dalla data del rilascio della concessione, adeguamenti tariffari o di modifica della qualità degli standard dei servizi offerti al cliente, in relazione all'andamento della domanda/offerta, nel rispetto dei parametri del comma precedente.

La proposta di ridefinizione degli oneri variabili previsti dal presente capitolato e dall'offerta-progetto, presentata in sede di gara da parte dell'offerente, verrà sottoposta alla valutazione del Comune.

Art. 66 Principio di trasparenza e coinvolgimento dell'utenza

In attuazione dei principi di trasparenza e del coinvolgimento nei procedimenti amministrativi riguardanti le attività risocializzanti e socio -assistenziali promosse dall'amministrazione o sancite dalla Legge 241/90 e s.m.i., il concessionario dovrà predisporre:

- per i servizi svolti in maniera esclusiva, apposita carta dei servizi;
- per le attività integrate svolte con l'Amministrazione Comunale, una guida ai servizi redatta di comune accordo.

Art. 67 Controlli

L'Amministrazione si riserva di far ispezionare, in qualsiasi momento, senza avviso, la struttura ed i locali da proprio personale autorizzato, nonché di verificare le modalità di effettuazione delle prestazioni e dei servizi relativi alla Casa di riposo.

Art. 68 Partecipanti alla gara

Saranno ammesse alla gara tutte le Ditte e le Cooperative specializzate nell'assistenza del soggetto anziano e

nei servizi di ristorazione scolastica in possesso dei requisiti prescritti dalle leggi vigenti. Le Ditte e le Cooperative dovranno essere in possesso dei requisiti richiesti nel bando di gara, oltre che dei requisiti oggettivi e soggettivi richiesti dalle normative vigenti per poter contrarre con la pubblica amministrazione.

Al fine di una corretta e ponderata valutazione dell'offerta, da parte di ciascun Concorrente dovrà essere effettuato specifico sopralluogo presso la Casa di Riposo Don Matteo Zanetto, sita in Ponderano (BI) Via Rolette n. 29, con lo scopo di prendere esatta cognizione delle condizioni locali che possono influire sulla determinazione dell'offerta.

Il sopralluogo ha carattere obbligatorio, a pena di esclusione dalla gara. A tal fine l'Amministrazione Comunale rilascerà relativo attestato di avvenuto sopralluogo, da prodursi unitamente alla documentazione amministrativa prescritta nel bando di gara

Per concordare l'esecuzione del sopralluogo, dovranno essere contattati gli uffici comunali di Ponderano come prescritto nel bando di gara.

Art. 69 Procedure di gara

L'individuazione del concessionario avverrà mediante procedura aperta ai sensi dell'art. 55 del D.Lgs. 163/2006 e s.m.i., con aggiudicazione all'offerta economicamente più vantaggiosa, ai sensi dell'articolo 83 del Decreto Legislativo n. 163/2006 e s.m.i..

Art. 70 Strutturazione dell'offerta

Le modalità di presentazione delle offerte ed i criteri di valutazione delle offerte sono contenuti e descritti nel bando di gara.

Art. 71 Aggiudicazione dell'appalto

L'appalto esperimento con la procedura indicata all'art. 69 verrà aggiudicato alla Ditta che avrà presentato l'offerta economicamente più vantaggiosa determinata in base ad un esame comparato rispetto ai parametri di valutazione definiti nel bando di gara.

Art. 72 Cauzione provvisoria

La cauzione provvisoria è stabilita nella misura del 2% dell'ammontare del canone annuo indicato a base di gara, a garanzia dell'esatto adempimento degli obblighi assunti con la partecipazione alla gara e a titolo di risarcimento dei danni che possono derivare all'Amministrazione (con riduzione al 50% se la Ditta o Cooperativa è in possesso di Certificazione di Qualità).

Tanto i depositi cauzionali provvisori quanto quelli definitivi possono essere costituiti con richiamo a quanto previsto dalle disposizioni di cui all'articolo 75 del Decreto Legislativo 163/2006 (Codice degli Appalti pubblici).

Più in particolare la cauzione provvisoria:

- può essere costituita, a scelta dell'offerente, in contanti o in titoli del debito pubblico garantiti dallo Stato al corso del giorno del deposito, presso una sezione di tesoreria provinciale o presso le aziende autorizzate, a titolo di pegno a favore dell'amministrazione aggiudicatrice;
- la fideiussione, a scelta dell'offerente, può essere bancaria o assicurativa o rilasciata dagli intermediari finanziari iscritti nell'elenco speciale di cui all'articolo 107 del decreto legislativo 1° settembre 1993, n. 385, che svolgono in via esclusiva o prevalente attività di rilascio di garanzie, a ciò autorizzati dal Ministero dell'economia e delle finanze. La garanzia deve prevedere espressamente la rinuncia al beneficio della

preventiva escussione del debitore principale, la rinuncia all'eccezione di cui all'articolo 1957, comma 2, del codice civile, nonché l'operatività della garanzia medesima entro quindici giorni, a semplice richiesta scritta della stazione appaltante. La garanzia deve avere validità per almeno centottanta giorni dalla data di presentazione dell'offerta.

- la cauzione provvisoria copre la mancata sottoscrizione del contratto per fatto dell'affidatario, ed è svincolata automaticamente al momento della sottoscrizione del contratto medesimo.

L'importo della garanzia, e del suo eventuale rinnovo, è ridotto del cinquanta per cento per gli operatori economici ai quali venga rilasciata, da organismi accreditati, ai sensi delle norme europee della serie UNI CEI EN 45000 e della serie UNI CEI EN ISO/IEC 17000, la certificazione del sistema di qualità conforme alle norme europee della serie UNI CEI ISO 9000, ovvero la dichiarazione della presenza di elementi significativi e tra loro correlati di tale sistema. Per fruire di tale beneficio, l'operatore economico segnala, in sede di offerta, il possesso del requisito, e lo documenta nei modi prescritti dalle norme vigenti.

- l'offerta è altresì corredata, a pena di esclusione:

- dall'impegno di un fideiussore a rilasciare la garanzia fideiussoria per l'esecuzione del contratto, di cui all'articolo 113 del D.lgs. 163/2006, qualora l'offerente risultasse affidatario.
- dall'impegno a rilasciare, nei confronti del concorrente ed in favore della stazione appaltante, qualora il concorrente stesso risultasse affidatario ed a richiesta dello stesso, ulteriore garanzia fideiussoria a copertura di eventuali mancati pagamenti delle retribuzioni e versamento oneri previdenziali per i propri dipendenti, nella misura pari a sei mensilità, presuntivamente pari ad € 700.000,00, che l'Amministrazione potrà incamerare nel limite di quanto effettivamente non erogato, al fine di provvedere direttamente al pagamento delle spettanze del personale impiegato nel servizio.

All'ultimazione della gara, la cauzione depositata dall'aggiudicatario resta vincolata fino alla costituzione del deposito definitivo, mentre quelle versate dagli altri concorrenti vengono restituite.

Art. 73 Vincolo giuridico e cauzione definitiva

Si precisa che mentre l'offerente resterà impegnato per effetto della presentazione stessa dell'offerta, l'Amministrazione aggiudicante non assumerà verso di questi alcun obbligo, se non quando, a norma di legge, tutti gli atti inerenti alla gara in questione e ad essa necessari e dipendenti, conseguiranno piena efficacia giuridica.

Dopo l'aggiudicazione, l'aggiudicatario entro i termini perentori di seguito specificati -a pena di decadenza dall'aggiudicazione – dovrà produrre i documenti necessari all'Ente per acquisire le “comunicazioni ed informazioni” previste dal D.P.R. 252/98 in tema di cautele antimafia ed in sede di rilascio della concessione dovrà:

a) costituire la cauzione definitiva, a garanzia dell'esatto adempimento degli obblighi derivanti dal presente capitolato per tutta la durata della concessione, dei risarcimenti dei danni derivanti dall'inadempimento delle obbligazioni stesse, nonché del rimborso delle somme che l'Amministrazione avesse eventualmente sostenuto in corso di concessione, per fatto del concessionario e relativo ad inadempimento o cattiva esecuzione degli obblighi derivanti. Tale cauzione definitiva, determinata nel 10 % dell'importo di aggiudicazione, dovrà essere prestata, nei modi previsti dalla vigente normativa, entro il termine perentorio di 20 giorni dal ricevimento della comunicazione dell'avvenuto affidamento. La cauzione di cui sopra sarà svincolata entro 90 giorni dal termine della scadenza della concessione e risolta ogni eventuale contestazione o pendenza. Nel caso in cui l'aggiudicatario rifiutasse di assumere gli oneri delle presente concessione o rifiutasse di eseguire il servizio o trascurasse in modo grave l'adempimento degli obblighi previsti dal presente capitolato, questa Amministrazione potrà, in pieno diritto, risolvere ogni rapporto con lo stesso, a maggiori spese di questi, con diritto di risarcimento degli eventuali danni, oltre all'incameramento della cauzione definitiva. Resta salvo per l'Amministrazione l'esperimento di ogni altra azione, nel caso in cui la somma risultasse insufficiente.

b) costituire ulteriore garanzia fideiussoria a copertura di eventuali mancati pagamenti delle retribuzioni e versamento oneri previdenziali per i propri dipendenti, **nella misura pari a sei mensilità**, complessivamente pari ad € 700.000,00, che l'Amministrazione potrà incamerare nel limite di quanto effettivamente non erogato, al fine di provvedere direttamente al pagamento delle spettanze del personale

impiegato nel servizio. Il concessionario dovrà ricostituire la garanzia entro un periodo di mesi due, pena la risoluzione del contratto.

Il rilascio della concessione è comunque subordinato all'accertamento della mancanza di cause ostative, di cui alla legge 31 maggio 1965, n. 575 e successive modificazioni ed integrazioni (certificazione antimafia).

c) versare, presso la Tesoreria del Comune, entro 20 giorni dalla richiesta, la somma necessaria per le spese derivanti dal contratto di concessione, a carico del concessionario a norma del presente capitolato.

Ove, nel termine fissato nel suddetto invito, l'aggiudicatario non abbia ottemperato a quanto richiesto e non si sia presentato alla stipulazione del contratto di concessione nel giorno all'uopo stabilito, questo Ente avrà la facoltà di ritenere come non avvenuta l'aggiudicazione, procederà all'incameramento della cauzione provvisoria, pretendendo inoltre, a titolo di penalità, una somma pari all'ammontare già stabilito per la cauzione definitiva, senza pregiudizio di eventuali ulteriori azioni nel caso la somma presentata dovesse risultare insufficiente.

L'Amministrazione potrà aggiudicare la gara secondo l'ordine della graduatoria (se le offerte saranno ritenute valide), per la quale i partecipanti restano vincolati alla propria offerta per non oltre 180 giorni dalla data di presentazione dell'offerta.

Art. 74 Divieto di subconcessione

Il concessionario non potrà in nessun caso subconcedere la concessione, pena la decadenza immediata della medesima di cui all'art. 75.

Art. 75 Decadenza della concessione

Il concessionario decade dalla concessione della gestione, previa diffida a provvedere nel termine minimo di trenta giorni, nei seguenti casi:

- a) modificazione della destinazione d'uso dei locali assegnati in uso esclusivo;
- b) cessione della concessione;
- c) scioglimento dell'impresa concessionaria.

Il concessionario è obbligato al risarcimento dei danni provocati dai comportamenti elencati nel comma precedente.

La decadenza della concessione opera, inoltre, di diritto quando nei confronti del concessionario sia stata applicata con provvedimento definitivo una misura di prevenzione ai sensi della legge 31.5.1965, n.575 e successive modificazioni e integrazioni.

L'atto di decadenza è assunto dall'Amministrazione Comunale con atto da notificare al concessionario.

Art. 76 Revoca della concessione

1. Il concedente può procedere alla revoca della concessione nei seguenti casi:

- a) per rilevanti motivi di pubblico interesse;
- a) per gravi motivi di ordine pubblico.

In tali casi al concessionario verrà corrisposto l'eventuale mancato ammortamento delle spese sostenute risultanti dal piano di equilibrio patrimoniale – gestionale.

L'atto di revoca è preceduto da formale comunicazione al concessionario che, nel termine di 30 giorni, può produrre controdeduzioni.

La revoca della concessione è disposta dall'Amministrazione Comunale con apposito atto ed ha effetto dal giorno stabilito nell'atto stesso.

2. L'atto di concessione può essere revocato, inoltre, per inadempimenti, a termini di legge, nei seguenti casi,

da considerarsi obblighi rilevanti per il concessionario:

- a) gravi e reiterate mancanze nella gestione della Casa di riposo e nel servizio mensa;
- b) violazione della capienza massima della struttura della Casa di riposo e del limite di riparazione dei pasti giornalieri autorizzato per il centro cottura;
- c) gravi mancanze e negligenze nella manutenzione ordinaria;
- f) abituale deficienza e/o negligenza nell'esecuzione dei servizi agli utenti, la cui gravità e/o frequenza delle infrazioni, debitamente accertate e contestate, compromettano l'efficienza del servizio stesso;
- g) stato di insolvenza del Concessionario o frode accertata del medesimo;
- h) appalto di lavori o di forniture, senza esplicita autorizzazione da parte dell'Amministrazione concedente;
- i) reiterata inottemperanza agli obblighi assicurativi, contributivi e retributivi previsti dalle normative in vigore per il personale utilizzato;
- l) ogni qualsiasi danno grave cagionato a persone o cose.

Qualora si riscontri l'insorgere di uno dei casi di revoca sopra specificati, l'Amministrazione concedente notificherà al Concessionario l'addebito, con invito a produrre le proprie deduzioni entro il termine di dieci giorni dalla data di notifica. Dopo tale data, in mancanza di contro deduzioni ritenute valide la concessione – contratto sarà risolta di diritto.

In tal caso l'Amministrazione concedente avrà comunque, la facoltà di risolvere "ipso facto et jure" la concessione-contratto, mediante semplice dichiarazione stragiudiziale, intimata a mezzo di lettera raccomandata, con avviso di ricevimento, trattenendo ed incamerando la cauzione definitiva, a titolo di penalità.

Il concessionario è obbligato al risarcimento dei danni provocati dagli inadempimenti del presente articolo.

Nessuna pretesa il concessionario può avanzare a seguito dell'atto di revoca. A questa deve seguire la procedura prevista per la riconsegna della struttura di cui all'articolo 7.

Art. 77 Facoltà di subentro

Il Comune si riserva la facoltà di subentrare nella gestione della propria struttura in qualunque momento in conseguenza o in attuazione di disposizioni nazionali o regionali senza che l'aggiudicatario possa avanzare diritti, pretese o indennizzi di sorta.

Art. 78 Interruzione del servizio

Le prestazioni previste dal presente capitolato sono considerate a tutti gli effetti servizi di pubblico interesse e per nessuna ragione potranno essere sospese o abbandonate, nemmeno durante eventuali contestazioni tra le parti.

Alla scadenza naturale del contratto il Concessionario proseguirà il servizio fino alla piena operatività del subentrante.

Art. 79 Oneri ed obblighi diversi a carico del concessionario

Oltre agli oneri ed obblighi derivanti da leggi vigenti ed a quelli specificati nelle altre parti del presente capitolato, sono a carico del Concessionario gli oneri ed obblighi seguenti, dei quali egli deve tenere conto nel formulare la propria offerta:

- a. l'osservanza delle norme per la prevenzione di infortuni, incendi e dei regolamenti di igiene e di quant'altro necessario per prevenire ed evitare il verificarsi di incidenti;
- b. l'adozione dei provvedimenti che riterrà necessari per garantire l'incolumità del personale addetto, degli ospiti e di terzi presenti nella struttura;
- c. l'osservanza dei contratti collettivi di lavoro, delle disposizioni legislative e regolamenti in vigore e di quelle che potranno intervenire nel corso dell'appalto relative alle assicurazioni contro gli infortuni sul lavoro, le previdenze per la disoccupazione involontaria, l'invalidità e la vecchiaia, nonché il pagamento di ogni contributo, assegni familiari, indennità di liquidazione, di licenziamento e di ogni altro contributo e di indennità previsti dalla legislazione vigente e da sue ss.mm.ii.;

- d. spese di gara e di contratto, di bollo, di registro, di scritturazione e copia, nonché tutte le tasse e le imposte presenti e future inerenti ed emergenti dal servizio;
- e. osservanza delle norme in materia di prevenzione, protezione e sicurezza sul lavoro contenute del D.Lgs. n. 81 / 2008 e ss.mm.ii. E gli obblighi previsti dalla HACCP (D.Lgs. 155/97 e 156/97) .

Art. 80 Cooperazione

Particolare sensibilità dovrà dimostrare il gestore nei confronti del volontariato locale dedito all'assistenza all'anziano, favorendo fenomeni di cooperazione che possano risultare utili per il funzionamento della struttura e per consentire un'adeguata compenetrazione della struttura con l'ambiente esterno.

Art. 81 Revisione delle tariffe

Le tariffe indicate da questo capitolato dovranno essere fisse per un intero anno e poi ogni anno potranno essere tutte soggette a variazioni a seconda degli indici ISTAT ad esclusione di quanto stabilito per i posti occupati in regime di accreditamento per i quali operano la normativa regionale di riferimento ed i contratti in essere con l'ASL competente. Inoltre le suddette tariffe, in occasione dei rinnovi del Contratto Nazionale del settore delle Ditte o delle Cooperative sociali e dei Contratti integrativi, in base all'incremento del costo del personale impiegato nella struttura nel periodo di durata della concessione, determineranno la revisione del piano predisposto per assicurare l'equilibrio economico finanziario, a garanzia del cosiddetto "equo trattamento", sancito dall'art. 36 della L. 300/1970 .(fatto salvo quanto stabilito dalle normative regionali vigenti in materia di accreditamento)

In ogni caso, eventuali variazioni di rette, anche dovute a variate condizioni, dovranno essere concordate preventivamente con il Comune.

Art. 82 Servizi aggiuntivi

Eventuali servizi aggiuntivi, non descritti e/o previsti in questo capitolato, dovranno essere concordati a parte con il Comune, come la definizione delle relative tariffe.

Art. 83 Riservatezza delle informazioni

Ai sensi dell'art. 13 del D.Lgs. 30 Giugno 2003 n. 196, si informa che i dati personali raccolti saranno trattati anche con strumenti informatici esclusivamente nell'ambito della presente gara.

Art. 84 Stipula del contratto

La stipula del contratto dovrà avere luogo entro 30 (trenta) giorni dalla comunicazione da parte dell'Ente dell'avvenuta aggiudicazione.

Nel caso in cui la Ditta appaltatrice non si presenti alla stipula nel termine fissato e non concorrano giusti motivi, valutati tali dall'Ente stesso per la stipula tardiva, l'Amministrazione Comunale ha la facoltà di dichiarare decaduta e di procedere a nuovo affidamento, a spese dell'inadempiente.

Art. 85 Inefficacia di clausole aggiuntive

Nessun eventuale accordo verbale che comporti aggiunte e/o modifiche, di qualsiasi specie e/o natura al contenuto del contratto, potrà avere efficacia se non tradotto in forma scritta, secondo quanto previsto dalle vigenti norme di legge.

Art. 86 Domicilio della Ditta

A tutti gli effetti contrattuali e di legge, la ditta appaltatrice elegge il proprio domicilio presso il Comune di Ponderano.

Art. 87 Diritto di recesso del concessionario

1. Il concessionario ha l'obbligo di proseguire la gestione per tutta la durata della presente concessione, salvo causa di forza maggiore o altra a lui non imputabile.
2. Il diritto di recesso é riconosciuto al concessionario esclusivamente in caso di scioglimento dell'impresa concessionaria; nulla è dovuto alla medesima per gli investimenti effettuati, in corso di concessione, nella struttura.
3. L'atto di recesso deve essere comunicato, a mezzo raccomandata, al concedente, almeno sei mesi prima, entro i quali il concedente assume i provvedimenti per la regolare continuazione della gestione.
4. Il recesso di fatto, non ammesso dal presente articolo, comporta l'obbligazione per il concessionario del risarcimento dei danni e del pagamento di una penale maggiorata del 50 per cento dell'ammontare del danno quantificato.

ART. 88 Disposizioni finali

La Ditta appaltatrice non dovrà trovarsi in nessuna delle condizioni di esclusione previste dalla legge. L'appalto sarà regolato dal presente Capitolato Speciale, dal Bando, dal Disciplinare e relativi allegati e sarà inoltre soggetto a tutte le vigenti disposizioni in materia. Le imprese appaltatrici sono tenute all'osservanza di tutte le leggi, decreti e regolamenti in vigore o che saranno emanati durante il periodo dell'appalto e quindi si impegnano anche a rispettare le leggi relative al personale e gli obblighi derivanti dai contratti collettivi di lavoro. In ogni caso di decadenza, revoca o diritto di recesso, tutti previsti agli artt. 75-76-87, cessano gli effetti del contratto stipulato tra l'Amministrazione comunale e il concessionario.

Art. 89 Controversie

Quando durante la gestione sorgessero delle controversie tra il Comune ed il Concessionario si procederà alla loro risoluzione in ossequio alle norme del presente capitolato.

Le eventuali controversie che insorgessero tra l'Amministrazione e il Concessionario, relativamente all'esecuzione degli obblighi derivanti dal presente concessione, saranno definite dall'autorità giudiziaria competente del Foro di Biella.

Art. 90 Rapporti tra Comune e Concessionario

Il Comune provvederà ad individuare un proprio funzionario come responsabile del procedimento di affidamento ed esecuzione del contratto ai sensi della L.241/90 e dell'articolo 10, comma 1, del Decreto Legislativo 163/2006.

Il Concessionario dovrà individuare un responsabile della gestione. Tale nominativo dovrà essere comunicato al Comune prima dell'inizio delle attività affidate.

Il Concessionario è tenuto a comunicare il nominativo del responsabile, il suo domicilio e il suo numero telefonico entro la stipula del contratto .

Per la corrispondenza inerente la struttura il Concessionario dovrà utilizzare carta intestata riportante la dicitura "Casa di Riposo Don Matteo Zanetto – Comune di Ponderano", con successiva eventuale denominazione della ditta concessionaria, con relativo numero di telefono ed indirizzo, nonché la propria ragione sociale con indirizzo e numero di telefono.

Art. 91 Spese

Tutte le spese derivanti dalla presente concessione sono poste interamente a carico del concessionario, ivi comprese quelle per la stipulazione del contratto.

Art. 92 Leggi e regolamenti

Per tutte le condizioni non previste nel presente capitolato, si fa riferimento alle vigenti normative nazionali e regionali .

L'aggiudicatario sarà tenuto all'osservanza di tutte le leggi, decreti, regolamenti e capitolati, in quanto applicabili, ed in genere di tutte le prescrizioni che siano o saranno emanate dai pubblici poteri in qualunque forma, indipendentemente dalle disposizioni del presente capitolato.

ALLEGATO A) Caratteristiche merceologiche

ALLEGATO B) Attuale Regolamento della Casa di Riposo

Firma per accettazione particolare e specifica dei seguenti articoli del presente Capitolato d'oneri ai sensi dell'art. 1341 comma 2 del Codice Civile

Art. 4 Durata della concessione

Art. 22 Penalità

Art. 60 Penalità

Art. 62 Norme a tutela dei lavoratori

Art. 63 Ulteriori obblighi a carico del concessionario

Art. 73 Vincolo giuridico e cauzione definitiva

Art. 75 Decadenza della concessione

Art. 76 Revoca della concessione

Art. 87 Diritto di recesso

Art. 89 Controversie
