

*AZIENDA PUBBLICA DI SERVIZI ALLA PERSONA  
ASP SAN DOMENICO  
Via Colle dei Fabbri, 8  
51017 PESCIA*

*CAPITOLATO SPECIALE*

**per la concessione in gestione integrale della struttura dedicata a  
servizi residenziali per anziani San Domenico**

***CODICE CIG: 7297799E3C***

## **INDICE**

### **PARTE I**

#### **OGGETTO E CARATTERISTICHE DELLA CONCESSIONE**

- Art. 1** - Oggetto della concessione
- Art. 2** - Collocazione e tipologia della struttura
- Art. 3** - Durata della concessione - periodo di prova - Rinnovo
- Art. 4** - Caratteristiche del servizio e obiettivi generali
- Art. 5** - Descrizione dei servizi
- Art. 6** - Altri oneri del concessionario
- Art. 7** - Obblighi del concessionario nella gestione
- Art. 8** - Personale della concedente distaccato ex art. 23-bis
- Art. 9** - Clausola sociale
- Art. 10** - Parametri del personale per tipologia di servizio

### **PARTE II**

#### **CONDIZIONI GENERALI E RAPPORTO CONTRATTUALE**

- Art. 11** - Subappalto
- Art. 12** - Personale addetto al servizio
- Art. 13** - Obblighi dell'aggiudicatario nei confronti del personale
- Art. 14** - Osservanza della normativa sulla sicurezza
- Art. 15** - Obblighi assicurativi
- Art. 16** - Deposito cauzionale definitivo
- Art. 17** - Spese
- Art. 18** - Tariffe del servizio
- Art. 19** - Canone a carico del concessionario

### **PARTE III**

#### **ESECUZIONE DEL CONTRATTO**

- Art. 20** - Procedura di controllo in fase di esecuzione
- Art. 21** - Contestazioni e penali
- Art. 22** - Sospensione dei servizi
- Art. 23** - Risoluzione del contratto
- Art. 24** - Cessione del contratto

### **PARTE IV**

#### **NORME FINALI**

- Art. 25** - Obblighi di riservatezza

**Art. 28** - Domicilio del concessionario e Foro competente

**Art. 29** - Rinvio

**Art. 30** - Allegati

**PARTE I**  
**Oggetto e caratteristiche della concessione**

**Art. 1 Oggetto della concessione**

La concessione ha ad oggetto la gestione globale della struttura destinata a servizi socio assistenziali, sanitari e generali per anziani, da svolgersi nell'immobile ubicato in Pescia, Via Colle dei Fabbri 8, di proprietà dell'ASP San Domenico.

Il Concessionario si impegna a gestire completamente, in proprio e sotto la propria diretta responsabilità, tutte le attività gestionali, assistenziali, sanitarie, amministrative rivolte agli ospiti in regime residenziale e semiresidenziale.

Il concessionario, a fronte della concessione del servizio, corrisponderà all'Azienda il canone annuo offerto in sede di gara.

**Art. 2 Collocazione e tipologia della struttura**

La struttura, situata in Pescia, in via Colle dei Fabbri n. 8, come da planimetria allegata, oltre all'autorizzazione al funzionamento (Autorizzazione del Comune di Pescia n. 24439 del 13.08.2015) è dotata di ogni altra autorizzazione prevista dalla normativa vigente ed è stata accreditata presso la Regione Toscana per l'erogazione dei servizi di assistenza.

La struttura conta 60 posti letto, di cui 30 per autosufficienti e 30 per non autosufficienti, distribuiti in camere doppie, dotate di bagni esclusivi, oltre a prevedere 10 posti per attività di centro diurno.

All'interno del complesso edilizio è presente un ampio giardino ed una terrazza panoramica.

Il complesso è composto da 3 immobili collegati (ala nord ed est nucleo originale costruito nel 1600, ala ovest e sud costruiti negli anni '60 del secolo scorso) e si sviluppano su una superficie complessiva di 2.610 mq. c.a. e su 4 livelli (i mq. sono espressi in modo indicativo e potranno essere verificati durante il sopralluogo):

1° livello - mq. 350 c.a. - si accede da via Colle dei Fabbri e dal piazzale antistante l'entrata, vi sono ubicati la centrale termica, il locale del montalettighe (che collega tutti i livelli), il magazzino dei generi alimentari e dei beni di consumo, il locale delle autoclavi e l'archivio storico del "San Domenico".

2° livello - mq. 670 c.a. - si accede dall'interno dal 1° livello con una scala interna e con il montalettighe, dall'esterno dalla nuova viabilità lato sud (Viale Unità d'Italia e via S. Giuseppe), vi sono collocati i locali dei due uffici amministrativi, la sala presidenza/riunioni, la biblioteca, il servizio di lavanderia e guardaroba, ed attraversato il giardino interno un piccolo reparto di assistenza composto da una sala comune, un refettorio, un locale di servizio, un bagno assistito, n. 3 camere senza bagno e 3 camere con bagno, con un potenziale di 12 posti letto.

E' il piano del giardino interno e del parcheggio interno.

3° livello - mq 840 c.a. - collegato dall'interno da scale e dal montalettighe. Vi sono ubicati, in senso orario da est a ad ovest, i locali del servizio di cucina e lavaggio stoviglie, n. 4 locali di servizio, 2 sale refettorio, un corridoio, un reparto di assistenza (attualmente denominato Verde e che ospita i n. 8 posti convenzionati con la regione per la Bassa Intensità Assistenziale B.I.A.) composto da 4 camere di cui 2 con bagno e 2 senza, un bagno assistito. Oltre al montalettighe per il collegamento del 3° e del 4° livello esiste anche un piccolo ascensore. Sempre in senso orario si trova la sala comune dei reparti Verde/Giallo, il locale di servizio dell'animazione ed il reparto Giallo composto da n. 9 camere con bagno (per n. 18 posti letto disponibili) un locale di servizio ed il bagno assistito.

4° livello - mq. 750 c.a. - collegato dall'interno da scale, montalettighe ed ascensore, ospita sempre in senso orario est/ovest, i locali dello spogliatoio del personale, il bagno dello spogliatoio, la palestra per la riabilitazione fisica, un corridoio, i locali del servizio infermieristico che comprendono un bagno, ed il reparto Azzurro composto da 3 camere di cui una con bagno, due senza bagno, ed un bagno assistito. Continuando si trova la sala da pranzo dei reparti Azzurro/Rosa, n. 2 locali di servizio e n. 9 camere con bagno per n. 18 posti letto disponibili.

Tutte le camere sono arredate con letto elettrico a 3 snodi, comodino, armadio e poltrona per ciascun ospite.

I locali comuni con tavoli, poltrone e sedie.

Le sale da pranzo sono arredate con tavoli quadrati, sede, ed armadi di servizio,

I bagni assistiti contengono, oltre ai normali sanitari con ausili, una vasca ciascuno per i bagni assistiti.

Il locale biblioteca posto al 2° livello è arredato con un tavolo da riunione ovale, n. 12 sedie, una piccola scrivania e n. 5 librerie.

Gli uffici amministrativi posti al 2° livello contengono:

Corridoio - n. 2 armadi bassi, n. 1 fotocopiatore, n. 1 fax.

1° ufficio - n. 2 scrivanie, n. 3 poltroncine, n. 2 armadi alti, n. 1 armadio piccolo, n. PC da tavolo completo di torre, video, tastiera, stampante, n. 1 calcolatrice, n. 1 PC server completo macchina, video e tastiera, n. 1 macchina da scrivere elettrica, n. 1 cassetiera metallica a rotelle, n. 2 scaffalature metalliche a 3 ripiani.

2° ufficio - n. 2 scrivanie, n. 2 poltrone, n. 2 poltroncine, n. 2 PC completi di torre, video, tastiera e stampante, n. 2 calcolatrici, n. 2 cassettiere metalliche a rotelle, n. 2 cassettiere in plastica a rotelle, n. 2 scaffalature metalliche a 3 ripiani, n. 1 classificatore in metallo a 4 scomparti, n. 1 armadio

basso, una libreria alta, nel locale archivio collegato n° 4 scaffalature metalliche a 4 ripiani, n. 1 tavolo per macchina da scrivere.

Locali presidenza e sala riunioni posti al 2° livello contengono - n. 1 tavolo rettangolare, n. 8 sedie, n. 1 scrivania, n. 1 poltrona, n. 1 PC completi di torre, video e tastiera, n. 1 piccola libreria.

Locali servizio Lavanderia e Guardaroba posti al 2° livello sono composti da:

Locale ingresso con n. 1 armadio a 2 piani a 6 ante, n. 1 tavolo piccolo, n. 1 centralino telefonico Fexy 2000.

Locale guardaroba e stireria n. 2 armadi a 2 ante, n. 1 armadio a 5 ante, n. 1 armadio a 3 ante, n. 4 tavoli, n. 3 carrelli, n. 1 macchina da cucire, n. asse da stiro con caldaia tipo industriale,

Locale anti lavanderia n. 1 armadio a 6 ante, n. 1 armadio a 3 ante, n. armadio ad 1 anta, n. 1 armadio a 2 piani e 2 ante.

Locale lavanderia, n. 2 tavoli, n. 2 lavatrici industriali, n. 2 asciugatrici industriali.

Locale servizio, n. 2 lavatrici tipo domestico.

I locali del reparto Celeste posto al 2° livello, fisicamente distaccato dal fabbricato centrate è composto da n. 1 locale comune, n. 1 sala da pranzo, n. 1 locale di servizio, n. 1 corridoio, n. 6 camere doppie di cui n. 3 con bagno, n. 1 bagno assistito.

Il locale del lavaggio stoviglie contiene un lavabo in acciaio, 2 tavoli ed una lavastoviglie professionale.

Il locale di cucina contiene n. 2 armadi bassi in acciaio a 2 ante, n. 2 armadi bassi in legno laccato a 2 ante, n. 1 armadio alto a 3 ante, n. 1 armadio alto a 4 ante, n. 1 cucina professionale a 12 fuochi e 2 forni, n. 1 friggitrice, n. 1 forno ventilato, n. 1 affettatrice, n. 1 armadio frigo a 2 ante, n. 1 frigo, n. 2 lavabi in acciaio.

I locali di servizio adiacenti la sala da pranzo al 3° livello contengono n. 1 tavolo, n. 3 sedie, n. 2 armadi bassi a 2 ante, n. 3 armadi alti a 2 ante, n. 4 scaffalature alte a 5 ripiani ciascuna.

Il locale infermeria contiene n. 1 armadio farmaci a 6 ante, n. 1 mobile basso a 10 cassetti e 1 anta, n. 1 mobile pensile ad 1 anta e 2 ripiani, n. 1 frigo, n. pesa persone, n. 1 lettino visite, n. 1 carrello farmaci, n. 1 scrivania, n. 1 cassettera a 3 cassetti, n. scrivania per PC, n. 1 PC completo di torre, tastiera e video, n. 1 stampante, n. 1 poltrona, n. 1 sedia, n. classificatore metallico a 4 scomparti, n. 1 scaffalatura alta a 7 ripiani.

Il locale della palestra contiene, n. 1 spalliera, n. 1 specchio per postura, n. lettino da visita, n. ciclette, n. 1 armadio alto a 2 ante, n. 1 classificatore metallico a 2 scomparti, n. 1 scrivania, n. 1 cassettera a 2 cassetti, 1 PC completo di torre, tastiera e video, n. 1 stampante, n. 1 poltrona, n. 1 sedia.

I locali dello spogliatoio del personale contengono 30 armadietti e n. 4 panche.

Il bene mobile registrato è costituito da un automezzo FIAT Doblò, targa EN108EW.

Sono esclusi i locali della chiesa di San Domenico, i locali dei due uffici amministrativi posti al 2° livello adiacenti all'entrata principale lato nord, i locali dell'archivio storico posto al 1° livello (il tutto come indicato da apposita planimetria, ove i locali esclusi sono contornati dal colore rosso) con il relativo diritto di passo ed accesso da parte del concedente e persone da esso autorizzate.

Al momento dell'immissione del concessionario sarà redatto un verbale di consegna dei locali ed un inventario relativo alle attrezzature ed arredi messi a disposizione.

### **Art. 3 Durata della concessione - Periodo di prova - Rinnovo**

La durata della concessione è stabilita in anni 5 (cinque), con decorrenza dalla stipula del contratto o dall'avvio delle prestazioni nelle more della formalizzazione.

Per i primi sei mesi dall'avvio a regime dell'attività, la gestione si intenderà conferita a titolo di prova al fine di consentire all'Azienda Pubblica una valutazione ampia e complessiva delle prestazioni.

Qualora durante tale periodo l'esecuzione della prestazione abbia sortito esito negativo, potrà essere concesso, a discrezione dell'Azienda Pubblica, al concessionario, un ulteriore periodo di mesi tre, al termine del quale, se sussistenti le medesime valutazioni circa l'operato svolto, l'Azienda Pubblica procederà al recesso unilaterale dal contratto, senza che il concessionario possa vantare alcuna pretesa nei confronti del concedente.

La durata complessiva della concessione potrà essere rinnovata alla scadenza per ulteriori anni 5 (cinque), su insindacabile e libera valutazione dell'Azienda Pubblica, alle medesime condizioni economico gestionali e verificata la qualità dei servizi prestati.

L'Azienda pubblica comunicherà l'intenzione, a mezzo PEC, di avvalersi del rinnovo entro sei mesi dalla scadenza naturale della concessione.

In caso di proroga per i successivi 5 anni i posti letto disponibili potranno essere ridotti, nell'ultimo, di n. 10 posti per autosufficienti a causa dei lavori di adeguamento a norma ai sensi del D.M. 19.03.2015 in merito alla prevenzione incendi, come meglio specificato nel Disciplinare di gara all'art. 2.

Al termine del rapporto contrattuale il concessionario è tenuto a garantire la continuità del servizio stesso, fino ad un massimo di sei mesi, nelle more dell'individuazione del nuovo contraente.

### **Art. 4 Caratteristiche del servizio e obiettivi generali**

L'Azienda Pubblica di Servizi alla Persona (A.S.P.) "S. Domenico" è una R.S.A. ed ospita anziani autosufficienti e non autosufficienti sia in modo residenziali che in modo temporaneo.

La fisionomia assistenziale dell'Asp San Domenico pone al centro il rispetto dei diritti degli utenti e l'ambizione di rendere il più possibile l'ambiente di vita all'interno della struttura simile a quello domestico.

La tipologia dell'utenza richiede assistenza alla persona, infermieristica e di riattivazione funzionale integrate da attività di socializzazione-animazione.

La presa in carico della persona intesa nella sua globalità deve individuare gli obiettivi da raggiungere, le indicazioni del campo e dei tempi di intervento, le azioni operative, gli strumenti da utilizzare, nonché il monitoraggio e la valutazione dei risultati ottenuti.

I servizi offerti perseguono gli obiettivi dell'integrazione, dell'efficienza ed efficacia e devono assicurare all'utente assistenza tutelare, alberghiera, sanitaria, secondo finalità organizzative che tendano a garantire: il benessere psico-fisico degli anziani, il rispetto della privacy, la maggiore autonomia possibile e il rispetto della persona, oltre a favorire il mantenimento di rapporti con familiari, parenti, amici e con l'ambiente esterno.

Rappresentano obiettivi qualificanti della struttura:

- l'umanizzazione e la personalizzazione dell'assistenza sulla base dei bisogni e abitudini di ogni singolo individuo;
- il mantenimento e il recupero dell'autonomia individuale;
- la valorizzazione e il mantenimento di relazioni con le risorse presenti nei servizi ed in modo particolare con i parenti;
- l'integrazione del servizio con il territorio nel quale è collocato;
- la valorizzazione degli interventi di socializzazione, relazione e animazione;
- la cura degli spazi nei quali vengono svolti i diversi servizi;
- la valorizzazione, il supporto e la formazione del personale impiegato nei diversi servizi;
- l'integrazione fra le diverse figure professionali presenti nei servizi e il lavoro d'équipe.

#### **Art. 5 Descrizione dei servizi**

Il concessionario deve assicurare la regolare attività della R.S.A. per tutta la durata della concessione, facendosi carico dell'organizzazione, della direzione e del coordinamento del personale operante all'interno della struttura.

I servizi richiesti riguardano le prestazioni fisioterapiche, infermieristiche e assistenziali e i servizi alberghieri, comprensivi della somministrazione dei pasti, organizzati tenendo conto della Deliberazione della Giunta Regionale Toscana n. 402/04 e della L.R. Toscana n. 82/09.

#### **Prestazioni fisioterapiche:**

- prestazioni di assistenza riabilitativa proprie del profilo professionale e in base al "Codice deontologico";

- organizzazione dell'attività fisioterapica su indicazione del MMG e/o specialisti;
- svolgimento di attività mirate a supplire carenze funzionali dell'utente e a prevenire la perdita di autonomia;

#### **Prestazioni infermieristiche:**

- prestazioni afferenti la professione di Infermiere, in base al "Codice deontologico". Le prestazioni dovranno essere svolte su indicazione/prescrizione del MMG, in conformità al PAI e consisteranno in:
  - preparazione e somministrazione terapia (orale, intramuscolo, ecc.);
  - medicazioni;
  - controllo parametri vitali, ecc.;
  - nursing di ogni ospite;
  - esecuzione degli accertamenti periodici prescritti;
  - controllo della integrità cutanea e dei corretti posizionamenti;
- programmazione delle visite specialistiche;
- tenuta e controllo armadio farmaci, cassaforte farmaci, carrello medicazioni e terapie, approvvigionamento presidi e materiale farmaceutico, adempimenti richiesti dalla normativa vigente, cancelleria e altro materiale necessario per la gestione degli ambulatori.

L'assistenza infermieristica deve essere assicurata nell'ambito di progetti personalizzati, monitorati con verifiche periodiche.

#### **Prestazioni assistenziali:**

- prestazioni finalizzate a rispondere ai bisogni personali di ogni utente, avendo riguardo alle loro peculiarità fisiche e psichiche, su indicazione del PAI e in base alle direttive dell'infermiere professionale e/o del fisioterapista;
- aiuto/effettuazione dell'igiene personale, vestizione/svestizione, aiuto nell'alzarsi/corricarsi, ecc.;
- accompagnamento dell'ospite negli spostamenti all'interno e all'esterno della struttura;
- aiuto nell'uso degli ausili e delle protesi prescritte;
- gestione e cura degli indumenti ed effetti personali degli assistiti;
- sporzionamento, somministrazione dei pasti e aiuto nell'assunzione degli stessi;
- rifacimento unità utente, pulizia delle camere, dei servizi igienici e dei locali comuni;

#### **Servizi alberghieri:**

Agli ospiti dovranno, inoltre, essere garantiti i seguenti servizi:

- fornitura di vitto completo (colazione, pranzo, merenda e cena con almeno due scelte per il pranzo e per la cena) nel rispetto delle tabelle dietetiche approvate dalla ASL e confacente alle condizioni di vita e di salute degli ospiti e nel rispetto di prescrizioni;
- cura e pulizia di tutti gli ambienti di pertinenza della struttura siano interni che esterni e di tutti gli ambienti di vita degli ospiti;
- lavanderia e stireria;
- cambio almeno settimanale della biancheria da letto e da tavola e comunque ogni volta che se ne presenti la necessità;
- servizio di portierato e centralino;
- trasporto ed assistenza per le visite ospedaliere;
- direzione sanitaria.

### **Servizio mensa**

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, 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 (Haccp). 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.

Il concessionario è tenuto in particolare a:

- garantire la fornitura di diete speciali dovute a motivi sanitari, religiosi e/o etico-filosofici;
- utilizzare piatti, bicchieri e posate in materiale lavabile e non monouso e garantire il loro puntuale reintegro in caso di rottura.

### **Lavanderia e Stireria**

Il concessionario deve garantire il servizio di lavanderia e stireria, da attuare con modalità operative e tempi tali da assicurare il ricambio periodico di biancheria da letto, da tavola, e biancheria in genere.

La biancheria fornita dovrà essere:

- di buona qualità e dovrà essere lavata, asciugata e stirata con prodotti di qualità;
- distribuita negli armadi;

- etichettata in modo da non scambiare gli indumenti tra gli ospiti e dovrà prevedere tutte le operazioni necessarie (rammendo, cucitura) ad assicurare una buona conservazione dei singoli capi).

La biancheria utilizzata nei letti ed i teli bagno dovranno essere di cotone 100%, di colore bianco, privi di cuciture intermedie, rifiniti secondo modelli standards.

Le dimensioni di federe, lenzuola, traverse, tovaglie dovranno essere adeguate a quelle di letti, cuscini e tavoli.

Il concessionario inoltre dovrà assicurare la costituzione di adeguata scorta presso la struttura nonché il suo continuo e diretto rifornimento nei locali adibiti a magazzino biancheria, in modo che la struttura risulti in qualsiasi occasione fornita della dotazione idonea al perfetto espletamento del servizio cui è preposta.

Il concessionario dovrà provvedere all'opportuna suddivisione della biancheria secondo il tipo e l'uso della stessa, affinché tutto il personale operante nella struttura rispetti la destinazione d'uso della biancheria e a tal fine venga adottato, per ogni gruppo, il trattamento di lavaggio, stiratura e piegatura più idoneo ad ottenere il miglior risultato.

Il servizio dovrà essere svolto con le modalità di seguito specificate:

- il lavaggio deve essere eseguito a perfetta regola d'arte, prevedendo anche la riconsegna dei capi perfettamente lavati, asciugati, stirati, piegati e impacchettati;
- gli stessi dovranno altresì essere perfettamente rammendati, completi di bottoni o altri sistemi di chiusura e privi di qualsiasi macchia.

I trattamenti preordinati a tali fini dovranno prevedere l'utilizzo di detergenti atti ad impedire lo svilupparsi di batteri, muffe, funghi ed altri microrganismi e dovranno essere sottoposti a candeggio se la natura dei tessuti lo richiede.

I capi considerati infetti dovranno essere trattati separatamente, il concessionario dovrà provvedere alla disinfezione prima di procedere al loro lavaggio.

La stiratura dovrà essere effettuata in modo da consentire la termodisinfezione.

Tutti i capi dovranno risultare sempre in perfetto stato d'uso.

### **Pulizia e Sanificazione**

Il concessionario deve effettuare, con strumentazione e prodotti di consumo a proprio carico, tutti i trattamenti di pulizia con la diligenza necessaria ad assicurare il decoro dovuto al tipo di servizio specifico e comunque a regola d'arte per il raggiungimento dei seguenti fini:

- salvaguardare lo stato igienico - sanitario dell'ambiente sia interno che esterno alla struttura;
- mantenere integro l'aspetto estetico ambientale dei locali;

- salvaguardare le superfici sottoposte alle pulizie.

Il concessionario deve garantire il rispetto dei seguenti parametri:

- pulizie ordinarie di carattere giornaliero e continuativo dei locali, delle attrezzature, dei mobili e degli arredi;
- pulizie a fondo periodiche;
- pulizie straordinarie da effettuarsi nel corso di eventuali opere di manutenzione straordinaria del fabbricato, nonché in occasione di eventi imprevedibili quali (a titolo indicativo e non esaustivo): traslochi, lavori di imbiancatura o muratura, raccolta acqua per allagamenti e quant'altro determini l'insorgere della necessità di pulizie non ordinarie;
- pulizia periodica, taglio erba, potatura e taglio di eventuali piante presenti nell'area esterna;
- utilizzo di materiali di pulizia a norma, avvalendosi di fornitori in grado di produrre idonee garanzie, nel rispetto delle normative vigenti in materia;
- gestione dei rifiuti effettuata garantendo la raccolta differenziata degli stessi, ed attivazione delle procedure obbligatorie per lo smaltimento di ogni tipo di rifiuto (normale e speciale);
- disinfezione, disinfestazione e derattizzazione in genere.

Il concessionario con cadenza quotidiana dovrà garantire:

- svuotatura di cestini porta-carta, cestini porta-rifiuti;
- spolveratura ad umido degli stipiti, bocchette d'areazione e davanzali;
- eliminazione di orme e pulitura con panni adeguati su vetri e specchi;
- spolveratura a umido di letti, comodini, scrivanie, poltrone, tavoli sedie e mobili di ogni tipo;
- pulitura con panni imbevuti di sostanze detergenti e disinfettanti di tutte le superfici e gli oggetti soggetti all'uso comune, comprese le pulsantiere degli ascensori, gli interruttori, maniglie ecc.;
- pulizia, lavaggio, disinfezione con speciali prodotti ad azione germicida dei servizi igienicosanitari;
- pulizia e lavaggio delle pareti dei servizi;
- pulizia dei rubinetti, portasapone, portasalviette ed accessori;
- pulizia di divani e stuoini;
- lavaggio dei pavimenti di tutti i locali con sostanze detergenti e disinfettanti ed eliminazione di eventuali macchie o incrostazioni;
- lavaggio e ripristino ogni qual volta si renda necessario e quindi anche più volte nell'arco della giornata, dei locali di maggiore frequenza quali corridoio, sala da pranzo sale di soggiorno;

- lavaggio delle scale con sostanze detergenti-disinfettanti, con particolare cura alla pulizia degli angoli e del corrimano;
- deragnatura di tutte le superfici della struttura.

Il concessionario deve garantire la sorveglianza della struttura adibita a R.S.A. e delle aree ad essa pertinenti.

### **Servizio di cura alla persona**

I servizi di cura alla persona (servizio di podologo, servizio di parrucchiere/barbiere) dovranno essere assicurati da personale qualificato. La periodicità dei servizi dovrà essere appropriata ai bisogni e caratteristiche degli utenti.

### **Servizio di trasporto attività esterne**

Il concessionario dovrà disporre in via permanente di almeno un mezzo idoneo al trasporto di persone, da adibirsi in modo prioritario al soddisfacimento di eventuali esigenze di mobilità degli ospiti. Dovrà in particolare essere garantito il trasporto, assicurando adeguata assistenza durante il percorso, per consentire agli ospiti di sottoporsi a visite mediche, esami clinici diagnostici o terapie prescritti dal medico curante.

Dovrà altresì essere assicurato, su richiesta degli ospiti il trasporto e l'accompagnamento per assistere a funzioni o cerimonie religiose.

### **Servizi di animazione socio-educativa**

L'attività di animazione e ricreazione dovrà essere svolta secondo i canoni della terapia occupazionale e secondo programmi collettivi e individuali, tenendo conto delle preferenze e delle possibilità di stimolazione fisica e mentale degli ospiti residenti.

Il servizio di animazione è finalizzato a stimolare l'esercizio della memoria e del movimento oltre a favorire il mantenimento delle abitudini di vita e relazioni.

### **Servizi integrativi**

Il concessionario, nello svolgimento dei servizi, deve garantire:

- Informazione e rapporti stretti con i familiari degli ospiti tutte le volte che si renda necessario e nell'interesse dell'ospite oltre che nei momenti di modifiche nello stato di salute, di aggravamento delle condizioni, di pericolo di vita
- Favorire collegamenti con la comunità territoriale di riferimento.
- Organizzazione di minimo 3 eventi all'anno con il coinvolgimento degli utenti, loro familiari e delle associazioni del territorio con particolare attenzione alla valorizzazione del patrimonio storico ed artistico della struttura, anche in sinergia con l'A.S.P..

Tutte le prestazioni dovranno essere organizzate e svolte in modo puntuale e diligente, nel pieno rispetto della qualità complessiva e dei parametri specifici previsti dalla vigente normativa in materia e dall'offerta tecnica presentata.

### **Altri servizi**

Il concessionario deve farsi carico di tutte le pratiche amministrative e di tutte le necessità inerenti il buon funzionamento della struttura, compresi contabilità, il servizio di cassa e di custodia valori, la fatturazione degli oneri economici che la retta prevede, la tenuta del registro presenze degli ospiti e del personale e quant'altro necessario.

In particolare per quanto riguarda il personale, il concessionario deve curare la predisposizione e l'esposizione dei turni, nonché la documentazione inerente il rilevamento presenze.

## **Art. 6 Altri oneri del concessionario**

### **Manutenzione**

Il concessionario è tenuto a mantenere l'edificio, i suoi impianti, gli arredi e le attrezzature, nonché il verde e gli spazi esterni secondo la consuetudine e i canoni della tecnica, mirando al mantenimento di un buon grado qualitativo e funzionale dell'immobile, dei mobili e dei mobili registrati concessi in uso, provvedendo, a sue spese, alla sostituzione progressiva di quanto vetusto o usurato, previa autorizzazione da parte dell'Azienda Pubblica in merito a qualunque variazione rispetto ai beni inventariati.

Al termine della concessione gli immobili, i suoi impianti, mobili registrati, gli arredi e le attrezzature dovranno essere riconsegnati all'Azienda Pubblica in buone condizioni di manutenzione, senza nulla pretendere per le migliorie eventualmente apportate. A tal fine, sei mesi prima della riconsegna verrà accertato, in contraddittorio tra le parti, lo stato di fatto degli immobili e degli impianti/ mobili registrati /arredi/attrezzature ad essi afferenti.

Il concessionario è tenuto a provvedere alla completa manutenzione ordinaria dell'intero edificio, degli impianti e dei mobili registrati (intesa come quella attività che riguarda le opere di riparazione delle finiture degli edifici, di manutenzione in efficienza degli impianti tecnologici, di contenimento del degrado normale d'uso, nonché di realizzazione ed interventi che, comunque, non vadano a modificare la struttura essenziale dell'immobile, degli impianti e la loro destinazione).

La gestione della manutenzione ordinaria dovrà essere mirata al conseguimento di precisi obiettivi operativi:

- ottimale utilizzazione dell'opera nel medio lungo periodo;

- mantenimento dell'opera a un livello adeguato di prestazioni e in condizioni di efficienza, che la preservino dagli effetti di una obsolescenza precoce;
- controllo vigile e consapevole delle attività, alla luce del programma per il raggiungimento e il mantenimento di un alto profilo qualitativo.

Per quanto riguarda i presidi antincendio (estintori, naspi ed idranti, porte tagliafuoco, luci di emergenza, sistemi di rilevazione, evacuatori fumo e calore ecc) e la centrale termica spetta al concessionario, oltre la manutenzione ordinaria (verifiche, controlli e collaudi periodici, nomina del terzo responsabile, come da norme di legge), quella straordinaria, rimanendo a carico dell'Azienda pubblica la sola eventuale sostituzione.

Ove non rese necessarie da mancato adempimento della concessionaria alle proprie obbligazioni, la manutenzione straordinaria nonché la messa a norma di struttura, attrezzature ed impianti rimangono a totale carico del concedente.

Il concessionario dovrà comunicare all'Azienda pubblica i dati relativi al manutentore incaricato.

#### **Utenze ed altri oneri**

Il concessionario assume a proprio carico tutte le spese inerenti le utenze generali per i consumi di acqua potabile, riscaldamento, gas, energia elettrica, telefono, abbonamenti a linee ADSL, canone televisivo, nonché il pagamento della tassa per lo smaltimento dei rifiuti, e stipula con gli enti erogatori i necessari contratti, bolli auto e quant'altro.

#### **Materiale di consumo**

Il concessionario deve:

- fornire materiale di consumo destinato a tutte le attività conformi alle norme vigenti e sufficiente per quantità e qualità in relazione alle varie necessità degli ospiti;
- fornire materiale relativo alla cura e all'igiene degli anziani a norma di legge e sufficiente per qualità e quantità in relazione all'ordinario funzionamento del servizio;
- garantire l'utilizzo di materiali specifici, qualora richiesti con certificato medico, per particolari condizioni di salute dell'anziano;
- rinnovare il materiale ogni qualvolta sia necessario.

### **Art. 7 Obblighi del concessionario nella gestione**

Il Concessionario è tenuto ad assicurare:

- il rispetto dell'offerta prodotta in sede di gara;
- il rispetto del D.P.C.M. 14 febbraio 2001 "Atto di indirizzo e coordinamento in materia di prestazioni socio-sanitarie", della Deliberazione del Consiglio della Regione Toscana n. 228/1998, della deliberazione della Giunta della Regione Toscana del 26.4.2004, n. 402, della L.R. Toscana 24.2.2005, n. 41, del regolamento sul funzionamento delle strutture di cui al

decreto del Presidente della Giunta Regionale n. 15/R del 26 marzo 2008 avente per oggetto: "Regolamento di attuazione dell'art. 62 della L. R. 24.2.2005 n. 41"; della L.R. n. 82/2009 sull'Accreditamento così come modificata dalla Legge regionale n. 49 del 20.09.2010 e del relativo Regolamento attuativo n. 29/R del 2010, della DGR Toscana n. 265 del 2014 (BIA), della DGR Toscana n.398 del 2015, della normativa nazionale e regionale in materia per la gestione di residenze sanitarie assistenziali e dei centri diurni;

- l'acquisizione ed il mantenimento dell'accreditamento secondo quanto previsto dalla normativa citata al punto che precede;
- il rispetto delle vigenti norme, prescrizioni e autorizzazioni in materia di edilizia, urbanistica, paesaggistica, storico artistica, igienico sanitaria, di prevenzione incendi e di pubblica sicurezza;
- la trasmissione alla Concedente la documentazione attestante l'assolvimento degli obblighi innanzi indicati;
- l'assunzione del ruolo di custode con tutti i relativi obblighi di legge e l'impegno a tutelare l'immobile secondo la diligenza del buon padre di famiglia, anche in considerazione del pregio storico - artistico del complesso storico monumentale in cui i locali risultano iscritti;
- il versamento di tutte le imposte e tasse (TARI, Canoni Televisivi, passi carrabili, etc.), nessuna esclusa, ivi comprese quelle che gravano direttamente sulla Concedente in qualità di proprietaria della struttura e che dovranno pertanto essere anticipate prima della scadenza per il loro versamento;
- a consentire alla Concedente, tramite i propri rappresentanti, il proprio personale ed i terzi dalla stessa incaricati, il libero accesso alla struttura in qualunque orario e senza preavviso;
- la gestione e lo smaltimento dei rifiuti con costi a proprio carico

Il concessionario deve provvedere, entro 6 mesi dalla stipula del contratto, a fornire la Carta dei servizi.

Coordinamento struttura - Si richiede la presenza di un coordinatore di struttura tutti i giorni, preferibilmente dal Lunedì al Sabato, per almeno 36 ore settimanali, con reperibilità telefonica per 24 h. Per l'ottimale svolgimento dei servizi la figura del referente/coordinatore che, con la supervisione del Responsabile Unico del Procedimento dell'Azienda Pubblica, dovrà:

- predisporre, per quanto riguarda la somministrazione dei pasti, i menù, tenendo conto delle prescrizioni dietetiche;
- predisporre i programmi mensili, attenendosi alle indicazioni contenute nei P.A.I., tenendo conto del tipo di prestazione da erogare in base agli utenti, alla durata, all'orario, alla frequenza dell'intervento e all'eventuale compresenza di più operatori;

- provvedere alla gestione del turno, effettuando sostituzioni e/o implementazioni qualora necessarie (situazioni di emergenza, malattie, permessi, ferie, ecc.). Tutte le modifiche apportate dovranno essere registrate e comunicate tempestivamente al Responsabile dell'Azienda;
- sviluppare un regolare scambio di informazioni con l'Azienda Pubblica, per quanto attiene l'andamento dei servizi, oggetto della concessione, anche tramite incontri periodici, e fornire una rendicontazione trimestrale dell'attività svolta, comprensiva della rilevazione della consistenza e della tipologia dell'utenza servita, della tipologia dei servizi prestati e dei risultati ottenuti.

#### **Art. 8 Personale della concedente distaccato ex art. 23-bis**

Il concessionario dovrà impiegare il personale dipendente dell'ASP san Domenico, già operante nella struttura della RSA.

Il Concedente assegnerà temporaneamente, ai sensi dell'articolo 23 bis, comma 7 del D.Lgs. 165/2001, le seguenti unità di personale presso il gestore:

- 1 operatore avente qualifica funzionale C1, categoria economica C5, istruttore amministrativo, per 36 ore settimanali;
- 4 operatori aventi qualifica funzionale B1, categoria economica B7, addetto all'assistenza di base, per 36 ore settimanali.

Si specifica che l'unità di personale avente qualifica funzionale C1, categoria economica C5 (istruttore) assegnata temporaneamente alla Società della Salute Valdinievole dal 01/05/2015 sarà assegnata al Concessionario nel caso in cui l'assegnazione presso la citata Società della Salute Valdinievole si interrompa.

L'assegnazione temporanea comporta:

- il totale rimborso da parte del Concessionario del trattamento economico fondamentale in godimento (ivi compresi gli oneri riflessi e i tutti i costi sostenuti per il suddetto personale (al solo titolo esemplificativo: medico del lavoro, rimborso per eventuali accertamenti clinici, elaborazione stipendi et cetera), sostenuti in via anticipata dalla Concedente per il personale assegnato temporaneamente, sulla base di apposito rendiconto mensile da inviare entro il 10 del mese al Concessionario. Entro il 18 di ogni mese il Concessionario dovrà, pertanto, rendere disponibile sul c/c bancario del Concedente il rimborso della somma appositamente rendicontata.

- il rimborso delle somme erogate al dipendente in distacco relative dell'eventuale trattamento economico accessorio (ivi compresi gli oneri riflessi), effettuati dal concedente sulla base delle somme stanziare sull'apposito fondo costituito secondo le regole della contrattazione collettiva vigente e applicabile al dipendente in "distacco", tenendo conto della valutazione effettuata nell'anno successivo al referente della Concedente.
- salvo aumenti contrattuali derivanti dal C.C.N.L. Enti Locali.
- la cessazione dal servizio di una o più unità di personale in organico alla Concedente determina una rimodulazione proporzionale delle somme messe a disposizione dal gestore.

Si precisa, a titolo informativo e non esaustivo, che l'istituto normativo dell'assegnazione temporanea comporta, altresì, che:

- i dipendenti continueranno a godere del proprio trattamento normativo/retributivo (la retribuzione e i relativi contributi verranno perciò versati dalla Concedente);
- qualora la direzione della Concedente valutasse opportuno accordare - a una o più unità del personale assegnato temporaneamente - l'autorizzazione alla mobilità volontaria presso altro ente pubblico o al part time, nulla potrà essere eccepito dal concessionario, il quale dovrà prontamente e direttamente sostituire il personale in organico alla stessa Concedente;
- spetta alla concedente l'adozione di tutti i provvedimenti concernenti la posizione giuridica ed economica (es: modifica della categoria di appartenenza, modifica del profilo professionale, attribuzione della progressione economica orizzontale) del dipendente in "distacco";
- la Concedente si riserva di conservare il potere disciplinare, di conseguenza il Concessionario dovrà limitarsi a segnalare le infrazioni al distaccante;
- le ferie, le malattie, gli infortuni, etc. dovranno essere comunicati alla Concedente per la relativa gestione;
- alcuni poteri datoriali saranno necessariamente delegati a Concessionario (essenzialmente il potere direttivo di dirigere la prestazione del lavoratore per integrarla nell'organizzazione produttiva di destinazione);
- la valutazione dei lavoratori che saranno assegnati temporaneamente al Concessionario sarà effettuata secondo quanto stabilito nell'accordo decentrato allegato al presente bando. Nello specifico le schede di valutazione dei dipendenti saranno compilate dal

rappresentante legale della Concedente, su proposta del coordinatore dei servizi del Concessionario;

- l'assegnazione ha valenza temporanea ed è effettiva dal primo giorno di gestione della struttura da parte del Concessionario, indipendentemente dalla presenza o meno in servizio del dipendente distaccato.
- spetta al concessionario la formazione, aggiornamento, fornitura dei d.p.i., controllo sanitario, ecc. del dipendente in "distacco" ai sensi e per gli effetti del D. Lgs. n. 81/2008 e ss. mm. ii.

#### **Art. 9 Clausola sociale**

Nell'ottica del mantenimento dei livelli occupazionali e delle condizioni contrattuali esistenti, la concessionaria è tenuta ad assorbire ed utilizzare **prioritariamente** nell'espletamento del servizio, nei limiti di compatibilità con l'organizzazione di impresa, il personale attualmente addetto all'espletamento del servizio oggetto di gara.

A titolo informativo il personale che attualmente è impiegato, alla data della stesura del presente capitolato e pertanto alla data di aggiudicazione suscettibile di eventuali variazioni di cui l'impresa aggiudicataria dovrà tenere conto è il seguente:

- n. 17 - Addetti all'assistenza di base
- n. 4 - Infermieri (di cui 1 in maternità)
- n. 1 - Fisioterapista
- n. 1 - Animatore
- n. 1 - Cuoca
- n. 2 - Aiuto cuoche/Addette alle pulizie
- n. 1 - Addetta alle pulizie

#### **Art. 10 Parametri del personale per tipologia di servizio**

Il numero di personale e il relativo monte ore per gli ospiti *non autosufficienti* dovrà come minimo far riferimento ai parametri previsti dal DPGRT n. 15/R del 2008.

Per quanto riguarda gli ospiti *autosufficienti* dovranno comunque essere rese:

- le prestazioni socio assistenziali di AdB e OSS per un numero di ore comunque parametrato alla componente sociale prevista per le RSA dal parametro regionale;
- le prestazioni alberghiere in linea con quanto erogato agli ospiti non autosufficienti relativamente alla ristorazione, al servizio di lavanderia e pulizie, al servizio di parrucchiere ed ai servizi generali.

Il Concessionario, potrà erogare il servizio BIA (*Bassa Intensità Assistenziale*) in conformità con quanto previsto dalla DGR 265 del 2014 ed i relativi allegati. Il progetto interno all'RSA ha come

obbiettivo di assicurare una effettiva – e oggettivamente rilevabile – sperimentazione per attività di Bassa Intensità Assistenziale, tale da evidenziare eventuali problematicità e criticità del modello proposto o all’opposto la validità di tale ipotesi ed organizzazione assistenziale ed insieme le possibili osservazioni integrazioni che la fase operativa può suggerire.

Il progetto BIA potrà essere attivato mediante “conversione” di posti per autosufficiente in BIA, ovvero in incremento rispetto agli ospiti RSA e RA.

L’attivazione del progetto BIA avverrà soltanto previo accordo con la Società della Salute e l’ASL competente, senza alcuna garanzia per il Concessionario cosicché laddove lo stesso non dovesse essere attivato, analogamente a quanto previsto per la riduzione degli ospiti in RSA e RA, al Concessionario non spetterà alcun indennizzo o pretesa di sorta.

Il Concessionario dovrà sottoporre periodicamente alla Concedente un progetto organizzativo nel quale siano specificate le modalità di assistenza, tenendo conto dei parametri e delle funzioni del personale di assistenza fissati dalle normative regionali, nonché della erogazione del servizio a regola d’arte.

Qualora intervengano, tramite apposite norme ufficiali, variazioni ai suddetti parametri il Concessionario si impegna all’immediato adeguamento del servizio alle nuove disposizioni.

I dipendenti del Concessionario sono obbligati a tenere un comportamento improntato alla massima educazione e correttezza ed agire, in ogni occasione, con la diligenza professionale specifica, così come richiesto dal servizio.

## **PARTE II**

### ***Condizioni generali e rapporto contrattuale***

#### **Art. 11 Subappalto**

Il subappalto è ammesso nei limiti e con le modalità di cui all’art. 7 del disciplinare di gara

#### **Art. 12 Personale addetto al servizio**

Il concessionario, nello svolgimento dell’attività, deve garantire:

- livelli di integrazione delle figure professionali presenti;
- il rispetto dei minuti/ospite previsti dalla normativa Regionale vigente nel tempo, rapportati al numero ed alle condizioni degli ospiti presenti in struttura;
- che i turni del personale addetto ai vari servizi siano articolati in modo da garantire la presenza continua del personale su un numero di sette giorni settimanali, distribuiti secondo le esigenze della R.S.A. e secondo gli standard Regionali vigenti nel tempo.

Il personale è l'elemento fondamentale per assicurare un'adeguata qualità della vita a ogni persona assistita e per questo deve essere professionalmente preparato, motivato ed avere capacità d'approccio relazionale con l'utente.

Tutto il personale dovrà possedere capacità fisiche e professionali idonee alla mansione da svolgere.

Il concessionario, relativamente al personale impiegato nello svolgimento del servizio è tenuto a:

- valersi di personale in possesso dei previsti titoli/abilitazioni professionali;
- valersi, quantomeno nella misura del 70%, di personale che abbia maturato almeno un biennio lavorativo in strutture socio-sanitarie / sanitarie residenziali aventi come utenza, prevalentemente, soggetti anziani;
- Il personale impegnato nei servizi, nella misura del 70%, dovrà avere l'attestato di idoneità tecnica per l'espletamento dell'incarico di "addetto antincendio" per attività a rischio elevato d'incendio.
- Il personale impegnato nei servizi, nella misura del 70%, dovrà avere l'attestato di idoneità tecnica per l'espletamento dell'incarico di "addetto pronto soccorso".

Il concessionario dovrà inoltre provvedere all'aggiornamento necessario del personale, che verrà impiegato per lo svolgimento delle suddette attività, anche in materia di trattamento dei dati ai sensi del Dlgs. n. 196/03, della sicurezza sul lavoro, ai sensi del D.lgs. n. 81/08 e igiene alimenti HACCP.

Data la particolarità dei soggetti dovrà essere assicurata da parte del concessionario la continuità degli interventi. Tutte le variazioni di personale dovranno essere comunicate per scritto.

In orario di servizio il personale dovrà essere munito di apposita divisa di lavoro ed esporre in forma visibile il tesserino di riconoscimento a norma della circolare del Ministero della Sanità Prot. n. 100/SCPS/3.15697 del 31.10.1991 che sia identificativo della ditta, della persona e della mansione svolta, nonché tenere un comportamento consono al ruolo svolto all'interno della R.S.A.

Gli orari effettuati dovranno risultare da apposito dispositivo marcatempo da installare presso la sede di lavoro da parte del concessionario. Le schede e/o i tabulati attestanti lo svolgimento dell'orario di lavoro dovranno essere inviati entro e non oltre il quinto giorno del mese successivo a quello di riferimento, all'Azienda.

L'installazione dei dispositivi in questione e la loro attivazione sono a carico del concessionario e la messa in opera deve precedere l'avvio dell'appalto.

Il concessionario si obbliga a presentare e realizzare annualmente un programma di formazione e di aggiornamento professionale per gli operatori impegnati nel servizio.

Il concessionario dovrà inoltre:

- a) fornire, prima dell'inizio del servizio, l'elenco nominativo degli operatori impiegati con la specifica del titolo di studio e della qualifica posseduti, nonché la tipologia di lavoro a tempo indeterminato, determinato, a tempo pieno o a tempo parziale;
- b) garantire la continuità del servizio prestato;
- c) garantire che gli operatori impiegati rispettino le norme previste dal presente capitolato, osservino il segreto professionale e rispettino i programmi e gli indirizzi del servizio;
- d) sostituire il personale impiegato nella gestione del servizio in caso di assenza per malattia od altro;
- e) sostituire quel personale che, in base a valutazione motivata dell'Azienda, abbia disatteso le prescrizioni sopra indicate.

Il non rispetto di tutte le clausole sociali, nonché il non rispetto degli obblighi contrattuali e di legge previsti dalle normative vigenti da parte dell'impresa aggiudicataria comporteranno da parte della stazione appaltante la possibilità di rescindere immediatamente il contratto

#### **Art. 14 Obblighi dell'aggiudicatario nei confronti del personale**

Il concessionario:

- a. è obbligato ad applicare nei confronti dei propri lavoratori dipendenti condizioni contrattuali, normative e retributive non inferiori a quanto previsto dai contratti collettivi nazionali di lavoro di categoria e dagli accordi integrativi territoriali sottoscritti dalle organizzazioni imprenditoriali e dei lavoratori maggiormente rappresentative, nonché a rispettare le norme e le procedure previste dalla legge. L'obbligo permane anche dopo la scadenza dei suindicati contratti collettivi e fino alla loro sostituzione o rinnovo;
- b. è obbligato a provvedere a tutti gli obblighi retributivi, contributivi e assicurativi, in materia di previdenza, assistenza e infortuni, previsti dalle vigenti leggi e dai contratti collettivi;
- c. è tenuto al puntuale adempimento delle disposizioni di cui al D.Lgs. 81/2008.

#### **Art. 15 Osservanza della normativa sulla sicurezza**

Nello svolgimento dei servizi il concessionario si obbliga all'osservanza delle norme in materia di sicurezza e tutela dei lavoratori e si impegna ad assolvere a tutti gli adempimenti previsti dal D.Lgs. n. 81/08.

Il concessionario, prima dell'inizio dell'attività, dovrà redigere e tenere aggiornato un documento di valutazione dei rischi specifici propri delle attività oggetto dell'appalto, delle proprie misure di prevenzione e protezione e consegnarlo all'Azienda

L'Azienda si riserva di verificare, anche con ispezioni, il rispetto delle norme antinfortunistiche e di salute e di risolvere il contratto o intraprendere azioni coercitive nel caso venissero meno i principi minimi di sicurezza stabiliti dalla vigente legislazione.

#### **Art. 16 Obblighi assicurativi**

Il concessionario è direttamente responsabile di fronte a terzi dei danni di qualsiasi natura, sia a persone che a cose, causate in esecuzione del servizio.

Il concessionario si obbliga, a sua cura e spese, a stipulare e a mantenere in vigore per tutta la durata della concessione, presso primaria compagnia assicurativa, idonee polizze di assicurazione a copertura dei seguenti rischi:

- responsabilità civile verso terzi (RCT) con massimale non inferiore a € 5.000.000,00 per ogni sinistro con il limite di € 2.500.000,00 per ogni persona e di € 2.500.000,00 per danni a cose;
- responsabilità civile verso prestatori di lavoro (RCO) con un massimale non inferiore a € 1.000.000,00 per ogni sinistro con il limite di € 500.000,00 per ogni persona e di € 500.000,00 per danni a cose.

Il concessionario dovrà presentare, prima della sottoscrizione del contratto, copia delle polizze assicurative sottoscritte, impegnandosi a mantenere in vigore e non modificare il contenuto di tali polizze per tutta la durata del contratto.

In caso di polizze già attivate, aventi le medesime caratteristiche indicate, sarà necessario produrre un'appendice alle stesse, nella quale si espliciti che le polizze in questione coprono anche il servizio svolto per conto dell'A.S.P. San Domenico.

#### **Art. 17 Deposito cauzionale definitivo**

A garanzia dell'esatto adempimento degli obblighi assunti il concessionario dovrà costituire e trasmettere all'Azienda una cauzione definitiva per un importo pari 100% del valore del canone annuale offerto, mediante presentazione di fideiussione bancaria o polizza assicurativa, la quale dovrà prevedere le seguenti clausole:

- validità fino alla scadenza contrattuale maggiorata di 60 giorni. In ogni caso la stessa cesserà di avere effetto solo con espressa liberatoria da parte della stazione appaltante attestante il regolare adempimento delle obbligazioni contrattuali;
- rinuncia al beneficio della preventiva escussione del debitore principale;
- rinuncia all'eccezione di cui all'art.1957, comma 2 del Codice Civile;
- operatività entro 15 giorni a semplice richiesta scritta della stazione appaltante.

Tale polizza copre l'adempimento di tutte le obbligazioni del contratto (tra cui rientra anche il pagamento del canone concessorio) ed il risarcimento dei danni derivanti dall'eventuale inadempimento delle obbligazioni stesse, salva comunque la risarcibilità del maggior danno.

L'Azienda ha diritto di valersi della garanzia per l'eventuale maggiore spesa da sostenere per la gestione del servizio in caso di risoluzione del contratto.

Il concessionario dovrà reintegrare la garanzia nel caso in cui questa sia venuta meno in tutto o in parte.

#### **Art. 18 Spese**

Tutte le spese del contratto e sue consequenziali, nessuna esclusa né eccettuata, sono a totale carico del concessionario che accetta di sostenerle.

#### **Art. 19 Tariffe del servizio**

La controprestazione a favore del Concessionario consiste unicamente nel diritto di gestire funzionalmente e di sfruttare economicamente il complesso immobiliare, riscuotendo i proventi della gestione da parte degli enti competenti e degli ospiti (quote sanitarie, sociali, compartecipazioni e quote a carico degli ospiti) secondo le tariffe massime approvate dalla Concedente e ad oggi pari ai seguenti importi:

Ospite autosufficiente privati	€ 51,45 \ giorno
Ospite autosufficiente enti	€ 48,45 \ giorno
Ospite parzialmente autosufficiente	€ 68,83 \ giorno
Ospite parzialmente non autosufficiente	€ 85,00 \ giorno
Bassa Intensità Assistenziale	€ 85,04 \ giorno
Ospite non autosufficiente privati	€ 104,55 \ giorno
Ospite non autosufficiente enti	€ 100,77 \ giorno

Le tariffe verso privati, previa espressa richiesta scritta del Concessionario ed autorizzazione della Concedente per ogni specifico adeguamento, sarà incrementata in base all'ISTAT FOI a partire dal terzo anno.

Il Concessionario incasserà direttamente i proventi e la tariffa dagli enti competenti (ASL, Società della Salute, comuni e altri) nonché dagli ospiti ed eventualmente dai loro familiari e procederà altresì ad avviare tutte le azioni stragiudiziali e giudiziali per il recupero coattivo del credito, restando esclusa ogni garanzia da parte della Concedente, la quale non ripianerà in alcun caso le perdite riportate dal concessionario e facenti parte dell'alea di gestione.

I proventi della gestione remunerano il canone da versare alla Concedente, tutte le prestazioni professionali, le polizze assicurative e fideiussorie ed ogni altra voce od onere previsti dal presente capitolato o comunque necessari per la gestione del complesso immobiliare per tutta la durata della concessione. Gli obblighi ed oneri generali e speciali richiamati e specificati nel presente capitolato e negli altri atti contrattuali, sia gli altri eventuali obblighi ed oneri dagli stessi

discendenti, se pur non esplicitamente richiamati, devono intendersi come insiti e consequenziali nella esecuzione delle prestazioni e forniture oggetto della presente concessione.

Il Concessionario è tenuto a trasmettere alla Concedente entro il 15 luglio di ogni anno, il rendiconto consuntivo economico e per cassa della gestione relativa all'anno precedente, i dati delle presenze ed il fatturato relativo a tutti i proventi comunque incassati.

#### **Art. 20 Canone a carico del concessionario**

Il Concessionario è tenuto a corrispondere all'Azienda il canone di concessione, nella misura indicata in sede di offerta, oltre I.V.A. se dovuta.

Il canone dovrà essere corrisposto in rate bimestrali anticipate.

Il predetto importo, pertanto, dovrà essere disponibile sul conto corrente dell'Azienda entro il giorno 10 di ogni inizio bimestre (entro il primo successivo giorno lavorativo utile se festivo).

Ai sensi dell'art. 1462 c.c. il Concessionario non può opporre eccezioni di alcun tipo, connesse o non connesse alla concessione del servizio, al fine di evitare o ritardare il versamento del canone (*solve et repete*). A partire dal secondo anno di concessione il canone verrà incrementato secondo l'ultimo indice ISTAT FOI disponibile.

Il mancato pagamento di due rate di canone, anche se non consecutive, comporterà la risoluzione della concessione (ex art. 1456 c.c. - clausola risolutiva espressa), salva l'escussione della fideiussione ed il risarcimento dei danni, compresi quelli connessi alla rinnovazione delle procedure amministrative per la individuazione del nuovo concessionario. La Concedente potrà comunque procedere al recupero coattivo del credito, anche in caso di ritardato pagamento di sole due rate, anche se non consecutive, anche tramite l'escussione della garanzia.

Il canone come sopra determinato è dovuto con effetto dalla data di sottoscrizione del verbale di consegna.

### **PARTE III** **Esecuzione del contratto**

#### **Art. 21 Procedure di controllo in fase di esecuzione**

Durante tutta la durata del contratto, l'Asp San Domenico ha facoltà di effettuare, in qualsiasi momento e senza dovere alcun preavviso, anche avvalendosi dell'opera di funzionari e consulenti, anche esterni alla propria struttura, azioni di verifica e controllo sull'attività del Concessionario finalizzate a:

- a) controllare la corretta esecuzione dei servizi e l'esatto adempimento degli obblighi posti in capo al concessionario, con particolare riferimento al rispetto degli standard qualitativi dei

servizi offerti e all'idoneità professionale del personale utilizzato, nonché al buon mantenimento dei locali e degli arredi;

- b) verificare efficienza ed efficacia;
- c) valutare i risultati complessivi;
- d) accertare l'applicazione da parte dei dipendenti del concessionario delle norme antinfortunistiche e in materia di sicurezza, fermo restando la responsabilità del concessionario stesso in merito all'osservanza delle medesime ed ogni altro obbligo di legge.

Il concessionario è tenuto a fornire la massima collaborazione fornendo tempestivamente ogni informazione o documento utile.

Nell'ambito del principio generale di cooperazione, il concessionario ha la responsabilità di provvedere a segnalare al Responsabile della Stazione appaltante ogni problema sorto nell'espletamento del medesimo, con particolare riferimento a quanto possa riuscire di ostacolo al conseguimento delle finalità e degli obiettivi generali e specifici dell'attività prestata inerenti all'oggetto del presente capitolato.

#### **Art. 22 Contestazioni e penali**

In caso di inosservanza, anche parziale, da parte del Concessionario della normativa di riferimento in materia nonché del presente capitolato, in particolare per quanto attiene la conformità delle attività e la continuità del servizio, o qualora si sia verificato un comportamento scorretto o sconveniente nei confronti degli utenti, accertato a seguito di procedimento in cui sia garantito il contraddittorio (salvo che il fatto non costituisca più grave inadempimento), l'Azienda potrà applicare le seguenti penali, trasmettendone preavviso tramite Pec, o mezzi equipollenti, e concedendo 8 (otto) giorni per le controdeduzioni, salvo il risarcimento del danno:

- a) per mancata osservanza della tariffa massima € 1.500,00 (millecinquecento) per ogni inadempimento rilevato riguardo ad un singolo ospite;
- b) per ogni disservizio agli ospiti, atteggiamento irrispettoso, carenza di adeguata assistenza € 2.000,00 (duemila) per ogni singolo episodio accertato;
- c) per carenza manutentive sul complesso immobiliare, scarse condizioni di igiene, insufficiente cura e pulizia degli spazi esterni, mancanza di decoro, € 200,00 (duecento) per ogni giorno di violazione;
- d) per la mancata rendicontazione trimestrale dei ricavi alla Concedente € 3.000 (tremila);
- e) per violazioni degli obblighi di legge inerenti le verifiche periodiche degli impianti elettrici, termici ed antincendio, dei beni mobili registrati, la carenza di nomina del terzo responsabile della conduzione degli impianti termici, mancato rispetto della normativa

sull'H.A.C.C.P. (D.Lgs. 155/1997 e C.E. 852/2004) secondo quanto previsto dalla normativa vigente, € 4.000,00 (quattromila);

- f) per violazioni del D.lgs. 81/2008 e delle norme poste a tutela della sicurezza e salute dei luoghi di lavoro (redazione ed aggiornamento del DVR, nomina del medico competente, nomina RLS, redazione dei Piani di Sicurezza e Coordinamento e dei Documenti di Valutazione dei Rischi da Interferenza), laddove richiesti, € 6.000 (seimila) per ogni singolo episodio accertato;
- g) per mancato riscontro alle richieste di informazioni, dati e documenti provenienti dalla Concedente € 500,00 (cinquecento) per ciascuna violazione;
- h) per ogni altra violazione delle norme di legge, della presente convenzione e dell'offerta tecnica prodotta in fase di gara € 5.000,00 (cinquemila) per ogni singolo episodio accertato.

Le penali sono nuovamente applicabili nel caso in cui, rilevata la violazione e sanzionata, il Concessionario non si attenga agli obblighi previsti dal presente capitolato.

#### **Art. 23 Sospensione dei servizi**

Il concessionario non può sospendere i servizi forniti in seguito a decisione unilaterale, nemmeno nel caso in cui siano in atto controversie con l'ASP San Domenico.

L'eventuale sospensione dei servizi per decisione unilaterale del concessionario costituisce inadempienza contrattuale e conseguente causa di risoluzione del contratto per colpa.

In tal caso l'Asp San Domenico procederà all'incameramento della cauzione definitiva, fatta comunque salva la facoltà di procedere nei confronti del concessionario per tutti gli oneri conseguenti e derivanti dalla risoluzione contrattuale, compresi i maggiori oneri contrattuali eventualmente sostenuti dall'Azienda e conseguenti a quelli derivanti dal nuovo rapporto contrattuale.

#### **Art. 24 Risoluzione del contratto**

La grave e/o ripetuta inosservanza degli obblighi contrattuali assunti dal concessionario consentirà all'Azienda di risolvere il contratto.

Oltre a quanto previsto dall'art. 1453 del Codice Civile per i casi di inadempimento alle obbligazioni contrattuali, costituiscono motivo per la risoluzione del contratto per inadempimento, ai sensi dell'art. 1456 del Codice Civile, le seguenti fattispecie:

- interruzione, abbandono o mancata effettuazione dei servizi affidati;
- continuata o reiterata violazione degli orari stabiliti e degli obblighi tariffari;
- grave o reiterata violazione degli obblighi in materia di riservatezza e di trattamento dei dati;
- gravi carenze manutentive del complesso immobiliare;

- inadeguata o scarsa assistenza agli ospiti, inadeguata o scarsa pulizia, inadeguate o scarse condizioni igieniche, servizio di ristorazione non conforme alle linee guida regionali sulla ristorazione assistenziale, scarso o inadeguato servizio di fisioterapia, animazione, parrucchiere e lavanderia;
- sottoposizione del concessionario alle procedure derivanti da insolvenza;
- grave e/o reiterata inosservanza delle norme di legge relative al personale dipendente e mancata applicazione dei contratti collettivi nazionali di lavoro e di quelli integrativi locali;
- subappalto non autorizzato e cessione anche parziale del contratto;
- perdita dei requisiti di ordine generale;
- perdita, da parte del concessionario, dei requisiti per l'esecuzione del servizio, quali il fallimento, l'irrogazione di misure sanzionatorie o cautelari che inibiscono la capacità di contrattare con la Pubblica Amministrazione.

In caso di risoluzione l'Azienda procederà all'escussione in tutto o in parte della cauzione definitiva, salvo l'ulteriore risarcimento dei danni.

L'Azienda ha inoltre facoltà di risolvere il contratto, in qualunque momento, per sopravvenuti gravi motivi di pubblico interesse, con preavviso di almeno 1 (un) mese. In questo caso, nessun indennizzo, compenso o risarcimento spetterà al concessionario, neppure per mancato utile di impresa derivante dalla gestione.

#### **Art. 26 Cessione del contratto**

E' assolutamente vietata la cessione, anche parziale, del contratto, sotto pena di rescissione del contratto stesso e di perdita del deposito cauzionale, fatte salve le azioni per il risarcimento di ogni conseguente danno e salvo sempre l'esperimento di ogni altra azione che l'Azienda ritenesse opportuno intraprendere a tutela dei propri interessi.

### ***PARTE IV*** ***Norme finali***

#### **Art. 28 Obblighi di riservatezza**

Il concessionario deve assicurare il pieno rispetto del d.lgs n. 196/2003 e s.m.i. ed in particolare dovrà trattare i dati in suo possesso esclusivamente ai fini dell'espletamento dei servizi e con modalità a ciò strettamente correlate, impegnandosi a trattare tali dati con particolare riferimento alla liceità, alla correttezza, alla riservatezza ed all'adozione delle prescritte misure di sicurezza.

Il personale addetto al servizio è tenuto al segreto d'ufficio su fatti, circostanze e informazioni di cui venga a conoscenza nell'espletamento dei propri compiti.

Il concessionario si impegna in ogni caso a non utilizzare dati e informazioni di cui i suoi operatori siano venuti a conoscenza; in caso di abuso esso sarà ritenuto direttamente responsabile del dolo, compresa ogni conseguenza civile e penale.

#### **Art. 29 Domicilio del concessionario e Foro competente**

Il concessionario si impegna ad eleggere il proprio domicilio presso la sede dell'Asp San Domenico ad ogni effetto di legge per tutti gli atti inerenti e conseguenti il contratto.

Per qualsiasi controversia inerente il contratto è stabilita tra le parti la competenza del foro di Pistoia con rinuncia di qualsiasi altro.

In caso di controversia è espressamente escluso il ricorso all'arbitrato.

#### **Art. 30 Rinvio**

Per tutto quanto non espressamente indicato nel presente capitolato, si fa rinvio al Codice Civile in materia dei contratti, nonché a tutte le altre leggi e disposizioni in materia che sono o andranno in vigore durante il corso dell'affidamento, nonché al vigente Regolamento Interno della R.S.A. al quale si fa rinvio.

#### **Art. 31 Allegati**

Sono allegati al presente Capitolato, quali parte integrante e sostanziale:

- Planimetrie;