

AFFIDAMENTO IN CONCESSIONE DEL SERVIZIO DI GESTIONE DELLA STRUTTURA "CASA DEL BENESSERE" DI PORTICO DI ROMAGNA

CAPITOLATO SPECIALE D'APPALTO

Sommario

Premessa.....	2
Art. 1 - Oggetto della concessione	2
Art. 2 - Descrizione della struttura.....	3
Art. 3 - Caratteristiche del servizio di gestione	4
Art. 4 - Documentazione della struttura.....	6
Art. 5 - Controllo di qualità	6
Art. 6 - Durata della Concessione	7
Art. 7 - Importo complessivo dell'affidamento	8
Art. 8 - Doveri e Obblighi a carico del soggetto gestore	8
Art. 9 - Prestazioni - corrispettivi e tariffe	9
Art. 10 - Arredi e attrezzature della struttura	9
Art. 11 - Personale da utilizzare per i servizi	10
Art. 12 - Clausola sociale.....	11
Art. 13 - Assistenza tutelare alla persona	11
Art. 14 - Assistenza medica	12
Art. 15 - Assistenza infermieristica	12
Art. 16 - Attività di fisioterapia riabilitativa e mantenimento psico-fisico.....	13
Art. 17 - Attività di animazione e terapia occupazionale	13
Art. 18 - Servizio religioso	14
Art. 19 - Servizio di barbiere/parrucchiere	14
Art. 20 - Servizio di podologia	14
Art. 21 - Servizio mensa.....	14
Art. 22 - Servizio di pulizia locali.....	16
Art. 23 - Servizio di lavanderia e guardaroba	18
Art. 24 - Servizio di manutenzione.....	18
Art. 25 - Pareri, autorizzazioni	19
Art. 26 - Utenze	19
Art. 27 - Copertura assicurativa e responsabilità	19
Art. 28 - Consegna della struttura e avvio dei servizi offerti	20
Art. 29 - Modifiche strutturali	20
Art. 30 - Cauzione.....	20
Art. 31 - Subappalto.....	21
Art. 32 - Cessione del contratto.....	21
Art. 33 - Cambio ragione sociale - trasformazione	21

Art. 34 - Rispetto delle norme sulla sicurezza.....	21
Art. 35 - Penali	21
Art. 36 - Risoluzione e recesso	22
Art. 37 - Responsabilità	22
Art. 38 - Riservatezza	23
Art. 39 - Spese contrattuali	23
Art. 40 - Documento Unico di Valutazione dei Rischi Interferenti (DUVRI).....	23
Art. 41 - Obblighi del concessionario relativi alla tracciabilità dei flussi finanziari	23
Art. 42 - Rispetto dell'art.14 del DPR n. 62/2013	23
Art. 43 - Informativa ai sensi degli artt. 13 e 14 del Regolamento UE 2016/679.....	23
Art. 44 - Controversie	24
Art. 45 - Disposizione finale	24

Premessa

L'Azienda Servizi alla Persona del Forlivese (per brevità Asp del Forlivese o Ente) ha la necessità di affidare in concessione la struttura "Casa del Benessere" di Portico di Romagna.

La struttura si configura come un servizio residenziale destinato a persone anziane autosufficienti e non, che necessitano di una vita comunitaria e di reciproca solidarietà.

Il rapporto in 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.

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

L'immobile in cui ha sede il servizio è di proprietà della Parrocchia di Santa Maria in Girone, la quale ha concesso in comodato gratuito l'utilizzo dell'immobile al Comune di Portico e San Benedetto, compreso l'uso di arredi ed attrezzature ivi presenti.

L'Asp del Forlivese ha ricevuto la gestione della struttura da parte del Comune di Portico e San Benedetto.

La struttura "Casa del Benessere" è in possesso di regolare autorizzazione al funzionamento, rilasciata dal Comune di Portico.

Art. 1 - Oggetto della concessione

L'Asp del Forlivese affida in concessione, ai sensi del D.Lgs. 36/2023, la gestione della struttura "Casa del Benessere" di Portico di Romagna, con le modalità indicate nei successivi articoli.

Il presente Capitolato disciplina i rapporti tra l'Asp del Forlivese e l'appaltatore in relazione alla concessione in uso della struttura "Casa del Benessere", che presenta una **capacità ricettiva massima di n. 25 posti** e si configura come struttura residenziale, destinata ad ospitare ed assistere, temporaneamente o per un periodo prolungato, persone anziane autosufficienti e non, che, per scelta, preferiscono avere servizi collettivi, anziché gestire in maniera autonoma la propria

vita o che hanno dei limitati condizionamenti di natura economica o sociale nel condurre una vita autonoma, ovvero privi di altro supporto familiare.

Il servizio è volto ad assicurare il soddisfacimento dei bisogni primari ed assistenziali, di relazione e socializzazione degli anziani inseriti e si realizza attraverso programmi che prevedono prestazioni sanitarie ed assistenziali integrate tra loro, che valorizzino la persona anziana e agiscano sulla sua globalità, coinvolgendo, laddove presente, la famiglia e la comunità.

La struttura si impegna in particolare ad assicurare alla persona condizioni di vita adeguate alla propria dignità, garantendo e favorendo:

- il soddisfacimento delle esigenze primarie;
- il mantenimento dell'autosufficienza psico-fisica o il recupero delle capacità residue, attraverso l'organizzazione di adeguati servizi di prevenzione e sostegno;
- il soddisfacimento delle esigenze di relazione e socializzazione;
- la promozione di relazioni interpersonali anche attraverso iniziative culturali che ne stimolino la creatività e la partecipazione;
- la cura e la promozione delle relazioni con i familiari e la comunità circostante;
- il coinvolgimento degli ospiti nella gestione della comunità.

Il Concessionario si impegna a conseguire gli scopi dichiarati garantendo la necessaria assistenza, ed evitando ogni forma di disadattamento e di emarginazione.

Il Concessionario dovrà garantire il regolare e perfetto funzionamento di tutte le attrezzature ed impianti presenti, nonché farsi carico di tutte le spese di gestione della struttura, a titolo puramente indicativo, ma non esaustivo, spese per il personale addetto ai servizi, spese per l'approvvigionamento materiale, manutenzioni, servizi vari ed adempimenti connessi all'attività.

Tutti i servizi dovranno essere espletati nel pieno rispetto del presente capitolato.

Il servizio dovrà funzionare ventiquattro ore su ventiquattro e per tutto l'arco dell'anno, festivi inclusi.

Art. 2 - Descrizione della struttura

La struttura è ubicata nel Comune di Portico, in Via Roma 5 ed è articolata su 4 livelli di piano, di cui uno seminterrato, con una superficie calpestabile totale di mq. 777,36 circa.

L'edificio localizzato in posizione favorevole, è dotato di spazi esterni ed è confinante con abitazioni private e servizi pubblici (edificio comunale – ambulatorio medico - punti vendita commerciali, ecc.).

La distribuzione degli ambienti interni è così definita, il tutto meglio precisato nelle planimetrie allegate:

- a) Piano Seminterrato per un totale di mq. 122,86
 - atrio di distribuzione (in contiguità a detto ambiente si trovano l'ascensore ed il corpo scala di accesso ai piani superiori);
 - lavanderia/stireria;
 - locale magazzino;
 - spogliatoi e servizi igienici per il personale;
 - dispensa;
 - area esterna con porticato;
 - centrale termica.
- b) Piano Terra per un totale di mq. 251,84 calpestabili
 - sala polivalente/sala tv all'interno della quale potranno essere convissuti i momenti di socializzazione e, svago degli ospiti, con adiacenti due servizi igienici per il pubblico;
 - disimpegno, con la funzione di filtro per l'ingresso in struttura;
 - ufficio nel quale si predispongono i documenti amministrativi
 - quattro camere doppie con annesso servizio igienico;
 - una camera singola con annesso servizio igienico;
 - grande disimpegno di accesso alle camere;

- c) Piano Primo per un totale di mq. 208,80 calpestabili
 - cucina con zona lavaggio stoviglie e dispensa;
 - sala da pranzo adiacente e collegata alla cucina;
 - dispensa con adiacente cella frigorifera;
 - disimpegno/sala giorno di piano;
 - spogliatoi per il personale con annessi servizi igienici;
 - ambulatorio medico;
 - una camera singola;
 - due camere doppie con un servizio igienico in comune;
- d) Piano Secondo per un totale di mq. 178,86
 - disimpegno sala giorno di piano;
 - presidio notturno per il personale di servizio;
 - due camere triple con servizio igienico personale;
 - una camera doppia con servizio igienico;
 - tre camere singole con servizio igienico personale;
 - terrazza;
- e) Piano sottotetto circa mq. 15,00
 - in questo piano trova collocazione una piccola mansarda da utilizzare come ripostiglio o magazzino compreso un servizio igienico.

La struttura ricettiva può ospitare attualmente 25 anziani.

Art. 3 - Caratteristiche del servizio di gestione

L'organizzazione della struttura deve essere orientata a garantire l'adattabilità della risposta in relazione alla specificità delle situazioni da trattare.

La struttura si propone l'obiettivo di intervenire a sostegno degli anziani presenti, siano essi auto o non autosufficienti, fornendo loro prestazioni di tipo alberghiero, servizi di socializzazione, servizi di protezione, attività di controllo del regime alimentare, servizi specifici di carattere assistenziale diretti a recuperare o migliorare le specifiche capacità. Il Concessionario dovrà garantire un servizio di assistenza agli ospiti, 24 ore su 24, per l'intera settimana e per tutto l'anno, festivi compresi, nel rispetto di un ordinato ritmo di vita degli stessi, in applicazione di quanto previsto, anche in termini di personale e standards di personale, dalla normativa regionale tempo per tempo vigente (Delibera di Giunta Regionale della Regione Emilia Romagna n. 564/2000 e n. 1423/2015).

La gestione della struttura residenziale include inoltre tutti i servizi necessari al funzionamento della stessa comprendendo, in particolare, le seguenti prestazioni:

a) Prestazioni assistenziali

- ✓ servizio di assistenza e tutela della persona, notturno e diurno, 24h su 24h, con personale qualificato;
- ✓ cura dell'igiene della persona;
- ✓ interventi di sostegno e di sviluppo di abilità individuali che favoriscano l'espletamento delle normali attività e funzioni quotidiane;
- ✓ personalizzazione degli ambienti al fine di creare un luogo accogliente ed il più possibile "familiare";
- ✓ coordinamento e gestione della struttura;
- ✓ predisposizione di progetti individualizzati per ogni ospite a seconda delle problematiche e delle esigenze personali;
- ✓ promozione degli interventi per il potenziamento di abilità individuali che favoriscano l'espletamento delle normali attività e funzioni quotidiane;
- ✓ promozione delle azioni finalizzate al mantenimento delle abilità residuali psico-fisiche, cognitive, relazionali e dell'autonomia personale;

- ✓ promozione delle azioni culturali, formative e/o ricreative, di gruppo ed individuali, tendenti a favorire forme di integrazione sociale;
- ✓ attività ludiche, ricreative e di animazione.

b) Prestazioni sanitarie

- ✓ attività sanitarie, sociosanitarie e riabilitative in collaborazione con i servizi sanitari territoriali;
- ✓ somministrazione di farmaci ed altri interventi prescritti dal medico curante;

In particolare il soggetto gestore dovrà:

- ✓ chiamare, in caso di necessità o all'occorrenza, il medico curante dell'ospite;
- ✓ prestare all'ospite le necessarie cure come prescritte dal medico;
- ✓ accertarsi che gli ospiti sottoposti a particolari diete seguano il regime alimentare indicato dal medico prescrivente;
- ✓ informare con tempestività i parenti in caso di pericolo di vita o grave infermità dell'ospite.

c) Altre prestazioni alla persona

- ✓ servizio di podologia;
- ✓ servizio di barbiere/parrucchiera;
- ✓ servizio religioso.

d) Servizi alberghieri

- ✓ servizio di igiene degli ambienti;
- ✓ servizio di lavanderia e guardaroba;
- ✓ servizio mensa;
- ✓ servizio di pulizia locali;
- ✓ servizio di smaltimento rifiuti (sanitari e non);
- ✓ manutenzione ordinaria e straordinaria della struttura, degli impianti, delle attrezzature e degli arredi;
- ✓ custodia e sorveglianza degli ambienti, degli impianti, degli arredi e delle attrezzature della struttura con l'attuazione delle procedure per la prevenzione e la sicurezza e per la gestione delle emergenze;
- ✓ custodia e sorveglianza finalizzata a garantire l'accesso alla struttura da parte dei familiari o di terzi negli orari consentiti, salvaguardando la sicurezza interna.

Il concessionario, nel rispetto della propria organizzazione aziendale, è autonomo nella gestione dei servizi di cui ai commi precedenti, ed è totalmente indipendente dall'Ente concedente.

Il concessionario deve tendere nella sua azione a salvaguardare l'autonomia dell'ospite, a stimolarne al massimo l'autosufficienza al fine del recupero e del mantenimento delle capacità residue della persona, nel rispetto delle seguenti indicazioni:

- approccio globale alla persona, tramite progetti individuali, per il mantenimento e/o lo sviluppo delle capacità psicofisiche;
- garantire il rispetto dei diritti degli utenti, nel rispetto della personalità, nonché del patrimonio culturale, politico e religioso di ciascuno;
- garantire spazi e tempi di partecipazione, affinché l'ospite sia protagonista;
- garantire un'alta qualità di vita attraverso la ricerca del benessere della persona, anche mediante la personalizzazione degli ambienti e la particolare cura dell'aspetto fisico;
- garantire il rispetto e il soddisfacimento dei bisogni relazionali, di salute, di sicurezza dell'ospite;

- garantire la qualità dell'assistenza prestata tramite la formazione permanente del personale, al fine di sviluppare le capacità di intervento assistenziale, di lavoro in équipe e di relazione con l'ospite;
- garantire il rispetto dei normali ritmi di vita degli ospiti;
- garantire ogni forma di relazione, interazione e collaborazione con il territorio.

Art. 4 - Documentazione della struttura

E' espresso compito del soggetto gestore predisporre e tenere sempre presenti nella struttura:

- un registro degli ospiti che contenga i nominativi degli utenti e di una persona di riferimento con relativo recapito telefonico. Il registro deve essere sistematicamente aggiornato, avendo cura di registrare i periodi di presenza degli utenti nella struttura, e deve essere mostrato, su richiesta, ai soggetti che effettuano la vigilanza.
- un registro del personale impiegato, nonché dei soggetti che prestano la propria opera a titolo di volontariato, sistematicamente aggiornato.

Per ogni ospite sarà predisposta la seguente documentazione:

- cartella personale dell'utente contenente la documentazione amministrativa e sanitaria, l'elenco cronologico dei dati, informazioni, riflessioni e considerazioni;
- piano personalizzato di assistenza, redatto nei modi previsti dalle vigenti disposizioni in materia.

E' inoltre a carico del Concessionario la redazione dei seguenti documenti entro 60 giorni dall'affidamento della concessione, documenti soggetti a preventiva visione da parte dell'Asp del Forlivese:

- Carta dei Servizi contenente la mappa della struttura, dettagliate informazioni sulle prestazioni offerte, indicazioni dei responsabili di struttura; modalità di erogazione e funzionamento dei servizi; modalità di raccordo con le istituzioni e con la rete dei servizi;
- Regolamento della struttura in cui viene disciplinato, fra l'altro, il funzionamento e l'organizzazione della vita comunitaria e delle attività connesse, l'organizzazione del personale, l'accesso ai servizi e le dimissioni.

Art. 5 - Controllo di qualità

Le prestazioni oggetto dell'appalto devono essere erogate dal Concessionario in conformità ai seguenti standard di qualità:

- elevato livello di "qualità" del servizio in tutti i suoi aspetti, tenendo conto della natura del servizio, della fascia di età dei suoi destinatari e di ogni altro elemento rilevante ai fini della soddisfazione degli ospiti;
- continuità, tenendo conto del funzionamento continuo, 24 ore su 24, tutti i giorni dell'anno (festività incluse) della struttura;
- utilizzo di operatori, professionalmente formati e qualificati, secondo piani di lavoro e turni di servizio idonei a garantire la qualità del servizio nell'arco dell'intera giornata, tenendo conto dei diversi livelli di intensità dei bisogni degli ospiti;
- attuazione delle misure preventive e di autocontrollo per la gestione della sicurezza.

Il Concessionario è obbligato a fornire all'Ente ed ad eventuali organismi di controllo e di vigilanza, che ne facciano richiesta, tutte le informazioni inerenti l'organizzazione tecnica del servizio:

- requisiti e competenze professionali del personale;
- standard giornalieri di assistenza per ospite;
- turnazioni e piani di lavoro;
- strumenti di autocontrollo per la sicurezza igienica e per la gestione dell'emergenza;
- ogni altra informazione ritenuta utile.

Per le finalità indicate nel presente articolo, l'Ente potrà utilizzare ogni strumento di verifica ritenuto opportuno ai fini del controllo di qualità delle prestazioni fornite, fra i quali:

- ispezioni e sopralluoghi (anche con il supporto di consulenti esterni);
- esame e verifica di documenti;
- interviste e questionari agli utenti del servizio ed ai loro familiari per verificare il livello di gradimento e di soddisfazione;
- verifiche di qualità commissionate ad esperti esterni.

Per le finalità indicate nel presente articolo, il Concessionario deve mettere a disposizione dell'Ente e degli organi di vigilanza, la seguente documentazione:

- piano organizzativo generale;
- piani di lavoro;
- piani di pulizia e schede tecniche dei prodotti utilizzati;
- moduli e documenti di registrazione delle attività;
- elenco nominativo aggiornato del personale (con l'indicazione delle competenze e del ruolo organizzativo svolto);
- piano di formazione e registrazioni riguardanti i corsi di formazione svolti;
- piano di autocontrollo per la sicurezza igienico – sanitaria per le attività riguardanti la preparazione e la somministrazione di alimenti e bevande;
- documento per la valutazione dei rischi per la sicurezza nei luoghi di lavoro e Piano per la gestione della sicurezza e delle emergenze;
- elenco nominativo degli operatori formati in materia di sicurezza sul lavoro, secondo le normative vigenti;
- piano di manutenzione degli impianti, apparecchiature e strumenti ricevuti in uso per l'esecuzione della concessione e la documentazione attestante l'esecuzione degli interventi periodici di verifica e di controllo della funzionalità e della sicurezza degli stessi.

Il Concessionario deve accettare espressamente, senza alcuna riserva, condizione od eccezione, tutte le forme di controllo e di informazione all'utenza previste dal presente articolo.

E' espressamente riconosciuto all'Ente il diritto di verificare, in qualsiasi momento, il possesso da parte del personale dei requisiti e delle competenze professionali necessarie per la buona qualità del servizio e di ottenere la sostituzione degli operatori ritenuti non idonei.

Saranno inoltre considerati non idonei gli operatori che:

- non siano in possesso delle necessarie abilitazioni professionali, in relazione alle mansioni per le quali sono adibiti;
- non abbiano mantenuto il segreto di ufficio su fatti e circostanze di cui siano venuti a conoscenza nell'espletamento dei propri compiti;
- non abbiano mantenuto un contegno decoroso, irreprensibile, riservato, corretto e disponibile alle collaborazioni con gli altri operatori, e soprattutto nei riguardi dell'utenza (Ospiti e/o loro familiari);
- abbiano contribuito con il loro comportamento a creare situazioni di dipendenza o disagio da parte dell'utenza;
- non abbiano improntato il proprio comportamento secondo principi di correttezza, e non abbiano provveduto all'adozione di tutte quelle cure, cautele ed accorgimenti atti ad assicurare la salvaguardia ed il rispetto della dignità personale dell'anziano ospite.

Art. 6 - Durata della Concessione

La concessione ha durata di **1 anno (12 mesi) dal 01/04/2024.**

L'Ente si riserva, inoltre, in caso d'urgenza, di dare avvio alla concessione dal 01/04/2024, anche in pendenza di stipula contrattuale.

Art. 7 - Importo complessivo dell'affidamento

Non è previsto il versamento di alcun canone concessorio fisso annuale.

Il valore stimato iva esclusa della concessione (art. 179 del D.lgs. 36/2023), per il periodo 01/04/2024 – 31/003/202, ammonta a complessivi € 593.125,00 (n. 25 ospiti x 365gg x €/giorno 65,00).

Tale importo è puramente indicativo e non costituisce alcuna garanzia di corrispondenti introiti per il Concessionario, che assume interamente a proprio carico il rischio d'impresa inerente la gestione del servizio.

Art. 8 - Doveri e Obblighi a carico del soggetto gestore

Il Concessionario dovrà:

- svolgere il servizio con impegno, serietà, professionalità e riservatezza, sollevando l'Ente da qualsiasi azione e responsabilità che possano esserle intentate da terzi, sia per mancato adempimento degli obblighi contrattuali, sia per trascuratezza o colpa nell'adempimento dei medesimi;
- rispettare scrupolosamente il segreto su fatti e circostanze riguardanti il servizio e garantire quindi l'assoluta riservatezza verso l'esterno sugli utenti e su tutto quanto concerne l'espletamento dello stesso, restando quindi vincolati al segreto professionale ai sensi dell'art. 622 del Codice Penale;
- assicurare il rispetto rigoroso per i dipendenti delle norme contrattuali in materia;
- assicurare quotidianamente la presenza, per tutta la durata della concessione, di personale qualificato, in relazione alle mansioni da svolgere, nel rapporto previsto dalla normativa vigente in materia e di provvedere alla sostituzione immediata del personale assente. Non è ammessa alcuna giustificazione per la carenza di personale in servizio, rimanendo stabilito che il Concessionario deve comunque provvedere all'effettuazione dei servizi descritti nel presente capitolato;
- adottare i provvedimenti e le cautele necessari a garantire l'incolumità del personale addetto ai servizi e dei terzi, nel rispetto delle leggi vigenti;
- garantire un uso corretto e diligente dell'intera dotazione strumentale concessa in uso ed un utilizzo della medesima esclusivamente per il servizio oggetto di concessione nel rispetto di quanto stabilito dal presente capitolato. Il mancato rispetto di quanto precede comporterà la decadenza della concessione;
- evitare l'uso improprio della struttura o anche di un solo locale, per attività o servizi che non siano riconducibili ai servizi oggetto dell'appalto, che non sia espressamente autorizzato, per iscritto, dall'Ente. Gli immobili e le cose concesse in uso al concessionario non potranno, in nessun modo, essere soggette a sequestri o pignoramenti effettuati a carico del concessionario
- custodire e mantenere in buono stato ed efficienti, con interventi di manutenzione, gli immobili, gli impianti idrici, fognari, elettrici, riscaldamento, condizionamento, antincendio, gas ed i beni ad esso concessi in uso, beni da riconsegnare alla fine della concessione o comunque alla cessazione del contratto, in buone condizioni (cioè compatibili con la normale usura). In caso di deterioramento dell'immobile o del materiale avuto in concessione, imputabili a dolo o a colpa del concessionario, la Ditta è tenuta al risarcimento del danno o, ove possibile, a sostituirlo nella medesima qualità, forma, sostanza e colore, a totale sua cura e spese. La manutenzione ordinaria e straordinaria dovrà essere effettuata a regola d'arte e comunque sulla base di un programma di manutenzione periodica, che dovrà essere portato preventivamente a conoscenza del concedente. Tutti gli interventi effettuati a titolo di manutenzione resteranno acquisiti gratuitamente, e senza diritto per il concessionario ad indennità alcuna;
- rispettare la destinazione d'uso di tutti gli spazi e gli ambienti;

- adottare, nell'esecuzione del servizio, tutti i provvedimenti e le cautele necessarie per garantire la vita e l'incolumità delle persone addette al servizio e comunque dei terzi;
- gestire la struttura nel pieno rispetto di quanto previsto dalla normativa nazionale e regionale di riferimento, ai sensi della Delibera di Giunta della Regione Emilia Romagna n. 564/2000 e n. 1423/2015
- osservare scrupolosamente, oltre le regole e obblighi previsti nel presente documento, anche quelle regole e obblighi autoassunti con la presentazione del progetto tecnico proposto. L'inosservanza degli obblighi, delle regole organizzative e delle modalità esecutive del servizio, così come definite nel progetto tecnico, potrà comportare, nei casi più gravi o di comprovata recidiva, l'applicazione delle previste penalità, fino alla risoluzione del contratto.

Sono inoltre a carico del concessionario tutte le spese di gestione, a puro titolo esemplificativo, ma non esaustivo:

- spesa per prodotti e materiale per la pulizia, per il lavaggio della biancheria e degli ambienti, per l'igiene degli ospiti, per i prodotti monouso per l'incontinenza;
- approvvigionamento delle derrate alimentari;
- spese per l'acquisizione, organizzazione e gestione del personale necessario per l'espletamento dei servizi, nonché gli obblighi e oneri assicurativi, antinfortunistici, assistenziali, previdenziali e quant'altro previsto dalla normativa vigente in materia di personale, compreso la formazione professionale del personale di servizio;
- spese di gestione, anche contabile e/o finanziaria del servizio effettuato nella struttura secondo la rispettiva finalità, comprese tutte le tasse, tributi e/o imposte se ed in quanto dovute per legge o regolamento per la gestione dell'immobile preso in concessione;
- acquisto della stoviglieria necessaria (posate, piatti, bicchieri, tovaglioli monouso), pentolame attrezzature e quanto altro necessario per lo svolgimento del servizio mensa;
- acquisto di biancheria, lenzuola, federe, coprirete, copri materasso, coperte, strofinacci, camici, vestiario, dispositivi di protezione individuale per il personale e quanto altro necessario per lo svolgimento del servizio;
- spesa per la manutenzione ordinaria e straordinaria dell'edificio e delle pertinenze, di tutti gli impianti ed attrezzature ivi presenti;
- spese per adempimenti obbligatori di legge (visite periodiche per ascensore, impianto di messa a terra e centrale termica, adempimenti in materia di sicurezza, Haccp, legionella...).

Art. 9 - Prestazioni - corrispettivi e tariffe

Tutti i servizi descritti nel presente capitolato, compresi la gestione e la manutenzione, verranno svolti a cura e spese del Concessionario, mediante la propria organizzazione ed a suo rischio, con propri capitali, ulteriori mezzi tecnici e personale.

La controprestazione del Concessionario è costituita dal diritto di gestire funzionalmente e di sfruttare economicamente il servizio dato in concessione.

Come contropartita delle prestazioni rese agli utenti, il Concessionario incamererà direttamente le rette, come indicato all'art. 8 del presente documento.

Il Concessionario con i corrispettivi così determinati si intende compensato di qualsiasi suo avere o pretendere dall'Asp del Forlivese per il servizio di che trattasi o connesso o conseguente al servizio medesimo, senza alcun diritto a ulteriori e nuovi o maggiori compensi.

Art. 10 - Arredi e attrezzature della struttura

La struttura è già arredata e si rimanda al documento "Inventario" per l'elenco dei beni e delle attrezzature presenti.

Sarà compito del Concessionario garantire il regolare funzionamento delle attrezzature in uso.

Eventuali integrazioni della tipologia per quantità e qualità delle attrezzature e degli arredi sono poste in capo al Concessionario.

Le attrezzature, se elettriche, devono essere perfettamente compatibili con le caratteristiche ed il funzionamento della struttura, non rumorose e dotate di dispositivi idonei a garantire l'osservanza delle norme vigenti in materia di sicurezza.

Dovranno poi essere mantenute in perfetto stato di funzionamento.

Art. 11 - Personale da utilizzare per i servizi

Il Concessionario per l'espletamento del servizio di gestione della struttura e dei servizi annessi dovrà obbligarsi a garantire agli utenti assistenza specializzata e generica obbligandosi ad impiegare figure professionali nella misura e con i requisiti previsti dalle normative regionali in materia:

- Deliberazione della Giunta della Regione Emilia Romagna n. 564/2000 "Direttiva regionale per l'autorizzazione al funzionamento delle strutture residenziali e semiresidenziali per minori, portatori di handicap, anziani e malati di aids, in attuazione della L.R. 12/10/1998, n.34";
- Deliberazione della Giunta della Regione Emilia Romagna n. 1423/2015 "Integrazione e modifiche alla DGR 564/2000 in materia di autorizzazione al funzionamento".

La Ditta Concessionaria, prima della stipula del contratto e comunque inderogabilmente prima dell'inizio del servizio, è tenuta a trasmettere:

- 1) elenco nominativo del personale;
- 2) curriculum formativo-professionale, degli operatori incaricati dell'espletamento dei servizi oggetto di concessione, debitamente sottoscritti.

Eventuali variazioni del personale dovranno essere comunicate con le stesse modalità.

L'attività degli operatori deve essere organizzata e coordinata in modo tale da non comportare carenze nei servizi diurni e notturni, secondo quanto stabilito dalla normativa vigente.

Il Concessionario è tenuto ad assicurare la continuità e regolarità delle prestazioni provvedendo all'immediata sostituzione dell'operatore assenti con personale in possesso dei necessari requisiti.

I turni e gli orari di lavoro verranno stabiliti, in riferimento alle esigenze della struttura, per ogni figura professionale dal responsabile della struttura, garantendo turni di riposo tali da permettere una buona qualità lavorativa per ogni figura professionale col rispetto delle normative previste dai contratti collettivi nazionali e territoriali della categoria.

Il personale dovrà mantenere durante il servizio, in ogni situazione, un comportamento deontologicamente corretto ed in ogni caso un contegno dignitoso e rispettoso nei confronti degli ospiti e non, dei colleghi di lavoro, dell'amministrazione e dei visitatori. Inoltre deve essere, dal punto di vista psico-fisico, idoneo all'espletamento di tutti i servizi descritti dal presente capitolato ed in regola con tutte le vaccinazioni obbligatorie per legge, nonché con tutti gli accertamenti sanitari previsti in materia di sicurezza e igiene lavoro (D. Lgs. 81/2008 e successive modifiche e integrazioni). Gli addetti alla preparazione e manipolazione di sostanze alimentari devono essere in regola con le disposizioni di legge dettate in materia di alimenti. Il Concessionario dovrà garantire che il personale, indossi sempre una divisa idonea con indicazione del nome. Dovrà, altresì, garantire l'uso di mezzi di tutela della salute ed incolumità personali (guanti, calzature antiscivolo ed antirumore, ecc.) rispondenti alle vigenti disposizioni di cui al D.Lgs. 81/2008 e successive modifiche ed integrazioni.

Nel caso si verificassero inadempimenti etico professionali o negligenze gravi da parte dei singoli operatori impiegati nell'espletamento dei servizi, l'aggiudicatario dovrà tempestivamente adottare gli opportuni provvedimenti, anche, all'occorrenza, mediante l'esclusione dal servizio degli operatori interessati.

Art. 12 - Clausola sociale

Al fine di promuovere la stabilità occupazionale nel rispetto dei principi dell'Unione Europea, e ferma restando la necessaria armonizzazione con l'organizzazione dell'operatore economico subentrante e con le esigenze tecnico-organizzative e di manodopera previste nel nuovo affidamento, il Concessionario è tenuto ad assorbire prioritariamente nel proprio organico il personale già operante alle dipendenze dell'aggiudicatario uscente, come previsto dall'art. 57 del D. Lgs. 36/2023, garantendo l'applicazione dei CCNL di settore, di cui all'art. 51 del D. Lgs. 15 giugno 2015, n. 81.

A tal fine, l'elenco del personale a tempo indeterminato attualmente impiegato nel servizio è il seguente (contratto Cooperative Sociali):

Operatore	Qualifica	Livello retributivo	Ore settimanali	Condizioni particolari
1	INFERMIERE	D2	38 ORE	
1	OSS- COORDINATORE	E2	38 ORE	
1	OSS- OPERATORE SOCIO SANITARIO	C2	38 ORE	
1	OSS- OPERATORE SOCIO SANITARIO	C2	38 ORE	
1	OSS- OPERATORE SOCIO SANITARIO	C2	38 ORE	
1	OSS- OPERATORE SOCIO SANITARIO	C2	38 ORE	
1	OSS- OPERATORE SOCIO SANITARIO	C2	38 ORE	
1	OSS- OPERATORE SOCIO SANITARIO	C2	38 ORE	
1	OSS- OPERATORE SOCIO SANITARIO	C2	38 ORE	
1	OSS- OPERATORE SOCIO SANITARIO	C2	38 ORE	
1	OSS- OPERATORE SOCIO SANITARIO	C2	38 ORE	
1	CUOCA	C2	38 ORE	
1	INSERVIENTE CON FORMAZIONE OSS	B1	38 ORE	
1	INSERVIENTE CON FORMAZIONE OSS	B1	38 ORE	
1	INSERVIENTE CON FORMAZIONE OSS	B1	38 ORE	
1	ASSISTENTE CUOCA	B1	28 ORE	

CARATTERISTICHE DEL SERVIZIO

Art. 13 - Assistenza tutelare alla persona

Il Concessionario dovrà garantire l'assolvimento del servizio di assistenza tutelare tramite la figura professionale dell'Operatore Socio Sanitario (O.S.S.), in possesso della relativa qualifica professionale, per tutto l'arco della giornata, 24 ore su 24, tutti i giorni, festivi compresi, indicativamente per circa 48 ore giornaliere, con riferimento alla normativa in materia e comunque nel rispetto delle necessità dei singoli pazienti, in base alla valutazione riportata nei PAI.

Il servizio di assistenza tutelare consiste in tutte le attività della vita quotidiana che l'ospite non riesce più a svolgere autonomamente e comporta, con oneri e rischi a carico dell'aggiudicatario, le seguenti prestazioni minime:

a) Attività di governo della struttura:

- rifacimento con cura dei letti, riordino delle stanze e degli spazi comuni;
- rifacimento e/o cambio biancheria del letto;
- preparazione della sala da pranzo, per la consumazione dei pasti e riordino successivo;
- chiusura, apertura e controllo degli accessi (porte e finestre) della struttura;

- cura e supervisione dell'ambiente di vita segnalando al Referente di Struttura guasti, malfunzionamenti e/o anomalie alla struttura, agli impianti e alle attrezzature;

b) Aiuto nelle attività della persona:

- igiene e cura giornaliera della persona (vestizione e svestizione, igiene secondo necessità, cambio dei prodotti monouso per incontinenti);
- igiene e cure periodiche della persona (bagno a cadenza almeno settimanale, salvi casi in cui il bagno deve essere fatto con maggiore frequenza);
- assistenza ed accompagnamento (assistenza all'alzata mattutina/pomeridiana, sistemazione a letto dopo il pranzo/la cena, aiuto alla deambulazione, anche con ausili tecnici);
- dispensa del vitto, aiuto alla persona nell'assunzione dei pasti, verificando la corretta assunzione dei cibi, ausilio all'alimentazione ed idratazione degli ospiti non in grado di provvedervi autonomamente;
- idratazione collettiva;
- sorveglianza generale degli ospiti, diurna e notturna;
- cooperazione e collaborazione con gli altri operatori assistenziali, con il personale infermieristico, con il referente del servizio, con i medici di medicina generale e con quant'altri interessati all'assistenza degli ospiti della struttura;

c) Aiuto a favorire l'autosufficienza nelle attività quotidiane:

- aiuto per una corretta deambulazione;
- aiuto nel movimento degli arti invalidi;
- mobilitazione dell'ospite allettato;
- aiuto nell'uso di ausili per lavarsi, camminare, mangiare da soli ed ogni attività di relazione;
- stimolazione a svolgere attività quotidiane;

La descrizione di cui alle lettere a), b) e c) si intende esemplificativa e non esaustiva delle prestazioni che devono essere erogate agli ospiti.

Il concessionario fornirà agli operatori tutto il materiale e le attrezzature necessarie per svolgere il servizio, compresi i dispositivi di protezione individuali del caso (es. guanti, grembiuli, divise, zoccoli).

Art. 14 - Assistenza medica

L'assistenza medica sarà garantita attraverso i medici di medicina generale sulla base della scelta effettuata dal singolo Ospite.

Art. 15 - Assistenza infermieristica

L'assistenza infermieristica per un numero di ore conforme a quanto previsto dalla normativa in materia e comunque nel rispetto delle necessità dei singoli pazienti, in base alla valutazione riportata nei PAI, deve essere assicurata da personale in possesso di laurea triennale in Infermieristica o titolo equipollente ed iscritto nel relativo Albo Professionale.

Il servizio dovrà essere reso tutti i giorni della settimana, festivi compresi, in orario diurno, utilizzando un locale appositamente individuato, mentre non è prevista assistenza infermieristica notturna.

Gli operatori adibiti all'assistenza infermieristica debbono rispettare scrupolosamente le istruzioni impartite dal medico di base per quanto attiene la salute degli ospiti.

Le prestazioni infermieristiche richieste sono quelle previste dal mansionario di categoria e devono essere svolte a regola d'arte per garantire e salvaguardare la salute dell'ospite. Nell'esecuzione

dei propri compiti l'infermiere professionale è tenuto al rispetto di tutte le regole organizzative della struttura e dovrà operare in collaborazione con le altre figure professionali presenti.

A titolo meramente esemplificativo e non esaustivo, tali prestazioni possono così delinearsi:

- corretta applicazione delle prescrizioni diagnostiche e terapeutiche;
- aiuto nell'assunzione dei farmaci;
- prestazioni di pronto soccorso;
- eventuali cateterismi vescicali (uomo e donna);
- prevenzione, medicazione, monitoraggio lesioni da decubito;
- approvvigionamento, stoccaggio, custodia dei farmaci, costante verifica della loro scadenza;
- prenotazione di eventuali visite specialistiche ed organizzazione del relativo trasporto presso le strutture competenti, previo contatto con i familiari dell'ospite;
- monitoraggio pesi corporei, evacuazioni, rispetto delle diete, come da indicazione medica;
- controllo e aggiornamento delle cartelle sanitarie;
- partecipazione alle riunioni per la stesura dei P.A.I. e per la loro eventuale implementazione;
- raccolta e stoccaggio dei rifiuti sanitari, secondo la normativa vigente, per successivo smaltimento tramite ditta autorizzata al servizio.

Il Concessionario deve provvedere all'acquisto di tutto il materiale richiesto per il normale funzionamento dell'assistenza in questione (medicinali, prodotti sanitari ed attrezzature).

Art. 16 - Attività di fisioterapia riabilitativa e mantenimento psico-fisico

Il servizio di fisioterapia è improntato al miglioramento delle capacità residue dell'ospite, naturalmente sempre nel rispetto delle sue esigenze, dei suoi tempi e non da ultimo del suo carattere.

Durante l'attività di fisioterapia vengono proposti esercizi finalizzati al rinforzo della muscolatura, al miglioramento della mobilità articolare e della coordinazione. In particolare le attività svolte sono le seguenti:

- riabilitazione adeguata alla patologia specifica dell'ospite;
- deambulazione assistita;
- addestramento all'uso degli ausili;
- mobilizzazione articolare;
- insegnamento di posture corrette;
- ginnastica di gruppo.

L'attività dovrà essere svolta solo da personale in possesso di apposito titolo abilitante alla professione (diploma universitario o titolo equipollente), in collaborazione con le figure sanitarie presenti in struttura, per un numero di ore conforme a quanto previsto dalla normativa in materia e comunque nel rispetto delle necessità dei singoli pazienti, in base alla valutazione riportata nei PAI.

Art. 17 - Attività di animazione e terapia occupazionale

Il servizio di animazione consiste in un insieme di attività e iniziative pensate e organizzate per valorizzare il tempo libero e le potenzialità residue sul piano fisico, psichico e sociale degli ospiti, favorendo momenti di partecipazione.

E' svolto da figure professionali abilitate, ai sensi della normativa di riferimento, e si realizza attraverso laboratori di attività creative e manuali, attività ludico-ricreative (tombola, ascolto della musica, lettura del giornale, partecipazione ad uscite ...) ed attività di mantenimento della memoria e di stimolazione mentale (gruppi di parola, gruppi di lettura ...).

Art. 18 - Servizio religioso

Il Concessionario è tenuto a garantire l'assistenza spirituale e momenti di preghiera comunitaria nel rispetto della volontà e della libertà di coscienza di ciascun ospite attraverso la presenza di personale religioso, in base ad accordi predefiniti.

Art. 19 - Servizio di barbiere/parrucchiere

Il servizio, consistente in taglio ed asciugatura dei capelli, dovrà essere effettuato, in base ad una frequenza prestabilita, da parte di personale in possesso di idonea professionalità.

Art. 20 - Servizio di podologia

Il servizio di podologia consiste in trattamenti del piede, anche per patologie particolari.

Dovrà essere assicurato al bisogno, da parte di personale in possesso di apposito titolo abilitante alla professione (diploma universitario o titolo equipollente), solo a favore degli ospiti che necessitano del trattamento.

L'attività dovrà essere svolta con l'impiego delle tecniche ed attrezzature più appropriate ai casi specifici, nel pieno rispetto delle norme igieniche, in conformità ai piani individuali di intervento e seguendo eventuali indicazioni dei medici di struttura.

Art. 21 - Servizio mensa

Il Concessionario è tenuto a garantire, in base alle effettive esigenze degli utenti accolti presso la struttura e nel rispetto di quanto specificamente previsto nel presente Capitolato speciale d'appalto:

- giornalmente la preparazione, la fornitura e la somministrazione di:
 - colazione;
 - pranzo;
 - cena;
 - 2 merende;
- la fornitura di generi alimentari;
- la fornitura, se necessario, di ulteriori materiali e/o attrezzature occorrenti per l'esecuzione del servizio rispetto a quelli già in uso;
- la predisposizione del menù con piatti non ripetitivi.

Il menù giornaliero sarà determinato secondo una tabella dietetica predisposta dal Concessionario. Il menù sarà presentato con cadenza settimanale e prevedrà sempre una scelta di primi, di secondi e contorni con rispetto delle tradizioni gastronomiche locali.

Le derrate alimentari fornite e utilizzate devono, se possibile, prevedere i seguenti prodotti:

- frutta di stagione;
- prodotti non surgelati;
- forniture di alimenti locali, quali prodotti caseari, e di preparazioni a base di carne locale;
- prodotti, ove possibile, a filiera corta;
- produzioni biologiche e a denominazione di origine (formaggi, carni di bovini allevati a pascolo, salumi e insaccati di filiera, olio);

Inoltre i prodotti impiegati o consegnati devono:

- **non** riportare sull'etichetta l'indicazione "contiene OGM".
- avere la denominazione di vendita secondo quanto stabilito dalla legge e dai regolamenti;
- avere una corretta etichettatura facilmente leggibile, secondo quanto stabilito dalle norme vigenti (elenco degli ingredienti in ordine decrescente, quantitativo netto, data di produzione

e di confezionamento per gli alimenti per i quali è previsto, data di scadenza, modalità di conservazione e di utilizzazione, istruzioni per l'uso, luogo di origine e di provenienza con nome o ragione sociale del fabbricante o confezionatore con indirizzo completo);

- possedere imballaggi integri e idonei senza alcun segno di deterioramento.

Per i surgelati non sono ammessi prodotti che abbiano subito uno scongelamento anche parziale.

Il menù sarà affisso nella sala da pranzo e comunicato per tempo agli ospiti.

Il menù sarà stabilito in modo da consentire una scelta da parte degli utenti, sia in regime normale che in regime dietetico. Dovranno essere previsti, inoltre, in base alle esigenze dell'utenza, in tutti i pasti alimentari, frullati e/o omogeneizzati.

Eventuali trattamenti speciali, per motivi di salute, devono essere prescritti dal medico e devono essere assicurati senza costi aggiuntivi a carico dell'ospite.

Il Concessionario provvederà all'acquisto delle derrate e avrà diritto di scegliere a propria discrezione i fornitori, privilegiando, per quanto possibile, i fornitori locali.

L'Ente si riserva di procedere con proprio personale o attraverso ditta specializzata e Azienda USL, al controllo qualitativo delle derrate acquistate che dovranno risultare selezionate e di prima qualità.

Nell'eventualità di divieto impartito al Concessionario di impiegare merci acquistate e ritenute inadeguate, lo stesso dovrà provvedere immediatamente al ritiro delle merci contestate ed alla loro sostituzione.

La buona conservazione delle merci immagazzinate o preparate sarà di esclusiva competenza e responsabilità del Concessionario, al quale sarà imputato ogni caso di riscontrata avaria delle derrate stesse.

La somministrazione dei pasti comporta lo svolgimento quotidiano delle seguenti prestazioni:

- apparecchiature dei posti a tavola;
- distribuzione delle pietanze utilizzando le apposite stoviglie;
- pulizia delle attrezzature e degli ambienti;
- lavaggio e rigoverno stoviglie.

La somministrazione dei pasti deve avvenire immediatamente e successivamente alla loro produzione, preparazione e confezionamento.

La consumazione dei pasti avverrà nella sala da pranzo; sarà consumato in camera in caso di infermità o altro giustificato motivo, previa autorizzazione del responsabile.

Il Concessionario deve garantire la preparazione e distribuzione quotidiana dei pasti di cui al presente capitolato, senza eccezioni, anche in presenza di agitazioni sindacali, vertenze aziendali, scioperi di fornitori e trasportatori, etc..

Il personale impiegato deve essere in possesso delle idonee qualifiche, del libretto sanitario e di tutto quanto previsto dalla normativa vigente.

Il Concessionario è tenuto a predisporre tutto quanto è finalizzato al rispetto della normativa relativa alla "Hazard Analysis and Critical Control Points" (HACCP).

Il Concessionario dovrà avvalersi, come centro di produzione dei pasti, del centro di cottura interno della struttura e dovrà rispettare la vigente normativa in materia di igiene degli alimenti e sicurezza sul lavoro.

Art. 22 - Servizio di pulizia locali

La pulizia dei locali può avvenire con frequenza variabile, utilizzando prodotti igienizzanti biodegradabili nel rispetto della vigente normativa in materia d'igiene e sanità.

Pertanto, per assicurare un alto grado di igiene ambientale e per abbattere i rischi di infezione, sempre latenti in strutture comunitarie, nonché per garantire un corretto mantenimento dell'estetica dei luoghi, sono previsti di norma i seguenti interventi:

a) Operazioni con frequenza giornaliera

- svuotamento dei cestini porta carta ed i cestini porta rifiuti in appositi sacchi di plastica supportati su carrelli, puliti con detergente e riordinati;
- trasporto dei rifiuti urbani prodotti negli appositi contenitori situati nei punti di raccolta esterni;
- spolveratura ad umido di tutti gli arredi delle aree comuni e delle stanze degli ospiti (letti, comodini, poltrone, tavoli, sedie, mobili, etc.);
- maniglie e spalle delle porte segnate dal passaggio continuo di più persone, telefoni e tutto quanto è soggetto all'uso comune, comprese le pulsantiere degli ascensori, dovranno essere puliti con panni imbevuti in sostanze detergenti e disinfettanti;
- passaggio ad umido delle pareti lavabili dei servizi, per l'eliminazione di eventuali macchie di sporco e di corpi estranei;
- pulizia e successiva disinfezione dei servizi igienici e di tutte le installazioni igienico-sanitarie (a doppia frequenza giornaliera in caso di necessità);
- pulizia dei rubinetti ed accessori vari dei bagni;
- sostituzione a necessità dei rotoli di carta igienica, degli asciugamani di carta in rotolo o salviette, sapone liquido e saponette ed altro materiale;
- pulizia con battitura e/o aspirazione, di tappeti, zerbini, stuoi, pedane, passatoie (con aspirazione del pavimento sottostante);
- lavaggio dei pavimenti di tutti i locali con sostanze detergenti disinfettanti ed all'eliminazione di eventuali macchie od incrostazioni;
- lavaggio delle scale a umido con sostanze detergenti disinfettanti, ponendo una cura particolare nella pulizia degli angoli e spolveratura ad umido del corrimano;
- deragnatura a vista di tutti i locali;

b) Operazioni con frequenza settimanale

- disincrostazione e sanificazione dei terminali dell'impianto idrico (riduttori di flusso e soffioni doccia), con rimozione del calcare tramite apposito prodotto;
- sostituzione dei riduttori di flusso in base all'usura.

c) Operazioni con frequenza mensile

- lavaggio di tutti i vetri e cristalli interni ed esterni;
- pulizia con battitura e/o aspirazione di poltrone, divani e sedie in tessuto e pulizia con detergenti di sedie, divani e poltrone in materiale lavabile;
- pulizia a fondo, con disincrostazione e sanificazione di tutte le installazioni igienico-sanitarie, rubinetterie ed accessori da bagno e lavaggio a fondo e sanificazione dei pavimenti e delle pareti piastrellate e lavabili dei relativi servizi igienici, bagni, docce.

d) Operazioni con frequenza semestrale

- pulizia a fondo (lavaggio con detergente) delle porte, infissi, stipiti, armadi a parete e scaffali liberi sulla parte esterna;

- spolveratura dei lampadari e dei vari corpi di illuminazione.

In caso di necessità:

- sanificazione e successiva disinfezione del posto-letto (con rimozione e successivo posizionamento degli arredi e del mobilio che ostacolano l'intervento di pulizia) dell'ospite dimesso o deceduto. Dovrà essere fatta particolare attenzione allo spolvero e disinfezione di tutte le suppellettili in uso al paziente (letto, comodino, aste, armadi, punti luce, etc.);
- sanificazione successiva ad interventi di tipo post edile o dopo lavori di ripristino tecnico degli ambienti;

Gli orari di intervento devono rispettare le esigenze della struttura affidata e comunque devono essere tali da non costituire intralcio alle normali attività della struttura.

Sono a carico del Concessionario gli oneri derivanti dalla fornitura di:

- sacchi a perdere per la raccolta dell'immondizia e per i cestini portarifiuti;
- detergenti, detersivi ed i prodotti necessari alla corretta pulizia, deodoranti, disinfettanti, scope, stracci, aspirapolvere, scale, sacchetti ecc.
- carta igienica, sapone liquido, carta asciugamani, tutti i materiali e le attrezzature di pulizia occorrenti per un adeguato svolgimento del servizio;
- attrezzature che si rendessero necessarie per lo svolgimento del servizio in modo adeguato al fine di salvaguardare lo stato igienico sanitario dell'ambiente ed il decoro dei locali, salvaguardando le superfici sottoposte a pulizia;
- dispositivi di protezione individuali per gli operatori addetti al servizio.

I detergenti, disinfettanti, ed ogni altro prodotto chimico utilizzato, devono essere altamente biodegradabili, non nocivi alla salute umana, conformi alle vigenti norme di legge in materia ed usati con le modalità di impiego e dosaggio previste dai produttori. Per ogni prodotto utilizzato devono essere conservate le relative schede di sicurezza per l'eventuale consultazione.

L'impiego di attrezzi e macchinari, la loro scelta, le caratteristiche tecniche devono essere rispondenti allo svolgimento degli interventi programmati nella struttura; devono essere tecnicamente efficienti, mantenuti in perfetto stato e dotati di tutti gli accessori atti a proteggere e salvaguardare l'operatore e i terzi da eventuali infortuni. Tutte le attrezzature dovranno essere conformi a quanto previsto dalle normative antinfortunistiche vigenti. Il concessionario sarà responsabile della custodia sia delle macchine e attrezzature tecniche che dei prodotti utilizzati.

Il personale addetto al servizio di pulizia locali deve:

- essere a conoscenza delle modalità di esecuzione del servizio stesso secondo le modalità richieste dal presente capitolato e dovrà essere consapevole dei locali in cui è tenuto ad operare;
- indossare un idoneo abito da lavoro e dotato di idonee calzature e di tutti i mezzi di protezione predisposti in materia di norme di sicurezza e di infortunistica quali: guanti, mascherine antipolvere, ecc;
- mantenere un contegno irreprensibile e rispettoso nei confronti delle persone con cui venga a contatto, durante l'espletamento del servizio;
- mantenere il segreto d'ufficio su fatti e circostanze di cui sia venuto a conoscenza nell'espletamento dei propri compiti;
- essere sostituito qualora, per giustificati motivi, risultasse "incompatibile" con le mansioni da svolgere o con le caratteristiche e le finalità specifiche della struttura;
- essere addestrato all'utilizzo dei prodotti e quindi avere una preparazione tecnica.

Il Concessionario è obbligato inoltre al complesso delle attività che riguardano la raccolta dei rifiuti derivanti dagli interventi di pulizia e lo smaltimento degli stessi, secondo i criteri corretti della raccolta differenziata. I rifiuti raccolti durante le operazioni di pulizia, e di tutto ciò che venga comunque raccolto durante l'espletamento del servizio, dovranno essere suddivisi per tipologia di

rifiuto e racchiusi in specifici sacchi o appositi contenitori, destinati a ciascun materiale secondo quanto prescritto dalle vigenti disposizioni normative e regolamentari in tema di raccolta differenziata di rifiuti, per poi essere depositati diligentemente nel relativo punto di raccolta.

Art. 23 - Servizio di lavanderia e guardaroba

Il servizio di lavanderia ha per oggetto:

- fornitura, lavaggio, stiratura e piegatura di biancheria piana in uso nella struttura. A titolo esemplificativo si indicano lenzuola, federe, traverse, copriletto, asciugamani, teli bagno, bidet, ma anche tovaglie, tovaglioli, tende. La biancheria piana dovrà essere cambiata in maniera adeguata e comunque ogni qualvolta si rendesse necessario. Le coperte, i copriletti e le tende dovranno essere ignifughi (Omologazione del Ministero dell'Interno in classe 1 con reazione al fuoco)
- pulizia ed igienizzazione dei materassi e dei cuscini, con modalità e tempi rispondenti a garantire il massimo rispetto delle norme igieniche e la buona conservazione dei medesimi.
- fornitura di sacchi per la raccolta della biancheria sporca, compresi sacchi idrosolubili colorati per la raccolta di biancheria le cui caratteristiche di rischio infettivo ne controindichino la manipolazione successiva alla raccolta;

Il servizio guardaroba comprende:

- lavaggio, stiratura, piegatura e riconsegna dei capi di vestiario degli ospiti, garantendo che i capi risultino sempre in perfetto stato d'uso;
- cucitura, rammendi, riordino e quant'altro riguardante i capi di vestiario degli ospiti.

Gli indumenti personali degli ospiti dovranno essere identificabili mediante l'apposizione di etichette interne contenenti le iniziali o simboli.

Resta inteso che i capi smarriti, sciupati o resi inutilizzabili dalla lavatura o dalla stiratura devono essere sostituiti/rimborsati all'anziano e/o alla sua famiglia.

Il soggetto gestore ha l'obbligo di trattare la biancheria piana ed i capi personali degli ospiti con detersivi ed additivi che devono essere a norma di legge, idonei ad assicurare la necessaria morbidezza, nonché ad evitare qualsiasi danno fisico agli utenti quali allergie, irritazioni della pelle o altro. In particolare il soggetto gestore deve garantire un'ottimale disinfezione dei capi utilizzando i trattamenti più opportuni secondo la tipologia dei medesimi.

Art. 24 - Servizio di manutenzione

L'Aggiudicatario si impegna a custodire ed a mantenere in buono stato ed efficienti, con interventi di manutenzione ordinaria e straordinaria, i beni ad esso concessi in uso, ad utilizzare gli stessi per il servizio di cui al titolo di gara ed a consegnare detti beni all'Asp del Forlivese alla scadenza o comunque alla revoca del contratto, in buone condizioni, cioè compatibili con la normale usura.

Per MANUTENZIONE ORDINARIA si intendono:

- gli interventi programmati per la verifica periodica del corretto funzionamento di arredi ed attrezzature;
- gli interventi a carattere di urgenza per la riparazione di guasti o di inconvenienti, occorsi ai medesimi, comprensivi di manodopera ed eventuale necessaria sostituzione di parti o pezzi.

Per MANUTENZIONE STRAORDINARIA si intende:

- la sostituzione e/o implementazione di arredi ed attrezzature dichiarati eccessivamente usurati oppure non a norma e/o non sufficienti.

L'Aggiudicatario deve, ogni due mesi, trasmettere all'Amministrazione un riepilogo di tutti gli interventi di manutenzione effettuati nell'arco del periodo di riferimento indicante l'oggetto, la natura e le spese sostenute.

E' fatto divieto all'Aggiudicatario di apportare modifiche, sostituzioni o trasformazioni degli arredi e delle attrezzature senza avere acquisito preventivamente l'autorizzazione a procedere da parte

dell'Asp del Forlivese. Al termine dell'appalto l'Aggiudicatario deve redigere un inventario, da consegnarsi all'Ente, di tutti gli arredi e le attrezzature della struttura con l'indicazione dello stato di conservazione e di funzionamento dei medesimi. Deve altresì assumersi gli oneri per ripristinare quei presidi eventualmente mancanti o danneggiati.

NORME FINALI

Art. 25 – Pareri/autorizzazioni

Sarà cura del soggetto aggiudicatario acquisire ogni autorizzazione necessaria al funzionamento dell'attività, conformemente alla normativa in vigore, nonché provvedere alla volturazione di tutte le autorizzazioni/licenze in essere.

Gli adempimenti di cui sopra sono a carico esclusivo del Concessionario, senza alcun onere per l'Asp del Forlivese.

Art. 26 - Utenze

L'intestazione dei contatori rimarrà in capo al Comune di Portico e San Benedetto, in quanto titolare di contratto di comodato d'uso gratuito per l'immobile di proprietà della Parrocchia di Santa Maria in Girone.

Le spese relative alle utenze saranno di competenza dell'Asp del Forlivese/Comune di Portico. Nulla sarà dovuto dal Concessionario.

Art. 27 - Copertura assicurativa e responsabilità

Il Concessionario risponderà di eventuali danni, a persone e/o cose, cagionati a terzi (compresi gli utenti) in relazione allo svolgimento di tutte le attività che formano oggetto della concessione e per l'intera durata della stessa, tenendo al riguardo sollevata l'ASP del Forlivese da ogni eventuale richiesta risarcitoria o pretesa, da qualsiasi soggetto sia formulata.

Il Concessionario dovrà altresì comprovare di avere stipulato con primaria compagnia assicuratrice, presentandone copia all'Amministrazione prima della sottoscrizione del contratto, una specifica assicurazione per la copertura della responsabilità civile verso terzi (RCT) e verso i prestatori di lavoro (RCO - RCI) per gli eventuali danni, a persone e/o cose, derivanti dall'espletamento dei servizi formanti oggetto dell'appalto.

A tale riguardo il Concessionario si obbliga a stipulare, o integrare eventuale contratto esistente, ed a mantenere valida ed efficace, per tutta la durata dell'affidamento, una polizza di assicurazione della Responsabilità civile verso terzi (RCT) e prestatori d'opera (RCO).

L'assicurazione sopramenzionata dovrà essere riferita ai rischi derivanti dallo svolgimento di tutte le attività e servizi che formano oggetto della concessione, come descritti nel presente capitolato speciale d'appalto e dovrà espressamente prevedere massimali di garanzia non inferiori rispettivamente a € 3.000.000,00 complessivamente per sinistro, con i limiti di € 3.000.000,00 per ogni persona (terzo o prestatore di lavoro) che abbia subito danni per morte o lesioni, nonché di € 1.000.000,00 per danni a cose.

L'assicurazione dovrà inoltre prevedere:

- l'estensione della copertura alla responsabilità civile personale dei lavoratori subordinati e parasubordinati nonché di eventuali collaboratori, della ditta affidataria, che prestano, a qualsiasi titolo, la loro opera nell'espletamento delle attività che formano oggetto dell'appalto.
- l'espressa rinuncia della Compagnia al diritto di surroga ex art. 1916 C.C. nei confronti dell'ASP
- nonché dei rispettivi dipendenti e amministratori.
- responsabilità civile per cose consegnate (articoli 1783, 1784, 1785, 1785 bis, 1785 ter, 1785 quater, 1785 quinquies, 1786 del C.C.).

- danni alle cose di terzi trovatisi nell'ambito di esecuzione delle attività;
- danni a terzi (cose o persone) da incendio dell'assicurato e/o di terzi;
- somministrazione di cibi e bevande;
- attività di manutenzione.

Copia della polizza debitamente quietanzata dovrà essere trasmessa all'ASP prima della sottoscrizione del contratto.

Resta precisato che costituirà onere a carico del concessionario, il risarcimento degli importi dei danni - o di parte di essi - che non risultino risarcibili in relazione alla eventuale pattuizione di scoperti e/o franchigie contrattuali ovvero in ragione della sottoscrizione di assicurazioni insufficienti, la cui stipula non esonera la ditta aggiudicataria dalle responsabilità incombenti, a termini di legge, su di essa o sulle persone della cui opera si avvalga, né dal rispondere di quanto non coperto - totalmente o parzialmente - dalla sopra richiamata copertura assicurativa.

Art. 28 - Consegna della struttura e avvio dei servizi offerti

L'avvio della concessione avverrà previo verbale di consegna dell'immobile e dei beni/attrezzature, sottoscritto e controfirmato dal legale rappresentante del Concessionario e da un tecnico dell'Ente.

Dalla data di presa in consegna della struttura e dei beni/attrezzature, ivi presenti, il Concessionario ne assume la gestione, sollevando l'Ente da ogni e qualsiasi responsabilità gestionale e per danni che potessero derivare a terzi in conseguenza delle attività oggetto della concessione, sia in sede civile che penale.

Alla scadenza della concessione, ovvero in caso di riconsegna anticipata a qualsiasi titolo della struttura, il Concessionario dovrà consegnare la struttura ed i beni/attrezzature, nelle stesse condizioni nelle quali sono stati concessi, eccetto la normale usura dovuta all'utilizzo. Al momento della riconsegna verrà redatto apposito verbale in contraddittorio.

Art. 29 - Modifiche strutturali

E' fatto divieto al concessionario di eseguire modifiche alla struttura e nuovi interventi nel complesso. Le eventuali modifiche, se necessarie, dovranno essere preventivamente autorizzate dagli Uffici Comunali competenti, previa richiesta motivata e presentazione di appositi elaborati tecnici sottoscritti da tecnico abilitato.

Resta inteso che nessun corrispettivo sarà dovuto a fronte di nuove realizzazioni, manutenzioni, migliorie o quant'altro possa essere stato fatto dal Concessionario a proprie spese per incentivarne la produttività in termini di qualità e/o quantità.

Il rilascio delle concessioni per la realizzazione delle modifiche e degli interventi di cui al comma precedente sarà subordinato alla stipula di apposita convenzione con la quale verranno stabiliti i relativi termini.

Art. 30 - Cauzione

A garanzia dell'esecuzione del contratto, il Concessionario deve costituire una garanzia definitiva pari al 10% del valore del contratto, in conformità a quanto previsto nell'art. 117 del D.Lgs. n. 36/2023.

Sono fatte salve le riduzioni previste dall'art. 106, comma 8, del medesimo D.Lgs. 36/2023.

In caso di costituzione della garanzia in forma di fideiussione, questa deve prevedere espressamente la rinuncia al beneficio della preventiva escussione del debitore principale, la rinuncia all'eccezione di cui all'articolo 1957, secondo comma, del codice civile, nonché l'operatività della garanzia medesima entro quindici giorni, a semplice richiesta scritta della stazione appaltante.

La predetta cauzione è costituita a garanzia dell'esatto e corretto adempimento, da parte del Concessionario, di tutte le obbligazioni del contratto e del risarcimento dei danni derivanti dall'eventuale inadempimento delle obbligazioni stesse.

L'Ente può richiedere al Concessionario la reintegrazione della garanzia, ove questa sia venuta meno in tutto o in parte. Essa, pertanto, va reintegrata entro il termine di 15 gg dall'escussione da parte dell'Ente. Decorso infruttuosamente tale termine, l'Asp del Forlivese ha facoltà di risolvere il contratto. Per tutto quanto non disciplinato si fa espresso rinvio al D.Lgs 50/2016.

Art. 31 - Subappalto

Per la disciplina del subappalto si fa espresso rinvio all'art. 188 del D.Lgs. n. 36/2023.

Si evidenzia che non si potrà dar corso ad alcun subappalto qualora il Concessionario, in sede di affidamento, non abbia espresso la propria volontà di subappaltare.

Art. 32 – Cessione del contratto

E' fatto assoluto divieto al Concessionario di cedere, anche parzialmente, il contratto relativo al presente affidamento.

Art. 33 - Cambio ragione sociale - trasformazione

Qualora il Concessionario, nel corso dell'esecuzione del contratto, cambiasse denominazione sociale ovvero fosse soggetto a trasformazione, fusione o incorporazione, dovrà documentare il cambiamento della ragione sociale della ditta, la trasformazione di tipo societario, la fusione o l'incorporazione.

L'Ente potrà proseguire il rapporto con il successore del concessionario, purché rispetti i requisiti richiesti.

Art. 34 - Rispetto delle norme sulla sicurezza

L'aggiudicatario si impegna ad approntare e presentare al committente prima dell'effettivo inizio, il piano delle misure per la sicurezza e la salute dei lavoratori, come stabilito dal D. Lgs 81/2008 e ss.mm.i.. I mezzi, le attrezzature impiegate e il relativo modo di impiego dovranno essere conformi a tutte le normative di sicurezza vigenti. L'aggiudicatario si impegna a cooperare all'attuazione delle misure di prevenzione e di protezione per i rischi sul lavoro che potrebbero incidere sull'attività lavorativa.

Art. 35 - Penali

Per l'inosservanza degli obblighi e adempimenti del presente disciplinare, accertati dall'Ente, salvo che non costituiscano presupposto per l'adozione di provvedimenti di più grave natura, sono stabilite le seguenti penalità:

Qualora l'aggiudicatario trascurasse anche uno solo dei seguenti adempimenti:

<ul style="list-style-type: none"> - rispetto degli ospiti; - cura giornaliera dell'igiene personale dell'anziano; - fornitura di alimenti e materiali di qualità adeguate; - presenza in servizio degli operatori nell'adeguato rapporto operatore/utenti; - osservanza del menù prescritto nelle tabelle; 	<p>Addebito di</p> <ul style="list-style-type: none"> a) € 150,00 alla prima contestazione; b) € 300,00 alla seconda contestazione; c) € 600,00 alla terza contestazione; d) oltre il terzo episodio si procederà immediatamente alla rescissione del contratto
--	---

oppure risultati

aver realizzato modifiche strutturali ai beni ed agli impianti in concessione senza autorizzazione	€ 150,00 e il ripristino della situazione precedente la modifica, per ogni accertamento dell'infrazione contestato per iscritto dal referente dell'Ente, fino ad un massimo di tre accertamenti per il periodo di concessione.
mancata o carente manutenzione ordinaria ai beni, in concessione agli impianti o alle attrezzature connesse ai beni in Concessione	€ 150,00 per ogni accertamento dell'infrazione contestato per iscritto dal referente dell'Ente, fino ad un massimo di tre accertamenti per il periodo di concessione.

Oltre il terzo episodio si procederà immediatamente alla rescissione del contratto.

L'aggiudicatario avrà la facoltà di presentare le sue controdeduzioni entro e non oltre 10 giorni dalla notifica della contestazione.

La penalità dovrà essere versata, entro dieci giorni dal ricevimento dell'addebito, mediante versamento alla Tesoreria dell'Ente con la causale "Pagamento addebito contestato".

Art. 36 - Risoluzione e recesso

Si applica, per quanto compatibile, l'art. 190 del D.Lgs. n. 36/2023.

Oltre a quanto previsto dal suddetto articolo, per i casi di inadempimento alle obbligazioni contrattuali, l'Ente ha la facoltà di risolvere il contratto ai sensi dell'art. 1456 del C.C., nei seguenti casi:

- nei casi specificatamente previsti nei precedenti articoli;
- frode nell'esecuzione del servizio;
- esecuzione del servizio con personale non regolarmente-assunto o contrattualizzato;
- utilizzo di personale privo delle necessarie qualifiche;
- inadempienza accertata alle norme di legge sulla prevenzione degli infortuni, della sicurezza sul lavoro e delle assicurazioni obbligatorie, nonché del Contratto Collettivo Nazionale di Lavoro e relativi accordi locali integrativi;
- ingiustificata sospensione del servizio;
- violazione del dovere di riservatezza;
- perdita dei requisiti generali richiesti ai fini dell'affidamento della concessione;

I casi elencati saranno contestati al Concessionario dall'Ente e comunicati con raccomandata A.R.

In tutti questi casi l'Asp del Forlivese ha la facoltà di considerare il contratto risolto di diritto per colpa del Concessionario, salva l'azione per il risarcimento del maggior danno subito e salva ogni altra azione che l'Ente intenda intraprendere a tutela dei propri interessi.

In tutte le ipotesi di risoluzione sopra elencate l'Asp del Forlivese potrà incamerare la cauzione e nulla e dovuto al Concessionario a qualsiasi titolo.

In caso di risoluzione l'Ente potrà interpellare progressivamente i soggetti che hanno partecipato all'originaria procedura di gara, risultanti dalla relativa graduatoria, al fine di stipulare un nuovo contratto di concessione alle medesime condizioni di quello originario.

Art. 37 - Responsabilità

L'Ente viene esonerato da qualsiasi responsabilità in merito a danni alle persone e alle cose, causati dal personale del soggetto gestore, nell'espletamento del proprio lavoro, restano a suo completo ed esclusivo carico qualsiasi risarcimento.

Il concessionario solleva l'Asp del Forlivese da qualunque azione che possa essergli intentata da terzi o per mancato adempimento degli obblighi contrattuali e per trascuratezza o per colpa nell'adempimento dei medesimi.

Il Concessionario dovrà stipulare con oneri a proprio carico le polizze assicurative previste al precedente art. 28 del presente capitolato.

Art. 38 - Riservatezza

Il concessionario si impegna ad osservare la piena riservatezza su nominativi, informazioni, documenti, conoscenze o altri elementi eventualmente forniti dalla Pubblica Amministrazione.

Art. 39 - Spese contrattuali

Il contratto di concessione verrà stipulato mediante scrittura privata e le relative spese, tutte incluse, nessuna esclusa, sono ad esclusivo carico del Concessionario.

Art. 40 - Documento Unico di Valutazione dei Rischi Interferenti (DUVRI)

In merito alla presenza dei rischi dati da interferenze, art. 26 D. Lgs. 81/2008, si precisa che non è stato predisposto il DUVRI in quanto, considerata la tipologia delle attività oggetto della concessione, non si sono riscontrate interferenze per le quali intraprendere misure di prevenzione e protezione atte a eliminare e/o ridurre i rischi.

Gli oneri relativi alla sicurezza risultano essere pari a zero, in quanto non sussistono rischi interferenti da valutare, restando pertanto immutati gli obblighi del Concessionario in merito alla sicurezza del lavoro.

Art. 41 - Obblighi del concessionario relativi alla tracciabilità dei flussi finanziari

Il Concessionario si assume tutti gli obblighi di tracciabilità dei flussi finanziari

Art. 42 - Rispetto dell'art.14 del DPR n. 62/2013

A norma dell'art. 14, comma 3, del D.P.R. n. 62/2013, le parti, nella stesura del contratto, daranno atto che nel biennio antecedente non hanno concluso fra loro contratti di appalto, fornitura, servizio, finanziamento, assicurazione a titolo privato o scambiato fra loro altre utilità.

Art. 43 - Informativa ai sensi degli artt. 13 e 14 del Regolamento UE 2016/679

Ai sensi del D.Lgs. n. 196/2003 e del regolamento UE n. 2016/679, i dati dichiarati dal partecipante e/o forniti da terzi al fine di effettuare le verifiche sulle autocertificazioni, sono raccolti e trattati da Azienda Servizi alla Persona del Forlivese al fine della esecuzione degli adempimenti e delle procedure relative al presente bando, nonché per l'utilizzo della relativa graduatoria.

I dati sono trattati da parte dell'Ente secondo le finalità e con le modalità di seguito elencate:

- a) i dati, anche di carattere particolare e giudiziario di cui agli artt. 9 e 10 del GDPR, sono trattati per le finalità istituzionali dell'ente ed in particolare al fine di permettere lo svolgimento delle procedure di gara nonché di produrre un elenco di idonei per la stipula dei successivi contratti.
- b) il Titolare tratterà gli stessi senza il consenso espresso dell'interessato per l'esecuzione di un compito di interesse pubblico, di cui all'art. 6 lett e art. 9 lett g del GDPR.
- c) il conferimento dei dati è obbligatorio per poter partecipare al presente bando; in mancanza non sarà possibile dare corso alle procedure di gara.
- d) il trattamento riguarda qualunque operazione e complesso di operazioni, svolti con o senza l'ausilio di mezzi elettronici o comunque automatizzati, concernenti la raccolta, la

registrazione, l'organizzazione, la conservazione, l'elaborazione, la modificazione, la selezione, l'estrazione, il raffronto, l'utilizzo, l'interconnessione, il blocco, la comunicazione, la diffusione, la cancellazione e la distruzione dei dati.

- e) il trattamento dei dati avviene con procedure atte a garantirne la sicurezza.
- f) i dati possono essere utilizzati e comunicati per i fini istituzionali dell'Azienda Servizi alla Persona del Forlivese, all'interno dell'Ente tra gli autorizzati del trattamento ed all'esterno per gli adempimenti relativi al bando, come quelli connessi alla pubblicità legale e alla trasparenza.
- g) i dati raccolti saranno trattati per il tempo necessario all'espletamento delle attività connesse al bando di gara in oggetto e successivamente conservati nei termini legislativamente previsti.
- h) il concorrente ha diritto di conoscere, cancellare, rettificare, aggiornare, integrare, nonché all'applicazione degli altri diritti riconosciuti di cui dall'artt. 15, 16, 17, 18 GDPR. Per l'esercizio dei propri diritti il concorrente potrà rivolgersi al Titolare del Trattamento o al Responsabile della Protezione dei Dati.
- i) il titolare del trattamento dei dati è l'Azienda Servizi alla Persona del Forlivese nella figura del legale rappresentante *pro tempore*.
- j) il Responsabile della Protezione dei Dati (RPD / DPO) è reperibile per qualsiasi aspetto inerente alla privacy al nr. 049-0998416 o scrivendo una mail a: dpo@robyone.net oppure una PEC a: dpo.robyone@ronepec.it.

Art. 44 - Controversie

Qualsiasi controversia di natura tecnica, amministrativa o giuridica dovesse insorgere in ordine all'interpretazione, esecuzione o risoluzione della concessione sarà preliminarmente esaminata in via amministrativa. Qualora la controversia non trovi bonaria composizione in sede amministrativa, verrà devoluta all'autorità giudiziaria competente. Sarà competente esclusivamente il Foro di Forlì.

Art. 45 - Disposizione finale

Per quanto non previsto dal presente capitolato si applicheranno le vigenti normative nazionali e regionali e le norme previste dal Codice Civile e dalle altre norme vigenti in materia. Il Concessionario 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.