



REGIONE PIEMONTE
CONSORZIO INTERCOMUNALE SOCIO ASSISTENZIALE "VALLE DI SUSÀ"

Con.I.S.A. "VALLE DI SUSÀ" - Piazza S. Francesco, 4 - 10059 SUSÀ (TO)
Tel. 0122 648 501 - Fax 0122 629 335
e-mail: conisa.segreteria@conisa.it - www.conisa.it - Cod. Fisc. 96020760011 - P. IVA 07262140010

DETERMINAZIONE N. 133 DEL 16 OTT. 2014

RESPONSABILE DELL'AREA, QUALE FUNZIONARIO CHE ADOTTA L'ATTO

SUSÀ, LI' 16 OTT. 2014



FIRMA

[Handwritten signature]

PARERE DI REGOLARITA' TECNICA E DI REGOLARITA' E CORRETTEZZA DELL'AZIONE AMMINISTRATIVA AI SENSI DELL'ART 147 BIS, COMMA 1, DEL D. LGS. 267/2000, MODIFICATO DALL'ART. 3, COMMA 1, LETTERA D) DEL D.L. 174/2012. CONVERTITO CON MODIFICHE NELLA L. 213/2012

SUSÀ, LI' 16 OTT. 2014



FIRMA

[Handwritten signature]

PARERE DI REGOLARITA' CONTABILE AI SENSI DELL'ART. 49 DEL D. LGS. 267/2000 NONCHE' ATTESTAZIONE DELLA COPERTURA FINANZIARIA

SUSÀ, LI' 16 OTT. 2014



IL RESPONSABILE DEL SERVIZIO FINANZIARIO

[Handwritten signature]

CERTIFICATO DI ESECUTIVITA'

IL PRESENTE ATTO È DIVENUTO ESECUTIVO IN DATA 16/10/2014, A SEGUITO DEL VISTO DI REGOLARITÀ CONTABILE ATTESTANTE LA COPERTURA FINANZIARIA APPOSTO DAL RESPONSABILE DEL SERVIZIO FINANZIARIO (ART. 151, COMMA 1, D. LGS. 267/2000 N. 267)

SUSÀ, LI' _____



IL SEGRETARIO
DOTT. GIORGIO GUGLIELMO

[Handwritten signature]

CERTIFICATO DI PUBBLICAZIONE ALL'ALBO PRETORIO

IL PRESENTE ATTO VIENE PUBBLICATO ALL'ALBO PRETORIO DEL CONSORZIO PER 15 GIORNI CONSECUTIVI CON DECORRENZA DAL _____

SUSÀ, LI' _____



IL SEGRETARIO
DOTT. GIORGIO GUGLIELMO

[Handwritten signature]



REGIONE PIEMONTE

CONSORZIO INTERCOMUNALE SOCIO ASSISTENZIALE "VALLE DI SUSÀ"

Con.I.S.A. "VALLE DI SUSÀ" - Piazza S. Francesco, 4 - 10059 SUSÀ (TO)

Tel. 0122 648 501 - Fax 0122 629 335

e-mail: conisa.segreteria@conisa.it - www.conisa.it - Cod. Fisc. 96020760011 - P. IVA 07262140010

CAPITOLATO SPECIALE D'APPALTO

GESTIONE DELLE RESIDENZE ASSISTENZIALI PER ANZIANI

**"N.S. del ROCCIAMELONE " DI BORGONE SUSÀ
E
"GALAMBRA" DI SALBERTRAND**

PERIODO 01/01/2015- 31/12/2017

INDICE

Art. 1 Oggetto	pag. 4
Art. 2 Finalità e obiettivi	pag. 4
Art. 3 Strutture e funzionamento	pag. 4
Art. 4 Attività	pag. 5
Art. 5 Caratteristiche dei servizi erogati	pag. 5
Art. 6 Accesso di esterni ad alcuni servizi delle Residenze	pag. 8
Art. 7 Servizi aggiuntivi	pag. 9
Art. 8 Oneri a carico del soggetto aggiudicatario	pag. 9
Art. 9 Oneri a carico del Consorzio	pag. 11
Art. 10 Ospiti delle Residenze	pag. 11
Art. 11 Progetti Assistenziali Individualizzati - PAI	pag. 12
Art. 12 Prestazioni OSS, infermieristiche e fisioterapiche aggiuntive	pag. 12
Art. 13 Ammissioni e dimissioni	pag. 13
Art. 14 Documentazione relativa agli ospiti	pag. 14
Art. 15 Personale: requisiti e relative mansioni	pag. 14
Art. 16 Norme di comportamento del personale	pag. 15
Art. 17 Continuità del servizio e sostituzione del personale	pag. 16
Art. 18 Tirocini, servizio civile e volontariato	pag. 17
Art. 19 Programmazione e rendicontazione delle attività	pag. 17
Art. 20 Rapporti Consorzio – Aggiudicatario.....	pag. 17
Art. 21 Coordinamento, vigilanza e controlli	pag. 18
Art. 22 Durata e decorrenza del contratto	pag. 19
Art. 23 Servizi complementari ed estensione dell'appalto	pag. 20
Art. 24 Procedura prescelta e criterio di aggiudicazione	pag. 21
Art. 25 Soggetti ammessi alla gara	pag. 24
Art. 26 Requisiti dei partecipanti alla gara	pag. 25

Art. 27 Corrispettivo del servizio.....	pag. 26
Art. 28 Composizione e trasmissione del plico offerta	pag. 27
Art. 29 Revisione periodica del costo del servizio	pag. 29
Art. 30 Commissione giudicatrice	pag. 29
Art. 31 Lavori della Commissione e assegnazione dei punteggi	pag. 30
Art. 32 Commissione giudicatrice e modalità di svolgimento della seduta di aggiudicazione provvisoria	pag. 30
Art. 33 Cauzione provvisoria	pag. 30
Art. 34 Cauzione definitiva	pag. 31
Art. 35 Contratto	pag. 31
Art. 36 Spese contrattuali	pag. 32
Art. 37 Obblighi del soggetto aggiudicatario verso il personale	pag. 32
Art. 38 Cessione e subappalto	pag. 33
Art. 39 Assicurazione e responsabilità	pag. 34
Art. 40 Inadempienze e penalità	pag. 34
Art. 41 Risoluzione del contratto	pag. 35
Art. 42 Risoluzione del contratto per mutamento delle condizioni patrimoniali del soggetto aggiudicatario..	pag. 36
Art. 43 Recesso del Consorzio	pag. 36
Art. 44 Rispetto del D.Lgs. 81/2008	pag. 36
Art. 45 Rispetto del D.Lgs. 196/2003	pag. 36
Art. 46 Adempimenti del soggetto aggiudicatario al termine del contratto	pag. 37
Art. 47 Modalità di fatturazione e di pagamento	pag. 37
Art. 48 Clausola limitativa della proponibilità di eccezioni	pag. 37
Art. 49 Controversie	pag. 38
Art. 50 Domicilio legale/Sede operativa	pag. 38
Art. 51 Osservanza normativa vigente	pag. 38
Art. 52 Foro competente	pag. 38

ART. 1 OGGETTO

Il presente capitolato ha per oggetto l'affidamento della gestione delle Residenze Assistenziali (R.A.) per anziani, così come normate dalla Regione Piemonte con D.G.R. 38-16335 del 29 giugno 1992 :

- ⇒ "N.S. del Rocciamelone", sita in Borgone Susa (To), via F. Perodo n. 6, autorizzata al funzionamento per n° 15 posti letto;
- ⇒ "Galambra", sita a Salbertrand (To), Viale Stazione n. 25, autorizzata al funzionamento per n° 10 posti letto, oltre a due posti riservati alle situazioni di emergenza.

ART. 2 FINALITA' E OBIETTIVI

Le Residenze Assistenziali sono residenze collettive che offrono agli ospiti prestazioni di tipo alberghiero, servizi di carattere tutelare, attività ricreative, nonché prestazioni dirette a recuperare e a migliorare l'autonomia personale.

Le Residenze Assistenziali perseguono le seguenti finalità:

- ⇒ miglioramento del livello di autonomia dell'ospite attraverso il suo coinvolgimento nella gestione della vita quotidiana, sopperendo alle difficoltà che l'anziano incontra nel provvedervi di propria iniziativa;
- ⇒ rispetto dei ritmi e delle abitudini di vita precedenti all'inserimento, compatibilmente con l'organizzazione e con le esigenze di vita collettiva;
- ⇒ sollecitazione nei confronti degli ospiti a mantenere e a sviluppare l'interesse a svolgere attività di vario genere, anche al di fuori della struttura;
- ⇒ collaborazione con il contesto esterno con la finalità di favorire l'integrazione con il territorio.

La presenza del personale, pur con qualifiche differenti (a seconda della diversa tipologia di prestazione da fornire), all'interno delle Residenze dovrà coprire le 24 ore ed il servizio dovrà essere organizzato secondo criteri di flessibilità e di integrazione tra le figure professionali. L'aggiudicatario dovrà garantire le opportune e necessarie integrazioni ed osmosi tra i differenti livelli di prestazioni richieste (assistenza alla persona, cucina e mensa, pulizia locali e lavanderia), che consentano di ottimizzare le modalità operative e l'utilizzo delle risorse umane e strumentali, producendo in tal modo economie di gestione.

Il modello gestionale dovrà prevedere un attivo coinvolgimento degli ospiti nelle attività quotidiane, una valorizzazione delle abilità residue con l'impegno di salvaguardare, nel limite del possibile, le precedenti abitudini di vita e riproducendo stili di vita propri del "vivere a casa".

Le R.A. hanno funzionamento permanente nell'arco delle 24 ore, per l'intera settimana e per tutto l'anno.

ART. 3 STRUTTURE E FUNZIONAMENTO

Residenza Assistenziale "N.S. del Rocciamelone"

La struttura, di proprietà del Comune di Borgone Susa, è concessa in uso al Con.I.S.A. "Valle di Susa"; essa è disposta su due piani con annesso cortile.

Al piano terra vi sono i locali comuni (soggiorno, sala pranzo, sala per attività di animazione, cucina attrezzata, dispensa e servizi igienici) ed una camera a due letti (con servizio igienico esterno alla camera). Al 1° piano sono collocate n. 14 camere singole (con annessi servizi igienici): 13 di esse sono destinate agli ospiti ed 1 al personale notturno in quanto vi afferisce il quadro di ricezione delle chiamate sonore, ed un bagno attrezzato per soggetti con disabilità.

La Residenza dispone di uno spazio esterno fruibile dagli ospiti.

La Residenza assistenziale ha funzionamento permanente nell'arco delle 24 ore, per tutto l'anno; la sua capienza massima è di 15 posti letto.

Residenza Assistenziale "Galambra"

La Residenza è collocata al 2° piano di uno stabile di proprietà della Comunità Montana Valle di Susa e Val Sangone, concesso in uso al Con.I.S.A. "Valle di Susa".

La Residenza è composta da 5 camere a due letti (con annessi servizi igienici attrezzati per soggetti con disabilità), sala da pranzo/soggiorno, saletta relax, ufficio, cucina di piano; la sua capienza è di 10 posti letto, oltre a 2 posti riservati esclusivamente a situazioni di emergenza che troveranno collocazione nelle camere che presentano la necessaria capienza.

La Residenza dispone di uno spazio esterno fruibile dagli ospiti.

La residenza assistenziale ha funzionamento permanente nell'arco delle 24 ore, per tutto l'anno.

ART. 4 ATTIVITA'

L'aggiudicatario deve garantire:

- 1. Servizi di sostegno alla persona:** hanno lo scopo di fornire alla persona protezione, sorveglianza ed un aiuto integrativo o sostitutivo nello svolgimento delle attività della vita quotidiana;
- 2. Servizi di socializzazione,** finalizzati a favorire il mantenimento, il più a lungo possibile, delle capacità, delle abilità, delle competenze e degli interessi degli ospiti, secondo le potenzialità di ciascuno;
- 3. Servizi di carattere alberghiero,** che comprendono le attività di ristorazione (cucina e servizio pasti), di pulizia, di lavanderia e guardaroba.

ART. 5 CARATTERISTICHE DEI SERVIZI EROGATI

I Servizi di cui all'art. 4 devono intendersi così articolati:

- 1. Servizi di sostegno alla persona,** intesi come:
 - a) aiuto nell'igiene personale, ponendo cura e attenzione anche all'aspetto esteriore, all'abbigliamento e all'estetica (compresi il lavaggio, l'asciugatura e la messa in piega dei capelli e la rasatura della barba);
 - b) cura delle relazioni interpersonali (ascolto attivo, vicinanza empatica, valorizzazione dei ricordi e della memoria ecc.);
 - c) contatti con il medico di base degli ospiti o con il personale infermieristico per terapie, esami ecc.;
 - d) rispetto della dieta personalizzata prescritta ai singoli ospiti;
 - e) consegna dei pasti in camera in caso di indisposizione;
 - f) controllo nell'assunzione dei farmaci;
 - g) controllo e supporto ai bisogni fisiologici (supporto agli anziani con problemi di incontinenza), nei casi di temporanea e contingente necessità;
 - h) preparazione e supporto al riposo notturno e/o pomeridiano, qualora necessario;
 - i) attività ed interventi ritenuti opportuni per la realizzazione del progetto individuale predisposto dal Servizio Sociale di riferimento;
 - j) attività ed interventi previsti nel Piano Assistenziale Individualizzato (PAI) predisposto e realizzato in stretto raccordo con i servizi sanitari territoriali del Distretto, nel caso subentri negli ospiti una condizione di non autosufficienza;
 - k) interventi di protezione, di controllo e di sorveglianza nei confronti degli ospiti per l'intero arco della giornata;

- l) aiuto agli ospiti nel riordino degli effetti personali;
- m) accompagnamento per l'accesso a servizi esterni socio-sanitari;
- n) attività di supporto e di sostegno nello svolgimento di adempimenti burocratico-amministrativi;
- o) ogni altro intervento ritenuto opportuno per la realizzazione del progetto individuale.

2. Servizi di socializzazione, intesi come:

- a) organizzazione di attività di animazione e ricreazione degli ospiti all'interno della struttura e di integrazione con il contesto esterno;
- b) cura e mantenimento di rapporti con il contesto familiare e sociale di origine o di provenienza;
- c) stimolo alla vita di relazione con l'ambiente esterno;
- d) sollecitazioni culturali attraverso sia l'attiva partecipazione ad iniziative organizzate all'esterno (feste, spettacoli, rappresentazioni ecc.), sia la messa a disposizione di quotidiani, giornali locali, riviste, libri ecc..
- e) iniziative di integrazione sociale che consentano il "recupero dei saperi" degli ospiti, anche in collaborazione con le Istituzioni scolastiche.

Relativamente alle attività di cui al punto 2, il soggetto aggiudicatario dovrà predisporre, in sede di elaborazione del progetto gestionale e, successivamente a cadenza annuale, una specifica proposta organizzativa.

3. Servizi di carattere alberghiero, intesi come:

3.1 Attività di ristorazione

Tale attività deve essere svolta dal soggetto aggiudicatario nella piena e rigorosa osservanza delle norme in materia di HACCP, utilizzando il locale cucina presente in ciascuna struttura per il confezionamento in loco dei pasti e comprende:

- a) acquisto e fornitura di tutti i generi alimentari occorrenti per la preparazione dei pasti (colazione, pranzo, merenda e cena) secondo le direttive indicate nell'allegato C del presente capitolato, formulate in osservanza alle "Proposte operative per la ristorazione assistenziale" della Regione Piemonte e al manuale applicativo "In mensa con gusto" elaborato dal Dipartimento Prevenzione – S.C. Igiene Alimenti e Nutrizione dell'ASL TO 3, sulla base delle raccomandazioni dell'Istituto Nazionale della Nutrizione e della Società Italiana di Nutrizione Umana (espresse nelle tabelle e nel rapporto LARN 1996);
- b) preparazione, porzionamento e distribuzione dei pasti presso i locali a ciò preposti delle strutture di cui trattasi; qualora l'ospite fosse indisposto è prevista la consegna del pasto in camera;
- c) preparazione, sparcchiatura e pulizia dei tavoli;
- d) formulazione di un menù, conforme alle suddette direttive, articolato e diversificato su 4 settimane e differenziato tra periodo invernale e periodo estivo, validato da un medico dietologo;
- e) preparazione di pasti personalizzati per ospiti che debbono seguire regimi dietetico-alimentari specificatamente prescritti dal Servizio Sanitario;
- f) pulizia giornaliera del locale cucina (pavimenti e piastrelle), nonché degli elettrodomestici e delle attrezzature utilizzate per la preparazione dei pasti;
- g) pulizia periodica del locale cucina (apparecchi di illuminazione, vetri, attrezzature ed elettrodomestici per la conservazione delle derrate/alimenti) e del locale dispensa;
- h) lavaggio e riordino del pentolame, delle stoviglie e dei carrelli portavivande che deve essere effettuato almeno tre volte al giorno (colazione, pranzo e cena) e ogni qualvolta si renda necessario.

Il menù dovrà essere esposto al pubblico e dovrà sempre prevedere la possibilità di scelta tra almeno due piatti. Ai pasti e durante la giornata, a seconda delle singole necessità, deve essere assicurata agli ospiti la necessaria idratazione con acqua minerale e deve essere offerto un bicchiere di vino ed un caffè ai pasti, se non specificatamente controindicato.

I pasti saranno tutti preparati con il sistema della cucina tradizionale che prevede l'impiego di prodotti alimentari di prima qualità, di norma freschi e cucinati direttamente in loco.

Il servizio di ristorazione deve essere garantito per 7 giorni alla settimana per 12 mesi all'anno; la somministrazione dei pasti deve avvenire, di norma, nei seguenti orari:

- ⇒ colazione dalle 8,00 alle 9,00
- ⇒ pranzo dalle 12,00 alle 12,30
- ⇒ merenda dalle 16,00 alle 17,00
- ⇒ cena dalle 18,30 alle 19,00

Eventuali variazioni di orario del pranzo e della cena, anche legate al variare delle stagioni, possono essere concordate con il soggetto aggiudicatario.

Il personale che si occuperà della preparazione dei pasti dovrà essere adeguatamente formato e costantemente aggiornato sulle tecniche di manipolazione, sull'igiene, la sicurezza e la prevenzione; di tutte le iniziative formative e dei relativi contenuti deve essere fornita informazione e documentazione al Consorzio. A tale scopo, il soggetto aggiudicatario dovrà produrre idoneo programma di formazione, precisando gli strumenti e la metodologia utilizzati e la documentazione prevista, nonché le modalità di aggiornamento del progetto formativo.

3.2 Attività di pulizia.

Tale attività attiene la pulizia delle camere (compresi gli arredi), dei servizi igienici, dei locali comuni (servizi igienici, compresi quelli riservati al personale addetto alla cucina, sale pranzo, soggiorni, scale, corridoi e ascensore) e deve essere articolata secondo le seguenti cadenze:

a) giornalmente:

- delle camere degli ospiti, comprensive dei servizi igienici, e di tutti i locali comuni sopra citati;

b) mensile:

- lavatura approfondita, con disinfezione, dei pavimenti delle camere degli ospiti e di tutti i locali comuni;
- pulizia approfondita dei servizi igienici con lavaggio e disinfezione di sanitari, piastrelle, porte, vetri, infissi e apparecchi illuminanti, sia delle camere degli ospiti che di tutti i locali comuni;
- lavatura con mezzi idonei di tutti i vetri e cristalli interni ed esterni delle finestre, porte, ecc.
- spolveratura degli infissi e degli apparecchi di illuminazione, sia delle camere degli ospiti che di tutti i locali comuni;

c) trimestrale:

- pulizia approfondita delle camere degli ospiti, comprensiva di battitura di materassi e coperte;
- lavaggio degli infissi, degli apparecchi di illuminazione e delle tende sia delle camere che dei locali comuni.

Le attrezzature per le pulizie, i materiali monouso in dotazione al personale, i sacchi per i rifiuti, i sacchi per la biancheria, i detersivi, i disinfettanti ecc. saranno forniti dall'aggiudicatario senza ulteriori costi aggiuntivi.

Nell'esecuzione dell'intervento si dovranno utilizzare attrezzature e prodotti non inquinanti di provata validità e affidabilità, prevedere un conveniente ricambio delle acque di pulizia e adottare sistemi ad umido per la rimozione di polvere e sporcizia.

3.3 Attività di lavanderia e guardaroba.

Tale attività comprende:

- a) il lavaggio ad acqua, con asciugatura e stiratura, della biancheria piana (a titolo esemplificativo: lenzuola, federe, coprimaterassi, traverse, copriletti, tovaglie, tovaglioli e asciugamani) e degli effetti personali degli ospiti e di quant'altro utilizzato

- all'interno delle Residenze;
- b) cambio e lavaggio, a cadenza settimanale, della biancheria da tavola e da cucina;
 - c) il lavaggio di coperte e cuscini a cadenza almeno stagionale e ogni qualvolta si renda necessario;
 - d) piccoli interventi di cucitura e di rammendo sia della biancheria piana che di quella personale degli ospiti.

Le operazioni relative al servizio di lavanderia della biancheria e degli effetti personali degli ospiti devono essere effettuate presso i locali delle Residenze, adeguatamente attrezzati allo scopo; particolare cura dovrà essere attribuita al corretto trattamento dei capi personali, che devono essere resi identificabili da parte di ciascun ospite, e che dovranno essere restituiti agli interessati entro tre giorni dalla consegna. Il soggetto aggiudicatario è tenuto a sostituire i capi danneggiati da un non corretto trattamento dovuto a negligenza del personale addetto a tale attività.

Le operazioni relative al servizio di lavanderia della biancheria piana possono o essere effettuate presso i locali delle R.A. o affidate a ditta esterna.

Il lavaggio a secco degli indumenti personali degli ospiti rimane ad esclusivo carico degli stessi.

Le attrezzature adibite alla lavanderia possono essere messe a disposizione, previa autorizzazione del Consorzio, del personale che opera a beneficio di utenti del Servizio di Assistenza Domiciliare.

Gli interventi di pulizia e di lavanderia e le operazioni connesse dovranno essere eseguite a regola d'arte, utilizzando prodotti di prima qualità a norma con le disposizioni vigenti in materia di sicurezza sui luoghi di lavoro (D. Lgs 81/2008) ed in materia di tutela ambientale.

ART. 6

ACCESSO DI ESTERNI AD ALCUNI SERVIZI DELLE RESIDENZE

Ciascuna delle due Residenze mette a disposizione degli anziani rispettivamente residenti nei Comuni di Borgone e Salbertrand nonché nei Comuni limitrofi a quelli ove sono ubicate, il servizio di ristorazione, di bagno assistito, di lavanderia e di accoglienza diurna.

- a) Al servizio di **ristorazione** delle Residenze possono accedere sia i familiari degli ospiti, sia gli utenti esterni occasionali o fissi; i pasti possono essere consumati all'interno della struttura, compatibilmente con la disponibilità degli spazi delle sale da pranzo, oppure prelevati dalla persona che richiede il servizio o da un suo delegato per il consumo al domicilio dell'utente.

Il costo del pasto, la cui entità deve essere indicata nel modulo di offerta, sarà a totale carico del richiedente.

Nell'ottica di diversificare gli interventi a sostegno della domiciliarità, considerato che le Residenze del Consorzio possono rappresentare una risorsa a sostegno degli anziani che vivono soli, anche attraverso la preparazione dei pasti, il Servizio sociale territorialmente competente potrà richiedere al soggetto aggiudicatario la preparazione di pasti aggiuntivi, la cui consegna a domicilio sarà a carico del Consorzio. In tal caso l'aggiudicatario, con la sottoscrizione del presente capitolato, si impegna a fornire i pasti a parità di condizioni economiche (costo delle derrate) e qualitative.

Qualora, nel corso della durata dell'appalto, il Consorzio dovesse mettere a disposizione del soggetto aggiudicatario i locali del piano terreno e del 1° piano della struttura "Galambra", come indicato all'art. 23 del presente capitolato, il soggetto aggiudicatario dovrà provvedere, qualora necessario, a fornire i pasti anche ai beneficiari del Servizio che verrà realizzato nei locali sopra citati, considerato che l'autorizzazione sanitaria inerente l'attività di preparazione degli alimenti nella Residenza Assistenziale comprende sia la cucina principale collocata al piano terreno dello stabile, sia la cucinotta collocata al 2° piano all'interno della R.A.

- b) Al servizio di **bagno assistito** e di **lavanderia** possono accedere le persone in carico al Servizio di Assistenza Domiciliare qualora il progetto individuale contempli prestazioni integrative o complementari assimilabili a quelle fornite dalle Residenze, in un'ottica di ottimale utilizzo delle risorse, previa segnalazione del Servizio sociale territorialmente competente. Eventuali costi aggiuntivi che ne dovessero derivare saranno oggetto di separato accordo.
- c) In ciascuna delle due Residenze è prevista l'**accoglienza diurna** di soggetti con un buon grado di autosufficienza che intendano beneficiare sia di attività organizzate all'interno delle Residenze (attività socializzanti di animazione, attività motorie e/o culturali), sia di un inserimento in forma diurna. Per accedere a tale servizio i soggetti devono rivolgersi all'Assistente sociale territorialmente competente per formalizzare l'istanza; la domanda, corredata dall'istruttoria e dal parere del Servizio sociale viene inoltrata alla Commissione Assistenza del Consorzio. L'inserimento diurno viene autorizzato con determinazione del Responsabile dell'Area disabili e anziani, che terrà conto del parere della Commissione Assistenza.
- Gli oneri relativi al servizio di accoglienza diurna saranno oggetto di separato accordo, sulla base delle necessità assistenziali del singolo caso.

ART. 7 SERVIZI AGGIUNTIVI

1. Barbiere, parrucchiere, callista, podologo.

In caso di necessità e/o su richiesta del singolo ospite (esclusi gli interventi previsti all'art. 5 punto 1 lettera a), il soggetto aggiudicatario dovrà assicurare la disponibilità di intervento da parte di personale con qualifica di barbiere, parrucchiere, callista, podologo. Gli oneri di tali prestazioni saranno a totale carico dell'ospite.

2. Servizio di trasporto.

Su richiesta del singolo ospite, il soggetto aggiudicatario dovrà garantire la disponibilità ad effettuare accompagnamenti, diversi da quelli per l'accesso ai servizi socio-sanitari previsti all'art. 5 punto 1 lettera m), con mezzo di trasporto fornito dal medesimo soggetto. L'onere di tale prestazione è a totale carico dell'ospite.

ART. 8 ONERI A CARICO DEL SOGGETTO AGGIUDICATARIO

Sono a carico del soggetto aggiudicatario:

- 1) lo svolgimento del servizio in conformità a quanto previsto dalla normativa vigente e dal presente capitolato;
- 2) la messa a disposizione, in numero sufficiente a garantire il corretto espletamento dei servizi, di operatori, opportunamente selezionati, in possesso sia della qualifica di Operatore Socio Sanitario (OSS) ai sensi della D.G.R. della Regione Piemonte n. 46 – 5662 del 25 marzo 2002 per le attività di competenza del profilo professionale, sia di certificazione rilasciata da Agenzia formativa accreditata, di "frequenza con profitto" al primo modulo del percorso modulare triennale per Operatore Socio Sanitario "Elementi di assistenza familiare" o che abbiano acquisito le competenze previste da tale profilo attraverso un rapporto di collaborazione, a tempo pieno, di durata almeno biennale, opportunamente certificato dal soggetto concorrente;
- 3) la garanzia di continuità del servizio, provvedendo alle opportune e tempestive sostituzioni del personale, per qualsiasi ragione assente; tali sostituzioni devono essere immediate e contestuali e prevedendo forme di affiancamento "in situazione";
- 4) la preventiva comunicazione inerente le nuove assunzioni di personale, allegando i relativi *curricula*;

- 5) il coordinamento del servizio;
- 6) la puntuale e corretta compilazione della documentazione prevista all'art. 14.
- 7) la formazione professionale e l'aggiornamento del personale, la supervisione, le riunioni periodiche di servizio;
- 8) l'accompagnamento degli ospiti che si rendesse necessario, utilizzando automezzi in dotazione al soggetto aggiudicatario o propri degli operatori.
Qualora sia necessario trasportare gli ospiti all'esterno dell'area territoriale di competenza del Consorzio, è possibile, compatibilmente con le esigenze degli altri servizi del Consorzio stesso, utilizzare le auto di servizio dell'Ente, previa autorizzazione del Responsabile di Area;
- 9) la cura dei rapporti, in caso di ricovero ospedaliero dell'ospite privo di reti familiari, sia con l'ospite stesso, sia con il personale del reparto;
- 10) il materiale di consumo necessario per l'attività nonché i complementi di arredo che ripropongano il clima familiare;
- 11) gli interventi di tinteggiatura di tutti i locali interni delle Residenze da effettuarsi, anche in modo graduale, entro la scadenza dell'appalto, o, in ogni caso, quando la situazione lo richieda;
- 12) il mantenimento e la conservazione degli arredi e delle attrezzature in perfetto stato e la loro manutenzione o sostituzione in caso di danneggiamento o distruzione per imperizia o per negligenza, nell'utilizzo, da parte del personale del soggetto aggiudicatario;
- 13) il servizio di manutenzione ordinaria dei locali e degli impianti (di riscaldamento, di rilevazione fumi, elettrico, idraulico e di ascensore), comprensivo di tutti gli interventi che non siano di carattere straordinario; il servizio dovrà essere svolto dall'aggiudicatario mediante propria organizzazione di mezzi tecnici, personale, attrezzi e macchine, a suo rischio e, comunque, utilizzando tutti i dispositivi di protezione individuale previsti dalla normativa in materia di sicurezza sui luoghi di lavoro;
- 14) la cura del decoro e della funzionalità delle aree esterne anche attraverso il posizionamento di complementi d'arredo, di vasi decorativi e ornamenti floreali, anche avvalendosi della collaborazione degli ospiti con un buon grado di autosufficienza che si rendano a ciò disponibili;
- 15) lo sgombero della neve e la rimozione del ghiaccio nelle aree esterne (cortili, marciapiedi, scale, ecc.);
- 16) il reintegro di stoviglie e posate e della biancheria piana in caso di usura/deterioramento, rottura o smarrimento nel corso dell'affidamento del servizio;
- 17) la raccolta differenziata dei rifiuti prodotti all'interno delle residenze e il loro smaltimento;
- 18) l'eventuale derattizzazione e disinfestazione (secondo necessità);
- 19) le spese relative alle utenze connesse all'espletamento dell'attività e all'organizzazione del servizio (luce, gas da cucina e da riscaldamento, telefono), nonché le imposte, tasse e canoni derivanti dall'assunzione del servizio (a titolo solo esemplificativo e non esaustivo: tassa rifiuti, canone servizio idrico integrato, canone TV, ecc.); entro un mese dall'affidamento, il soggetto aggiudicatario dovrà provvedere alla volturazione a proprio nome delle utenze nonché ad accollarsi interamente le suddette imposte e tasse.
Il soggetto aggiudicatario si rivarrà sull'Ente proprietario di ciascuna struttura delle spese di cui al presente punto, relative ai locali non utilizzati, poiché in uso all'Ente proprietario stesso, quantificate sulla base dei consumi o dei millesimi di rispettiva competenza;
- 20) la volturazione dell'autorizzazione sanitaria alla gestione della mensa;
- 21) l'assunzione di tutti gli obblighi previsti dalle normative vigenti in materia di sicurezza ed igiene sul lavoro e di prevenzione incendi, con particolare riguardo a quanto contenuto nel D. Lgs. 81/2008 e s.m.i.;
- 22) la fornitura agli operatori di materiale e dispositivi per la protezione individuale (a titolo esemplificativo e non esaustivo i guanti monouso per l'igiene personale degli utenti, i camici, i grembiuli e i guanti di gomma per la pulizia degli ambienti, ecc.), nonché l'osservanza di tutti gli adempimenti di cui al D.Lgs. n. 81/2008 (formazione, sorveglianza sanitaria, ecc.);
- 23) l'individuazione e la nomina del terzo responsabile degli impianti termici, del responsabile

per la sicurezza, del medico competente, dei manutentori degli impianti esistenti nelle strutture;

- 24) la gestione del Servizio di ristorazione, avvalendosi della cucina attrezzata presente in ciascuna delle Residenze;
- 25) la rilevazione con sistema meccanizzato della presenza degli operatori;
- 26) le coperture assicurative di cui all'art 40 relative agli operatori, agli utenti, ai terzi, ai beni, nonché ai mezzi di trasporto;
- 27) l'assunzione di tutti gli obblighi previsti dalla normativa vigente in materia di tutela della privacy (D. Lgs. 196/2003) e di igiene degli alimenti (D. Lgs. 155/97);
- 28) l'elaborazione e il costante aggiornamento della Carta del Servizio, inclusa la periodica rilevazione del grado di soddisfazione degli ospiti rispetto ai servizi erogati.

Il soggetto aggiudicatario deve altresì garantire:

- ⇒ che il personale incaricato delle prestazioni sia munito di idonea divisa, nonché di documento atto al riconoscimento da parte degli ospiti;
- ⇒ la partecipazione del personale ad iniziative promosse dal Consorzio per la formazione e l'aggiornamento professionale, con oneri ad esclusivo carico del soggetto aggiudicatario.

Il soggetto aggiudicatario è responsabile dell'esatto adempimento delle condizioni di contratto, della perfetta riuscita del servizio, dell'osservanza di tutte le disposizioni emanate da qualunque autorità amministrativa e dei danni cagionati dal suo personale a terzi anche attraverso l'utilizzo di beni di proprietà del Consorzio.

Le prestazioni dedotte in contratto sono considerate a tutti gli effetti servizio di pubblico interesse: ne consegue che il soggetto aggiudicatario non potrà sospendere a nessun titolo, neppure parzialmente, l'esecuzione del servizio, salvo essere stato esplicitamente autorizzato, pena l'immediata risoluzione del contratto, l'incameramento del deposito cauzionale ed il risarcimento dei danni subiti.

Il Consorzio non è tenuto al pagamento dei salari ai dipendenti del soggetto aggiudicatario nel caso in cui quest'ultimo non li avesse regolarmente retribuiti; il Consorzio può eventualmente pagare direttamente i dipendenti nei limiti di quanto dovuto al soggetto aggiudicatario.

Non verranno autorizzate cessioni di crediti da parte del soggetto aggiudicatario, salvo che le stesse siano previste da norme di legge.

ART. 9 ONERI A CARICO DEL CONSORZIO

Sono a carico del Consorzio:

- a) la manutenzione straordinaria degli immobili, alla quale provvederà l'Ente proprietario di concerto con il Consorzio e, quindi, rispettivamente, per la R.A. "N.S. del Rocciamelone" il Comune di Borgone Susa e per la R.A. "Galambra" la Comunità Montana Valle Susa e Val Sangone/Unione dei Comuni Montani;
- b) la manutenzione straordinaria degli arredi e delle attrezzature di proprietà del Consorzio dovuta ad usura.

ART. 10 OSPITI DELLE RESIDENZE

Le Residenze Assistenziali possono accogliere soggetti residenti nei Comuni facenti parte del Con.I.S.A. "Valle di Susa", di età non inferiore a 55 anni, autosufficienti o parzialmente autosufficienti purché in grado di compiere, anche con aiuto, le azioni fondamentali della vita quotidiana che, per problemi contingenti, non possano rimanere al loro domicilio o che necessitino di soluzioni alloggiative in ambienti maggiormente idonei e accessibili, dove

possano anche trovare soddisfazione esigenze di socializzazione.

Possono usufruire dell'ospitalità della struttura sia uomini che donne. Nella R.A. "Galambra" di Salbertrand viene offerta la possibilità di accogliere anche coppie; nella R.A. "N.S. del Rocciamelone" di Borgone, data la presenza di una sola camera a due letti, può essere ospitata una sola coppia.

Gli ospiti delle Residenze sono tenuti all'osservanza delle regole contenute nel documento "Norme generali di comportamento degli ospiti delle Residenze Assistenziali del Con.I.S.A. Valle di Susa", allegato al vigente Regolamento consortile per il funzionamento delle Residenze per Anziani del Consorzio; in particolare debbono:

- ⇒ osservare un comportamento rispettoso, comprensivo e collaborante nei confronti degli altri anziani inseriti e del personale che opera nelle strutture;
- ⇒ fare buon uso di tutto ciò che la Residenza mette loro a disposizione, evitando sperperi e danneggiamenti;
- ⇒ contribuire al riordino della propria stanza e collaborare alle attività comuni.

Gli ospiti, al momento dell'inserimento in struttura, sottoscrivono un contratto di ospitalità; qualora esistano parenti o altre persone di riferimento, viene loro richiesto, in qualità di obbligati, la sottoscrizione di un impegno inerente sia il pagamento della retta, in luogo dell'ospite, sia a liberare la camera dagli effetti personali in caso di dimissione o decesso dell'ospite, sia a reperire una nuova sistemazione al familiare, in caso di dimissione dalla Residenza.

Gli ospiti possono assentarsi dalla Residenza, limitatamente ad un mese per ogni anno, per motivi familiari o di vacanza, dandone congruo preavviso al Responsabile della struttura e al Responsabile di Area del Consorzio. Per questi periodi è garantita la riserva del posto all'interno della struttura.

Gli ospiti o i loro familiari possono presentare reclami, sia scritti che verbali, concernenti la qualità e la quantità dei servizi erogati all'interno delle Residenze.

I reclami scritti, se in forma anonima, possono essere depositati nella cassetta suggerimenti, posta in ciascuna delle Residenze.

ART. 11

PROGETTI ASSISTENZIALI INDIVIDUALIZZATI - P.A.I

Il Consorzio intende avvalersi della possibilità prevista dalla D.G.R. n. 33-7910 del 2/12/2002, di mantenere, presso entrambe le Residenze, gli anziani ospiti divenuti non autosufficienti, evitando loro dolorosi e spesso traumatici allontanamenti dal luogo di vita abituale che rappresenta la Residenza.

La suddetta D.G.R. prevede, infatti, che le Residenze Assistenziali per anziani possano ospitare anche persone non autosufficienti, a condizione che gli ospiti della R.A. siano stati inseriti nella struttura come autosufficienti e che siano subentrate condizioni di non autosufficienza dopo un periodo di almeno un anno dal loro ricovero nella struttura stessa, previa autorizzazione, da parte dell'Unità di Valutazione Geriatrica, di un Piano Assistenziale Individualizzato (PAI) che preveda l'erogazione di tutte le prestazioni assistenziali e sanitarie idonee a soddisfare i bisogni dell'ospite.

ART. 12

PRESTAZIONI O.S.S., INFERMIERISTICHE E FISIOTERAPICHE AGGIUNTIVE

In caso di attivazione di Progetti Assistenziali Individualizzati il Consorzio potrà, previa valutazione da parte della competente UVG in ordine alla gravità della situazione sanitaria dell'ospite e del numero di PAI autorizzati, richiedere al soggetto aggiudicatario un monte-ore aggiuntivo del personale OSS.

Il Consorzio, in caso di attivazione di PAI, richiederà al soggetto aggiudicatario prestazioni di riabilitazione funzionale da parte di personale in possesso di idonea qualifica; potranno altresì essere richieste prestazioni infermieristiche, qualora queste non siano fornite direttamente dal Distretto Sanitario, che dovranno essere svolte da personale in possesso dei requisiti professionali previsti dalla normativa in materia.

Le prestazioni di riabilitazione funzionale ed infermieristiche saranno oggetto di separata offerta economica.

ART. 13 AMMISSIONI E DIMISSIONI

Le ammissioni e le dimissioni vengono disposte dal Consorzio, secondo criteri e procedure previste nel Regolamento per la gestione delle Residenze oggetto del presente capitolato e nell'ambito di un complessivo progetto di intervento sull'ospite.

L'ammissione presso le Residenze può essere richiesta a tempo indeterminato oppure per un tempo determinato, anche a carattere stagionale.

La domanda di ammissione, corredata dall'istruttoria e dal parere del Servizio Sociale territorialmente competente nonché dalla certificazione del Medico Geriatra relativa al grado di autosufficienza, dovrà essere inoltrata alla Commissione Assistenza. Al momento in cui si rende disponibile un posto letto la Commissione Assistenza esaminerà le domande giacenti e provvederà, nel caso di più domande, a individuare chi abbia titolo ad usufruire dell'inserimento, utilizzando i criteri di priorità di cui all'art. 3 del Regolamento Consortile per il funzionamento delle Residenze Assistenziali per anziani del Con.I.S.A., vale a dire:

- ⇒ solitudine, inadeguatezza o assenza di rete parentale;
- ⇒ reti parentali già gravate da compiti di cura a congiunti non autosufficienti, o che si trovano nell'impossibilità di supportare adeguatamente il familiare che richiede l'inserimento;
- ⇒ condizioni abitative inadeguate per vincoli strutturali, carente funzionalità degli spazi, scarsa accessibilità ai servizi essenziali, contesto ambientale isolato e deprivato;
- ⇒ situazione economica tale non consentire il reperimento autonomo di soluzioni onerose alternative;
- ⇒ età avanzata (85enni ed oltre);
- ⇒ ordine cronologico di presentazione della domanda, solo a parità di requisiti.

La Commissione Assistenza ha facoltà di richiedere al Servizio Sociale un aggiornamento della situazione qualora la data di presentazione della domanda lo renda necessario.

L'inserimento verrà autorizzato con determinazione del Responsabile dell'Area disabili e anziani, che terrà conto del parere della Commissione Assistenza.

Il Servizio Sociale proponente, ad inserimento avvenuto, ne verificherà periodicamente l'andamento, manterrà regolari contatti con l'ospite, collaborando con gli operatori della Residenza nell'aiutarlo a superare la difficoltà di adattamento e nel supportarlo nella risoluzione di eventuali problematiche individuali.

Il Consorzio può autorizzare l'inserimento, in forma privata, ossia a prescindere dalla verifica dell'esistenza dei criteri di priorità all'inserimento previsti nel vigente Regolamento consortile, di soggetti ultracinquantacinquenni anche non residenti al momento della domanda nel territorio del Consorzio, ma originari della Valle di Susa; in tal caso l'ospite dovrà corrispondere la retta giornaliera in misura intera per tutta la durata dell'inserimento, a prescindere da successivi cambi di residenza.

Qualora il Consorzio si trovi nell'impossibilità di coprire tutti i posti disponibili, il soggetto aggiudicatario ha facoltà, previo accordo con il Consorzio stesso, di proporre l'inserimento di persone reperite autonomamente, le quali dovranno rendersi garanti del pagamento della retta in misura intera per tutta la durata dell'inserimento.

Qualora si rendesse necessario un ricovero temporaneo e con carattere di urgenza, per ragioni contingenti o in attesa di reperire una più idonea collocazione, verranno utilizzati i posti letto a ciò riservati.

Il Responsabile di Area del Consorzio acquisisce dal Responsabile/Coordinatore delle Residenze, nominato dal soggetto aggiudicatario, tutti gli elementi di conoscenza e di valutazione utili ad adottare eventuali provvedimenti di dimissione degli ospiti stessi.

ART. 14

DOCUMENTAZIONE RELATIVA AGLI OSPITI

Presso le Residenze Assistenziali devono essere conservati e custoditi con modalità idonee a garantire il pieno rispetto delle norme in materia di privacy:

- a) la cartella personale dell'ospite, contenente le relazioni del servizio socio-assistenziale, il Progetto individuale o l'eventuale Piano Assistenziale Individualizzato di cui all'art. 11 del presente capitolato, le eventuali indicazioni terapeutiche, i verbali delle riunioni di verifica sul caso, la tessera sanitaria e tutta la documentazione in originale, se disponibile, che deve essere messa a disposizione del personale sanitario in caso di necessità;
- b) il diario giornaliero sul quale siano riportati, a cura degli Operatori Socio Sanitari, i fatti significativi riguardanti sia ciascun ospite, sia la Residenza nel suo complesso;
- c) il registro dei medicinali.
- d) i verbali delle riunioni di verifica sull'andamento dei servizi erogati.

La sopracitata documentazione potrà essere visionata, in qualsiasi momento, da funzionari del Consorzio all'uopo incaricati.

ART. 15

PERSONALE: REQUISITI E RELATIVE MANSIONI

Per garantire lo svolgimento delle attività precedentemente elencate, è necessaria la presenza giornaliera di:

- a) Operatori Socio Sanitari (OSS) che dovranno possedere i requisiti stabiliti dalla Deliberazione della Giunta della Regione Piemonte n. 46 – 5662 del 25 marzo 2002 "Recepimento dell'accordo sancito in conferenza Stato-Regioni in relazione al profilo dell'Operatore socio sanitario: approvazione delle linee di indirizzo per la formazione di base per il conseguimento della qualifica di Operatore socio sanitario", ed in particolare dovranno essere in possesso dell'attestato di qualifica professionale di "Operatore socio sanitario" conseguito dopo il superamento delle prove finali di idoneità professionale dei corsi di prima formazione, di riqualificazione o dei percorsi modulari, autorizzati dalla Regione Piemonte;
- b) Operatori Addetti all'Assistenza Familiare che dovranno essere in possesso di certificazione rilasciata da Agenzia formativa accreditata, di "frequenza con profitto" al primo modulo del percorso modulare triennale per Operatore Socio Sanitario denominato "Elementi di assistenza familiare" o che abbiano acquisito le competenze previste da tale profilo attraverso un rapporto di collaborazione, a tempo pieno, di durata almeno biennale, opportunamente certificato dal soggetto concorrente.

Nella R.A. "N.S. del Rocciamelone" dovrà essere garantita, incluse le compresenze, la presenza di Operatori Socio Sanitari per un numero di ore giornaliere non inferiore a 28 e di Operatori Addetti all'Assistenza Familiare per un numero di ore giornaliere non inferiore a 8, assicurando la copertura delle 24 ore per tutti i giorni dell'anno.

Nella R.A. "Galambra" dovrà essere garantita, incluse le compresenze, la presenza di Operatori Socio Sanitari per un numero di ore giornaliere non inferiore a 24 e di Operatori Addetti all'Assistenza Familiare per un numero di ore giornaliere non inferiore a 2,

assicurando la copertura delle 24 ore per tutti i giorni dell'anno.

L'articolazione dei turni, le fasce orarie di compresenza e la suddivisione delle mansioni tra le differenti figure professionali dovranno essere esplicitati nel progetto gestionale presentato in sede di gara.

L'attività di accompagnamento per l'accesso a visite mediche o a servizi socio-sanitari deve essere organizzata in modo da non interferire sulla copertura dei turni di presenza del personale all'interno delle Residenze.

Il monte ore giornaliero può essere suscettibile di variazioni in aumento (PAI) o in diminuzione, a seconda di eventuali necessità particolari e contingenti degli ospiti o dei loro eventuali rientri stagionali presso l'abitazione o presso familiari.

Gli operatori dovranno altresì essere in possesso della patente di guida di tipo B.

Trattandosi di servizi ed interventi da svolgersi a diretto contatto con l'utente, il soggetto aggiudicatario è comunque tenuto a verificare, con le modalità che riterrà opportune, il possesso nel personale anche delle seguenti capacità:

- ⇒ attitudine e motivazione alla relazione d'aiuto con gli ospiti ed i loro familiari;
- ⇒ spirito di iniziativa di fronte agli imprevisti;
- ⇒ spirito di osservazione e di comprensione dei bisogni, anche non espressi;
- ⇒ capacità di lavorare in équipe;
- ⇒ capacità di organizzare il lavoro.

L'aggiudicatario è tenuto a garantire gli spostamenti del personale che si renderanno necessari sia per l'espletamento dell'attività, sia per gli accompagnamenti degli ospiti di cui all'art. 5 punto 1 comma m) e all'art. 7 punto 2, con l'impiego di propri automezzi.

Il soggetto aggiudicatario dovrà, a proprio esclusivo carico, garantire al personale le attività di formazione, di aggiornamento e di supervisione, come indicato all'art. 8 punto 7).

Il Consorzio si riserva di offrire all'aggiudicatario eventuali opportunità di formazione; in caso di adesione, il monte ore derivante da tale partecipazione sarà a carico dell'aggiudicatario stesso. Per quanto riguarda la partecipazione di OSS del soggetto aggiudicatario ad iniziative di aggiornamento organizzate dal Consorzio che possano comportare ricadute positive sull'attività oggetto dell'appalto quest'ultimo riconoscerà fino ad un massimo di 1/3 del monte ore dedicato a tale formazione, per un numero di ore preventivamente stabilite; il rimanente monte ore sarà pertanto da intendersi a carico del soggetto aggiudicatario o del personale coinvolto.

ART. 16

NORME DI COMPORTAMENTO DEL PERSONALE

Il soggetto aggiudicatario, all'avvio del servizio, dovrà trasmettere al Consorzio l'elenco nominativo degli operatori effettivamente impiegati ed i relativi *curricula* professionali attestanti il possesso dei requisiti richiesti. Tale prassi dovrà essere adottata anche nel caso di successive eventuali sostituzioni o nuove assunzioni.

Ogni operatore dovrà esser munito di idonea divisa e dovrà esibire in modo ben visibile il tesserino con il nome e cognome, la qualifica e l'indicazione del soggetto aggiudicatario.

Nell'espletamento del proprio lavoro, gli operatori impiegati dal soggetto aggiudicatario dovranno:

- ⇒ rapportarsi all'ospite rispettando la sua privacy, la sua personalità, nonché il suo patrimonio culturale, politico e religioso;
- ⇒ comprendere le esigenze e le aspettative dei singoli, saper rispondere ai loro bisogni rilevando precocemente gli eventuali elementi per la rimodulazione del progetto individuale;

- ⇒ garantire una conoscenza ed una padronanza della lingua italiana, parlata e scritta, adeguata ai compiti professionali richiesti;
- ⇒ dare attuazione al Progetto Assistenziale Individualizzato, così come previsto e definito per ciascun beneficiario dell'intervento;
- ⇒ informare tempestivamente gli operatori sociali e sanitari di riferimento di eventuali situazioni di rischio che richiedono interventi di tutela della persona assistita;
- ⇒ rispettare il segreto d'ufficio ed il segreto professionale, evitando, pertanto, di divulgare in ambito esterno al servizio notizie e fatti di cui si viene a conoscenza; il personale è autorizzato a discutere le problematiche individuali degli ospiti unicamente con gli operatori sociali e/o sanitari titolari del progetto individuale;
- ⇒ garantire il rispetto del disposto del D.Lgs. 196/2003, in relazione al quale dovranno essere, da parte del soggetto aggiudicatario, espressamente individuati gli incaricati del trattamento dei dati personali;
- ⇒ garantire il passaggio dell'informazione sulle condizioni degli ospiti, nel caso di sostituzioni e l'affiancamento "in situazione";
- ⇒ provvedere alla puntuale e corretta compilazione e alla sottoscrizione della documentazione di cui all'art. 14 del presente capitolato;
- ⇒ provvedere alla puntuale e corretta rilevazione delle presenze degli operatori, utilizzando sistemi di rilevazione meccanici o informatici;
- ⇒ attenersi e far attenere gli ospiti a quanto previsto dalla normativa in materia di divieto di fumo;
- ⇒ non abusare, durante l'orario di servizio, dell'uso di telefoni cellulari personali e di apparecchi di riproduzione musicale;
- ⇒ osservare le disposizioni del Codice di comportamento di cui al DPR 62/2013 e del Codice di comportamento dei dipendenti del Consorzio approvato con Deliberazione del Consiglio di Amministrazione n. 61/2013 del 24/12/2013.

Al personale è inoltre fatto assoluto divieto di accettare alcuna forma di compenso di qualsiasi natura esso sia, da parte degli ospiti o dei loro familiari, in cambio delle prestazioni effettuate.

La non osservanza di tali disposizioni dà facoltà al Consorzio, con semplice richiesta motivata, di esigere l'allontanamento del personale. In ogni caso il Consorzio può recusare motivatamente un operatore proposto dal soggetto aggiudicatario, per gravi inadempienze e irregolarità commesse nel corso dell'intervento professionale, richiedendone la sostituzione previa contestazione al soggetto aggiudicatario ed esame delle relative controdeduzioni, da formularsi non oltre il termine di dieci giorni dal ricevimento della contestazione formale.

Il soggetto aggiudicatario dovrà impegnarsi a limitare il turn over del personale, mettendo in atto opportuni accorgimenti per garantire continuità di intervento.

ART. 17

CONTINUITÀ DEL SERVIZIO E SOSTITUZIONE DEL PERSONALE

Deve essere garantita l'effettiva e costante presenza del personale, senza alcuna soluzione di continuità; pertanto il soggetto aggiudicatario dovrà predisporre un adeguato meccanismo di sostituzioni per ferie, malattie, congedi in genere, tale da non comportare alcuna riduzione del contingente di personale preposto.

Nel caso di assenza del personale a qualunque causa imputabile, sarà onere e cura del soggetto aggiudicatario provvedere alla sua immediata sostituzione con personale avente pari requisiti professionali e soggettivi.

Il soggetto aggiudicatario è altresì tenuto:

- a) a comunicare preventivamente le nuove assunzioni di personale;
- b) a segnalare tempestivamente per iscritto le cessazioni e le sostituzioni di operatori.

In tutti i casi di nuove assunzioni di personale il soggetto aggiudicatario è tenuto a produrre

preventivamente i relativi *curricula* formativi e professionali.

Il soggetto aggiudicatario dovrà presentare mensilmente l'attestazione delle presenze, indicante i nominativi e i turni di lavoro svolti dal personale, riscontrati tramite un sistema automatico di rilevazione presenze.

I tabulati mensili dovranno essere in copia allegati alla fattura, congiuntamente al prospetto delle presenze giornaliera degli ospiti, da cui si evinca altresì il numero dei pasti consumati.

ART. 18 TIROCINI, SERVIZIO CIVILE E VOLONTARIATO

Per il pieno raggiungimento delle finalità perseguite dalle Residenze Assistenziali del Consorzio, riveste un ruolo fondamentale e irrinunciabile l'apporto e la collaborazione delle Associazioni di volontariato e delle altre Agenzie del privato sociale eventualmente presenti sul territorio.

Il soggetto aggiudicatario può inserire, nel Servizio, volontari anche del Servizio Civile Nazionale Volontario, in misura complementare e comunque non sostitutiva rispetto all'organico previsto, dandone comunicazione preventiva al Consorzio che ne verificherà il congruo utilizzo.

E' previsto l'inserimento, a scopo di tirocinio, di allievi frequentanti corsi di formazione riconosciuti da Enti Pubblici per figure professionali delle stesse qualifiche di quelle operanti nel servizio.

ART. 19 PROGRAMMAZIONE E RENDICONTAZIONE DELLE ATTIVITÀ

Il soggetto aggiudicatario è tenuto a trasmettere al Consorzio:

- a) le proposte di programmazione annuale delle attività, comprensive del piano di formazione del personale addetto all'assistenza alla persona, del personale addetto alla ristorazione e di quello addetto alla sicurezza nei luoghi di lavoro, nonché dell'attività di supervisione, entro il mese di dicembre di ogni anno;
- b) uno specifico programma delle attività di socializzazione/animazione che si intendono realizzare nell'anno, entro il mese di dicembre di ogni anno;
- c) una relazione annuale, corredata da dati oggettivi e verificabili, sull'andamento della gestione relativa all'anno precedente, necessaria per una valutazione in merito alla congruità degli interventi ed ai risultati conseguiti, entro il mese di marzo di ogni anno.

ART. 20 RAPPORTI CONSORZIO – AGGIUDICATARIO

Il soggetto aggiudicatario dovrà essere a disposizione del Consorzio per:

- a) la risoluzione delle eventuali problematiche che dovessero insorgere nell'espletamento del servizio oggetto dell'appalto;
- b) la verifica dell'attività attraverso riunioni periodiche, a cadenza trimestrale, con il Responsabile di Area del Consorzio;
- c) fornire la più ampia informazione inerente l'utenza ed il servizio espletato.

Inoltre dovrà garantire la più ampia collaborazione dei propri operatori con gli operatori del Consorzio e con gli altri servizi socio-sanitari presenti sul territorio.

Dall'affidamento della gestione non deriverà per il Consorzio l'instaurazione di alcun rapporto di lavoro con i singoli operatori del soggetto aggiudicatario.

Il soggetto aggiudicatario sarà responsabile del corretto adempimento delle condizioni

dell'appalto.

Qualora da controlli anche di natura ispettiva a cura del Consorzio risultassero inadempienze o non conformità in relazione a quanto previsto nel presente capitolato e nel progetto gestionale del soggetto aggiudicatario, verrà data formale comunicazione al soggetto aggiudicatario stesso affinché provveda ad assumere i necessari provvedimenti in ordine alle inadempienze riscontrate di cui all'art. 40 del presente capitolato.

ART. 21 COORDINAMENTO, VIGILANZA E CONTROLLI

Il soggetto aggiudicatario è tenuto a garantire il coordinamento delle attività che vengono espletate in entrambe le strutture individuando la figura del Responsabile/Coordinatore unico. Il Responsabile/Coordinatore deve rispondere dell'organizzazione delle attività e deve essere in possesso di tutte quelle conoscenze tecniche, amministrative, di organizzazione del lavoro, che gli consentano di coordinare adeguatamente il servizio e più precisamente:

- a) specializzazione regionale per "Direttore di Comunità Socio Sanitaria", che costituisce titolo preferenziale e non esclusivo;
- b) diploma di scuola secondaria di secondo grado (quinquennale);
- c) esperienza almeno triennale nel coordinamento/direzione di Residenze per anziani, maturata o alle dirette dipendenze di Enti pubblici, oppure presso soggetti in regime di rapporto convenzionale con Enti pubblici.

Il Responsabile/Coordinatore deve assicurare la propria presenza nella Residenza per un monte ore (da dettagliarsi nel progetto gestionale) idoneo all'assolvimento delle proprie funzioni.

Il soggetto aggiudicatario dovrà garantire una continua reperibilità del Responsabile/Coordinatore (per l'intera settimana lavorativa), anche per l'attivazione di eventuali interventi urgenti non previsti nella programmazione settimanale.

Tale figura rappresenterà il diretto interlocutore del Consorzio in merito ad ogni comunicazione relativa alla gestione operativa ed organizzativa del servizio e dovrà fungere da tramite tra Consorzio – personale in servizio – soggetto aggiudicatario.

Al Responsabile/Coordinatore competono le seguenti attribuzioni:

- 1) è garante dell'organizzazione del servizio nel suo complesso, per ciascuna Residenza;
- 2) gestisce e controlla il personale (mansioni, turni, presenze, assenze, compresenze, affiancamenti, ecc.), garantisce e organizza con tempestività le sostituzioni segnalando preventivamente sia le variazioni del personale in servizio sia le nuove assunzioni curando altresì la trasmissione del relativo *curriculum*;
- 3) garantisce l'affiancamento, in caso di sostituzione, utile ad assicurare un corretto passaggio delle informazioni, tra l'operatore uscente e quello subentrante;
- 4) assicura una visione d'insieme dell'andamento dell'intero servizio e ne monitora le eventuali criticità;
- 5) cura i rapporti con gli ospiti per verificarne il grado di soddisfazione del servizio reso e rilevare eventuali criticità o proposte migliorative formulate dagli stessi;
- 6) partecipa regolarmente alle riunioni di verifica e di programmazione con il competente Responsabile di Area, nonché, qualora richiesto, con gli Assistenti Sociali, e ad eventuali momenti di incontro che si renderanno necessari;
- 7) si rende garante della cura delle relazioni con i parenti degli ospiti, nonché della tempestiva comunicazione agli stessi degli eventi che li riguardano;
- 8) evidenzia l'insorgenza di eventuali problematiche al fine di ricercare comuni strategie di intervento;
- 9) vigila sulla puntuale compilazione, da parte degli operatori, della documentazione e della modulistica di cui all'art. 14 del presente capitolato, rendendosi garante della loro corretta compilazione;
- 10) vigila sulla corretta e puntuale rilevazione delle presenze del personale;

11) vigila sul rispetto delle disposizioni del Codice di comportamento di cui al DPR 62/2013 e del Codice di comportamento dei dipendenti del Consorzio approvato con Deliberazione del Consiglio di Amministrazione n. 61/2013 del 24/12/2013.

Il Responsabile-Coordiatore, nell'espletamento delle attività di propria competenza, dovrà avvalersi per ciascuna struttura di un Referente individuato nell'ambito degli Operatori Socio Sanitari in servizio, i cui nominativi dovranno essere comunicati preventivamente al Responsabile dell'Area Disabili e Anziani del Consorzio.

Il Consorzio si riserva la facoltà di eseguire mediante propri incaricati, in qualsiasi momento, sopralluoghi e controlli che possono tendere a verificare:

- ⇒ l'andamento del servizio;
- ⇒ la qualità delle prestazioni;
- ⇒ il rispetto delle procedure e delle condizioni contrattuali, quali risultano dal presente capitolato e dal contratto da stipularsi con il soggetto aggiudicatario;
- ⇒ il grado di soddisfazione degli ospiti sui servizi erogati.

Il Consorzio effettuerà altresì periodiche verifiche sulle modalità di svolgimento del servizio di ristorazione delle R.A. e si riserva la più ampia facoltà di controllo della merce e dei pasti confezionati, anche a mezzo di analisi, da praticarsi da parte della competente autorità sanitaria a ciò preposta.

Qualora la merce ed i pasti, al controllo qualitativo e quantitativo, non risultassero conformi alle tabelle dietetiche e merceologiche, il soggetto aggiudicatario dovrà immediatamente provvedere ad integrare i quantitativi mancanti, ovvero se dall'analisi la merce stessa non dovesse presentare i requisiti prescritti, essa sarà senz'altro respinta e dovrà essere immediatamente sostituita, con addebito all'aggiudicatario di ogni spesa, oltre agli oneri sostenuti per i controlli e le analisi.

Il soggetto aggiudicatario è tenuto ad osservare scrupolosamente gli adempimenti previsti dal D. Lgs. 26/05/97 n. 155, in materia di igiene dei prodotti alimentari.

Il personale dovrà essere in possesso di tutte le informazioni relative al rispetto dei principi igienici ed alla identificazione, nella propria attività, di ogni fase che potrebbe rivelarsi critica per la sicurezza degli alimenti. Dovranno inoltre essere individuate, applicate, mantenute ed aggiornate le adeguate procedure di sicurezza avvalendosi dei principi su cui è basato il sistema di analisi dei rischi e di controllo dei punti critici HACCP (Hazard Analysis and Critical Control Points).

ART. 22

DURATA E DECORRENZA DEL CONTRATTO

Il contratto di appalto avrà la durata di trentasei mesi decorrenti dalla data indicata nel provvedimento amministrativo di aggiudicazione, vale a dire per il periodo 01/01/2015 - 31/12/2017.

Il Consorzio si riserva la facoltà di affidare il Servizio per entrambe le Residenze Assistenziali o anche limitatamente alla sola Residenza Assistenziale per Anziani "N.S. del Rocciamelone" di Borgone Susa, per un ulteriore triennio alle medesime condizioni di cui al contratto principale, ai sensi dell'art. 57, comma 5, lett. b) del D. Lgs. 163/2006 e s.m.i.;

È escluso il rinnovo tacito. Ove, alla data di scadenza del contratto di servizio relativo al presente appalto non sia stato individuato il nuovo soggetto affidatario, l'Appaltatore è tenuto a garantire la continuità del servizio fino all'individuazione del nuovo soggetto e, in ogni caso, non oltre sei mesi dalla scadenza naturale, con possibilità di un'ulteriore proroga, per condizioni eccezionali e specificatamente motivate, sempre alle medesime condizioni contrattualmente convenute.

Il Consorzio, in attesa della stipula del contratto, può, se necessario, chiedere l'avvio del servizio all'Appaltatore, mediante preavviso di cinque giorni; in tal caso l'Appaltatore

s'impegna a rispettare tutte le norme del presente capitolato, fatte salve quelle incompatibili con il predetto termine.

Il Consorzio, nel caso che gli attuali presupposti generali, legislativi, normativi o di ordinamento interno in base ai quali si è provveduto all'affidamento del Servizio dovessero subire variazioni, gravemente incidenti sul servizio stesso, si riserva la facoltà, previa assunzione di provvedimento motivato, di recedere dal contratto, con preavviso di giorni novanta, senza che l'aggiudicatario possa pretendere risarcimento danni o compensazioni di sorta ai quali esso dichiara implicitamente di rinunciare con la stipula del contratto.

ART. 23 SERVIZI COMPLEMENTARI ED ESTENSIONE DELL'APPALTO

E' facoltà del Consorzio richiedere, in corso di appalto, l'effettuazione di servizi complementari non compresi nel progetto iniziale né nel contratto iniziale, che, a seguito di circostanze imprevedute, siano diventati necessari all'esecuzione del servizio oggetto del progetto o del contratto iniziale, nei limiti del 50% dell'importo del contratto iniziale, in applicazione analogica dell'art. 57, comma 5, lettera a) del D. Lgs. 163/2006 e s.m.i..

E' facoltà dell'Ente appaltante, sulla base della propria disponibilità finanziaria, richiedere, in corso di appalto, l'effettuazione di maggiori o minori o nuove prestazioni fino alla concorrenza di 1/5 dell'importo contrattuale, alle medesime condizioni di aggiudicazione pattuite nel contratto.

Nel corso della durata dell'appalto il Consorzio si riserva di mettere a disposizione del soggetto aggiudicatario i locali del piano terreno e del 1° piano della struttura denominata "Galambra", locali adeguatamente arredati ed attrezzati, ad oggi non utilizzati e così composti:

- ⇒ piano terra: area ingresso e soggiorno, cucina attrezzata (con relativo spogliatoio e servizi igienici per il personale) e sala pranzo con angolo bar;
- ⇒ primo piano: 8 camere da letto a due posti con bagno attrezzato per disabili.

Il soggetto partecipante dovrà descrivere, nell'ambito del più complessivo Progetto gestionale inerente le due Residenze per anziani, quale tipo di Servizio intenderebbe realizzare utilizzando tali spazi e con quali modalità. La proposta presentata dovrà risultare coerente e compatibile con:

- ⇒ i bisogni del territorio, che non trovano, attualmente, risposta pienamente adeguata;
- ⇒ i vincoli strutturali dell'edificio;
- ⇒ i vincoli normativi e gli standard gestionali eventualmente individuati dalla Regione Piemonte;
- ⇒ le difficoltà di accessibilità della struttura, collocata in posizione geografica decentrata rispetto all'estensione del territorio consortile;
- ⇒ la necessità di realizzare delle ottimizzazioni e delle sinergie con la gestione della Residenza per anziani, collocata al secondo piano dell'edificio.

Il soggetto aggiudicatario si assumerà il rischio economico della gestione del Servizio proposto, che sarà a suo esclusivo carico e a proprio rischio d'impresa, potendosi rivalere solo sui potenziali fruitori, mediante riscossione di canoni o tariffe.

La qualità e l'appropriatezza del Progetto proposto verrà valutata e valorizzata con l'attribuzione di un punteggio nell'ambito degli elementi qualitativi che dovranno caratterizzare il più complessivo Progetto gestionale da presentare in sede di gara.

Il Progetto che il soggetto aggiudicatario si propone di realizzare avrà carattere sperimentale, a decorrere dalla data di attivazione del progetto stesso e fino alla naturale scadenza dell'appalto; i servizi erogati saranno ad accesso diretto dei beneficiari e si remunereranno, come detto, con i proventi corrisposti dai fruitori per l'utilizzo dei servizi stessi.

Sono a carico del soggetto aggiudicatario, oltre agli obblighi di cui all'art. 8 del presente capitolato, i costi fissi di gestione degli ulteriori locali utilizzati (luce, riscaldamento, acqua, tassa raccolta rifiuti, ecc.). Tali costi vengono stimati in € 18.000,00 annui e saranno, in ogni caso, a carico del soggetto aggiudicatario anche in assenza di introiti derivanti dall'esito della sperimentazione, in quanto verrà meno la rivalsa sull'Ente proprietario di cui all'art. 8 punto 19) secondo comma.

ART. 24

PROCEDURA PRESCELTA E CRITERIO DI AGGIUDICAZIONE

La procedura prescelta per l'affidamento del servizio è quella aperta; il criterio di aggiudicazione è quello dell'offerta economicamente più vantaggiosa ai sensi della normativa vigente.

L'offerta economicamente più vantaggiosa verrà valutata da apposita Commissione in base ai seguenti parametri:

- 1) Progetto di gestione/qualità del servizio: punteggio massimo 60 punti
- 2) Prezzo offerto (importo annuo complessivo): punteggio massimo 40 punti

Progetto organizzativo-gestionale

Al progetto verranno complessivamente attribuiti 60 punti su 100.

Ai fini dell'attribuzione del punteggio i concorrenti dovranno produrre uno specifico Progetto organizzativo-gestionale coerente con le indicazioni ed i vincoli del presente capitolato, composto da un numero massimo di 80 pagine, esclusa la documentazione allegata, ritenuta utile a consentire un'esauriente e completa valutazione dello stesso (es. curriculum del personale ecc).

Nella valutazione si terrà conto dei seguenti elementi, valorizzati con l'attribuzione di un punteggio massimo, come di seguito indicato:

1. **Qualificazione organizzativa - fino ad un massimo di 40 punti**

1.a) individuazione di un modello gestionale "confezionato su misura", in relazione al contesto ambientale (piccolo centro di montagna), alle piccole dimensioni delle strutture e al buon grado di autosufficienza degli ospiti; flessibilità e strumenti di qualificazione organizzativa; proposta organizzativo-gestionale inerente le attività da svolgere all'interno delle Residenze ed il personale da impiegare (turni, ruoli, compresenze, monte ore del Responsabile/Coordinatore, ecc.); programma inerente le attività di socializzazione/animazione sia interne che all'esterno per ciascuna delle due Residenze; formulazione di una proposta di menù ai sensi dell'art. 5 punto 3.1 lettera d)

fino a 18 punti

1.b) criteri e sistemi di verifica, con indicatori misurabili, utili per la valutazione dell'efficacia, dell'efficienza e della qualità dei servizi offerti; strumenti che si intendono adottare per la rilevazione del grado di soddisfazione degli utenti e modalità del loro utilizzo

fino a 6 punti

1.c) caratteristiche e proposte innovative, anche sperimentali, nella gestione del servizio che producano effettivi migliorativi sulla vita dell'ospite; proposta progettuale di cui all'art. 23 commi 3 e seguenti del presente capitolato, da cui si evinca il Servizio che si intende realizzare, per quali motivazioni e con quali modalità; proposte di interventi aggiuntivi e/o migliorativi, anche di tipo innovativo, da attivarsi ad esclusivo carico dell'aggiudicatario, con indicazione dei relativi oneri economici che graveranno sull'aggiudicatario stesso

fino a 16 punti

2. Qualificazione professionale - fino ad un massimo di 12 punti

2.a) qualificazione professionale del personale in forza al soggetto aggiudicatario intesa come anzianità di servizio maturata presso Residenze Assistenziali per anziani, precisando, di questo personale, quale eventualmente verrebbe assegnato all'espletamento del Servizio oggetto dell'appalto; possesso, per gli operatori OSS, di titoli aggiuntivi di studio, o di ulteriori qualifiche, attinenti, diversi o di grado superiore rispetto ai requisiti minimi previsti dal presente capitolato; pregnanza dei requisiti formativi e professionali in possesso del Responsabile-Coordiatore, desumibili dal curriculum

fino a 6 punti

2.b) criteri e modalità per il reperimento e la selezione del personale; criteri e modalità utilizzati per il contenimento del turn-over; qualità e quantità delle iniziative di formazione (con particolare riferimento alla cura delle relazioni sia con gli ospiti che con i familiari) e di supervisione che si intendono realizzare; procedure da attivarsi per l'eventuale passaggio di consegne in caso di cambio di gestione, al fine di non creare disagi agli ospiti, favorendo la necessaria continuità delle prestazioni;

fino a 6 punti

3. Conoscenza del territorio e delle risorse sociali - fino ad un massimo di 8 punti

3.a) conoscenza degli specifici problemi sociali del territorio e delle risorse delle comunità locali, anche derivante dall'esperienza maturata nell'espletamento di servizi alla persona già erogati nel territorio del Consorzio, data l'importanza che si attribuisce sia alla diretta conoscenza della conformazione della Valle, dei modelli culturali, degli stili di vita, dei valori e delle tradizioni che caratterizzano la popolazione anziana valsusina, sia alla rete dei rapporti localmente già intessuti;

fino a 5 punti

3.b) integrazione con il territorio, rete di rapporti e sinergie già sviluppate in collaborazione con le risorse locali, in particolare dell'associazionismo, del volontariato e del privato sociale, al fine di perseguire obiettivi di integrazione sociale.

fino a 3 punti

Qualità del progetto

I componenti della Commissione Giudicatrice procederanno all'attribuzione del punteggio secondo il metodo di cui all'Allegato "P", lettera a) n.4 del D.P.R. 207/2010 (*Regolamento di esecuzione del Codice contratti*), ovvero:

- ⇒ ogni singolo commissario attribuirà per ognuno dei succitati sottocriteri un coefficiente variabile da 0,00 a 1,00 sulla base della seguente scala di valutazione:

SCALA DI VALUTAZIONE	COEFFICIENTE
Assente	0,00
Insufficiente	0,40
Non del tutto sufficiente	0,50
Sufficiente	0,70
Buono	0,80
Distinto	0,90
Ottimo	1,00

- ⇒ nel caso in cui le valutazioni non siano espresse all'unanimità, si calcola la media aritmetica dei coefficienti attribuiti discrezionalmente dai singoli commissari e la si moltiplica per il punteggio massimo a disposizione per ciascun sottocriterio;

- ⇒ si sommano quindi i punteggi attribuiti ai diversi sottocriteri e si ottiene la valutazione complessiva del singolo concorrente prima della riparametrazione;
- ⇒ qualora nessun concorrente abbia conseguito il punteggio massimo previsto per il giudizio tecnico (60 punti), il punteggio complessivo ottenuto dall'offerta tecnica di ciascun partecipante sarà riparametrato con la seguente formula:

$$X = 60,00 (\text{punteggio massimo}) \times \text{punteggio considerato} / \text{punteggio migliore offerta}$$

- ⇒ di tutte le operazioni svolte dalla Commissione Giudicatrice sarà redatto apposito verbale, contenente le motivazioni dei punteggi assegnati ai concorrenti e delle eventuali inidoneità comportanti l'esclusione delle offerte dalla gara.

Si evidenzia che:

- ⇒ le offerte non rispondenti alle specifiche del disciplinare tecnico saranno considerate non idonee e pertanto escluse dalla graduatoria;
- ⇒ sia nella definizione della media dei coefficienti, sia nella trasformazione di detta media in coefficienti definitivi, sarà tenuto valido il risultato di dette operazioni arrotondato alla seconda cifra decimale dopo la virgola.

In sede di esame, potranno essere richiesti chiarimenti, al fine di consentire una migliore valutazione, sempre che non si tratti di informazioni già espressamente richieste nel presente Capitolato o nel bando di gara.

Non saranno ammessi alla fase successiva di gara i concorrenti che non avranno conseguito, dopo la riparametrazione, un punteggio relativo al progetto di almeno 42 punti su 60.

Prezzo

Al prezzo verranno complessivamente attribuiti 40 punti su 100 che verranno assegnati come segue:

- 40 punti al miglior prezzo offerto (importo annuo complessivo)
- un punteggio inversamente proporzionale agli altri prezzi offerti.

La valutazione delle offerte dei soggetti partecipanti alla gara è effettuata con l'attribuzione del punteggio massimo (40 punti) all'offerta più bassa e con attribuzione di punteggi differenziati alle altre offerte, calcolati in modo inversamente proporzionale con riferimento all'offerta più bassa, secondo la seguente formula:

Offerta in esame : 40 = Offerta più bassa : X

$X = \text{Offerta più bassa per } 40 / \text{Offerta in esame}$

L'aggiudicazione avverrà per entrambe le Residenze Assistenziali a favore dell'offerta che abbia ottenuto il punteggio complessivo più alto.

Si procederà all'aggiudicazione anche in caso di presentazione di una sola offerta valida, purché soddisfi le condizioni del presente capitolato.

Il Consorzio si riserva la facoltà, qualora ricorrano motivi di non convenienza economica, di non procedere all'aggiudicazione.

Non sono ammesse offerte parziali. L'appalto è da considerarsi unitario e non frazionabile in due lotti distinti.

A parità di punteggio verrà privilegiata la continuità del servizio da parte dell'attuale soggetto gestore che abbia eventualmente concorso. In altro caso il servizio verrà affidato a chi ha ottenuto la migliore valutazione qualitativa o, in caso di ulteriore parità, mediante sorteggio.

ART. 25
SOGGETTI AMMESSI ALLA GARA

La partecipazione alla gara di appalto è aperta a:

- 1) Soggetti del "Terzo Settore" (rif. art. 5 Legge 8/11/2000 n. 328 "Legge quadro per la realizzazione del sistema integrato di interventi e servizi sociali", art. 2 D.P.C.M. 30/03/2001, art. 11 L.R. 08/01/2004 n. 1, D.Lgs. 24/03/2006 n. 155, D.G.R. 22/05/2006 n. 79-2953) e più precisamente:
 - a) ONLUS quali Fondazioni, Enti Morali, Società di Mutuo Soccorso ecc;
 - b) I.P.A.B. (Istituzioni Pubbliche Assistenza e Beneficenza);
 - c) Gli organismi della Cooperazione;
 - d) Cooperative Sociali di tipo A iscritte agli albi regionali/provinciali;
 - e) Consorzi di Cooperative Sociali;
 - f) Raggruppamenti di Cooperative Sociali di tipo A;
 - g) Associazioni ed Enti di Promozione Sociale;
 - h) Altri organismi non lucrativi di utilità sociale;
 - i) Organizzazioni di Volontariato

I soggetti di cui ai punti a), g), h), i) potranno partecipare alle procedure per l'affidamento del servizio a condizione che esercitino anche attività d'impresa funzionale ai loro scopi ed in linea con la relativa disciplina statutaria, in quanto dovranno essere equiparati agli "Operatori economici".

- 2) Altri soggetti privati, purché abilitati a gestire servizi di aiuto alla persona e in grado di garantire il livello di qualità richiesto per le prestazioni oggetto dell'affidamento (art. 19 DGR 22/05/2006 n. 79-2953).

Forma giuridica del raggruppamento di prestatori di servizi:

E' ammessa la presentazione di offerte da parte di raggruppamenti di prestatori di servizi: la partecipazione alla gara è regolata dall'art. 37 D. Lgs. 163/2006.

Ai sensi dell'art. 37, comma 7, D. Lgs. 163/2006 e s.m.i., è fatto divieto ai concorrenti di partecipare alla gara in più di un raggruppamento temporaneo o consorzio ordinario di concorrenti, ovvero di partecipare alla gara anche in forma individuale qualora abbia partecipato alla gara medesima in raggruppamento o consorzio ordinario di concorrenti.

Nel caso di partecipazione di raggruppamenti temporanei, i requisiti di cui all'art. 26 punti A, B, ed E dovranno essere posseduti da ciascuno dei concorrenti associati temporaneamente o consorziati; il requisito di cui al punto C del medesimo art. 26 dovrà essere posseduto in misura non inferiore al 60% e non superiore al 80% dalla capogruppo e la restante percentuale dalla o dalle associate.

L'offerta congiunta deve:

- ⇒ -essere sottoscritta da tutti i concorrenti raggruppati;
- ⇒ specificare, secondo quanto disposto dall'art. 37, comma 4, D. Lgs. 163/2006 e s.m.i., le parti del servizio che saranno eseguite dai singoli concorrenti riuniti o consorziati;
- ⇒ contenere l'impegno che, in caso di aggiudicazione della gara, gli stessi concorrenti si conformeranno alla disciplina prevista nel suddetto art. 37 D. Lgs. 163/2006.

I soggetti del raggruppamento, in caso di aggiudicazione, dovranno conferire mandato collettivo speciale con rappresentanza ad uno di essi, designato quale capogruppo, nelle forme di legge.

In caso di raggruppamento di tipo verticale, ai sensi dell'art. 37, comma 2, D. Lgs. 163/2006 e s.m.i., la prestazione principale è costituita dal servizio di assistenza alla persona tramite O.S.S. e dal servizio di ristorazione, mentre quella secondaria è costituita dagli interventi svolti dall'Assistente familiare (pulizia locali, servizio di guardaroba, ecc.) .

In caso di Raggruppamenti Temporanei di Concorrenti, il progetto di gestione del servizio, al pari della cauzione provvisoria, deve essere sottoscritto da tutti i concorrenti raggruppati,

mentre i documenti di cui all'art 28, lettere b, c, d, e, devono essere prodotti da ciascun partecipante al raggruppamento.

Avvalimento: il concorrente, singolo o consorziato o raggruppato, in relazione ad una specifica gara di servizi può soddisfare la richiesta relativa al possesso dei requisiti di carattere economico, finanziario, tecnico, organizzativo, avvalendosi dei requisiti di un altro soggetto ai sensi dell'art. 49 D. Lgs. 163/2006 e s.m.i.

Il concorrente può avvalersi di una sola impresa ausiliaria per ciascun requisito o categoria. In relazione a ciascuna gara non è consentito, a pena di esclusione, che della stessa impresa ausiliaria si avvalga più di un concorrente e che partecipino sia l'impresa ausiliaria che quella che si avvale dei requisiti.

Il concorrente e l'impresa ausiliaria sono responsabili in solido nei confronti della stazione appaltante in relazione alle prestazioni oggetto del contratto. Il contratto è in ogni caso eseguito dal soggetto che partecipa alla gara. Inoltre, gli obblighi previsti dalla normativa antimafia a carico del concorrente si applicano anche nei confronti del soggetto ausiliario, in ragione dell'importo dell'appalto posto a base di gara.

Nel caso di avvalimento occorre produrre propria dichiarazione, verificabile ai sensi dell'art. 48 D. Lgs. 163/2006 e s.m.i., attestante l'avvalimento dei requisiti necessari per la partecipazione alla gara, con specifica indicazione dei requisiti stessi e dell'impresa ausiliaria.

ART 26 REQUISITI DEI PARTECIPANTI ALLA GARA

Possono partecipare all'appalto i soggetti elencati al precedente art 25 in possesso dei seguenti requisiti di carattere economico e tecnico:

A)

1) Per le Cooperative Sociali: certificato di iscrizione all'Albo Regionale/Provinciale Sezione A del territorio di competenza, in corso di validità

2) Per i Consorzi di Cooperative Sociali (art. 8 Legge 08/11/1991 n. 381): certificato di iscrizione all'Albo Regionale/Provinciale Sezione C del territorio di competenza, in corso di validità.

I Consorzi dovranno indicare quali Cooperative costituiscono il Consorzio alla data di presentazione dell'istanza di partecipazione e dovranno specificare quali di esse svolgeranno il servizio oggetto di appalto.

3) Per le Istituzioni Pubbliche di Assistenza e Beneficenza: statuto e decreto di riconoscimento.

4) Per le ONLUS quali Fondazioni, Enti Morali, Società di Mutuo Soccorso ecc.: statuto/atto costitutivo, regolamento, provvedimento di riconoscimento.

5) Per altri organismi non lucrativi di utilità sociale: statuto/atto costitutivo, regolamento, provvedimento di riconoscimento.

6) Per le Associazioni e per gli Enti di promozione sociale: statuto/atto costitutivo, regolamento, provvedimento di riconoscimento.

7) Per le Organizzazioni di volontariato: certificato di iscrizione al registro regionale/provinciale di cui all'art. 4 L.R. 29/08/1994 n. 38 con indicazione della data di decorrenza dell'iscrizione al suddetto registro.

I soggetti di cui ai punti da 4) a 7), purché abilitati a gestire servizi di aiuto alla persona, dovranno autocertificare di possedere i requisiti per esercitare attività d'impresa e quindi per essere considerati quali operatori economici.

8) Per gli altri soggetti privati, purché abilitati a gestire servizi di aiuto alla persona e in grado di garantire il livello di qualità richiesto per le prestazioni oggetto dell'affidamento

(art. 19 DGR 22/05/2006 n. 79-2953): certificato di iscrizione alla CCIAA competente per territorio.

In luogo dei certificati è ammessa la produzione di dichiarazione sostitutiva di certificazione resa ai sensi della normativa vigente.

- B) Esperienza, almeno triennale, maturata nella gestione, per conto di Pubbliche Amministrazioni, di presidi socio-assistenziali per anziani, aventi le caratteristiche esclusivamente delle R.A. (Residenze Assistenziali), riferita all'ultimo quinquennio (2009 - 2013), con indicazione, per ciascuna esperienza maturata, dei relativi importi di contratto, autocertificata ai sensi della normativa vigente.
- C) Fatturato non inferiore al valore presunto di due annualità del servizio, oggetto dell'appalto, pari ad Euro 1.070.836 IVA esclusa, derivante dalla gestione, per conto di Pubbliche Amministrazioni, di presidi socio-assistenziali per anziani, aventi le caratteristiche esclusivamente delle R.A. (Residenze Assistenziali) riferito agli esercizi 2011 - 2013 nel loro complesso, autocertificato ai sensi della normativa vigente.
- D) Avere una sede operativa stabilmente funzionante in Provincia di Torino, con responsabili in loco in grado di assumere decisioni immediate rispetto alla soluzione di problemi derivanti dal contratto o di impegnarsi ad istituirla entro 30 giorni dall'aggiudicazione.
- E) Assenza di cause di esclusione dalla partecipazione alle gare previste dall'art. 38 del D.Lgs. 163/2006 e s.m.i..

ART. 27 CORRISPETTIVO DEL SERVIZIO

Gli importi assunti a base di gara, sotto riportati, sono stati quantificati prendendo a riferimento i costi desunti dal C.C.N.L. per i lavoratori delle Cooperative del settore socio sanitario, assistenziale, educativo e di inserimenti lavorativi, sottoscritto dalle maggiori OO.SS. e sono, pertanto, da considerarsi non vincolanti per i soggetti partecipanti che non rientrino nel campo di applicazione di tale Contratto.

Per quanto riguarda la R.A. per anziani "N.S. del Rocciamelone" la retta giornaliera pro capite stimata (IVA esclusa) è pari ad € **57,48**.

Per quanto riguarda la R.A. per anziani "Galambra" la retta giornaliera pro-capite stimata (IVA esclusa) è pari ad € **60,47**.

R.A. per anziani "N.S. del Rocciamelone":

Importo annuo complessivo (IVA esclusa) € **314.703,00** (somma derivante dalla retta giornaliera pro-capite stimata in € 57,48 x 15 ospiti x 365 giorni).

R.A. per anziani "Galambra":

Importo annuo complessivo (IVA esclusa) € **220.715,00** (somma derivante dalla retta giornaliera pro-capite stimata in € 60,47 x 10 ospiti x 365 giorni).

Ai fini della formulazione dell'offerta economica, l'importo annuo complessivo (relativo alle due Residenze) a base di gara, è pari ad € **535.418,00** (IVA esclusa).

Sull'importo annuo complessivo a base di gara si stima che incidano indicativamente per il 70% sia i costi relativi al CCNL del personale sia gli oneri relativi alla sicurezza del lavoro: entrambi sono costi incomprimibili e, pertanto, non soggetti a ribasso d'asta. Ne deriva che l'importo complessivo annuo soggetto a ribasso d'asta ammonta indicativamente a circa € **160.625,00**.

Non sono ammesse offerte pari o in aumento rispetto all'importo annuo complessivo a base di gara.

L'importo complessivo (relativo alle due Residenze) presunto dell'appalto per la durata originaria di 36 mesi è pari ad € **1.606.254,00** (IVA esclusa).

L'importo complessivo dell'appalto relativo alla durata originaria (triennio 2015-2017) ed all'eventuale successivo affidamento per un ulteriore triennio (2018-2020) per entrambe le Residenze Assistenziali è pari ad € **3.212.508** (IVA esclusa).

Il corrispettivo annuo potrà subire variazioni in diminuzione in relazione sia all'eventuale riduzione dell'entità dei trasferimenti nazionali e regionali destinati a finanziare il servizio appaltato, che al sopravvenire di mutamenti normativi e/o organizzativi, con correlativa e proporzionale diminuzione delle prestazioni richieste all'aggiudicatario.

ART 28 COMPOSIZIONE E TRASMISSIONE DEL PLICO OFFERTA

L'offerta economica redatta utilizzando l'apposito modello "A" allegato al presente Capitolato Speciale d'Appalto, dovrà pervenire nei modi e nei termini sottoindicati, unitamente al progetto di cui all'art. 24 e a tutta la documentazione richiesta.

In caso di discordanza fra l'indicazione del costo in cifre ed in lettere prevale quella più favorevole per il Consorzio.

I corrispettivi dovuti all'Appaltatore dal Consorzio per l'effettuazione del Servizio, oggetto del presente appalto, saranno stabiliti sulla base dell'offerta economica presentata in sede di gara.

L'offerta formulata dall'Appaltatore per la gestione delle due residenze s'intende onnicomprensiva di ogni onere connesso, nessuno escluso, quali a titolo puramente esemplificativo e non esaustivo:

- ⇒ derrate alimentari;
- ⇒ materiali/beni di consumo;
- ⇒ abbigliamento e presidi di protezione dei lavoratori;
- ⇒ rimborsi al personale per gli spostamenti;
- ⇒ assicurazioni, compresa la Kasko , per le autovetture dei dipendenti;
- ⇒ indennità varie dovute al personale;
- ⇒ oneri di manutenzione degli immobili e degli impianti;
- ⇒ oneri di mantenimento/conservazione/sostituzione degli arredi e attrezzature;
- ⇒ oneri relativi alle utenze;
- ⇒ oneri aziendali e costi di gestione.

Nessun altro compenso spetterà all'Appaltatore per il Servizio oggetto del presente appalto, se non con riferimento a progetti specifici previamente concordati con il Consorzio.

I corrispettivi contrattuali sono determinati dall'Appaltatore in base ai propri calcoli, alle proprie indagini, alle proprie stime e previsioni, e sono, pertanto, fissi ed invariabili in aumento, indipendentemente da qualsiasi impreveduto o eventualità, facendosi carico di ogni relativo rischio e/o alea, fatta salva l'applicazione della clausola di revisione periodica del costo del servizio prevista dall'art. 115 D.Lgs. 163/2006 e s.m.i..

Per la verifica dell'eventuale anomalia di offerte si applicano gli artt. 86,87,88 e 89 del D. Lgs. 163/2006 e s.m.i..

Il Consorzio si riserva inoltre la possibilità di non procedere ad aggiudicazione in caso di offerte che presentino carattere di non convenienza economica, derivabile dall'analisi dei costi, o che risultino non soddisfacenti sotto il profilo qualitativo.

L'offerta economica, posta in busta appositamente sigillata e siglata sui lembi di chiusura , deve essere inserita, pena l'esclusione dalla gara, in una busta più grande, contenente altresì tutta la documentazione richiesta, anch'essa sigillata e firmata sui lembi di chiusura , o comunque chiusa in modo ermetico, riportante all'esterno la denominazione del partecipante e l'indicazione: "Offerta per la gestione delle due Residenze Assistenziali per anziani di Borgone e Salbertrand "- CIG: 5968416CAE

Il plico contenente tutta la documentazione richiesta dovrà pervenire, a pena di esclusione, entro le ore **12,00 del 09/12/2014** al seguente indirizzo: Consorzio Intercomunale Socio-Assistenziale "Valle di Susa" — Piazza S. Francesco n. 4 - 10059 SUSA TO - Il recapito della domanda è ad esclusivo carico e rischio del mittente.

Orario di apertura dell'Ufficio Protocollo: dal lunedì al venerdì ore 9,00-13,00/ 14,00- 16,00.

Il plico potrà pervenire con qualsiasi modalità (a mezzo posta, corriere, ecc.), compresa la consegna a mano, tassativamente entro la data e l'orario su indicato. **Non fa fede il timbro postale.**

Pertanto, qualora il plico dovesse per qualsiasi motivo giungere all'Ufficio Protocollo del Consorzio oltre il termine perentorio sopra indicato, il plico stesso non verrà aperto, ma semplicemente conservato agli atti: l'offerta quindi non verrà presa in considerazione ed il soggetto concorrente rimarrà escluso dalla gara.

La data e il luogo della seduta pubblica saranno successivamente comunicati.

Il plico, pertanto, dovrà contenere, a pena di esclusione, i seguenti documenti redatti in lingua italiana :

- a) la ricevuta, in originale ovvero fotocopia corredata da dichiarazione di autenticità con allegato documento di identità del sottoscrittore in corso di validità, del versamento del contributo, di importo pari ad **€ 140,00**, a favore ANAC (già AVCP), con le modalità previste a carico degli operatori economici dalla deliberazione adottata dalla stessa Autorità in data 05 marzo 2014. Sul sito dell'Autorità per la Vigilanza <http://www.avcp.it> sono disponibili le "Istruzioni relative alle contribuzioni dovute, ai sensi dell'art. 1, comma 67, della legge 23 dicembre 2005, n. 266, dai soggetti pubblici e privati Si precisa che il pagamento del contributo deve avvenire entro il termine di scadenza fissato nel bando di gara per la presentazione dell'offerta. **La mancanza del pagamento del contributo determina l'esclusione dalla gara;**
- b) la documentazione comprovante il possesso dei requisiti di cui alla lettera "A" dell'art 26;
- c) il curriculum del soggetto concorrente attestante l'esperienza, almeno triennale, maturata nella gestione, per conto della Pubblica Amministrazione, di presidi socio-assistenziali per anziani, aventi le caratteristiche esclusivamente delle R.A. (Residenze Assistenziali) riferita all'ultimo quinquennio (2009-2013), da cui si evincano la durata e gli importi di contratto, a conferma del possesso dei requisiti indicati alla lettera "B" dell'art 26;
- d) dichiarazione, resa sotto forma di autocertificazione ai sensi della normativa vigente, attestante che il fatturato relativo alla gestione delle Residenze Assistenziali indicate al precedente punto avvenuta negli esercizi 2011-2013 nel loro complesso, sia stato di importo pari o superiore al valore di due annualità del Servizio oggetto dell'appalto, pari ad € 1.070.836,00 (IVA esclusa), a conferma del possesso del requisito indicato alla lettera "C" dell'art 26;
- e) dichiarazione sostitutiva cumulativa, resa ai sensi del D.P.R. 445/2000 e s.m.i., oppure, per i concorrenti non residenti in Italia, dichiarazione idonea equivalente, secondo la legislazione dello stato di appartenenza, utilizzando il modello "**Allegato B**" con la quale il legale rappresentante o titolare del concorrente, o suo procuratore, assumendosene la piena responsabilità, fornisce gli elementi necessari per la verifica dei requisiti del soggetto candidato e l'avvio del contratto in caso di aggiudicazione e dichiara quanto nello stesso modello riportato e specificamente:

e.1) di aver preso piena conoscenza di tutte le norme e disposizioni contenute nel bando di gara, nel Capitolato speciale d'appalto e di tutti i documenti di gara, ovvero dei documenti in essi richiamati e citati, nonché delle norme che regolano la procedura di affidamento di servizi e/o forniture e l'esecuzione del relativo contratto, di accettarle totalmente ed incondizionatamente e di obbligarsi, anche in caso di affidamento, ad osservarle in ogni loro parte;

e.2) di aver valutato tutte le condizioni, incidenti sulle prestazioni oggetto della procedura di gara, che possono influire sulla determinazione dell'offerta e delle condizioni contrattuali e di aver preso conoscenza di tutte le circostanze, generali e specifiche, relative all'esecuzione del contratto e di averne tenuto conto nella formulazione dell'offerta tecnica e dell'offerta economica, considerando il prezzo medesimo, nel suo complesso, congruo e remunerativo e tale quindi da consentire la propria offerta;

e.3) di avere una sede operativa stabilmente funzionante in Provincia di Torino, con responsabili in loco in grado di assumere decisioni immediate rispetto alla soluzione di problemi derivanti dal contratto o di impegnarsi ad istituirla entro 30 giorni dall'aggiudicazione (punto D dell'art 26);

e.4) di non trovarsi in nessuna delle condizioni di esclusione dalla partecipazione alle gare e di stipula dei relativi contratti previste dall'articolo 38, del D.Lgs. 163/2006 e s.m.i. e dalle altre norme che disciplinano la capacità di contrarre con la Pubblica Amministrazione.

Si precisa che le dichiarazioni sostitutive di cui all'art. 38, comma 1, lett. b), c) ed m-ter) del D.Lgs. 163/2006 e s.m.i., se non rese dal sottoscrittore della dichiarazione di cui sopra, per quanto a sua conoscenza, assumendosene la responsabilità, dovranno essere rese separatamente utilizzando l'**Allegato B1**, dai seguenti soggetti:

- Per le ditte individuali: dal titolare, dai direttori tecnici;
- Per le società in nome collettivo: da tutti i soci, dai direttori tecnici
- Per le società in accomandita semplice: dai soci accomandatari, dai direttori tecnici
- Per gli altri tipi di società: da tutti gli amministratori muniti di poteri di rappresentanza e dai direttori tecnici e dal socio unico persona fisica ovvero dal socio di maggioranza persona fisica in caso di società con meno di quattro soci
- Dal procuratore speciale sottoscrittore della documentazione di gara.

La firma in calce alla dichiarazione di cui sopra non necessita di autenticazione notarile o comunale; la dichiarazione dovrà però essere accompagnata, **pena l'esclusione**, da copia fotostatica di un documento di identità del sottoscrittore in corso di validità.

f) La cauzione provvisoria di cui all'art 33 del presente capitolato

g) l'offerta economica redatta utilizzando l'apposito modello "A", in carta libera ed in lingua italiana, sottoscritta dal Legale Rappresentante, **chiusa e sigillata in apposita busta e firmata sui lembi di chiusura**

h) Il Progetto di gestione delle due Residenze Assistenziali, predisposto secondo le indicazioni contenute nel presente capitolato speciale d'appalto, composto da un numero massimo di 80 pagine, esclusa la documentazione allegata, ritenuta utile a consentire una esauriente e completa valutazione dello stesso.

ART. 29

REVISIONE PERIODICA DEL COSTO DEL SERVIZIO

L'importo dell'appalto sarà oggetto di revisione annuale solo a partire dal secondo anno di servizio, qualora il costo orario del personale, in applicazione dei nuovi contratti collettivi di lavoro nel frattempo intervenuti, sia aumentato in relazione al costo indicato nell'offerta. Annualmente, a partire dal terzo anno di servizio, sarà previsto un adeguamento degli altri costi compresi nell'importo annuale, con esclusione dei costi relativi al personale, nella misura dell'indice dei prezzi al consumo per le famiglie di operai e impiegati pubblicato ai sensi dell'art. 88 Legge 392/1978 e s.m.i., considerando la variazione relativa all'inflazione reale riferita al mese di avvio del servizio, che non può comunque essere superiore a quella programmata.

La presente norma si applicherà anche nel caso di eventuale successivo affidamento del servizio ai sensi del precedente art. 22.

ART. 30

COMMISSIONE GIUDICATRICE

La valutazione delle offerte verrà effettuata da una Commissione di tecnici/esperti, appositamente nominata dall'organo competente del Consorzio, successivamente alla data di scadenza per la presentazione delle offerte.

La Commissione può avvalersi di tutti i mezzi e le collaborazioni possibili (compreso il diretto coinvolgimento dei servizi di territorio o la richiesta di pareri ad altri servizi pubblici), al fine di acquisire elementi oggettivi di valutazione sulla fattibilità del progetto nel territorio interessato e sulla effettiva capacità del concorrente a parlo in atto nel concreto.

La Commissione di gara sarà costituita nel rispetto della normativa sull'anticorruzione (Legge 190/2012 e s.m.i.) nonché dello specifico piano triennale (P.T.P.C.), approvato con deliberazione dell'Assemblea Consortile n.28/A/2013 del 01/10/2013.

ART. 31 LAVORI DELLA COMMISSIONE E ASSEGNAZIONE DEI PUNTEGGI

Alla Commissione sono devoluti i seguenti compiti:

- 1) per ciascun soggetto candidato, verifica dell'integrità dei plichi e del fatto che siano pervenuti entro il termine previsto (seduta pubblica);
- 2) apertura dei plichi (seduta pubblica)
- 3) trasmissione al Servizio Provveditorato del Consorzio, che ne curerà la custodia, del plico in cui sono state incluse le buste sigillate contenenti le offerte economiche;
- 4) verifica della completezza e della regolarità della documentazione amministrativa inviata a corredo dell'offerta e della conformità a quanto richiesto; (seduta pubblica)
- 5) ammissione dei candidati la cui documentazione è risultata completa, regolare e conforme a quanto richiesto, alla fase successiva, o motivata esclusione in caso di difformità (ai candidati esclusi sarà data comunicazione scritta); (seduta pubblica)
- 6) (solo per i soggetti candidati ammessi) valutazione del progetto presentato, (seduta riservata);
- 7) attribuzione dei punteggi, (seduta riservata);
- 8) a conclusione dei lavori, trasmissione del verbale al Servizio Provveditorato del Consorzio.

ART. 32 COMMISSIONE GIUDICATRICE E MODALITÀ DI SVOLGIMENTO DELLA SEDUTA DI AGGIUDICAZIONE PROVVISORIA

La Commissione giudicatrice, alla presenza dei legali rappresentanti dei soggetti offerenti, se presenti, nel giorno fissato per la seduta pubblica, procede alle seguenti operazioni:

- 1) identificazione dei rappresentanti dei soggetti concorrenti (sono ammessi esclusivamente i legali rappresentanti o persone munite di delega);
- 2) apertura del plico contenente il verbale della Commissione e lettura dei punteggi attribuiti;
- 3) apertura delle buste sigillate contenenti le offerte economiche dei concorrenti ammessi e lettura dei prezzi offerti;
- 4) verifica delle eventuali anomalie delle offerte come da art. 28 del presente capitolato;
- 5) attribuzione dei 40 punti relativi al prezzo al concorrente che avrà offerto l'importo annuo complessivo più basso. Ai restanti concorrenti sarà attribuito un punteggio inversamente proporzionale;
- 6) somma dei punteggi di cui sopra (relativi al prezzo) con quelli attribuiti in sede di valutazione del Progetto ed aggiudicazione provvisoria del Servizio a favore del concorrente che avrà ottenuto il punteggio più elevato.

ART. 33 CAUZIONE PROVVISORIA

A garanzia della serietà dell'offerta e degli obblighi derivanti dalla partecipazione alla gara viene prevista una cauzione provvisoria di Euro 10.708,00, pari al 2% del valore annuo presunto complessivo, la quale dovrà essere costituita e contenere i requisiti prescritti dall'art. 75 del D. Lgs. 163/2006 e s.m.i.

La mancata costituzione della cauzione provvisoria, la sua costituzione in modo difforme, l'insufficienza dell'importo in essa indicato o la durata inferiore a centoottanta giorni, in caso

di polizza assicurativa o fideiussione bancaria, comportano l'esclusione dalla gara.

Ai concorrenti non aggiudicatari, la cauzione sarà restituita entro trenta giorni dall'aggiudicazione definitiva.

ART. 34 CAUZIONE DEFINITIVA

A garanzia degli obblighi assunti, il soggetto aggiudicatario dovrà presentare, al momento della stipula del contratto, documentazione attestante la costituzione a favore del Consorzio della cauzione definitiva pari al 10% dell'ammontare dell'importo di aggiudicazione, da presentarsi in contanti o mediante polizza fideiussoria, bancaria o assicurativa.

Tale cauzione, se costituita con fideiussione bancaria o polizza assicurativa, dovrà contenere, pena la revoca dell'aggiudicazione, le seguenti condizioni:

- a) essere incondizionata ed irrevocabile;
- b) prevedere la clausola di «pagamento a semplice richiesta» obbligandosi il fideiussore, su semplice richiesta del Consorzio, ad effettuare il versamento della somma garantita anche in caso di opposizione dell'aggiudicatario o di terzi aventi causa;
- c) prevedere espressamente la rinuncia al beneficio della preventiva escussione del debitore principale, in deroga all'art. 1944 cod. civ.;
- d) avere espressa copertura anche per il recupero delle penalità che dovessero venire applicate dall'Ente appaltante nel corso dell'esecuzione del contratto.

La cauzione sarà mantenuta nell'ammontare stabilito per tutta la durata del contratto e, qualora l'ammontare della cauzione definitiva dovesse ridursi per effetto dell'applicazione di penali o per altra causa, il soggetto aggiudicatario dovrà provvedere al reintegro entro il termine perentorio di giorni quindici dal ricevimento della relativa richiesta da parte del Consorzio, sotto pena, in difetto, di risoluzione del contratto.

La cauzione definitiva rimarrà depositata presso la Tesoreria consortile e non potrà essere svincolata se non previa autorizzazione della stazione appaltante, su domanda del soggetto aggiudicatario, dopo trenta giorni dal termine dell'affidamento del servizio, ad avvenuta definizione tra le parti di tutti i rapporti controversi e pendenti.

Nessun interesse o risarcimento a qualsiasi titolo sarà dovuto per tali depositi.

ART. 35 CONTRATTO

Dopo l'aggiudicazione, il soggetto aggiudicatario sarà invitato a presentare, entro venti giorni dalla ricezione della comunicazione del Con.I.S.A. "Valle di Susa", pena la decadenza dall'aggiudicazione, la seguente documentazione:

- 1) dichiarazione della nomina del medico competente;
- 2) dichiarazione della nomina del Responsabile del Servizio di Prevenzione e Protezione;
- 3) comunicazione del nominativo del Rappresentante dei Lavoratori per la Sicurezza;
- 4) copia del Contratto Collettivo Nazionale di Lavoro di categoria e dei contratti integrativi vigenti, del Regolamento Interno applicato ai propri addetti;
- 5) elenco nominativo delle persone impiegate nel servizio con indicazione della qualifica professionale ricoperta;
- 6) titolo di studio, attestati di qualifica professionale e certificati attestanti le esperienze, degli operatori impiegati nel Servizio;
- 7) documentazione necessaria per consentire all'Amministrazione di acquisire le "informazioni antimafia" del Prefetto previste dal D.Lgs 6/09/2011 n. 159 e dal D.Lgs 15/11/2012 n. 218 in tema di antimafia;

- 8) deposito cauzionale definitivo da prestarsi con le modalità di cui all'art. 34;
- 9) polizze assicurative di cui all'art. 39 del presente capitolato.

Per quanto concerne i certificati del Casellario Giudiziale sarà cura del Consorzio provvedere alla richiesta dei medesimi presso i competenti Uffici Giudiziari. Per quanto concerne il documento unico di regolarità contributiva (DURC) esso sarà acquisito d'ufficio ai sensi della normativa vigente.

In caso di Consorzio o di raggruppamento temporaneo di Cooperative Sociali, tale documentazione (con l'eccezione di quella di cui ai punti 8 e 9 del presente articolo da prodursi unitariamente) dovrà essere prodotta da tutte le Cooperative che lo costituiscono e che siano individuate per lo svolgimento del Servizio oggetto di appalto.

Qualora il soggetto aggiudicatario non abbia ottemperato a quanto richiesto nel termine fissato, ovvero non si sia presentato senza giustificato motivo alla stipulazione del contratto nel giorno e nell'ora stabilita, il Consorzio avrà facoltà di ritenere come non avvenuta l'aggiudicazione e potrà aggiudicare la gara al concorrente che segue in graduatoria, fatto salvo il diritto all'incameramento della cauzione provvisoria, nonché al risarcimento del danno e delle spese sostenute.

L'offerta è immediatamente impegnativa per il soggetto aggiudicatario, mentre il Consorzio rimarrà vincolato solo al momento della stipulazione del contratto, che avverrà previo accertamento della insussistenza delle cause di divieto, decadenza o sospensione dalla partecipazione ai pubblici appalti previsti dalla vigente legislazione antimafia.

Per tutte le condizioni non previste nel presente Capitolato si fa espresso riferimento alla normativa vigente in materia di fornitura di servizi e ad ogni altra disposizione vigente.

Il contratto verrà stipulato nella forma pubblica amministrativa, a cura dell'Ufficiale rogante del Consorzio, in modalità elettronica, nel rispetto delle disposizioni dell'art. 11 comma 13 del D.Lgs. 12/04/2006 n. 163, tenuto conto del disposto del D.L. 179/2012, convertito nella Legge 221/2012, art. 6, comma 4, come sostituito dall'art. 6, comma 6, del D.L. 145/2013, convertito nella Legge n. 9/2014.

ART. 36 SPESE CONTRATTUALI

Tutte le spese inerenti al contratto (imposte e tasse di bollo e di registrazione, nonché diritti di segreteria) di cui al presente appalto sono a totale carico del soggetto aggiudicatario.

Verranno applicati i diritti di rogito sul valore del contratto, in attuazione della Legge 08/06/1962 n. 604, art. 40; tali diritti saranno di esclusiva competenza dell'Ente.

L'art 34, comma 35 della legge 221/2012 prevede l'obbligo per l'aggiudicatario, a partire dal 01 gennaio 2013, di rimborsare alla stazione appaltante le spese di pubblicazione sui giornali dei bandi e degli avvisi di gara entro il termine di 60 gg dall'aggiudicazione.

ART. 37 OBBLIGHI DEL SOGGETTO AGGIUDICATARIO VERSO IL PERSONALE

Nessun rapporto di lavoro viene ad instaurarsi tra il Consorzio ed il personale addetto all'espletamento delle prestazioni fornite dal soggetto aggiudicatario.

E' fatto obbligo di applicare integralmente il Contratto Collettivo Nazionale di Lavoro di categoria e, per quanto riguarda le Cooperative Sociali, quello relativo ai lavoratori delle Cooperative del settore socio-sanitario, assistenziale, educativo e di inserimenti lavorativi, sottoscritto dalle maggiori Organizzazioni Sindacali.

Tutto il personale adibito al servizio appaltato, assunto e registrato nei regolari libri paga e matricola, in possesso dell'età lavorativa secondo norma di legge, opererà sotto l'esclusiva responsabilità del soggetto aggiudicatario, sia nei confronti dell'Ente appaltante, sia nei confronti di terzi.

Il soggetto aggiudicatario dovrà osservare nei confronti dei dipendenti e/o dei soci tutte le norme relative alle retribuzioni, assicurazioni, prevenzione degli infortuni sul lavoro, contributi a vario titolo posti a carico dei datori di lavoro, stabiliti nella normativa vigente, nonché derivanti dal contratto collettivo di lavoro nazionale ed eventuali contratti integrativi o da altre forme di contratto previste dalla normativa vigente. I suddetti obblighi vincolano il soggetto aggiudicatario indipendentemente dalla sua natura, dalla sua struttura o dimensione e da ogni altra sua qualificazione giuridica.

Nell'esecuzione dei servizi di cui al presente appalto, il soggetto aggiudicatario si obbliga ad applicare integralmente tutte le norme contrattuali di categoria per il personale occupato. Il soggetto aggiudicatario si obbliga altresì ad applicare il contratto e gli accordi di lavoro vigenti anche dopo la loro scadenza e fino alla loro sostituzione e si impegna a rispettare i relativi accordi nazionali e provinciali di lavoro anche nei rapporti con i soci. È vietata, in ogni caso e per qualsiasi operatore impiegato, l'applicazione di regolamenti o di altre norme interne che stabiliscano condizioni peggiorative rispetto alle disposizioni del Contratto Collettivo.

Non è ammessa l'applicazione del salario convenzionale.

Gli obblighi di cui sopra vincolano il soggetto aggiudicatario anche se lo stesso non sia aderente alle associazioni stipulanti gli accordi o receda da esse, indipendentemente dalla struttura o dimensione dello stesso e da ogni altra qualificazione giuridica, economica o sindacale.

E' fatto obbligo al soggetto aggiudicatario che subentri ad altro soggetto gestore di assorbire il personale in servizio, riconoscendo allo stesso, oltre alla continuità lavorativa, anche il livello economico già raggiunto con l'anzianità di servizio maturata, per coloro che lo richiedano.

A tal fine si precisa che il personale OSS attualmente impiegato nelle due Residenze Assistenziali ha un'anzianità media di circa 10 anni.

Il soggetto aggiudicatario fornirà, a richiesta del Consorzio, copia dei modelli comprovanti l'avvenuto versamento dei contributi previdenziali relativi ai propri addetti impiegati nel presente servizio appaltato.

Il soggetto aggiudicatario si impegna altresì a permettere la visione dei libri paga e di ogni altra documentazione inerente i rapporti contrattuali con dipendenti e soci impegnati nei Servizi di cui al presente Capitolato, al fine di verificare il rispetto delle condizioni di cui al presente articolo. Gli operatori del Consorzio sono tenuti al segreto d'ufficio sulle notizie apprese, salvo che le stesse configurino illecito.

Il soggetto aggiudicatario garantisce inoltre la puntuale applicazione della vigente normativa in materia di salute e sicurezza nei luoghi di lavoro, per quanto riguarda l'attivazione di tutte le procedure necessarie per la prevenzione degli infortuni, l'utilizzo di dispositivi di protezione e attrezzature antinfortunistiche, la vigilanza sanitaria, nonché l'adempimento di tutti gli obblighi di formazione ed informazione dei dipendenti ed ogni altro obbligo di legge.

Il mancato rispetto di tali condizioni è causa di risoluzione del contratto.

Il soggetto aggiudicatario riconosce che il Consorzio appaltante risulta estraneo a qualsiasi vertenza economica e/o giuridica tra il soggetto stesso ed il proprio personale.

In caso di sciopero, il soggetto aggiudicatario è comunque tenuto a garantire i livelli essenziali di prestazione, senza ripercussioni negative sugli ospiti.

ART. 38 CESSIONE E SUBAPPALTO

Al soggetto aggiudicatario è vietata la cessione del contratto ovvero il subappalto, a qualsiasi titolo e sotto qualunque forma, pena l'immediata risoluzione dello stesso, il risarcimento dei danni e delle spese causati al Consorzio, nonché la perdita del deposito cauzionale, salvo ulteriore risarcimento dei maggiori danni accertati.

ART. 39 ASSICURAZIONE E RESPONSABILITÀ

Il soggetto aggiudicatario è responsabile per danni che dovessero occorrere agli utenti del servizio o a terzi nel corso dello svolgimento dell'attività ed imputabili a colpa dei propri operatori o derivanti da gravi irregolarità o carenze nelle prestazioni. Il soggetto aggiudicatario esonera altresì il Consorzio per gli eventuali danni diretti ed indiretti che potranno essere arrecati al soggetto aggiudicatario medesimo a causa di fatti colposi di terzi.

Il soggetto aggiudicatario dovrà contrarre adeguata polizza assicurativa per tutti i danni derivanti da comportamenti, anche omissivi, del proprio personale, garanzia R.C.O. (Responsabilità Civile Operatori) per sinistro e per persona (massimale Euro 1.500.000,00) e R.C.T. (Responsabilità Civile verso Terzi) comprensiva dei danni da incendio e danni alle cose causati dal personale nell'ambito dell'esecuzione del servizio, con un massimale per anno e per sinistro non inferiore ad Euro 2.000.000,00.

In ogni caso l'Appaltatore sarà chiamato a risarcire il danno nella sua interezza qualora lo stesso dovesse superare il limite massimale.

Il soggetto aggiudicatario dovrà inoltre stipulare apposita polizza assicurativa dei mezzi propri o privati, utilizzati dagli operatori per il trasporto degli utenti, con massimali non inferiori a quelli previsti per legge.

Copia delle polizze suddette dovrà essere trasmessa al Consorzio al momento della stipula del contratto.

La presentazione delle polizze condiziona la stipulazione del contratto e la loro mancata produzione può costituire motivo di revoca dell'aggiudicazione.

In caso di danni arrecati a terzi, il soggetto aggiudicatario dovrà darne immediata notizia al Consorzio, fornendo dettagliati particolari.

Tutti gli obblighi dell'Appaltatore non cesseranno con il termine dell'appalto, se non con il definitivo esaurimento di ogni spettanza, diretta o riflessa, dovuta a terzi e/o al personale adibito alla prestazione del servizio.

Nessuna rivalsa potrà essere sollevata nei confronti del Consorzio.

Per le attività per le quali questa è obbligatoria, va assicurata altresì la copertura INAIL.

Art. 40 INADEMPIENZE E PENALITÀ

Qualora risultino ai Responsabili del Consorzio inadempienze di qualsivoglia natura, queste verranno direttamente contestate al soggetto aggiudicatario; nel caso in cui dalla violazione segnalata possa derivare al soggetto aggiudicatario una sanzione, la contestazione avverrà per iscritto, con facoltà di controdeduzione entro dieci giorni dal ricevimento dell'addebito.

In caso di infrazioni accertate, il Consorzio addebita al soggetto aggiudicatario una sanzione di € 350,00 per ogni infrazione, con deduzione dal pagamento della fattura relativa al periodo; per infrazioni gravi o reiterate la sanzione sarà di € 700,00 per ogni infrazione.

Per infrazioni di particolare gravità o a seguito del ripetersi di infrazioni gravi che pregiudichino il regolare svolgimento del servizio, il Consorzio potrà, a suo insindacabile giudizio, applicare una sanzione fino ad € 2.000,00.

A titolo esemplificativo si riportano alcune tipologie di eventi che comporteranno l'applicazione di penalità, significando che per eventuali altre tipologie, non espressamente previste in questa sede, si procederà per analogia:

- ⇒ effettuazione del servizio in modo non conforme rispetto alle disposizioni del presente capitolato e ai contenuti del progetto gestionale;
- ⇒ ritardo nella sostituzione del personale e nelle comunicazioni preventive al riguardo;

⇒ violazioni delle disposizioni previste in materia di sicurezza del lavoro, di trattamento dei dati personali e del segreto d'ufficio.

Tali sanzioni non escludono le altre conseguenze previste dal Capitolato e potranno essere applicate sia *una tantum* per ogni mancanza, sia ripetutamente per ogni giorno, finché perdurino le cause specifiche che le hanno provocate e finché il soggetto aggiudicatario non abbia ottemperato pienamente agli obblighi ad esso incombenti ed alle ingiunzioni ad esso impartite.

Per l'applicazione delle disposizioni contenute nel presente articolo, l'Ente appaltante potrà rivalersi su eventuali crediti del soggetto aggiudicatario, nonché sulla cauzione, senza necessità di preventiva diffida o formalità di sorta.

ART. 41 RISOLUZIONE DEL CONTRATTO

Il Consorzio potrà procedere alla risoluzione del contratto di appalto senza che il soggetto aggiudicatario possa pretendere risarcimenti o indennizzi di alcun genere, nei casi di seguito elencati:

- a) mancata assunzione del Servizio alla data stabilita;
- b) gravi e/o reiterate violazioni degli obblighi contrattuali, non eliminate a seguito di diffida formale da parte del Consorzio;
- c) mancato rispetto degli obblighi di cui agli artt. 8 e 37 del presente Capitolato;
- d) arbitraria e ingiustificata interruzione/sospensione da parte del soggetto aggiudicatario del Servizio oggetto del presente Capitolato, non dipendente da causa di forza maggiore;
- e) nelle ipotesi previste agli artt. 38, 42, 44 e 45 del presente Capitolato;
- f) frode;
- g) sopravvenute cause ostative o di esclusione legate alla legislazione antimafia;
- h) sopravvenuta condanna definitiva del legale rappresentante per un reato contro la pubblica amministrazione;
- i) assegnazione di personale non corrispondente alle qualifiche professionali dichiarate in sede di gara;
- j) inottemperanza alla richiesta del Consorzio di sostituire il personale non idoneo.

In caso di risoluzione del contratto per i motivi di cui sopra, al soggetto aggiudicatario non spetterà alcun indennizzo ed il Consorzio avrà facoltà di incamerare la cauzione quale penale, oltre alle eventuali somme relative al danno che possa esserne derivato allo stesso.

Nel caso di gravi e persistenti inadempienze nella gestione dei servizi, compresa l'impossibilità a garantirne il regolare e corretto svolgimento, l'Amministrazione Consortile ha facoltà di risolvere "ipso facto e de jure" il contratto mediante semplice dichiarazione stragiudiziale intimata a mezzo raccomandata A.R., incamerando la cauzione definitiva a titolo di penale e di indennizzo, fatto salvo l'accertamento dei maggiori danni.

In casi meno gravi il Consorzio si riserva comunque la facoltà di risoluzione del contratto con le modalità suindicate quando, dopo aver intimato almeno due volte all'aggiudicatario, a mezzo di raccomandata A.R., una più puntuale osservanza degli obblighi di contratto, questi ricada nuovamente nelle irregolarità contestategli o non abbia prodotto controdeduzioni accettate, se richieste.

La stazione appaltante si riserva la potestà di azionare la clausola risolutiva espressa, ai sensi dell'art. 1456 CC, ogni qual volta l'impresa non dia comunicazione del tentativo di concussione subito, risultante da una misura cautelare o dal disposto rinvio a giudizio nei confronti dell'amministratore pubblico responsabile dell'aggiudicazione.

La stazione appaltante si riserva altresì la possibilità di attivare lo strumento risolutivo in tutti i casi in cui da evidenze giudiziarie consolidate in una misura cautelare o in un

provvedimento di rinvio a giudizio, si palesino accordi corruttivi tra il soggetto aggiudicatore e l'impresa aggiudicataria.

ART. 42
RISOLUZIONE DEL CONTRATTO PER MUTAMENTO DELLE CONDIZIONI
PATRIMONIALI DEL SOGGETTO AGGIUDICATARIO

L'appalto si intenderà revocato e quindi il contratto risolto nel caso di fallimento del soggetto aggiudicatario o di sottoposizione dello stesso a procedure concorsuali che possano pregiudicare l'espletamento dei servizi, salvo il recupero dei maggiori danni sulla cauzione.

ART. 43
RECESSO DEL CONSORZIO

Ai sensi dell'art. 1671 del codice civile il Consorzio può recedere dal contratto, anche se è stata iniziata la prestazione, purché tenga indenne l'appaltatore delle spese sostenute, del servizio eseguito e del mancato guadagno.

Il Consorzio, qualora gli attuali presupposti generali, legislativi, normativi o di ordinamento interno, in base ai quali si è provveduto all'appalto del servizio, dovessero subire modifiche che avessero ad incidere sul Servizio stesso, si riserva la facoltà di recedere dal contratto, con un preavviso di almeno sessanta giorni, senza che l'Appaltatore abbia a pretendere alcun risarcimento di danni o altre forme di compensazione, ai quali dichiara implicitamente di rinunciare con la stipula del contratto.

ART. 44
RISPETTO DEL D.LGS. 81/2008

Il soggetto aggiudicatario è tenuto al pieno e totale rispetto della normativa in materia di Tutela della salute e della sicurezza nei luoghi di lavoro – D.Lgs. del 9/4/2008 n. 81 e s.m.i. – ed è tenuto ad indicare altresì il proprio Responsabile del Servizio di Prevenzione e Protezione, che si dovrà coordinare con quello del Consorzio.

Il soggetto aggiudicatario è tenuto, entro un mese dall'affidamento del Servizio, alla redazione del Documento di Valutazione dei Rischi, previsto dall'art. 17, D.Lgs. 81/2008 e s.m.i., a sottoporre i propri operatori, inseriti nel Servizio oggetto del presente Capitolato, alla sorveglianza sanitaria, a fornire ad essi, immediatamente, i necessari dispositivi di protezione individuale, nonché adeguata formazione, informazione ed addestramento. Tale documento dovrà essere aggiornato a cadenza annuale.

La violazione degli obblighi previsti dal presente articolo, accertata dal Consorzio e debitamente contestata, sarà considerata quale grave violazione degli obblighi contrattuali e legitimerà la risoluzione dell'affidamento, salva ogni più grave conseguenza di legge.

ART. 45
RISPETTO DEL D.LGS. 196/2003

Ai sensi del D.Lgs. 196/2003, il Consorzio, titolare del trattamento dei dati personali e dei dati particolari relativi agli utenti, designa il soggetto aggiudicatario quale Responsabile del trattamento di tutti i dati che, in ragione dello svolgimento del Servizio, lo stesso sarà tenuto ad acquisire.

Il soggetto aggiudicatario procederà al trattamento dei dati attenendosi alle istruzioni impartite dal Consorzio e dovrà redigere, entro un mese dall'affidamento del Servizio, il documento programmatico per la sicurezza, da aggiornarsi a cadenza annuale.

In particolare, il soggetto aggiudicatario dovrà adottare opportune misure atte a garantire la sicurezza dei dati in suo possesso, che dovranno essere trattati esclusivamente ai fini dell'espletamento del servizio appaltato; non potrà comunicare a terzi (salvo casi eccezionali che riguardino l'incolumità o la sicurezza degli utenti, previa autorizzazione del titolare del trattamento dei dati, o in caso di urgenza, con successiva informativa allo stesso titolare) e diffondere i dati in suo possesso, né conservarli successivamente alla scadenza del contratto di appalto. In quest'ultimo caso, il soggetto aggiudicatario dovrà restituire tutti i dati in suo possesso al Consorzio entro il termine tassativo di cinque giorni.

La violazione degli obblighi previsti dal presente articolo, accertata dal Consorzio e debitamente contestata, sarà considerata quale grave violazione degli obblighi contrattuali e legitimerà la risoluzione dell'affidamento, salva ogni più grave conseguenza di legge.

ART. 46

ADEMPIMENTI DEL SOGGETTO AGGIUDICATARIO AL TERMINE DEL CONTRATTO

Per favorire la necessaria continuità delle prestazioni, al termine del contratto ed in caso di aggiudicazione ad altro soggetto, il soggetto aggiudicatario è tenuto, con oneri a proprio esclusivo carico, ad affiancare, per un congruo termine di giorni lavorativi, comunque non inferiore a 7 giorni, il personale del soggetto subentrante con propri operatori qualora si verifichi una variazione degli addetti superiore al 50%.

ART. 47

MODALITÀ DI FATTURAZIONE E DI PAGAMENTO

L'attività, oggetto del presente capitolato, dovrà essere fatturata al 100% al Consorzio.

Per le assenze degli ospiti, a qualsiasi motivo dovute, la retta giornaliera pro capite dovrà essere fatturata nella misura del 70%; in ogni caso la retta verrà corrisposta solo per i posti letto occupati dal giorno dell'ingresso fino al giorno della dimissione.

Il pagamento delle fatture avverrà entro il termine massimo di 60 (sessanta) giorni dalla data di ricezione delle fatture stesse, corredate dalla documentazione giustificativa. Il suddetto termine di giorni 60 è interrotto qualora sopravvengano richieste di chiarimenti o vengano formulate contestazioni da parte dei servizi competenti del Consorzio.

Il soggetto aggiudicatario dovrà produrre, congiuntamente alla fattura:

- a) i tabulati mensili da cui si rilevino le presenze giornaliere degli operatori, riscontrate tramite un sistema automatico di rilevazione delle presenze;
- b) i tabulati mensili relativi alle presenze giornaliere degli ospiti, da cui si evinca altresì il numero dei pasti consumati.

La mancata trasmissione della documentazione di cui al punto precedente del presente articolo, rende non ricevibili le fatture.

Ai sensi dell'art 3 della legge 13/08/2010 n 136 e s.m.i. il soggetto aggiudicatario dovrà utilizzare un conto corrente bancario o postale dedicato, anche in via non esclusiva, alle commesse pubbliche ed attenersi agli obblighi disciplinati dalla suddetta legge.

ART. 48

CLAUSOLA LIMITATIVA DELLA PROPONIBILITÀ DI ECCEZIONI

Il soggetto contraente non può opporre, ex art. 1462 c.c., eccezioni al fine di evitare o ritardare la prestazione dovuta e disciplinata dal presente capitolato.

Tutte le riserve che l'aggiudicatario intende formulare a qualsiasi titolo devono essere avanzate mediante comunicazione scritta all'Ente e documentate con l'analisi dettagliata delle somme di cui ritiene avere diritto.

Detta comunicazione dovrà essere inoltrata entro il termine perentorio di 15 giorni dalla emissione del documento contabile relativo al periodo al quale si riferisce la riserva. Non esplicitando le sue riserve nei modi e termini sopra indicati l'appaltatore decade dal diritto di fare valere le riserve stesse. Le riserve che siano state presentate nei modi e nei termini sopra indicati saranno prese in esame dall'Amministrazione Consortile che si pronuncerà espressamente in merito.

ART. 49 CONTROVERSIE

Tutte le controversie o divergenze, anche di carattere tecnico ed economico, che potessero insorgere tra le parti in relazione all'appalto oggetto del capitolato ed al relativo contratto nella sua interpretazione od esecuzione generale e particolare, qualunque ne sia la causa, che non venissero risolte di comune accordo, saranno deferite al Foro competente per territorio.

ART. 50 DOMICILIO LEGALE/SEDE OPERATIVA

L'appaltatore dovrà eleggere, ai fini contrattuali, una sede operativa stabilmente funzionante in Provincia di Torino, con responsabili presenti sul territorio del Consorzio in grado di assumere decisioni immediate rispetto alla soluzione di eventuali problemi derivanti dal contratto.

ART. 51 OSSERVANZA NORMATIVA VIGENTE

L'aggiudicatario si impegna all'osservanza delle leggi, decreti e regolamenti di carattere normale e/o eccezionale, vigenti o emanati anche in corso di servizio da Autorità competenti e relativi a questioni amministrative, assicurative, sociali, fiscali o sanitarie; eventuali sanzioni previste dalla normativa vigente saranno a carico del contravventore, sollevando da ogni responsabilità il Consorzio.

ART. 52 FORO COMPETENTE

Le parti contraenti riconoscono come unico foro competente, per qualsiasi controversia, il foro di Torino.

Il presente capitolato è formato da n. 52 articoli su 38 pagine.

ALTRE INFORMAZIONI

Tutta la documentazione è disponibile e scaricabile sul sito: www.conisa.it
Responsabile del Procedimento Dott.ssa Liliana Silvestri tel. 0122648527.
Responsabile Area Amministrativa Dott. Paolo Alpe tel. 0122648532.

ALLEGATO "A" (ART. 28 del capitolato speciale d'appalto)

Spettabile
Con.IS.A. "Valle di Susa"
Piazza San Francesco n. 4
10059 SUSAS TO

OGGETTO: Procedura aperta per l'affidamento della gestione delle Residenze Assistenziali per anziani "N.S. del Rocciamezone" di Borgone Susa (TO) e "Galambra" di Salbertrand (TO).
Periodo 01/01/2015 – 31/12/2017 CIG 5968416CAE.

Il sottoscritto nato a
il Titolare o Legale Rappresentante della
codice fiscale partiva I.V.A.
con sede legale in cap, via n.....
ed amministrativa incap, via n.....
telefonofax

OFFRE

R.A. "N.S. DEL ROCCIAMEZONE"	
RETTE GIORNALIERA PRO CAPITE (al netto di IVA)	
Euro.....(in cifre)	
Euro.....(in lettere)	

L'importo della retta è così determinato :

1) costo giornaliero del personale:	
1 a) per operatore socio-sanitario (O.S.S.)	Euro.....
1 b) per operatore addetto all'Assistenza Familiare (per le Cooperative Sociali il costo non può essere, in ogni caso, inferiore a quanto stabilito nel C.C.N.L. per i lavoratori delle Cooperative del settore socio sanitario, assistenziale, educativo e di inserimenti lavorativi, sottoscritto dalle maggiori OO. SS.)	Euro.....
2) costo derrate alimentari:	
2 a) colazione	Euro.....
2 b) pranzo	Euro.....
2 c) cena	Euro.....

3) costi di gestione, compresi:	
3 a) formazione / supervisione e coordinamento/referenza	Euro.....
3 b) spostamenti sul territorio ed oneri assicurativi	Euro.....
3 c) oneri di manutenzione ordinaria dell'immobile e degli impianti	Euro.....
3 d) oneri di mantenimento/ conservazione/ sostituzione degli arredi e attrezzature	Euro.....
3 e) oneri relativi alle utenze	Euro.....
3 f) attività di socializzazione/animazione	Euro.....
3 g) ogni altro costo direttamente collegato alla gestione del servizio (dettagliare analiticamente le singole voci)	Euro.....
4) materiali / beni di consumo	Euro.....
5) costi relativi alla sicurezza nei luoghi di lavoro	Euro.....
6) ricalcolo o rischio d'impresa	Euro.....
7) altro (dettagliare)	Euro.....

R.A. "GALAMBRA"

RETТА GIORNALIERA PRO CAPITE (al netto di IVA)

Euro.....(in cifre)

Euro.....(in lettere)

L'importo della retta è così determinato :

<p>1) costo giornaliero del personale:</p> <p>1 a) per operatore socio-sanitario (O.S.S.)</p> <p>1 b) per operatore addetto all'Assistenza Familiare</p> <p>(per le Cooperative Sociali il costo non può essere, in ogni caso, inferiore a quanto stabilito nel C.C.N.L. per i lavoratori delle Cooperative del settore socio sanitario, assistenziale, educativo e di inserimenti lavorativi, sottoscritto dalle maggiori OO. SS.)</p>	<p>Euro.....</p> <p>...</p> <p>Euro.....</p> <p>...</p>
<p>2) costo derrate alimentari:</p> <p>2 a) colazione</p> <p>2 b) pranzo</p> <p>2 c) cena</p>	<p>Euro.....</p> <p>Euro.....</p> <p>Euro.....</p>
<p>3) costi di gestione, compresi:</p> <p>3 a) formazione / supervisione e coordinamento/referenza</p> <p>3 b) spostamenti sul territorio ed oneri assicurativi</p> <p>3 c) oneri di manutenzione ordinaria dell'immobile e degli impianti</p> <p>3 d) oneri di mantenimento/ conservazione/ sostituzione degli arredi e attrezzature</p> <p>3 e) oneri relativi alle utenze</p> <p>3 f) attività di socializzazione/animazione</p> <p>3 g) ogni altro costo direttamente collegato alla gestione del servizio (dettagliare analiticamente le singole voci)</p>	<p>Euro.....</p> <p>Euro.....</p> <p>Euro.....</p> <p>Euro.....</p> <p>Euro.....</p> <p>Euro.....</p> <p>Euro.....</p> <p>Euro.....</p>

4) materiali / beni di consumo	Euro.....
5) costi relativi alla sicurezza nei luoghi di lavoro	Euro.....
6) ricalcolo o rischio d'impresa	Euro.....
7) altro (dettagliare)	Euro.....

IMPORTO ANNUO (IVA esclusa): €..... €.....
 R.A. "N.S. ROCCIAMELONE"
 (in cifre) (in lettere)

IMPORTO ANNUO (IVA esclusa): €..... €.....
 R.A. "GALAMBRA"
 (in cifre) (in lettere)

IMPORTO ANNUO COMPLESSIVO (IVA esclusa)
 RELATIVO ALLE DUE RESIDENZE €..... €.....
 (in cifre) (in lettere)

IMPORTO COMPLESSIVO ANNUO DA ASSOGGETTARE A RIBASSO, di cui all'art. 27 del Capitolato speciale d'Appalto: € 160.625,00

RIBASSO OFFERTO: % (in cifre) (in lettere)

RIBASSO OFFERTO: €(in cifre) (in lettere)

Costo orario:	
Per operatore socio-sanitario (O.S.S.)	Euro.....
Per operatore addetto all'Assistenza Familiare	Euro.....

N.B. il costo orario del personale, relativo ad entrambe le Residenze Assistenziali, verrà preso in considerazione unicamente per determinare l'ammontare della spesa in caso di eventuali prestazioni orarie aggiuntive.

Costo orario prestazioni fisioterapiche: Euro _____
(art 12 del capitolato speciale d'Appalto)

Costo orario prestazioni infermieristiche : Euro _____
(art 12 del capitolato speciale d'Appalto)

Costo del pasto per utenti esterni : Euro _____
(art 6 del capitolato speciale d'Appalto)

DATA

Per il soggetto concorrente
(timbro e firma)

ALLEGATO B

AUTOCERTIFICAZIONE PER PROCEDURE DI AFFIDAMENTO DI SERVIZI/FORNITURE

resa e sottoscritta ai sensi dell'art. 46 e 47 del D.P.R. 445/2000

Il/la sottoscritto/a _____
Data di nascita _____ Luogo di nascita _____ C.F. _____
in qualità di (*titolare, legale rappresentante, procuratore speciale, ecc – indicare la carica o la qualifica che conferiscono il potere di impegnare contrattualmente il soggetto offerente*)
_____ dell'impresa _____
con sede legale in _____
e sede operativa in _____
codice fiscale n. _____ Partita IVA n. _____
telefono _____ fax _____ email _____

In qualità di: (*selezionare con attenzione solo una delle opzioni*)

- Impresa singola
ovvero
- Capogruppo di un raggruppamento temporaneo di imprese costituito/constituendo
ovvero
- Mandante di un raggruppamento temporaneo di imprese costituito/constituendo
ovvero
- Impresa consorziata/consorziando del Consorzio di cui alla lett. e) dell'art. 34 del D.Lgs. 12 aprile n. 163 e s.m.i.
ovvero
- Impresa facente parte di Holding o Gruppo
ovvero
- Impresa facente parte GEIE
ovvero
- Impresa facente parte di una rete di imprese
ovvero
- Altro: _____ (specificare natura giuridica)

consapevole delle sanzioni penali previste nel caso di dichiarazioni non veritiere, di formazione o uso di atti falsi, richiamate dall'articolo 76 del DPR 28 dicembre 2000, n. 445, nonché della decadenza dai benefici conseguenti al provvedimento eventualmente emanato sulla base della dichiarazione non veritiera, qualora dal controllo effettuato emerga la non veridicità del contenuto di taluna delle dichiarazioni rese (art. 75 DPR 28 dicembre 2000, n. 445)

sotto la propria responsabilità,

DICHIARA

- **(eventuale, in caso di R.T.I.)** che, a corredo dell'offerta congiunta sottoscritta da tutte le Imprese raggruppande (o dall'Impresa capogruppo in caso di RTI già costituiti), la ripartizione dell'oggetto contrattuale all'interno del R.T.I. (forniture che saranno eseguiti da ciascuna singola Impresa componente l'R.T.I.) è la seguente:

_____ (Impresa) _____ (attività e/o servizi) _____ (%)
_____ (Impresa) _____ (attività e/o servizi) _____ (%)

_____ (Impresa) _____ (attività e/o servizi) _____ (%) _____

e che, in caso di aggiudicazione della gara, gli stessi si conformeranno alla disciplina prevista dagli artt. 37 e seguenti del D.Lgs. 163/2006 e dai relativi articoli del Disciplinare di gara;

- di aver preso piena conoscenza di tutte le norme e disposizioni contenute nel bando di gara, nel Capitolato speciale d'appalto e di tutti i documenti di gara, ovvero dei documenti in essi richiamati e citati, nonché delle norme che regolano la procedura di affidamento di servizi e/o forniture e l'esecuzione del relativo contratto, di accettarle totalmente ed incondizionatamente e di obbligarci, anche in caso di affidamento, ad osservarle in ogni loro parte;
- di aver valutato tutte le condizioni, incidenti sulle prestazioni oggetto della procedura di gara, che possono influire sulla determinazione dell'offerta e delle condizioni contrattuali, e di aver preso conoscenza di tutte le circostanze, generali e specifiche, relative all'esecuzione del contratto e di averne tenuto conto nella formulazione dell'offerta tecnica e dell'offerta economica, considerando il prezzo medesimo, nel suo complesso, congruo e remunerativo e tale quindi da consentire la propria offerta, nonché di avere piena conoscenza delle caratteristiche geomorfologiche ed abitative del territorio di riferimento, nonché dei livelli di antropizzazione;
- di avere una sede operativa stabilmente funzionante in Provincia di Torino, con responsabili in loco in grado di assumere decisioni immediate rispetto alla soluzione di problemi derivanti dal contratto o di impegnarsi ad istituirla entro 30 giorni dall'aggiudicazione (punto D dell'art 26);
- di essere in possesso di tutte le autorizzazioni previste dalla normativa vigente per l'espletamento dei servizi offerti e di impegnarsi a comunicare immediatamente alla Stazione appaltante le eventuali sospensioni o revoche delle autorizzazioni di cui sopra;
- di essere informato, ai sensi e per gli effetti del D.Lgs. 196/03 e s.m.i., che i dati personali raccolti saranno trattati, anche con strumenti informatici, esclusivamente nell'ambito del procedimento per il quale la presente dichiarazione viene resa;
- di essere a conoscenza che la Stazione Appaltante procederà d'ufficio alle verifiche in ordine alla veridicità della dichiarazione;
- di essere consapevole che, qualora fosse accertata la non veridicità del contenuto della presente dichiarazione, il soggetto offerente verrà escluso dalla procedura o, se risultato affidatario, decadrà dall'affidamento medesimo; inoltre, qualora la non veridicità del contenuto della presente dichiarazione ovvero della documentazione tutta presentata dal soggetto offerente fosse accertata dopo la stipula del contratto, questo potrà essere risolto di diritto, ai sensi dell'art. 1456 cod. civ.;
- di impegnarsi a comunicare, in caso di aggiudicazione del servizio, ai sensi dell'art. 3 comma 7 della Legge n. 136/2010 e s.m.i. "Tracciabilità dei flussi finanziari", il conto corrente bancario o postale dedicato che dovrà essere utilizzato per i pagamenti, entro 7 giorni dall'accensione, nonché le generalità e il codice fiscale delle persone delegate ad operare su di esso;

DICHIARA

1. i seguenti dati:

- che l'impresa è iscritta per l'esercizio dell'attività oggetto della presente gara :
 - alla C.C.I.A.A. di _____ numero di iscrizione _____
 - al Registro delle Imprese di _____ data di iscrizione _____
 - Forma giuridica _____
 - Costituita il _____
 - Durata della società data termine: _____
 - e a carico di questa Impresa non sono in corso cancellazioni dal relativo Registro ;
(in caso di impresa con sede in uno Stato diverso dall'Italia, devono essere indicati i dati equivalenti vigenti nel relativo stato)
- di essere iscritto nel registro delle Cooperative rilasciato dalla Prefettura italiana o dal competente Ufficio straniero, alla categoria _____, limitatamente a questo tipo di società;
- (solo per imprese individuali) che il titolare attuale è il seguente:

cognome	Nome	Luogo di nascita	Data di nascita	Carica ricoperta	Domicilio per la carica	prov

- che i soci (in caso di società in nome collettivo) che i soci accomandatari (per le società in accomandita semplice) che gli amministratori con potere di rappresentanza, il socio unico o il socio di maggioranza (in caso di società di capitali o CONSORZIO con meno di quattro soci), attualmente in carica sono i seguenti:

cognome	Nome	Luogo di nascita	Data di nascita	Carica ricoperta (% maggioranza)	Domicilio per la carica	prov

- (per tutte le imprese) che i direttori tecnici attualmente in carica dell'impresa sono i seguenti:

cognome	Nome	Luogo di nascita	Data di nascita	Carica ricoperta	Domicilio per la carica	prov

- (per tutte le imprese ai fini della documentazione antimafia) che i componenti del Collegio Sindacale sono i seguenti :

<i>cognome</i>	<i>Nome</i>	<i>Luogo di nascita</i>	<i>Data di nascita</i>	<i>Carica ricoperta</i>	<i>Domicilio completo</i>	<i>prov</i>

2. ai sensi dell'art. 38 del decreto legislativo n. 163 del 2006 e s.m.i., che l'impresa, alla data della presente dichiarazione non versa in alcuna delle cause di esclusione dalla partecipazione alle gare e di stipula dei relativi contratti e, in particolare:

lett. a): non si trova in stato di fallimento, di liquidazione coatta, di concordato preventivo e che non è in corso un procedimento per la dichiarazione di una di tali situazioni.

Al fine dell'eventuale richiesta del Certificato Fallimentare, il Tribunale competente, Sezione Fallimentare è il seguente:

Sede competente	Indirizzo (con telefono fax/e-mail)

❖ **lett. b):** che:

b.1) nei propri confronti non è pendente alcun procedimento per l'applicazione di una delle misure di prevenzione di cui all'art. 6 del D.lgs. n. 159 del 2011 e non ricorre alcuna delle cause ostative previste dall'articolo 67 del medesimo decreto;

b.2) nei confronti di tutti gli altri soggetti elencati ai precedenti punti 2), 3), 4), della presente dichiarazione: *(Selezionare con attenzione solo una delle due opzioni; qualora sia selezionata la seconda opzione, allegare il modello di dichiarazione soggettiva autonoma conforme all'Allegato B1 o modello equipollente)*

- della cui situazione giuridica dichiara di essere a conoscenza ai sensi dell'art. 47, comma 2 del d.P.R. n. 445 del 2000, assumendosene le relative responsabilità, non è pendente alcun procedimento per l'applicazione di una delle misure di prevenzione di cui all'articolo 6 del D.Lgs. n. 159 del 2011 e non ricorre alcuna delle cause ostative previste dall'articolo 67 del medesimo decreto.

oppure

- la situazione giuridica relativa alla sussistenza delle misure di cui all'art. 6 del D.Lgs. n. 159 del 2011 o delle cause ostative previste dall'articolo 67 del medesimo decreto, è dichiarata singolarmente dagli stessi soggetti in allegato alla presente dichiarazione

❖ **lett. c):** che:

(Selezionare con attenzione solo una delle due opzioni;

c.1) nei propri confronti

- non è stata pronunciata sentenza definitiva di condanna passata in giudicato, o emesso decreto penale di condanna divenuto irrevocabile, oppure sentenza di applicazione della pena su richiesta, ai sensi dell'articolo 444 del codice di procedura penale, per reati gravi in danno dello Stato o della Comunità che incidono sulla moralità

professionale ovvero condanna, con sentenza passata in giudicato per uno o più reati di partecipazione a un'organizzazione criminale, corruzione, frode, riciclaggio, quali definiti dagli atti comunitari citati all'articolo 45, paragrafo 1, direttiva Ce 2004/18.

- Sussistono i provvedimenti di cui all'allegato alla presente dichiarazione e, in particolare:
 - Sentenze definitive di condanna passate in giudicato
 - Decreti penali di condanna divenuti irrevocabili
 - Sentenze di applicazione della pena su richiesta ai sensi dell'articolo 444 del codice di procedura penale.

c.2) che nei confronti di tutti i soggetti elencati ai precedenti punti 2), 3), 4), della presente dichiarazione
(Selezionare con attenzione solo una delle due opzioni; qualora sia selezionata la seconda opzione, allegare il modello di dichiarazione soggettiva autonoma conforme all'Allegato B1 o modello equipollente)

- della cui situazione giuridica dichiara di essere a conoscenza ai sensi dell'art. 47, comma 2 del d.P.R. n. 445 del 2000, assumendosene le relative responsabilità, non è stata pronunciata sentenza di condanna passata in giudicato, o emesso decreto penale di condanna divenuto irrevocabile, oppure sentenza di applicazione della pena su richiesta, ai sensi dell'articolo 444 del codice di procedura penale, per reati gravi in danno dello Stato o della Comunità che incidono sulla moralità professionale ovvero condanna, con sentenza passata in giudicato per uno o più reati di partecipazione a un'organizzazione criminale, corruzione, frode, riciclaggio, quali definiti dagli atti comunitari citati all'articolo 45, paragrafo 1, direttiva Ce 2004/18.

oppure

- la situazione giuridica relativa alla sussistenza delle sentenze definitive di condanna passate in giudicato, decreti penali di condanna divenuti irrevocabili o sentenze di applicazione della pena su richiesta, ai sensi dell'articolo 444 del codice di procedura penale, per reati gravi in danno dello Stato o della Comunità che incidono sulla moralità professionale ovvero condanna, con sentenza passata in giudicato per uno o più reati di partecipazione a un'organizzazione criminale, corruzione, frode, riciclaggio, quali definiti dagli atti comunitari citati all'articolo 45, paragrafo 1, direttiva Ce 2004/18, è dichiarata singolarmente dagli stessi soggetti in allegato alla presente dichiarazione

c.3) che, ai sensi dell'art. 38 comma 1, lett. c), secondo periodo del D.Lgs. 163/06 e s.m.i., per quanto a sua conoscenza, nell'anno antecedente la data della pubblicazione del bando di gara:

- non sono cessati** dalla carica soggetti aventi poteri di rappresentanza o di impegnare la società o aventi qualifica di direttore tecnico

oppure

- sono cessati** dalla carica societaria i soggetti avente poteri di rappresentanza o di impegnare la società o aventi qualifica di direttore tecnico di seguito elencati:

cognome/nome	Codice Fiscale	Luogo di nascita	Data di nascita	Carica ricoperta (% maggioranza)	Domicilio per la carica	prov

e che:

(Le dichiarazioni del presente punto sono da compilare solo in caso di cessazione dalle cariche societarie, barrando una sola casella per l'ipotesi che interessano)

- non sussistono in capo ai soggetti cessati dalla carica nell'anno antecedente alla data della pubblicazione del Bando di gara sopra indicati condizioni ostative di cui all'art. 38, comma 1, lett. c) del D.Lgs. 12 aprile 2006 n. 163 e s.m.i.

oppure

- sussistono in capo a: (specificare in capo a quali dei soggetti cessati sopraindicati)

cognome/nome	Codice Fiscale	Luogo di nascita	Data di nascita	Carica ricoperta (% maggioranza)

le seguenti condizioni ostative: (riportare il dispositivo della sentenza e la data)

(Attenzione: ai sensi dell'articolo 38, comma 2 del decreto legislativo 163/2006, il concorrente deve dichiarare tutte le condanne penali riportate, ivi comprese quelle per le quali abbia beneficiato della non menzione. Il concorrente non è tenuto invece ad indicare le condanne per reati depenalizzati ovvero dichiarati estinti dopo la condanna stessa né le condanne revocate né quelle per le quali è intervenuta la riabilitazione.)

e che – in tal caso:

(Selezionare con attenzione solo una delle due opzioni; qualora sia selezionata la prima opzione allegare documentazione atta a dimostrare dettagliatamente la completa ed effettiva dissociazione; l'esclusione e il divieto in ogni caso non operano quando il reato è stato depenalizzato ovvero quando è intervenuta la riabilitazione ovvero quando il reato è stato dichiarato estinto dopo la condanna ovvero in caso di revoca della condanna medesima.)

- l'Impresa ha adottato i seguenti atti o misure di completa dissociazione dalla condotta penalmente sanzionata:

oppure

- è intervenuta la riabilitazione ai sensi dell'articolo 178 del c.p.p./l'estinzione del reato e dei suoi effetti ai sensi dell'art. 445, comma 2 del c.p.p.

❖ **lett. d):** che non sussistono le cause d'esclusione di cui all'art. 38, comma 1 lettera d) del decreto legislativo 12.04.2006 n. 163.

A tal fine si dichiara che (barrare solo la voce che interessa):

- l'impresa non ha violato il divieto di intestazione fiduciaria posto dall'art. 17 della legge 19 marzo 1990, n. 55.

- l'impresa ha violato il divieto di intestazione fiduciaria di cui all'articolo 17 della legge 19 marzo 1990, n. 55. L'accertamento definitivo della violazione è avvenuto in data _____ e la violazione risulta rimossa.

(Ai sensi dell'articolo 38, comma 1 lett. c) del decreto legislativo 12 aprile 2006, si precisa che la violazione del divieto di intestazione fiduciaria determina l'esclusione dalle procedure di affidamento di appalti di lavori, servizi e forniture per un periodo di un anno decorrente dalla data di accertamento definitivo della violazione e va comunque disposta se la violazione non è stata rimossa).

- ❖ **lett. e):** che l'impresa non ha commesso violazioni gravi definitivamente accertate in materia di sicurezza e ogni altro obbligo derivante dai rapporti di lavoro.
- ❖ **lett. f):** che l'impresa non ha commesso grave negligenza o malafede nell'esecuzione delle prestazioni affidate dalla Stazione Appaltante contraente e non ha commesso un errore grave nell'esercizio della sua attività professionale.
- ❖ **lett. g):** che l'impresa non ha commesso violazioni gravi, definitivamente accertate, rispetto agli obblighi relativi al pagamento delle imposte e tasse, secondo la legislazione italiana o quella dello Stato in cui è stabilita, e che i dati del competente ufficio Agenzia delle entrate sono:
- ❖

Sede competente	Indirizzo (con telefono fax/e-mail)

Ai sensi dell'articolo 38, comma 2 del decreto legislativo 12 aprile 2006, n. 163 si intendono gravi le violazioni che comportano un omesso pagamento di imposte e tasse per un importo superiore all'importo di cui all'articolo 48-bis commi 1 e 2-bis del D.P.R. 29 settembre 1973, n. 602

oppure

g1) che risulta/no pendente/i contenzioso/i rateizzazione/i concesse concordato/i del debito condono/i riferito/i alla/e violazioni fiscali di seguito indicata/e:

- ❖ **lett. h):** che a carico dell'impresa non risulta l'iscrizione nel casellario informatico di cui all'articolo 7, comma 10 del decreto legislativo 163/2006 per aver presentato falsa dichiarazione o falsa documentazione in merito ai requisiti e alle condizioni rilevanti per la partecipazione alle procedure di gara e per l'affidamento dei subappalti
- ❖ **lett. i):** che l'impresa non ha commesso violazioni gravi, definitivamente accertate, alle norme in materia di contributi previdenziali ed assistenziali, secondo la legislazione italiana o dello Stato in cui è stabilita, e che i dati dei competenti uffici INPS e INAIL sono i seguenti:

UFFICIO INPS

Sede competente	Indirizzo (con telefono fax/e-mail)	Numero d'iscrizione

UFFICIO INAIL

Sede competente	Indirizzo (con telefono fax/e-mail)	Numero di posizione assicurativa

--	--	--

Ai sensi dell'articolo 38, comma 2 del decreto legislativo 12 aprile 2006, n. 163 si intendono gravi le violazioni ostative al rilascio del documento unico di regolarità contributiva di cui all'articolo 2, comma 2 del decreto legge 25 settembre 2002, n. 210 convertito, con modificazioni, dalla legge 22 novembre 2002, n. 266.

oppure

i1) che risulta/no pendente/i contenzioso/i rateizzazione/i concesse concordato/i del debito condono/i riferito/i alla/e violazioni fiscali di seguito indicata/e:

E Al fine della richiesta del D.U.R.C. comunica i seguenti dati sull'attività aziendale:

- settore **C.C.N.L.** applicato: _____;

- categoria di operatore economico ai sensi della legge n. 180/2011:

- Grande
- Media
- Piccola
- Micro

- **Dimensione aziendale:**

Num. Dipendenti: da 1 a 5 da 6 a 15 da 16 a 50 da 51 a 100 oltre 100

❖ **lett. l):** di essere in regola con le norme che disciplinano il diritto al lavoro dei disabili in quanto: *(barrare solo la voce di interesse):*

- l'impresa non è soggetta agli obblighi derivanti dalla legge 68/99 in quanto ha un numero di dipendenti pari a n. _____ unità (inferiore a 15 unità oppure da 15 a 35 dipendenti e non ha effettuato nuove assunzioni dopo il 18/01/2000).
- l'impresa è in regola con le norme che disciplinano il diritto al lavoro dei disabili, avendo un numero di dipendenti pari a n. _____ unità (più di 35 dipendenti oppure occupa da 15 a 35 dipendenti ed ha effettuato una nuova assunzione dopo il 18/01/2000).
- (eventuale) l'impresa ha comunque proposto la convenzione o ne ha chiesto esonero parziale in data _____;

Per i necessari accertamenti, dichiara che il competente Ufficio Disabili della Provincia è quello di seguito indicato:

Sede competente	Indirizzo (con telefono fax/e-mail)

❖ **lett. m):** che nei confronti di questa impresa non è stata applicata alcuna:

- sanzione interdittiva di cui all'art. 9, comma 2 lett. c) del decreto legislativo 231/2001
- altra sanzione che comporti il divieto di contrarre con la Pubblica Amministrazione compresi provvedimenti interdittivi di cui all'art. 14, comma 1 del D.Lgs. 81/2008 le misure cautelari ex art.45 del decreto legislativo 231/2001;
- provvedimento ostativo a contrarre con ola PA previsto dalla legge antimafia

- ❖ **lett. m-bis)** che nei confronti di questa impresa non risulta l'iscrizione nel casellario informatico di cui all'art. 7, comma 10 del decreto legislativo 163/2006, per aver presentato falsa dichiarazione o falsa documentazione ai fini del rilascio dell'attestazione SOA;

- ❖ **lett.m- ter):** che:

m-ter.1) nei propri confronti non ricorre la causa di esclusione di cui all'art. 38 c. 1 lett. m-ter del D.Lgs. 163/06 e s.m.i., sulla base dei dati che emergono dall'osservatorio;

m-ter.2) che nei confronti di tutti gli altri soggetti elencati ai precedenti punti 2), 3), 4) della presente dichiarazione:

(Selezionare con attenzione solo una delle due opzioni; qualora sia selezionata la seconda opzione, allegare il modello di dichiarazione soggettiva autonoma conforme all'Allegato B1 o modello equipollente)

- della cui situazione giuridica dichiara di essere a conoscenza ai sensi dell'art. 47, comma 2 del d.P.R. 445/2000, assumendosene le relative responsabilità, non ricorre la causa di esclusione di cui all'art. 38 c. 1 lett. m-ter) del D.Lgs. 163/06 e s.m.i. sulla base dei dati che emergono dall'Osservatorio

oppure

- la situazione giuridica relativa alla sussistenza della eventuale causa di esclusione di cui all'art. 38 c. 1 lett. m-ter) del D.Lgs. 163/06 e s.m.i. è dichiarata singolarmente dagli stessi soggetti in allegato alla presente dichiarazione

La norma prevede l'esclusione nei confronti dei soggetti di cui all'art. 38, comma 1 lettera b che pur essendo stati vittime dei reati previsti e puniti dagli artt.317 e 629 del codice penale aggravati ai sensi dell'art.7 del decreto-legge152/1991 convertito con modificazioni nella legge 203/1991, non risultino aver denunciato i fatti all'autorità giudiziaria, salvo che ricorrano i casi di cui all'art.4, primo comma della L.689/1981.

- ❖ **lett. m - quater):** che nei confronti di questa impresa non sussistono le cause d'esclusione di cui all'art. 38, comma 1 lettera m – quater del decreto legislativo 12.04.2006 n. 163. A tal fine dichiara che: *(barrare solo la voce che interessa):*

- non sussiste** alcuna situazione di controllo di cui all'art. 2359 cc., né in una qualsiasi relazione, anche di fatto, che comporti che le offerte siano imputabili ad un unico centro decisionale con altra Impresa che partecipi in concorrenza alla presente gara singolarmente o quale componente di raggruppamento di imprese o consorzio e di aver formulato l'offerta autonomamente.

oppure

- di non essere** a conoscenza della partecipazione alla medesima procedura di soggetti che si trovano, rispetto alla scrivente impresa, in una delle situazioni di controllo di cui all'art. 2359 cc. e di aver formulato l'offerta autonomamente.

oppure

- di essere** a conoscenza della partecipazione alla medesima procedura di soggetti

_____ **(indicare la denominazione dell'operatore economico)** che si trova, nei confronti della scrivente impresa, in una delle situazioni di controllo di cui all'art. 2359 cc. e di aver formulato l'offerta autonomamente.

3. ai sensi delle disposizioni di cui all'articolo 1-bis comma 14 della legge 18 ottobre 2001 n. 383:

1. questa Impresa non si è avvalsa di piani individuali di emersione;

oppure

questa Impresa si è avvalsa di piani individuali di emersione e ha concluso il periodo di emersione.

4 questa impresa non versa nella condizione di cui all'art.53.comma 16 – ter del Dlgs 165/2001 (introdotto dall'art.1, comma 42, legge n. 190/2012)

5 Al fine dell'eventuale richiesta di "Informazioni" – ANTIMAFIA la Prefettura competente – Ufficio Antimafia è la seguente:

Sede competente	Indirizzo (con telefono fax/e-mail)

6 Ai sensi dell'art. 79 Codice Appalti (Informazioni circa i mancati inviti, le esclusioni e le aggiudicazioni e per ogni richiesta di precisazioni/integrazioni in merito alla presente autocertificazione ed alla documentazione presentata, si legge **ESPRESSAMENTE DOMICILIO** all'indirizzo seguente: (in caso di R.T.I. indicare i dati dell'impresa mandataria)

città _____ indirizzo _____

CAP _____ tel. _____

FAX - INDIRIZZI E-MAIL a cui si autorizza di inviare le comunicazioni ex art. 79 Codice Appalti P.E.C. posta elettronica certificata: _____

e-mail: _____

FAX: _____

Agente di zona _____

A tal fine dichiara di essere informato, ai sensi e per gli effetti di cui all'art. 13 del decreto legislativo 196/2003, che i dati personali raccolti saranno trattati, anche con strumenti informatici, esclusivamente nell'ambito del procedimento per il quale la presente dichiarazione viene resa.

Dichiara altresì di essere consapevole che, qualora fosse accertata la non veridicità del contenuto della dichiarazione resa, l'impresa verrà esclusa dalla gara, o, se risultata aggiudicataria, decadrà da ogni diritto eventualmente già conseguito a seguito della procedura.

Luogo e data	Il dichiarante (firma)

NOTA BENE

- La presente dichiarazione deve essere sottoscritta e presentata unitamente a **copia fotostatica** non autenticata di un **documento di identità del sottoscrittore in corso di validità**. In assenza di copia del documento di identità la dichiarazione è nulla e non può essere successivamente regolarizzata.
- **Nel caso in cui gli spazi del presente modello di autocertificazione non siano sufficienti, si dovranno produrre degli allegati, purché negli stessi vengano riportate tutte le dichiarazioni richieste in questo modello di autocertificazione.**

- In caso di partecipazione in forma associata ciascun soggetto offerente raggruppato/consorzio o che intende raggrupparsi/consorzarsi deve presentare e sottoscrivere le dichiarazioni di cui ai modelli amministrativi Allegati B, B1 o modelli equipollenti, distintamente per ciascun operatore economico in relazione al possesso dei requisiti di propria pertinenza.

ALLEGATO B1

DICHIARAZIONE SOGGETTIVA AUTONOMA RESA EX ART. 38, COMMA 1, LETT. B), C), M-TER) E COMMA 2, D. LGS. 163/2006 E S.M.I. E RESE ANCHE AI SENSI DEGLI ARTT. 46 E 47 DEL D.P.R. 445/2000

(da rendere solo qualora il sottoscrittore delle dichiarazioni cumulative (Allegato B) non si sia assunto la responsabilità di dichiarare l'assenza delle cause di esclusione anche per conto degli altri soggetti in carica ai sensi dell'articolo 47, comma 2, del d.P.R. n. 445 del 2000)

Il/La sottoscritto/a _____,
nato/a a _____ (____) il _____,
CF _____, residente a _____
(____)
in via _____ n. _____,
in qualità di _____ della _____,
con sede in _____, via _____
codice fiscale _____ e P. IVA

- ai sensi e per gli effetti dell'art. 76 del D.P.R. n. 445/2000, consapevole della responsabilità e delle conseguenze civili e penali previste in caso di rilascio di dichiarazioni mendaci e/o formazione di atti falsi e/o uso degli stessi,
- consapevole, altresì, che qualora emerga la non veridicità del contenuto della presente dichiarazione questa Impresa decadrà dai benefici per i quali la stessa è rilasciata,

DICHIARA

sotto la propria responsabilità che:

non versa nelle cause di esclusione dagli appalti pubblici previste dall'art.38, c.1, lett. b), c) e m-ter) del D.Lgs.163/2006 e s.m.i., ovvero:

a) nei propri confronti non è pendente procedimento per l'applicazione di una delle misure di prevenzione di cui all'art. 6 del D. Lgs. n. 159 del 2011 e non ricorre alcuna delle cause ostative previste dall'articolo 67 del medesimo decreto;

b) che: [barrare la casella che interessa]

- non è stato vittima dei reati previsti e puniti dagli articoli 317 e 629 del c.p. aggravati ai sensi dell'articolo 7 del D.L. 13/05/1991, n. 152, convertito, con modificazioni, dalla L. 12/07/1991, n. 203,
- pur essendo stato vittima dei reati previsti e puniti dagli articoli 317 e 629 del c.p. aggravati ai sensi dell'articolo 7 del D.L. 13/05/1991, n. 152, convertito, con modificazioni,

dalla L. 12/07/1991, n. 203, (emergente dagli indizi a base della richiesta di rinvio a giudizio formulata nei confronti dell'imputato nell'anno antecedente alla pubblicazione del bando e comunicata, unitamente alle generalità del soggetto che ha omesso la predetta denuncia, dal procuratore della Repubblica procedente all'Autorità di cui all'articolo 6, la quale cura la pubblicazione della comunicazione sul sito dell'Osservatorio) risulta aver denunciato i fatti alla autorità giudiziaria, salvo che ricorrano i casi previsti dall'articolo 4, primo comma, della L. 24/11/1981, n. 689.

- c) nei propri confronti non è stata pronunciata sentenza di condanna, passata in giudicato, o emesso decreto penale di condanna divenuto irrevocabile, oppure sentenza di applicazione della pena su richiesta, ai sensi dell'articolo 444 del codice di procedura penale, per reati gravi in danno dello Stato o della Comunità che incidono sulla moralità professionale;
- d) nei propri confronti non è stata pronunciata sentenza di condanna, passata in giudicato, per uno o più reati di partecipazione a un'organizzazione criminale, corruzione, frode, riciclaggio, quali definiti dagli atti comunitari citati all'articolo 45, paragrafo 1, direttiva Ce 2004/18.

Indica inoltre, ai sensi dell'art. 38 c.2 del D.Lgs.163/2006 e s.m.i., le eventuali condanne per le quali abbia beneficiato della non menzione:

(se del caso) _____

Il/La sottoscritto/a _____, nella sua qualità, dichiara altresì:

- di essere informato, ai sensi e per gli effetti dell'art. 13 del D. Lgs. n. 196/2003, che i dati personali raccolti saranno trattati, anche con strumenti informatici, esclusivamente ai fini ed in relazione alla procedura in oggetto;
- di essere consapevole che, qualora fosse accertata la non veridicità del contenuto della presente dichiarazione, il menzionato Contratto potrà essere risolto di diritto dalla Stazione Appaltante ai sensi dell'art. 1456 cod. civ..

Luogo, data

IL DICHIARANTE

NOTA BENE

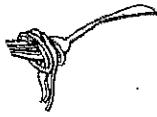
La presente dichiarazione deve essere sottoscritta e presentata unitamente a **copia fotostatica** non autenticata di un **documento di identità del sottoscrittore in corso di validità**. In assenza di copia del documento di identità la dichiarazione è nulla e non può essere successivamente regolarizzata.

ASL 5 Collegno (TO) SIAN - Area Funzionale Nutrizione

INDICAZIONI RELATIVE alla SCELTA degli ALIMENTI e delle MODALITA' di COTTURA

PRIMI PIATTI

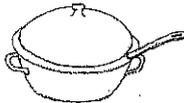
Asciutti



Nelle ristorazioni collettive è preferibile utilizzare la pasta di semola di grano duro anziché la pasta all'uovo, la pasta fresca, le paste ripiene (es. tortellini, agnolotti, lasagne, ecc.) (più ricche di lipidi e colesterolo) o gli gnocchi (la cui preparazione richiede procedure a più elevato rischio igienico).

Dati della letteratura scientifica internazionale indicano infatti che può essere utile anche in età senile limitare l'apporto di grassi saturi e colesterolo, non tanto ai fini della prevenzione delle malattie cardio e cerebro-vascolari (visto che con il trascorrere degli anni il rischio relativo dovuto all'ipercolesterolemia diminuisce), quanto piuttosto per il ruolo che una diminuzione dei livelli di colesterolemia può svolgere sulla regressione di placche ateromasiche già presenti (Lo Scalzo J. Regression of coronary atherosclerosis. N. Engl. J. Med., 323:1337-1339, 1990).

In brodo



E' preferibile che i brodi per le minestre vengano preparati con verdure fresche e/o surgelate (per il minor contenuto di sodio) anziché con carne, dadi di carne o vegetali od altri preparati per brodo contenenti glutammato di sodio o grassi vegetali idrogenati.

Un apporto di sodio controllato è infatti un obiettivo da perseguire nell'alimentazione dell'anziano, vista l'importanza dell'ipertensione arteriosa come fattore di rischio per eventi cardio e cerebro vascolari anche in età senile.

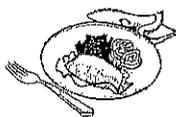
Formaggio grattugiato



Per il condimento dei primi piatti è preferibile la scelta del parmigiano anziché del grana per il minor contenuto di sodio.

SECONDI PIATTI

Carne



Sono da preferire le carni magre (es. bovino, pollo, tacchino, ecc.) eliminando il grasso visibile. Anche la carne di maiale può eventualmente essere inserita, preferendo i tagli magri come ad es. la lonza.

Pesce



E' consigliabile orientarsi sulle varietà più magre ed a minor contenuto di sodio (es. merluzzo, nasello, platessa, sogliola, scorfano, palombo, ecc.).

Formaggi



Si consiglia per il consumo abituale la scelta dei formaggi freschi con contenuto di grassi inferiore a 20 - 25 g / 100 g (es. ricotta piemontese, mozzarella, stracchino, primo sale, tomini freschi, cestella); non sono invece consigliabili i formaggi freschi a più elevato contenuto in grassi (es. philadelphia, bucanave, contenenti in media 28-29 g di lipidi / 100 g; robiola, annabella o simili, contenenti in media 33 g di lipidi / 100 g) i formaggi erborinati (gongorzola, ecc.) ed i formaggi stagionati (per il maggior contenuto di sodio).

Qualora vi sia la necessità di inserire in menù un formaggio stagionato come secondo piatto è preferibile orientarsi sulla scelta del parmigiano per il contenuto di grassi (28 g/100 g) intermedio rispetto ai valori sopra citati, ma si consiglia una frequenza di consumo non superiore ad 1 volta alla settimana, per contenere gli apporti di sodio.

I formaggi fusi (sottilette, formaggini) possono contenere polifosfati che alterano il rapporto calcio/fosforo riducendo l'assorbimento di questi sali minerali; quindi si consiglia di non utilizzarli nell'alimentazione degli anziani.

Affettati



E' consigliabile orientarsi sulla scelta del prosciutto cotto, crudo o bresaola, per il minor contenuto di grassi saturi e colesterolo rispetto agli altri insaccati (es. salsiccia, cotechino, salame cotto e crudo, mortadella, coppa, speck ecc.).

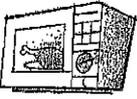
Frattaglie



Fegato ed altre frattaglie (es. trippa, ecc.) non sono consigliabili, per l'elevato apporto di colesterolo; pertanto si consiglia di non inserirli nel menù.

Uova	
	<p>Gli alimenti di origine animale, insostituibili nell'ambito di una alimentazione bilanciata in quanto ricchi di proteine ad alto valore biologico, possono essere più facilmente contaminati da microrganismi responsabili di tossinfezioni alimentari (soprattutto carne tritata per polpette, impasti, uova non pastorizzate, ecc.). Si raccomanda pertanto di osservare adeguate regole di conservazione e preparazione dei pasti contenenti questi alimenti e si consiglia la sostituzione delle uova fresche (per impanature, tortini, impasti, ecc.) con uova pastorizzate.</p>

COTTURE E CONDIMENTI

Cotture	
	<p>Per una migliore digeribilità degli alimenti è preferibile utilizzare cotture al forno, al vapore, in umido anziché le frittiture (le frittate od altri alimenti per i quali è prevista la frittura dovranno pertanto essere cotti al forno). E' importante in tutte le fasce di età garantire la presenza di alimenti facilmente digeribili, ma questo è ancor più vero in età senile. Con l'avanzare dell'età si manifesta infatti con una certa frequenza una ridotta capacità digestiva per una minore secrezione di acido cloridrico e di enzimi e una minore capacità assimilativa.</p>

Condimenti	
	<p>Per quanto riguarda i grassi da condimento è preferibile utilizzare l'olio di oliva, sia per la cottura, sia per il condimento a crudo; l'olio di oliva è infatti privo di colesterolo e ricco di acidi grassi ad effetto protettivo sulle malattie cardiovascolari; è inoltre meno soggetto, rispetto agli oli di semi, a degradazione e ad ossidazione. Nell'eventualità di impiego dell'olio di semi (da utilizzare a crudo e non per la cottura) è opportuno orientarsi sulla scelta dell'olio di arachide (tra gli oli di semi è quello con caratteristiche nutrizionali più simili all'olio di oliva). Il burro (ricco di grassi saturi e colesterolo) può essere utilizzato solo saltuariamente. Evitare le margarine (ricche in grassi vegetali idrogenati e trans che possono rappresentare fattori di rischio per le malattie cardiovascolari) e altri condimenti come strutto, lardo, ecc.</p>

Salse	
	<p>E' preferibile, per migliorare la digeribilità dei piatti, non utilizzare panna, salse piccanti (es. senape, ketchup, ecc.) o a base di maionese.</p>

DESSERT

Dolci



I dolci devono essere semplici (es. torta margherita, crostata di frutta, torta di mele, ecc.), preparati senza creme a base di latte o uova fresche.

Gelato



Per quanto riguarda il gelato (come per gli altri alimenti congelati e/o surgelati), occorre porre particolare attenzione al fatto che il trasporto e la conservazione, fino al momento del pasto, avvengano alle idonee temperature (-18°C); in mancanza di tali requisiti è opportuno sostituire il gelato con un budino od uno yogurt alla frutta.

CONSERVAZIONE ALIMENTI

Prodotti in scatola



E' consigliabile utilizzare i prodotti freschi o surgelati anziché conservati in scatola (es. tonno, mais, carne, frutta, ecc.), poiché questi ultimi vanno incontro ad una maggiore perdita del loro contenuto vitaminico. Inoltre sono generalmente più ricchi di sale o zucchero e, nel caso specifico del tonno, possono avere un più alto contenuto di istamina (sostanza coinvolta nei meccanismi di intolleranza alimentare) rispetto ai prodotti freschi o surgelati.

BEVANDE

Vino	
	Per quanto riguarda il vino, appare idoneo, per gli anziani che ne desiderano il consumo, il quantitativo giornaliero indicato nelle tabelle dietetiche di 125 cc/die (1 bicchiere/die).

LATTE

Latte	
	<p>L'apporto di latte indicato nel menù e nelle tabelle dietetiche (allegati A e B) consente la copertura dei fabbisogni giornalieri di calcio. In caso di intolleranza al latte (dovuta a scarsa digestione dello zucchero chiamato lattosio) si consiglia la sostituzione con una quantità equivalente di:</p> <ul style="list-style-type: none">• yogurt, in cui il lattosio viene naturalmente trasformato dai lattobacilli; <p>oppure</p> <ul style="list-style-type: none">• latti speciali (delattosati), nei quali è già avvenuta la digestione del lattosio e quindi la sua scomposizione in zuccheri semplici più facilmente assimilabili (questi latti sono oggi facilmente reperibili presso molti punti di vendita).

GRIGLIA di ROTAZIONE SETTIMANALE dei PIATTI

PRIMA COLAZIONE E FUORI PASTO

Prima colazione	
	<p>Latte parzialmente scremato oppure yogurt magro (**)</p> <p>Fette biscottate o pane o biscotti secchi (*)</p> <p>Marmellata 4 volte alla settimana</p> <p>Zucchero o miele</p>

Merenda del pomeriggio	
	<p>Caffè o tè o tisana o camomilla .</p> <p>Latte parzialmente scremato oppure yogurt magro (**)</p> <p>Fette biscottate o pane o biscotti secchi (*)</p> <p>Zucchero o miele</p>

(*) A preparazione casalinga o confezionati, con apporto calorico inferiore alle 430 kcal / 100 g (controllare l'etichetta)

(**) Naturale o alla frutta, ma con apporto calorico inferiore alle 60 kcal / 100 g (controllare l'etichetta)

PASTI PRINCIPALI PRANZO E CENA

(Le ricette sono da scegliere tra quelle indicate nel capitolo "Ricette e grammature")

Antipasti		
	Pranzo	Cena
 Antipasti	1 volta alla settimana	/

Primi piatti		
	Pranzo	Cena
 Asciutti (piatto del giorno) oppure "piatti alternativi"	6 volte alla settimana	/
 In brodo	/	Tutti i giorni
 In brodo con legumi	1 volta alla settimana	/

Secondi piatti		
	Pranzo	Cena
 Carne o omogeneizzato	2 volte alla settimana	2 volte alla settimana
 Pesce	1 volta alla settimana	1 volta alla settimana
 Formaggio fresco magro (*)	1 volta alla settimana	2 volte alla settimana
 Affettati magri	1 volta alla settimana	1 volta alla settimana
 Uova	1 volta alla settimana	1 volta alla settimana

(*) Qualora vi sia la necessità di inserire in menù un formaggio stagionato come secondo piatto è possibile sostituire 1 delle 3 porzioni/settimanali di formaggio fresco magro con parmigiano.

Contorni		
	Pranzo	Cena
 Verdure cotte o crude	5 volte alla settimana	5 volte alla settimana
 Patate (da abbinare ad un 1° piatto in brodo)	1 volta alla settimana	1 volta alla settimana
 Legumi (da abbinare al 2° piatto con minor apporto proteico = uova)	1 volta alla settimana	1 volta alla settimana

Varie		
	Pranzo	Cena
 Pane	Tutti i giorni	Tutti i giorni
 Frutta fresca	6 volte alla settimana	Tutti i giorni
 Yogurt alla frutta	1 volta alla settimana	/
oppure		
 Budino (preparato con latte parzialmente scremato)		
oppure		
 Dolce: torta		
 Bevande: acqua naturale	Tutti i giorni	Tutti i giorni
 Bevande: vino	Tutti i giorni	/

Per chi ha problemi di masticazione, ma non di disfagia, si suggerisce di mantenere gli stessi piatti da menù, ma frullati o passati sostituendo il pane (50 g) con una piccola porzione di purè di patate (preparato con: patate 60 g, latte parzialmente scremato 30 g, parmigiano 10 g e burro 5 g). Per i disfagici il menù dovrà essere strutturato individualmente sulla base del tipo e grado di disfagia e dell'eventuale presenza di un supporto nutrizionale enterale o parenterale.

RICETTE e GRAMMATURE

CASE DI RIPOSO

DESCRIZIONE PIATTI	GRAMMI (per porzione)
ANTIPASTI	
 Antipasti	Anziani
<u>Antipasto alla piemontese</u>	
Verdure miste	40
Pomodoro	20
Olio d'oliva	5
Aromi e sale	q.b.
<u>Bruschetta con pomodoro</u>	
Fetta di pane	30
Pomodori freschi	40
Olio d'oliva	5
Aromi (basilico, aglio, pepe, ecc.) e sale	q.b.
<u>Bruschette di melanzane</u>	
Melanzane	40
Pomodoro fresco	30
Olio d'oliva	5
Aromi e sale	q.b.
<u>Insalata di sedano e noci</u>	
Sedano	30
Noci	10
Succo di limone, aromi e sale	q.b.
<u>Melanzane e zucchine grigliate (verdure grigliate)</u>	
Melanzane	25
Zucchine	25
(peperoni)	25
Olio d'oliva	5
Aromi e sale	q.b.
<u>Peperoni con bagnetto verde</u>	
Peperone	30
Olio d'oliva	5
Bagnetto verde, aromi e sale	q.b.
<u>Peperoni sott'olio</u>	
Peperone	30
Olio d'oliva	5
Aromi (menta, aglio, ecc.) e sale	q.b.

ASL 5 Collegno (TO) SIAN – Area Funzionale Nutrizione

	Anziani
<u>Pinzimonio</u>	
Verdure miste crude (es. belga, pomodoro, cavolfiore, ravanelli, ecc.)	
Olio d'oliva	60
Aceto, aromi e sale	5
	q.b.
<u>Verdure grigliate</u>	
Verdure miste (es. zucchine, melanzane, peperoni, belga, radicchio, ecc.)	
Olio d'oliva	60
Foglie di menta, aromi e sale	5
	q.b.
<u>Zucchine in carpione</u>	
Zucchine	
Cipolle	40
Olio d'oliva	20
Aceto, salvia, aromi e sale	5
	q.b.

PRIMI PIATTI



Asciutti

Anziani

Pasta o riso asciutti	
Farina di mais per polenta e farina per pizza	70
<u>Gnocchi di semolino o alla romana</u>	70
Semola	
Latte	70
Besciamella (farina e latte)	20
Olio di oliva	15
Parmigiano	5
Acqua e sale	10
	q.b.
<u>Pasta al burro e salvia (olio)</u>	
Pasta	
Burro (olio d'oliva)	70
Parmigiano	5
Salvia, aromi e sale	10
	q.b.
<u>Pasta al pesto</u>	
Pasta	
Pesto	70
Olio d'oliva	20
Parmigiano	5
Aromi e sale	10
	q.b.
<u>Pasta al ragù vegetale</u>	
Pasta	
Pomodori pelati	70
Melanzane, zucchine, carote	40
Olio d'oliva	50
Parmigiano	5
Aromi e sale	10
	q.b.
<u>Pasta al rosmarino (aromi)</u>	
Pasta	
Olio di oliva	70
Parmigiano	5
Rosmarino (aromi) e sale	10
	q.b.
<u>Pasta gratinata al forno / timballo di pasta</u>	
Pasta	
Pelati	70
Besciamella (latte e farina)	50
Olio di oliva	20
Parmigiano	5
Aromi e sale	10
	q.b.

ASL 5 Collegno (TO) SIAN – Area Funzionale Nutrizione

	Anziani
<u>Pasta o riso agli asparagi</u>	
Pasta o riso	70
Asparagi	20
Latte	20
Farina	5
Olio di oliva	4
Burro	3
Parmigiano	10
Aromi e sale	q.b.
<u>Pasta o riso ai funghi</u>	
Pasta o riso	70
Funghi	30
Olio di oliva	5
Parmigiano	10
Brodo vegetale, prezzemolo, aromi e sale	q.b.
<u>Pasta o riso al pomodoro e ricotta</u>	
Pasta o riso	70
Pelati	50
Ricotta	30
Olio di oliva	5
Parmigiano	10
Aromi (basilico) e sale	q.b.
<u>Pasta o riso al pomodoro od al pomodoro e basilico</u>	
Pasta o riso	70
Pelati	50
Olio di oliva	5
Parmigiano	10
Aromi (basilico) e sale	q.b.
<u>Pasta o riso alle verdure (melanzane o zucchine o carciofi o miste)</u>	
Pasta o riso	70
Pelati	30
Melanzane / zucchine / carciofi / verdure miste	50
Olio di oliva	5
Parmigiano	10
Aromi e sale	q.b.
<u>Pasta o riso con piselli</u>	
Pasta o riso	70
Piselli freschi o surgelati	30
Pelati	50
Olio di oliva	5
Parmigiano	10
Aromi e sale	q.b.

ASL 5 Collegno (TO) SIAN – Area Funzionale Nutrizione

	Anziani
<u>Pasta paglia e fieno con pomodoro e besciamella</u>	
Pasta secca paglia e fieno	70
Pelati	50
Besciamella (latte e farina)	20
Olio di oliva	5
Parmigiano	10
Aromi e sale	q.b.
<u>Polenta</u>	
Farina di mais	70
Olio di oliva	5
Acqua e sale	q.b.
<u>Risotto al parmigiano (in bianco)</u>	
Riso	70
Olio di oliva	5
Parmigiano	10
Brodo vegetale, aromi e sale	q.b.
<u>Risotto alla campagnola</u>	
Riso	70
Verdure miste (zucchine, carote, sedano, cipolle, piselli, ecc.)	30
Olio di oliva	5
Parmigiano	10
Brodo vegetale, aromi e sale	q.b.
<u>Risotto allo zafferano</u>	
Riso	70
Olio di oliva	5
Parmigiano	10
Brodo vegetale, zafferano, aromi e sale	q.b.
<u>Risotto con radicchio</u>	
Riso	70
Radicchio	50
Olio di oliva	5
Parmigiano	10
Brodo vegetale, aromi e sale	q.b.
<u>Risotto con zucca</u>	
Riso	70
Zucca	50
Olio di oliva	5
Parmigiano	10
Brodo vegetale, aromi e sale	q.b.
<u>Semolini dolci</u>	
Semola	70
Latte parzialmente scremato	40
Zucchero	10
Acqua e aromi	q.b.

Piatti alternativi

Anziani

<u>Crema di legumi con pasta o riso o orzo</u>	
Pasta o riso o orzo	
Legumi freschi o surgelati	
Patate	40
Parmigiano	80
Olio d'oliva	50
Aromi e sale	10
	5
	q.b.
<u>Crema di verdure con pasta o riso o orzo</u>	
Pasta o riso o orzo	
Verdure miste	
Patate	40
Parmigiano	100
Olio d'oliva	100
Aromi e sale	10
	5
	q.b.
<u>Minestra di pasta e patate</u>	
Pasta (formato piccolo)	
Patate	
Parmigiano	40
Olio d'oliva	120
Aromi e sale	10
	5
	q.b.
<u>Minestra di pasta, patate e piselli</u>	
Pasta (formato piccolo)	
Patate	
Piselli	40
Parmigiano	90
Olio d'oliva	30
Aromi e sale	10
	5
	q.b.
<u>Minestrone o passato di verdure con legumi</u>	
Pasta o riso o orzo	
Verdure miste	
Patate	40
Legumi freschi o surgelati	50
Parmigiano	90
Olio d'oliva	30
Aromi e sale	10
	5
	q.b.



In brodo

Anziani

Pasta o riso per minestre e passati	40
<u>Crema di asparagi con pasta o riso o crostini</u>	
Pasta o riso o crostini	
Asparagi	40
Patate	50
Olio di oliva	50
Parmigiano	5
Aromi e sale	7
	q.b.
<u>Crema di carciofi con pasta o riso o crostini</u>	
Pasta o riso o crostini	
Carciofi	40
Patate	50
Olio di oliva	50
Parmigiano	5
Aromi e sale	10
	q.b.
<u>Crema di porri con pasta o riso o crostini</u>	
Pasta o riso o crostini	
Patate	40
Porri	50
Olio di oliva	40
Parmigiano	5
Aromi e sale	10
	q.b.
<u>Minestra di pasta o riso e patate</u>	
Pasta	
Patate	40
Olio di oliva	50
Parmigiano	5
Aromi e sale	10
	q.b.
<u>Minestra di riso con erbette</u>	
Riso	
Erbette	40
Olio di oliva	30
Parmigiano	5
Aromi e sale	10
	q.b.
<u>Minestra di riso e latte</u>	
Riso	
Latte	40
Parmigiano	20
Aromi e sale	10
	q.b.
<u>Minestra di riso e prezzemolo</u>	
Riso	
Olio di oliva	40
Parmigiano	5
Prezzemolo, aromi e sale	10
	q.b.

ASL 5 Collegno (TO) SIAN – Area Funzionale Nutrizione

	Anziani
<u>Minestra di riso o pasta con verdure miste e zucchini</u>	
Riso o pasta	40
Verdure miste e zucchini	50
Olio di oliva	5
Parmigiano	10
Aromi e sale	q.b.
<u>Passato/minestra di zucca con riso o pasta o crostini</u>	
Riso o pasta	40
Zucca, verdure miste	50
Olio di oliva	5
Parmigiano	10
Aromi e sale	q.b.
<u>Passato/minestrone di verdure con pasta o riso o orzo</u>	
Pasta o riso o orzo	40
Verdure miste (zucchini, carote, cipolle ecc.)	100
Patate	30
Olio di oliva	5
Parmigiano	10
Aromi e sale	q.b.
<u>Pastina o riso in brodo vegetale (stracciatella)</u>	
Pastina o riso (Uova pastorizzate)	40
Parmigiano	n. 1 x 5 (10 g)
Brodo preparato con verdure miste	10
Aromi e sale	q.b.
	q.b.
<u>Semolino al latte</u>	
Semolino	
Latte parzialmente scremato	40
Parmigiano	20
Aromi e sale	10
	q.b.
<u>Semolino in brodo vegetale</u>	
Semolino	
Olio di oliva	40
Parmigiano	5
Brodo vegetale, aromi e sale	10
	q.b.



In brodo con legumi

Anziani

Pasta o riso per minestre e passati

40

Pasta e lenticchie o ceci o fagioli

Pasta

Legumi secchi

Olio d'oliva

Parmigiano

Aromi e sale

40

30

5

10

q.b.

Passato/ minestrone di legumi con pasta o riso o crostini

Pasta o riso o crostini

Patate

Legumi secchi (fagioli, lenticchie ecc.)

Olio di oliva

Parmigiano

Aromi e sale

40

50

40

5

10

q.b.

Crema di piselli con pasta o riso o crostini

Pasta o riso o crostini

Piselli freschi o surgelati

Olio di oliva

Parmigiano

Aromi e sale

40

100

5

10

q.b.



Piatti unici

(In sostituzione del 1° piatto asciutto e del 2° piatto a base di formaggio)

Pasta o risotto ai 4 formaggi

Pasta o riso

Formaggi freschi misti

Olio di oliva

Parmigiano

Brodo vegetale, aromi e sale

90

50

5

10

q.b.

Pizza con verdure

Farina

Pomodori pelati

Verdure miste (asparagi e melanzane)

Mozzarella

Parmigiano

Olio d'oliva

Lievito, origano, acqua, aromi e sale

120

70

40

60

15

7

q.b.

Pizza margherita

Farina

Pomodori pelati

Mozzarella

Parmigiano

Olio d'oliva

Lievito, origano, acqua, aromi e sale

120

70

60

15

7

q.b.

SECONDI PIATTI

Anziani



Formaggi freschi

Ricotta da latte vaccino

120

Mozzarella, primo sale, tomini freschi, linea, stracchino, cestella

100



Formaggi stagionati

Parmigiano

60

Parmigiana di melanzane

Melanzane

200

Pomodori

100

Mozzarella

50

Farina

10

Parmigiano

15

Olio di oliva

5

Aromi e sale

q.b.



affettati magri

Affettati magri:

prosciutto cotto o crudo, bresaola, tacchino o manzo affumicato

80

Prosciutto in gelatina

Prosciutto cotto magro

80

Gelatina

q.b.

Anziani



Carne

Carne di bovino o pollo o tacchino o di suino	80
Carne per polpetta	60
Omogeneizzato di carne da 80 g	n. 3 vasetti
<u>Arrosto di vitello</u>	
Carne di vitello	80
Olio d'oliva	5
Aromi e sale	q.b.
<u>Bistecca (milanese) di pollo o tacchino al forno</u>	
Carne di pollo o tacchino	80
Uova pastorizzate	n. 1x10 (5 g)
Olio di oliva	5
Pane grattato, aromi e sale	q.b.
<u>Bollito di vitello</u>	
Carne di vitello	80
Aromi e sale	q.b.
<u>Brasato</u>	
Carne di bovino	80
Pomodori pelati	40
Olio d'oliva	5
Aromi e sale	q.b.
<u>Coniglio al vino bianco</u>	
Carne	80
Olio d'oliva	5
Vino bianco, aromi e sale	q.b.
<u>Petto / fesa di pollo o tacchino ai ferri</u>	
Carne di pollo o tacchino	80
Aromi e sale	q.b.
<u>Petto / fesa di pollo o tacchino al burro</u>	
Carne di pollo o tacchino	80
Burro	5
Aromi e sale	q.b.
<u>Petto di pollo o tacchino al limone</u>	
Carne di pollo o tacchino	80
Olio d'oliva	5
Limone, aromi e sale	q.b.
<u>Pollo al forno</u>	
Carne (privata dell'osso e della pelle)	80
Olio d'oliva	5
Aromi e sale	q.b.

ASL 5 Collegno (TO) SIAN – Area Funzionale Nutrizione

	Anziani
<u>Pollo alla cacciatora</u>	
Carne	80
Pomodori pelati	40
Olio d'oliva	5
Aromi e sale	q.b.
<u>Pollo lesso</u>	
Carne di pollo (al netto di ossa e pelle)	80
Olio d'oliva	5
Aromi e sale	q.b.
<u>Polpette (polpettone)</u>	
Carne di bovino	60
Uova pastorizzate	n. 1x10 (=5 g)
Verdure	10
Parmigiano	7
Olio di oliva	5
Latte, mollica di pane, pangrattato, aromi e sale	q.b.
<u>Rollè o arrosto di tacchino</u>	
Carne di tacchino	80
Olio d'oliva	5
Brodo vegetale, aromi e sale	q.b.
<u>Rollè o arrosto di tacchino farcito</u>	
Carne di tacchino	80
Uova pastorizzate	n. 1x10 (5 g)
Verdure miste (carote, sedano, ecc.)	20
Olio d'oliva	5
Aromi e sale	q.b.
<u>Scaloppine al limone</u>	
Carne di bovino o pollo o tacchino	80
Farina	7
Olio d'oliva	5
Limone, aromi e sale	q.b.
<u>Scaloppine al prezzemolo</u>	
Carne di bovino o pollo o tacchino	80
Olio d'oliva	5
Prezzemolo, aromi e sale	q.b.
<u>Scaloppine alla valdostana</u>	
Carne di bovino o pollo o tacchino	80
Parmigiano	10
Olio d'oliva	5
Aromi e sale	q.b.

ASL 5 Collégo (TO) SIAN – Area Funzionale Nutrizione

Anziani

Scaloppine di pollo o tacchino alla pizzaiola

Fesa di tacchino o pollo	80
Pomodori pelati	20
Cipolle, sedano, carote	20
Farina	7
Olio d'oliva	5
Aromi e sale	q.b.

Spezzatino di tacchino o vitello al vino bianco

Fesa di tacchino o vitello	80
Ortaggi misti	20
Pomodori pelati	20
Olio d'oliva	5
Vino bianco, farina, aromi e sale	q.b.

Spezzatino in umido

Carne di bovino o tacchino	80
Pomodori pelati	40
Olio d'oliva	5
Aromi e sale	q.b.

Tacchino al latte

Fesa di tacchino	80
Latte	30
Olio d'oliva	5
Farina, aromi e sale	q.b.

Zucchine ripiene (verdure)

Zucchine (verdure)	80
Carne di bovino	60
Uova pastorizzate	n. 1 x 10 (5 g)
Pomodori pelati	30
Parmigiano	7
Olio di oliva	5
Aromi e sale	q.b.

**Pesce****Anziani**

<u>Pesce</u>	
nasello o merluzzo o platessa o sogliola o palombo o scorfano	90
<u>Filetti di merluzzo o nasello sogliola o platessa al latte e prezzemolo</u>	
Filetti di merluzzo o nasello o sogliola o platessa	90
Burro	5
Latte, prezzemolo, aromi e sale	q.b.
<u>Filetti di merluzzo o nasello sogliola in umido</u>	
Filetti di merluzzo o nasello o sogliola o platessa	90
Pomodori pelati	40
Olio di oliva	5
Aromi e sale	q.b.
<u>Pesce al ferri</u>	
Filetti di sogliola o platessa o merluzzo o nasello	90
Aromi e sale	q.b.
<u>Pesce al forno</u>	
Filetti di sogliola o platessa o trota o nasello o palombo	90
Olio di oliva	5
Aromi e sale	q.b.
<u>Pesce alle verdure</u>	
Filetti di merluzzo o nasello o sogliola o platessa	90
Verdure miste	40
Olio di oliva	5
Aromi e sale	q.b.
<u>Pesce bollito all'olio e limone</u>	
Sogliola o platessa	90
Olio di oliva	5
Limone, aromi e sale	q.b.
<u>Pesce impanato cotto al forno</u>	
Filetti di merluzzo o nasello o sogliola o platessa	90
Uova pastorizzate	n. 1x 10 (5 g)
Olio di oliva	5
Pane grattugiato, aromi e sale	q.b.
<u>Pesce lessato al burro</u>	
Sogliola o trota o merluzzo o nasello	90
Burro	5
Aromi e sale	q.b.



Uova

Anziani

Uova pastorizzate	n. 1 (50 g)
Uova pastorizzate per impasti / milanesi / dorature	n. 1x10 (5 g)
<u>Tortino con spinaci o biette cotto al forno</u>	
Uova pastorizzate	n. 1 (50 g)
Spinaci o biette	30
Parmigiano	7
Olio di oliva	5
Aromi e sale	q.b.
<u>Tortino con zucchine cotto al forno</u>	
Uova pastorizzate	n. 1 (50 g)
Zucchine	30
Parmigiano	7
Olio di oliva	5
Aromi e sale	q.b.
<u>Tortino o sformato c/verdure o frittata verde al forno</u>	
Uova pastorizzate	n. 1 (50 g)
Verdure	30
Parmigiano	7
Olio di oliva	5
Aromi e sale	q.b.
<u>Tortino od omelette con formaggio cotta al forno</u>	
Uova pastorizzate	n. 1 (50 g)
Formaggio fresco (mozzarella, crescenza, ecc.)	20
Parmigiano	7
Olio di oliva	5
Aromi e sale	q.b.



CONTORNI

Anziani

Verdure cotte

Asparagi o spinaci al burro

Asparagi o spinaci	200
Burro	10
Aromi e sale	q.b.

Broccoli / broccoletti all'olio o al burro

Broccoli / broccoletti	200
Olio d'oliva o burro	10
Aromi e sale	q.b.

Carote e zucchine (o cipolle) al vapore

Carote	100
Zucchine (o cipolle)	100
Olio di oliva	10
Aromi e sale	q.b.

Cavolfiori o finocchi o fagiolini o barbabietole o
broccoli / broccoletti in insalata

Cavolfiori o finocchi o fagiolini o barbabietole	200
Olio d'oliva	10
Limone o aceto, aromi e sale	q.b.

Melanzane alla griglia

Melanzane	200
Olio di oliva	10
Aromi e sale	q.b.

Spinaci o costine al limone

Spinaci o costine	200
Olio d'oliva	10
Limone, aromi e sale	q.b.

Spinaci o costine alla parmigiana

Spinaci o costine	200
Parmigiano	5
Olio d'oliva	10
Aromi e sale	q.b.

Verdure all'olio o al vapore o al forno o stufate

Fagiolini o carote o finocchi o zucchine o cavolfiori o costine o spinaci o melanzane o carciofi o crauti o rape o broccoli/ broccoletti	200
Olio d'oliva	10
Aromi e sale	q.b.

	Anziani
<u>Verdure gratinate</u>	
Finocchi, cavolfiori	
Latte	200
Farina	25
Parmigiano	5
Olio d'oliva	5
Aromi e sale	10
	q.b.
<u>Verdure in umido al pomodoro</u>	
Fagiolini o zucchine o melanzane	
Pomodori pelati, carote, cipolle, sedano	200
Olio d'oliva	40
Aromi e sale	10
	q.b.
<u>Zucchine al prezzemolo</u>	
Zucchine	
Olio d'oliva	200
Prezzemolo, aromi e sale	10
	q.b.
<u>Zucchine all'olio o burro</u>	
Zucchine	
Olio d'oliva o burro	200
Aromi e sale	10
	q.b.
<u>Zucchine o funghi trifolati</u>	
Zucchine o funghi	
Olio d'oliva	200
Prezzemolo, aglio, aromi e sale	10
	q.b.



Verdure crude

Anziani

Carote in insalata

Carote	200
Olio d'oliva	10
Limone o aceto, aromi e sale	q.b.

Insalata di pomodori

Pomodori	200
Olio d'oliva	10
Aceto, aromi e sale	q.b.

Insalata di pomodori e fagiolini

Pomodori	100
Fagiolini	100
Olio d'oliva	10
Aceto, aromi e sale	q.b.

Insalata di stagione

Insalata verde	100
Olio d'oliva	10
Aceto, aromi e sale	q.b.

Insalata mista

Insalata verde	50
Pomodori	150
Olio d'oliva	10
Aceto, aromi e sale	q.b.



Patate

Purea di patate

Patate	150
Latte	40
Parmigiano	5
Burro	10
Aromi e sale	q.b.

Patate lesse o al forno

Patate	150
Olio di oliva	10
Aromi e sale	q.b.

Patate prezzemolate o patate in insalata

Patate	150
Olio di oliva	10
prezzemolo, aromi e sale	q.b.

ASL 5 Collegno (TO) SIAN – Area Funzionale Nutrizione

	Anziani
<u>Misto di verdure al forno</u>	
Patate	90
Fagiolini	30
Carote	30
Olio d'oliva	10
Aromi e sale	q.b.
<u>Peperonata con patate</u>	
Patate	60
Peperoni	70
Pomodori pelati	20
Olio d'oliva	10
Aglio, aromi e sale	q.b.
<u>Crocchette di patate</u>	
Patate	150
Uova pastorizzate	n. 1x10 (5 g)
Pane grattato	5
Olio d'oliva	10
Aromi e sale	q.b.
<u>Soufflé di patate</u>	
Patate	150
Uova pastorizzate	n. 1 x 2 (= 25 g)
Burro	10 g
<u>Patate e carciofi</u>	
Patate	100
Carciofi	50
Olio d'oliva	10
Aromi e sale	q.b.
<u>Patate e fagiolini</u>	
Patate	100
Fagiolini	50
Olio d'oliva	10
Aromi e sale	q.b.



Legumi

Anziani

<u>Carote e piselli</u>	
Carote	
Piselli	110
Olio d'oliva	70
Aromi e sale	10
	q.b.
<u>Fagioli al pomodoro</u>	
Fagioli freschi	
Pomodori pelati	110
Olio d'oliva	20
Aromi (prezzemolo) e sale	10
	q.b.
<u>Fagioli prezzemolati</u>	
Fagioli freschi	
Olio d'oliva	110
Prezzemolo, aromi e sale	10
	q.b.
<u>Piselli al pomodoro o in umido</u>	
Piselli freschi o surgelati	
Pomodori pelati	110
Olio di oliva	40
Aromi e sale	10
	q.b.
<u>Piselli all'olio o al burro</u>	
Piselli freschi o surgelati	
Olio di oliva o burro	110
Aromi e sale	10
	q.b.

Varie	Anziani
 Pane (comune o integrale) per pranzo/cena oppure grissini	50 30
 Frutta fresca	150
 Yogurt alla frutta	125
 Budino	120
latte parzialmente scremato	100
cioccolato o vaniglia o caffè	15
zucchero	5
 Torta (pasticceria secca) (es. torta margherita, crostata di frutta, ecc.)	60
 Vino	n. 1 bicchiere/die
 Colazione	
<u>Latte parzialmente scremato</u> n. 1 tazza	150
<u>Fette biscottate o biscotti secchi</u>	25
<u>Pane</u>	35
<u>Marmellata</u>	25
 merenda del pomeriggio	
<u>Fette biscottate o biscotti secchi</u>	25
<u>Yogurt magro alla frutta</u>	125 (n. 1 vasetto)
<u>Pane</u>	35
<u>Tè o tisana o camomilla</u>	q.b.
<u>Zucchero o miele</u> n. 1 cucchiaino da tè	5

