



**AFFIDAMENTO MEDIANTE CONCESSIONE DELLA  
STRUTTURA RESIDENZIALE PER ANZIANI DEL  
COMUNE DI DONORI**  
**COMUNITÀ ALLOGGIO**  
**“PAPA GIOVANNI PAOLO II”**

# PROGETTO DEL SERVIZIO

committente: Comune di Donori  
responsabile servizio/settore (PO): Dott.ssa Marcella MATTA  
responsabile unico del procedimento (RUP): Dott.ssa Marcella MATTA

affidatario: Sud Ovest Engineering S.r.l.  
progettista responsabile: Dott. Ing. Andrea LOSTIA

# COMUNE DI DONORI

AREA AMMINISTRATIVA - UFFICIO SERVIZI SOCIALI

Sud Ovest Engineering S.r.l.



**Sud Ovest  
Engineering S.r.l.**

Sud Ovest Engineering S.r.l. - Società di Ingegneria, Architettura e Geologia

Direttore Tecnico: Dott. Ing. Andrea Lostia      Sede Operativa

Sede legale: Via Giotto n. 27, 09121 Cagliari      Via G. Peretti n. 2C, 09047 Selargius (CA)  
codice fiscale e partita IVA: 03454150925      Tel./Fax: 070.8571341 - Mobile: (+39)3471485312  
capitale sociale 10.000,00 € i.v.      e.mail: progettazione.soesrl@gmail.com  
Pec: soesrl@legalmail.it      www.sudovestengineering.it

## relazione tecnico-economica

|             |                |              |                          |                         |                |                   |
|-------------|----------------|--------------|--------------------------|-------------------------|----------------|-------------------|
| ELABORATO   | B1             | TAVOLA       | SCALA                    | ALLEGATO                |                |                   |
| COMMESSA    | 2408 (2024_08) | APPROVAZIONE | REVISIONE/RIAPPROVAZIONE | APPROVAZIONE DEFINITIVA |                |                   |
| livello     | emissione      | data         | redazione                | verifica                | approvazione   | VISTO COMMITTENTE |
| preliminare | RE00           | SET-2024     |                          | Ing. A. LOSTIA          | Ing. A. LOSTIA |                   |

## INDICE

|                                                            |    |
|------------------------------------------------------------|----|
| PREMESSA.....                                              | 1  |
| ANALISI DELL'ATTUALE GESTIONE DELLA STRUTTURA.....         | 2  |
| CALCOLO DEL VALORE STIMATO DELLA CONCESSIONE.....          | 3  |
| Elementi dei costi della gestione .....                    | 3  |
| Calcolo del valore stimato della concessione .....         | 4  |
| Canone annuo da corrispondere all'Ente concessionario..... | 5  |
| Analisi costi-benefici .....                               | 5  |
| Valore presunto degli investimenti strutturali.....        | 5  |
| PIANO ECONOMICO FINANZIARIO .....                          | 6  |
| PIANO DI GESTIONE .....                                    | 0  |
| PERSONALE IMPIEGATO .....                                  | 8  |
| SEGRETO D'UFFICIO .....                                    | 11 |
| DISPOSIZIONI IN MATERIA DI SICUREZZA E DI IGIENE .....     | 12 |
| MISURE IGIENICO-SANITARIE.....                             | 13 |

## PREMESSA

La presente relazione è parte integrante del progetto del servizio per l'affidamento in concessione della durata di **anni 14**, ai sensi dell'art. 176 del D.Lgs 36/2023 s.m.i., della struttura residenziale per anziani di proprietà del Comune di Donori denominata: Comunità Alloggio per Anziani "Papa Giovanni Paolo II" sita in Via Vivaldi.

La struttura allo stato attuale ha una capacità ricettiva di 16 posti letto destinati a comunità alloggio per utenti anziani ai sensi dell'art. 11 del D.P.G.R. n. 4/2008 di attuazione della L.R. n. 23/2005); oltre ad un modulo socio-educativo diurno per un massimo di n. 9 persone.

Il concessionario dovrà garantire la prosecuzione dell'attuale gestione e la sua sostenibilità economico-finanziaria con oneri a totale carico del concessionario.

Per garantire la sostenibilità economico-finanziaria della gestione il concessionario avrà la facoltà, previa autorizzazione dell'Ente concedente, di poter attivare un modulo di comunità integrata per utenti anziani ai sensi dell'art. 13 del D.P.G.R. n. 4/2008 di attuazione della L.R. n. 23/2005, con oneri a totale carico del concessionario.

La presente relazione ha lo scopo di determinare in via presuntiva, ai sensi dell'art. 179 del D.Lgs 36/2023, il costo della concessione per poter qualificare in sede di gara il potenziale concessionario.

Al valore stimato della concessione si è giunti attraverso l'analisi degli attuali costi di gestione delle strutture e sulla base di un'analisi comparativa dei costi medi di mercato relativi alla gestione di strutture similari in relazione alle rette giornaliere applicate, considerando la struttura nella sua configurazione attuale.

## ANALISI DELL'ATTUALE GESTIONE DELLA STRUTTURA

L'analisi è stata condotta per macro voci sulla base dei dati forniti dall'attuale concessionario. La struttura sita in Via Vivaldi destinata a comunità alloggio per Anziani "Papa Giovanni Paolo II" ha una capacità ricettiva di 16 posti letto per utenti anziani ai sensi dell'art. 11 del D.P.G.R. n. 4/2008 di attuazione della L.R. n. 23/2005, oltre ad un modulo socio-educativo diurno per un massimo di n. 9 persone.

L'organizzazione del servizio si basa sull'utilizzo di risorse con professionalità differenti, rispondenti a quanto previsto dalla L.R 23/2005, D.G.R. 17/06 del 07/05/2021 e D.G.R. 22/023 DEL 17/06/2021 e s.s.m.i.i.

Nella comunità alloggio anziani:

- Un coordinatore di struttura presente almeno 6 ore settimanali;
- Operatori socio-sanitari (OSS) in numero adeguato in base alle necessità degli ospiti anziani e comunque non inferiore ad un operatore socio-sanitario ogni 8 ospiti.
- Personale ausiliario addetto ai servizi igienici generali (pulizie, cucina, lavanderia, stireria, guardaroba, portineria, manutenzione impianti, ecc...), nel numero di 2 unità.
- Educatori Professionali con presenza programmata per le attività più significative della vita comunitaria per almeno 30 ore settimanali.
- Presenza durante le ore notturne di un operatore.

Nel modulo Centro socio-educativo diurno:

- Un coordinatore del servizio per almeno 12 ore a settimana;
- Una figura professionale funzionale alla realizzazione delle attività ogni 10 utenti (Educatore professionale, OSS, Animatore o altra figura utile in relazione agli interventi programmati),
- Personale addetto ai servizi generali.

Di seguito si riportano i costi e i ricavi su base annua riferiti alla media dell'ultimo triennio considerando un indice di occupazione della struttura pari a 16 ospiti + 9 in ciclo diurno.

### **Costi della gestione**

Spese di gestione completa della struttura su base annua (valori arrotondati).

| Voce                                                                     | Importi             |
|--------------------------------------------------------------------------|---------------------|
| Costi di funzionamento e per l'energia (luce-gas-acqua-telefono-rifiuti) | 33.700,00 €         |
| Costi del personale (dato stimato)                                       | 318.000,00 €        |
| Costi per acquisto beni                                                  | 29.500,00 €         |
| Canone a favore del Comune                                               | 30.750,00 €         |
| Costi di manutenzioni e riparazioni                                      | 6.000,00 €          |
| Altre spese e oneri                                                      | 24.050,00 €         |
| <b>sommano</b>                                                           | <b>442.000,00 €</b> |

### **Ricavi**

Derivanti dalle rette degli utenti per il periodo di gestione su base annua.

| Voce           | Importi             |
|----------------|---------------------|
| Rette utenti   | 442.000,00 €        |
| <b>sommano</b> | <b>442.000,00 €</b> |

## CALCOLO DEL VALORE STIMATO DELLA CONCESSIONE

Il valore della concessione viene stimato in via presuntiva, ai sensi dell'art. 179 del D.Lgs 36/2023, attraverso l'analisi degli attuali costi di gestione delle strutture e sulla base di un'analisi comparativa dei costi medi di mercato relativi alla gestione di strutture similari in relazione alle rette giornaliere applicate.

### **Elementi dei costi della gestione**

I costi a carico del Concessionario sono costituiti dai costi necessari per la gestione tecnica e funzionale della struttura nonché per l'erogazione dei servizi socio-sanitari ed assistenziali.

#### **COSTI**

Acquisti di vitto e materiale vario

- alimentari
- materiale sanitario
- farmaci
- materiali di pulizia
- materiali di manutenzione
- cancelleria
- divise
- carburanti

Acquisti per servizi

- servizi appaltati
- utenze
- manutenzioni
- compensi e consulenze
- assicurazioni
- altri servizi

Costi del personale

Ammortamenti e svalutazioni

Ammortamenti investimenti

Accantonamenti

Oneri diversi di gestione

- canone annuo di concessione al proprietario della struttura
- imposta di bollo
- Tributi locali e IMU
- TARI
- contributi
- sanzioni
- spese varie

#### **RICAVI**

Gestione struttura (retta x utenti x periodo di gestione)

Incremento delle immobilizzazioni

Contributi

### **Calcolo del valore stimato della concessione**

Il concessionario per la gestione della struttura farà affidamento sui proventi dell'attività svolta, derivanti dalla riscossione di rette, provvidenze e/o finanziamenti che dovessero essere previsti dalla normativa nazionale o regionale in materia.

Attualmente la struttura sita in Via Vivaldi è destinata a comunità alloggio per Anziani "Papa Giovanni Paolo II" ha una capacità ricettiva di 16 posti letto per utenti anziani ai sensi dell'art. 11 del D.P.G.R. n. 4/2008 di attuazione della L.R. n. 23/2005, oltre ad un modulo socio-educativo diurno per un massimo di n. 9 persone.

Il concessionario dovrà garantire la prosecuzione dell'attuale gestione e la sua sostenibilità economico-finanziaria con oneri a totale carico del concessionario.

Per garantire la sostenibilità economico-finanziaria della gestione il concessionario avrà la facoltà, previa autorizzazione dell'Ente concedente, di poter attivare un modulo di comunità integrata per utenti anziani ai sensi dell'art. 13 del D.P.G.R. n. 4/2008 di attuazione della L.R. n. 23/2005, con oneri a totale carico del concessionario.

Al valore stimato della concessione si è giunti attraverso l'analisi degli attuali costi di gestione delle strutture e sulla base di un'analisi comparativa dei costi medi di mercato relativi alla gestione di strutture simili in relazione alle rette giornaliere applicate, considerando la struttura nella sua configurazione attuale.

Il valore stimato della concessione calcolato ai sensi dell'art. 179 del D.Lgs. 36/2023, comprendente l'intero flusso dei corrispettivi pagati dagli utenti per la massima capacità ricettiva per tutta la durata prevista e per l'importo medio della retta, viene così determinato:

#### **Comunità Alloggio**

- importo medio **retta giornaliera 62,00 euro** ad ospite
- importo medio retta mensile 1.860,00 euro ad ospite
- capacità ricettiva della struttura 16 ospiti
- importo medio mensile della concessione ( $1.860,00 \times 16$ ) 29.760,00 euro
- importo medio annuo della concessione ( $29.760,00 \times 12$ ) 357.120,00 euro
- importo stimato concessione ( $357.120,00 \times 14$  anni) 4.999.680, euro

#### **Ciclo diurno socio-educativo**

- importo medio **retta giornaliera 28,00 euro** ad ospite
- importo medio retta mensile 840,00 euro ad ospite
- capacità ricettiva della struttura 9 ospiti
- importo medio mensile della concessione ( $840,00 \times 9$ ) 7.560,00 euro
- importo medio annuo della concessione ( $7.560,00 \times 12$ ) 90.720,00 euro
- importo stimato della concessione ( $90.720,00 \times 14$  anni) 1.270.080,00 euro

**importo stimato della concessione (4.999.680,00 + 1.270.080,00) 6.269.760,00 euro**

Il valore stimato della concessione pari a **6.269.760,00 euro**, per la durata prevista di **14 anni**, è stato determinato a solo titolo indicativo e per consentire la qualificazione del concorrente. In relazione alle operazioni di gara e all'offerta tecnica ed economica presentata dal potenziale concessionario, sulla base delle proprie scelte autonome sulla gestione delle strutture, potrà scaturirne un differente valore della concessione senza che nulla possa pregiudicare l'affidamento della stessa.

### **Canone annuo da corrispondere all'Ente concessionario**

Il canone da versare all'Ente scaturirà dal procedimento di gara in cui il potenziale concessionario dovrà presentare sulla base del proprio piano economico-finanziario l'importo del canone da versare all'Ente proprietario della struttura per l'attribuzione del relativo punteggio economico partendo da una base minima di appalto pari a **20.400,00 euro/annui** al rialzo, come stabilito dagli atti di gara.

### **Analisi costi-benefici**

L'analisi costi-benefici costituisce uno strumento per l'analisi della convenienza economica dei progetti di investimento.

Lo scopo dell'analisi è individuare e, ove possibile, quantificare tutti i costi e i benefici associati alla realizzazione di un progetto.

I costi e benefici attesi possono essere sia finanziari, riconducibili ai costi per la realizzazione e gestione del progetto e i ricavi attesi, sia di carattere sociale o ambientale. Allo stesso modo l'effetto positivo o negativo del progetto può riguardare direttamente il soggetto interessato dalla realizzazione dello stesso (costi e benefici interni) o soggetti terzi non direttamente coinvolti nel processo decisionale inherente la realizzazione del progetto (costi e benefici esterni o externalità).

Nel caso specifico l'analisi è condotta dal punto di vista del Concessionario in relazione agli eventuali investimenti strutturali che si possono realizzare per abbattere i costi di gestione rispetto alla situazione attuale.

| <b>Costi</b>                                                                   | <b>Benefici</b>                                        |
|--------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------|
| Interventi di riqualificazione della struttura:<br>nuove attrezzature e arredi | miglioramento delle condizioni di comfort degli ospiti |

### **Valore presunto degli investimenti strutturali**

In sede di gara il Concessionario si obbligherà ad eseguire tutti gli interventi strutturali che ritiene necessari, in base all'attribuzione del relativo punteggio, in particolare:

- ammodernamento attrezzature e arredi;
- miglioramento della qualità e fruibilità degli spazi;
- tutti quelli interventi che il Concessionario ritenga necessari per attuare il proprio piano economico-finanziario di gestione.

In via presuntiva l'importo di detti interventi strutturali è stato stimato in complessivi **41.500,00 euro** al netto dell'IVA, il cui importo è stato desunto da interventi similari aventi le stesse dimensioni dell'intervento proposto. Sarà comunque a carico del concessionario la definizione esecutiva di detti interventi e la loro quantificazione economica di dettaglio in relazione alla proposta progettuale presentata in sede di gara.

Resta inteso che la dimensione monetaria degli investimenti strutturali è stata comunque dimensionata in relazione alle reali esigenze della struttura dando priorità agli interventi più significativi che garantiscono un adeguato livello di confort abitativo e allo stesso tempo garantiscono l'equilibrio del piano economico finanziario al fine di garantire la sostenibilità della gestione e il corretto margine di utile per il concessionario.

## PIANO ECONOMICO FINANZIARIO

A fronte delle grandezze e dei parametri sopra stimati e determinati è stato redatto un piano economico-finanziario di massima dal quale si desume la sostenibilità ed il raggiungimento dell'equilibrio economico-finanziario.

La metodologia utilizzata ai fini della presente analisi fa riferimento ai seguenti strumenti:

- **discounted cash flow analysis**, che prevede la stima dei flussi di cassa netti generati da tutte le componenti del progetto (realizzazione degli interventi, gestione operativa, servizio del debito, fiscalità) e il calcolo dei relativi indicatori finanziari di sintesi, con particolare riferimento al **Tasso Interno di Rendimento (TIR)** di progetto, che rappresenta il rendimento atteso del progetto a prescindere dalla struttura finanziaria dello stesso. Tale indicatore è calcolato sulla base dei flussi di cassa operativi del progetto, al netto degli investimenti e della fiscalità e prima delle fonti di finanziamento. Poiché la presente fattibilità finanziaria è elaborata da parte dell'Ente, il **TIR** di progetto costituisce l'indicatore principale di sostenibilità del progetto in quanto indipendente dalla struttura delle fonti di finanziamento, che sarà diversa per ciascun concorrente.
- **ROS (Return on sales)** ci indica il guadagno che proviene dalle vendite ed è dato dal rapporto tra Reddito operativo e Ricavi netti. Questo valore comunica la capacità dell'impresa di applicare prezzi di vendita che siano remunerativi rispetto ai costi sostenuti per la produzione del prodotto/servizio. Si avrà così un'immediata percezione di quanto le vendite stiano producendo reddito per l'impresa. Il suo valore si esprime in percentuale e rappresenta il ricavo netto conseguito rispetto ad ogni euro di fatturato e sarà elevato nel caso in cui l'azienda in questione si mostri in grado di vendere i propri prodotti/servizi a prezzi elevati ma con dei costi operativi relativamente bassi. Sinteticamente possiamo interpretarlo così:
  - Valore maggiore di 0 (quindi positivo): l'impresa può vantare una buona efficienza operativa.
  - Valore pari a 0: l'impresa sta coprendo esclusivamente i costi operativi.
  - Valore inferiore a 0 (quindi negativo): l'impresa si trova in una situazione di crisi a livello produttivo/operativo.
- **ROA (Return on assets)** ci dice la capacità dell'impresa di ottenere un flusso di reddito dallo svolgimento della sua attività. Si ottiene dal rapporto tra il Reddito operativo e il Totale degli investimenti. In questo caso, per essere un valore soddisfacente (espresso anch'esso in percentuale) deve essere almeno superiore al tasso di interesse pagato sul capitale di debito.
- **ROI (Return on investments)** e come suggerisce il nome stesso rappresenta quanta redditività stanno generando gli investimenti ed è dato dal rapporto tra Risultato operativo e Capitale investito netto operativo. Il Capitale investito netto operativo è dato dalla somma del capitale circolante commerciale e delle immobilizzazioni operative nette. A loro volta:
  - Capitale circolante netto commerciale: crediti commerciali + scorte di magazzino (al netto dei debiti commerciali).
  - Immobilizzazioni operative nette: somma degli investimenti al netto dei rispettivi fondi di investimento.Anche in questo caso viene calcolato in percentuale e può essere interpretato così:
  - Valore pari o superiori al 10-12%: ottimo
  - Valore compreso tra 8-9%: buono

Nella simulazione del piano è stato considerato un incremento percentuale annuo dei ricavi pari allo 0,4%/anno e dei costi, in particolare delle voci di manutenzione, costi del personale, e dell'energia, pari allo 0,5%/anno.

Dal piano economico-finanziario di massima scaturisce anche la durata della concessione che dovrà essere almeno **di anni quattordici al fine** di consentire l'ammortamento degli investimenti strutturale e l'equilibrio economico della gestione con un utile di esercizio che consenta la sostenibilità nel tempo della concessione.

L'importo così stimato è puramente indicativo e dipende da una pluralità di fattori legati anche alle scelte che l'aggiudicatario adotterà per la gestione del servizio.

| DESCRIZIONE                                                             | Anno 1         | Anno 2         | Anno 3         | Anno 4         | Anno 5         | Anno 6         | Anno 7         | Anno 8         | Anno 9         | Anno 10        | Anno 11        | Anno 12        | Anno 13        | Anno 14        | TOTALE           |
|-------------------------------------------------------------------------|----------------|----------------|----------------|----------------|----------------|----------------|----------------|----------------|----------------|----------------|----------------|----------------|----------------|----------------|------------------|
| Fatturato medio annuo dall'utente 1 giornaliero (62 € a persona/giorno) | 357.120        | 358.723        | 360.334        | 361.952        | 363.577        | 365.210        | 366.849        | 368.497        | 370.151        | 371.813        | 373.483        | 375.160        | 376.844        | 378.536        | <b>5.148.249</b> |
| Fatturato medio annuo dall'utente 2 diurno (28 € a persona/giorno)      | 90.720         | 91.127         | 91.536         | 91.947         | 92.360         | 92.775         | 93.192         | 93.610         | 94.030         | 94.453         | 94.877         | 95.303         | 95.731         | 96.160         | <b>1.307.821</b> |
| <b>(A) Ricavi</b>                                                       | <b>447.840</b> | <b>449.851</b> | <b>451.871</b> | <b>453.900</b> | <b>455.938</b> | <b>457.985</b> | <b>460.041</b> | <b>462.107</b> | <b>464.181</b> | <b>466.266</b> | <b>468.359</b> | <b>470.462</b> | <b>472.575</b> | <b>474.696</b> | <b>6.456.070</b> |
| 3 beni materiali (alimenti e forniture)                                 | 29.500         | 29.648         | 29.796         | 29.945         | 30.094         | 30.245         | 30.396         | 30.548         | 30.701         | 30.854         | 31.009         | 31.164         | 31.319         | 31.476         | <b>426.695</b>   |
| 4 fornitura servizio acqua                                              | 5.100          | 5.126          | 5.126          | 5.126          | 5.126          | 5.126          | 5.126          | 5.126          | 5.126          | 5.126          | 5.126          | 5.126          | 5.126          | 5.126          | <b>71.732</b>    |
| 5 fornitura servizio energia                                            | 27.600         | 27.738         | 27.738         | 27.738         | 27.738         | 27.738         | 27.738         | 27.738         | 27.738         | 27.738         | 27.738         | 27.738         | 27.738         | 27.738         | <b>388.194</b>   |
| 6 fornitura servizio telefono                                           | 1.000          | 1.005          | 1.005          | 1.005          | 1.005          | 1.005          | 1.005          | 1.005          | 1.005          | 1.005          | 1.005          | 1.005          | 1.005          | 1.005          | <b>14.065</b>    |
| 7 noleggio biancheria                                                   | 9.500          | 9.548          | 9.548          | 9.548          | 9.548          | 9.548          | 9.548          | 9.548          | 9.548          | 9.548          | 9.548          | 9.548          | 9.548          | 9.548          | <b>133.618</b>   |
| 8 spese legali/contabili/consulenze                                     | 22.000         | 22.110         | 22.221         | 22.332         | 22.443         | 22.556         | 22.668         | 22.782         | 22.896         | 23.010         | 23.125         | 23.241         | 23.357         | 23.474         | <b>318.213</b>   |
| manutenzione ordinaria (impianti, attrezzature e strutture)             | 6.000          | 6.030          | 6.060          | 6.090          | 6.121          | 6.152          | 6.182          | 6.213          | 6.244          | 6.275          | 6.307          | 6.338          | 6.370          | 6.402          | <b>86.785</b>    |
| 10 assicurazioni                                                        | 1.500          | 1.508          | 1.515          | 1.523          | 1.530          | 1.538          | 1.546          | 1.553          | 1.561          | 1.569          | 1.577          | 1.585          | 1.593          | 1.600          | <b>21.696</b>    |
| 11 personale                                                            | 320.500        | 322.103        | 323.713        | 325.332        | 326.958        | 328.593        | 330.236        | 331.887        | 333.547        | 335.214        | 336.890        | 338.575        | 340.268        | 341.969        | <b>4.635.785</b> |
| canone di concessione al Comune di 12 Donori                            | 20.400         | 20.400         | 20.400         | 20.400         | 20.400         | 20.400         | 20.400         | 20.400         | 20.400         | 20.400         | 20.400         | 20.400         | 20.400         | 20.400         | <b>285.600</b>   |
| <b>(B) Costi</b>                                                        | <b>443.100</b> | <b>445.214</b> | <b>447.120</b> | <b>449.037</b> | <b>450.963</b> | <b>452.899</b> | <b>454.844</b> | <b>456.799</b> | <b>458.764</b> | <b>460.739</b> | <b>462.724</b> | <b>464.718</b> | <b>466.723</b> | <b>468.737</b> | <b>6.382.382</b> |
| <b>(C) Margine operativo lordo (A) - (B)</b>                            | <b>4.740</b>   | <b>4.637</b>   | <b>4.750</b>   | <b>4.863</b>   | <b>4.974</b>   | <b>5.086</b>   | <b>5.197</b>   | <b>5.307</b>   | <b>5.417</b>   | <b>5.527</b>   | <b>5.636</b>   | <b>5.744</b>   | <b>5.852</b>   | <b>5.959</b>   | <b>73.688</b>    |
| 13 Investimento richiesto                                               | 41.500         |                |                |                |                |                |                |                |                |                |                |                |                |                | <b>41.500</b>    |
| <b>Flusso di cassa attualizzato al lordo imposte</b>                    | <b>4.558</b>   | <b>4.287</b>   | <b>4.223</b>   | <b>4.157</b>   | <b>4.089</b>   | <b>4.019</b>   | <b>3.949</b>   | <b>3.878</b>   | <b>3.806</b>   | <b>3.734</b>   | <b>3.661</b>   | <b>3.588</b>   | <b>3.514</b>   | <b>3.441</b>   | <b>54.903</b>    |
| <b>Flusso del VAN al lordo delle imposte</b>                            | <b>-36.942</b> | <b>-32.655</b> | <b>-28.432</b> | <b>-24.275</b> | <b>-20.187</b> | <b>-16.167</b> | <b>-12.218</b> | <b>-8.340</b>  | <b>-4.534</b>  | <b>-801</b>    | <b>2.860</b>   | <b>6.448</b>   | <b>9.962</b>   | <b>13.403</b>  |                  |
| 14 Ammortamento beni materiali                                          | 2.075          | 2.075          | 2.075          | 2.075          | 2.075          | 2.075          | 2.075          | 2.075          | 2.075          | 2.075          | 2.075          | 2.075          | 2.075          | 2.075          |                  |
| <b>(D) Ammortamenti e accantonamenti</b>                                | <b>2.075</b>   | <b>41.500</b>    |
| 15 utile lordo                                                          | 2.665          | 2.562          | 2.675          | 2.788          | 2.899          | 3.011          | 3.122          | 3.232          | 3.342          | 3.452          | 3.561          | 3.669          | 3.777          | 3.884          |                  |
| <b>(E) Utile ante imposte (C) - (D)</b>                                 | <b>2.665</b>   | <b>2.562</b>   | <b>2.675</b>   | <b>2.788</b>   | <b>2.899</b>   | <b>3.011</b>   | <b>3.122</b>   | <b>3.232</b>   | <b>3.342</b>   | <b>3.452</b>   | <b>3.561</b>   | <b>3.669</b>   | <b>3.777</b>   | <b>3.884</b>   | <b>42.563</b>    |
| Ires (24%)                                                              | 640            | 615            | 642            | 669            | 696            | 723            | 749            | 776            | 802            | 828            | 855            | 881            | 906            | 932            | <b>10.215</b>    |
| Irap (3,9%)                                                             | 104            | 100            | 104            | 109            | 113            | 117            | 122            | 126            | 130            | 135            | 139            | 143            | 147            | 151            | <b>1.660</b>     |
| <b>(F) Imposte e tasse</b>                                              | <b>744</b>     | <b>715</b>     | <b>746</b>     | <b>778</b>     | <b>809</b>     | <b>840</b>     | <b>871</b>     | <b>902</b>     | <b>932</b>     | <b>963</b>     | <b>993</b>     | <b>1.024</b>   | <b>1.054</b>   | <b>1.084</b>   | <b>11.875</b>    |
| 16 utile netto                                                          | 1.921          | 1.847          | 1.929          | 2.010          | 2.090          | 2.171          | 2.251          | 2.330          | 2.410          | 2.489          | 2.567          | 2.645          | 2.723          | 2.800          |                  |
| <b>(G) utile netto (E) - (F)</b>                                        | <b>1.921</b>   | <b>1.847</b>   | <b>1.929</b>   | <b>2.010</b>   | <b>2.090</b>   | <b>2.171</b>   | <b>2.251</b>   | <b>2.330</b>   | <b>2.410</b>   | <b>2.489</b>   | <b>2.567</b>   | <b>2.645</b>   | <b>2.723</b>   | <b>2.800</b>   | <b>30.688</b>    |
| <b>Flusso di cassa attualizzato al netto imposte</b>                    | <b>3.814</b>   | <b>3.573</b>   | <b>3.476</b>   | <b>3.379</b>   | <b>3.280</b>   | <b>3.179</b>   | <b>3.078</b>   | <b>2.976</b>   | <b>2.874</b>   | <b>2.771</b>   | <b>2.667</b>   | <b>2.564</b>   | <b>2.461</b>   | <b>2.358</b>   | <b>43.028</b>    |

| INDICI DI VALUTAZIONE             | Valore Anno 1 | Valore Anno 2 | Valore Anno 3 | Valore Anno 4 | Valore Anno 5 | Valore Anno 6 | Valore Anno 7 | Valore Anno 8 | Valore Anno 9 | Valore Anno 10 | Valore Anno 11 | Valore Anno 12 | Valore Anno 13 | Valore Anno 14 |
|-----------------------------------|---------------|---------------|---------------|---------------|---------------|---------------|---------------|---------------|---------------|----------------|----------------|----------------|----------------|----------------|
| TIR (Tasso interno di rendimento) | 1%            | -             | -             | -             | -             | -             | -             | -             | -             | -              | -              | -              | -              | -              |
| r (Tasso di attualizzazione)      | 4,00%         | -             | -             | -             | -             | -             | -             | -             | -             | -              | -              | -              | -              | -              |
| VAN (Valore attuale netto)        | 438 €         | -             | -             | -             | -             | -             | -             | -             | -             | -              | -              | -              | -              | -              |
| ROS (Return on sales)             | 1%            | 1%            | 1%            | 1%            | 1%            | 1%            | 1%            | 1%            | 1%            | 1%             | 1%             | 1%             | 1%             | 1%             |
| ROA (Return on assets)            | 0%            | 0%            | 0%            | 0%            | 0%            | 0%            | 0%            | 0%            | 0%            | 0%             | 0%             | 0%             | 0%             | 0%             |
| ROI (Return on investments)       | 11%           | -             | -             | -             | -             | -             | -             | -             | -             | -              | -              | -              | -              | -              |

## **PIANO DI GESTIONE**

### ***Attività del concessionario***

Le attività richieste al Concessionario, che dovranno essere svolte mediante la propria organizzazione, con oneri a suo carico, con propri capitali, personale e ulteriori mezzi, sono le seguenti:

- a) gestione organizzativa, funzionale e tecnico-manutentiva della Comunità Integrata per anziani;
- b) gestione tecnico-manutentiva;
- c) gestione di servizi aggiuntivi offerti in sede di gara.

### ***Gestione organizzativa, funzionale e tecnico-manutentiva della struttura***

Il Concessionario deve avere una struttura aziendale tale da garantire i requisiti organizzativi minimi sottoelencati ed erogare all'utenza, con continuità nell'arco delle 24 ore giornaliere e per tutto l'anno, i servizi e le prestazioni appresso indicate, implementabili in sede di offerta con proprio progetto tecnico organizzativo da redigere in modo dettagliato ed esaustivo con riferimento a:

- piano delle attività giornaliere dei vari servizi;
- sistema di programmazione delle attività periodiche di pertinenza assistenziale e dei servizi alberghieri;
- obiettivi e risultati da raggiungere e relativi indicatori e strumenti di controllo;
- strumenti proposti per la gestione del servizio.

Il Concessionario è tenuto a redigere, per ogni anziano inserito nella struttura, il Piano Personalizzato di Assistenza (PPA) a seconda delle problematiche e delle esigenze personali, ai sensi dell'art. 31 della L.R. 23.12.2005, n. 23, dell'art. 27 del D.P. Reg. 22.07.2008, n. 4 e del punto 1.2.4 dell'allegato alla Delibera di G.R. n. 33/36 del 8/8/2013 approvata in via definitiva con Delibera di G.R. n. 50/17 del 03.12.2013.

I PPA relativi agli ospiti della Comunità integrata devono prevedere tutte le prestazioni atte al recupero, allo sviluppo delle potenzialità e/o al mantenimento delle capacità specifiche di ogni singola persona e all'integrazione della medesima Comunità nella vita sociale del territorio in cui è ubicata.

Il PPA deve essere valutato, condiviso e sottoscritto dal servizio sociale del Comune di residenza dell'ospite (nel caso di invio da parte del Comune) e dai famigliari o da chi ha la sua rappresentanza legale, e deve essere corredata da un sistema di valutazione integrata e periodica rapportata ai relativi obiettivi.

La valutazione ha cadenza non superiore al trimestre e in base all'esito il Concessionario procede alla eventuale revisione e adeguamento del Piano Personalizzato.

Il Concessionario dovrà utilizzare e far utilizzare la struttura in modo corretto e nel rispetto del Regolamento interno di funzionamento da predisporre ai sensi dell'art. 27, del D.P.G.R. 28.07.2008, n. 4, da presentare prima della stipula del contratto.

È facoltà del Concedente richiedere, in qualsiasi momento ed in presenza di motivate necessità, una revisione di tale regolamento.

Il Concessionario dovrà inoltre adottare la carta dei servizi in conformità alle disposizioni fissate dall'art. 39 della legge regionale 23.12.2005, n. 23, dall'art. 27, del D.P.G.R. 28.07.2008, n. 4 e nel punto 1.2.9 sui requisiti minimi generali delle strutture sociali, dell'allegato alla Delibera di G.R. n. 33/36 del 8/8/2013 approvata in via definitiva con Delibera di G.R. n. 50/17 del 03.12.2013.

Il Concessionario dovrà predisporre e tenere sempre presenti nella struttura sociale:

- un registro degli ospiti che contenga i nominativi degli utenti e di una persona di riferimento con relativo recapito telefonico ed indirizzo.

Il registro deve essere sistematicamente aggiornato, avendo cura di registrare i periodi di presenza degli utenti nella struttura e deve essere mostrato, su richiesta, ai soggetti che effettuano la vigilanza;

- un registro del personale impiegato, un registro dei soggetti che prestano la propria opera a titolo di volontariato e un registro dei tirocinanti o alunni in regime di "alternanza scuola - lavoro", sistematicamente aggiornati;
- un apposito registro delle presenze giornaliere, timbrato e firmato in ogni pagina dal Coordinatore della struttura.

Il Concessionario deve tenere aggiornati:

- diario giornaliero delle attività svolte;
- registro infortuni e registro delle visite dei soggetti esterni;
- numeri di pronto intervento.
- il Regolamento interno di funzionamento della Comunità Integrata;
- la Carta dei Servizi.

Per ogni ospite sarà predisposta la seguente documentazione:

- Cartella personale dell'utente contenente i dati anagrafici, sociali, la documentazione amministrativa e sanitaria che lo riguarda, ivi compreso il nome e il numero di telefono del proprio medico personale, il nome, l'indirizzo e il numero di telefono del/i familiare/i referente/i, l'elenco cronologico dei dati, informazioni, riflessioni e considerazioni;
- Piano personalizzato di assistenza.

L'assistenza sanitaria di base è garantita dai medici presenti nel territorio comunale e dalle strutture della ASL secondo modalità e forme previste dalla legislazione vigente.

In particolare il Concessionario dovrà:

- chiamare, in caso di necessità o all'occorrenza, il medico di fiducia dell'ospite;
- prestare all'ospite le necessarie cure come prescritte dal medico;
- curare l'approvvigionamento e la somministrazione dei medicinali prescritti dal medico curante secondo le sue indicazioni;
- organizzare, su ordine del medico curante o della guardia medica, l'eventuale trasporto dell'ospite in ospedale e mantenere costanti i rapporti con lo stesso durante la degenza; il Concessionario dovrà garantire, in assenza di familiari, l'assistenza minima richiesta per il rispetto della dignità della persona (ad es. la consegna giornaliera della biancheria pulita);
- Servizio di trasporto e accompagnamento per visite specialistiche anche al di fuori del territorio comunale, quando non sia possibile il coinvolgimento della rete parentale;
- accertarsi che gli ospiti sottoposti a particolari diete seguano il regime alimentare indicato dal medico prescrivente;
- informare con tempestività i parenti in caso di pericolo di vita o grave infermità dell'ospite e comunque al verificarsi di ogni situazione patologica.

L'assistenza medica di base è garantita dal medico di Medicina generale che ha in carico l'utente e l'assistenza medica specialistica viene garantita ed erogata dal Servizio Sanitario Regionale secondo le modalità previste dalla legislazione vigente.

Tutte le spese sanitarie non gratuite o non soggette a rimborso da parte del servizio sanitario nazionale, saranno a carico dell'ospite, le spese relative all'acquisto di medicinali non compresi nella fascia A saranno a totale carico degli ospiti, loro familiari o referenti.

### **Servizio di assistenza tutelare**

Il Concessionario deve avere una struttura tale da garantire con continuità i servizi e le prestazioni di seguito esemplificate a titolo non esaustivo:

- coordinamento generale della Comunità Integrata;
- Servizio di assistenza e tutela della persona 24h su 24h;
- Interventi di tipo alberghiero e servizi generali (vitto, alloggio, lavanderia, stireria, rammendo, pulizie generali, etc.);
- Cura dell'igiene della persona;
- l'accompagnamento degli ospiti nelle visite esterne, previste nell'ambito dei piani assistenziali o dai programmi di animazione e ricreazione;
- Trasporto e accompagnamento all'interno del paese per piccole commissioni;
- Personalizzazione degli ambienti al fine di creare un luogo accogliente e il più possibile familiare;
- Interventi di sostegno e di sviluppo di abilità individuali che favoriscano l'espletamento delle normali attività e funzioni quotidiane;
- Azioni finalizzate all'acquisizione ed al mantenimento delle abilità fisiche, cognitive e relazionali e dell'autonomia personale; Azioni culturali, formative e/o ricreative, di gruppo ed individuali, tendenti a promuovere forme di integrazione sociale;
- Programmazione di qualsiasi intervento assistenziale necessario al benessere dell'ospite;
- La custodia e la sorveglianza finalizzata a garantire l'accesso alla struttura da parte dei familiari o di terzi negli orari consentiti, salvaguardando la sicurezza interna.

Nell'espletamento dei servizi il personale si deve rapportare con l'ospite, rispettando la sua riservatezza e la sua personalità, valorizzando la persona attraverso una particolare cura dell'aspetto fisico e promuovendo il rispetto del suo patrimonio culturale, etico e spirituale.

L'attività si deve conformare il più possibile ai ritmi e alle abitudini della persona, compatibilmente con le esigenze della comunità, garantendo altresì una normale vita di relazione e la possibilità di sviluppo culturale di ognuno con apposite e flessibili differenziazioni.

Devono essere attivati interventi idonei alla stimolazione e alla promozione della persona, soprattutto in riferimento all'alimentazione, all'igiene e come risposta ai bisogni psicosociali.

L'organizzazione della giornata deve essere tale da soddisfare i bisogni di rapporti sociali; favorire le possibilità di ricreazione, di sollecitazioni culturali e di creatività dei soggetti; deve essere posta particolare attenzione alle esigenze degli ospiti, anche attraverso interventi alla persona mirati al soddisfacimento delle necessità personali (supporto nell'igiene e nella cura della persona, ecc.).

### **Servizio di ristorazione**

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

a) la preparazione, fornitura e somministrazione di:

- prima colazione
- pranzo
- due piccole merende al giorno
- cena

b) la fornitura di generi alimentari.

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

- apparecchiatura dei posti a tavola;
- distribuzione delle pietanze utilizzando le apposite stoviglie;

- pulizia delle attrezzature e degli ambienti cucina e sala da pranzo; lavaggio e rigoverno stoviglie e pentole.

Il menù giornaliero sarà determinato secondo una tabella dietetica predisposta dal Concessionario e approvata dal Servizio Igiene degli alimenti e nutrizione della ASL competente

Il menù giornaliero sarà determinato secondo una tabella dietetica predisposta dal Concessionario e approvata dal Servizio Igiene degli alimenti e nutrizione della ASL competente.

Il menù sarà presentato con cadenza settimanale e prevedrà sempre una scelta di primi, di secondi e contorni con rispetto delle tradizioni gastronomiche locali;

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

- utilizzare la frutta di stagione, prodotti non surgelati, forniture a "Km zero" di alimenti locali quali prodotti caseari e di preparazioni a base di carne locale, prodotti ove possibile a filiera corta (cioè l'impiego di prodotti che abbiano viaggiato poco e abbiano ridotto al minimo i passaggi commerciali tra produttori e consumatori), uso di produzioni biologiche e a denominazione di origine (formaggi, carni di bovini allevati a pascolo, salumi e insaccati di filiera, olio), in misura non inferiore al 50%.

Non possono essere impiegati o consegnati alimenti che riportino sull'etichetta l'indicazione "contiene OGM".

- avere la denominazione di vendita secondo quanto stabilito dalla legge e dai regolamenti;
- avere una corretta etichettatura facilmente leggibile, secondo quanto stabilito dalle norme vigenti (elenco degli ingredienti in ordine decrescente, quantitativo netto, data di produzione e di confezionamento per gli alimenti per i quali è previsto, data di scadenza, modalità di conservazione e di utilizzazione, istruzioni per l'uso, luogo di origine e di provenienza con nome o ragione sociale del fabbricante o confezionatore con indirizzo completo);
- possedere imballaggi integri e idonei senza alcun segno di deterioramento;
- per i surgelati non sono ammessi prodotti che abbiano subito uno scongelamento anche parziale.

Il menù sarà affisso nella sala da pranzo e comunicato per tempo agli ospiti; sarà inoltre oggetto di consultazione con il Consiglio di rappresentanza del Centro istituito ai sensi del Regolamento comunale "Casa per l'anziano" approvato con C.C. approvato con Deliberazione C.C. n. 41 del 29.11.2002 e aggiornato con Deliberazione C.C. n. 52 del 29.12.2005. Tutti gli ospiti hanno diritto ad eguale trattamento per il vitto.

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

Nei giorni di festa verrà garantito un pranzo speciale che rispecchi i desideri espressi dagli ospiti della struttura.

I giorni di festa stabiliti sono: Natale, Capodanno, Epifania, Pasqua, Lunedì di Pasqua, 25 Aprile, Festa del Santo Patrono, l'Assunta (Ferragosto), Tutti i Santi, l'Immacolata.

In occasioni particolari (es. Natale, Pasqua, ricorrenze) il gestore deve fornire tovagliato che sottolinei l'importanza del giorno di festa.

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

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

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

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

Nella eventualità di divieto, da parte del Comune, all'impiego di merci acquistate dal Concessionario e ritenute inidonee, quest'ultimo dovrà provvedere all'immediato ritiro e sostituzione delle stesse.

Tutte le attività del servizio di ristorazione dovranno essere conformi al D.Lgs. n. 155/1997 e s.m.i.

### ***Servizio di lavanderia e guardaroba***

Il servizio di lavanderia ha per oggetto:

- la fornitura, lavaggio, stiratura e piegatura di biancheria piana (piana (lenzuola, federe, traverse, coprimaterasso, copriletto, coperte, tovaglie, coprimacchie, asciugamani, teli bagno, tende etc.), e piccola manutenzione, prevedendo l'utilizzo di prodotti biodegradabili;
- il lavaggio, asciugatura e stiratura della biancheria personale e degli indumenti degli ospiti;
- Pulizia ed igienizzazione dei materassi e dei cuscini, con modalità e tempi rispondenti a garantire il massimo rispetto delle norme igieniche e la buona conservazione dei medesimi.

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

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

Nell'espletamento del servizio in favore degli ospiti della Comunità Integrata si osserverà una frequenza stabilita secondo la valutazione del Concessionario in funzione dell'interesse dell'ospite.

### ***Specifiche relative al lavaggio della biancheria personale degli ospiti e servizio guardaroba.***

Il Concessionario dovrà assicurare il lavaggio e la stiratura della biancheria e degli indumenti ad uso personale degli ospiti garantendo altresì che i capi risultino sempre in perfetto stato d'uso. Il servizio dovrà essere svolto con le modalità di seguito specificate:

- il lavaggio deve essere eseguito a perfetta regola d'arte, prevedendo anche la riconsegna dei capi perfettamente lavati, asciugati, stirati e piegati;
- gli stessi dovranno essere perfettamente rammendati, completi di bottoni o altri sistemi di chiusura e privi di qualsiasi macchia;
- gli indumenti personali degli ospiti dovranno essere identificabili mediante l'apposizione di etichette interne contenenti le iniziali o simboli.

A questo adempimento dovranno provvedere gli ospiti a proprie spese;

- il servizio dovrà essere svolto regolarmente, secondo il programma di esecuzione proposto dall'operatore economico in sede di offerta tecnica.

### ***Servizio di pulizia***

Per assicurare un alto grado di igiene ambientale e per abbattere i rischi di infezione, sempre latenti in strutture comunitarie, nonché per garantire un corretto mantenimento dell'estetica dei luoghi, sono previsti i seguenti interventi da ritenersi meramente indicativi e non esaustivi:

a. la pulizia con frequenza giornaliera dal lunedì alla domenica, compresi i festivi, per i seguenti locali: camere da letto, servizi igienici, ingressi, parti comuni, scale, soggiorni, cucina, ripostigli;

b. Operazioni da eseguirsi con modalità e tempi rispondenti a garantire, costantemente, il massimo rispetto delle norme igieniche:

- sanificazione cucina e servizi igienici (piastrelle, pavimenti, arredi esterni, sanitari, ecc.) intesa come intervento che, oltre all'azione detergente della pulizia, impiega un insieme di metodiche per rendere i diversi spazi abitativi privi di rischi che l'eventuale presenza di elementi inquinanti possano determinare. Non solo, dunque, rimozione dello sporco ma rimozione delle fonti patogene;

- pulizia corpi riscaldanti;
- disinfezione pavimenti;
- lavaggio vetri, telai, infissi, davanzali;
- pulizie a fondo delle camere;
- spolveratura ad umido di griglie di aspirazione, contro soffittature e apparecchi di illuminazione;
- aspirazione polvere poltrone in tessuto, divani, sedie;
- pulizia straordinaria, con lavaggio e sanificazione, di poltrone, divani e tendaggi;
- lavaggio a fondo di tutti i locali;
- lavaggio di tutte le superfici lavabili previo spostamento di tutti i mobili e le suppellettili.

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

### **Servizio di derattizzazione e disinfezione**

Il servizio dovrà essere eseguito nei locali interni e nelle aree esterne con una programmazione degli interventi da articolare in sede di gara.

### **Raccolta rifiuti**

Il Concessionario dovrà provvedere alla raccolta differenziata dei rifiuti urbani, di quelli assimilabili agli urbani e al loro conferimento secondo quanto stabilito dal Comune di Donori, con procedura porta a porta secondo i giorni stabiliti dal calendario comunale e nel rispetto dell'apposita disciplina.

### **Servizio di trasporto e accompagnamento**

È garantita l'organizzazione del servizio di accompagnamento degli ospiti, con il personale facente parte della struttura: es. visite mediche o piccole commissioni, presidi ospedalieri, ed eventualmente altre esigenze.

L'utente sarà accompagnato gratuitamente per visite mediche urgenti e ricoveri ospedalieri, entro un raggio di sessanta chilometri dal Comune di Donori.

I servizi di accompagnamento fuori dal Comune di Donori, per la risoluzione di incombenze personali di tipo amministrativo o per altri motivi personali (visite ad amici e a familiari, gite e visite di piacere) sono esclusi dal presente Capitolato e regolati direttamente fra il soggetto gestore e l'ospite.

### **Interventi e azioni di animazione e ricreative**

Il servizio ha riguardo alle azioni finalizzate al potenziamento di abilità individuali che favoriscono l'espletamento delle normali attività e funzioni quotidiane; al mantenimento delle abilità fisiche, cognitive e relazionali e dell'autonomia personale, e a quelle culturali, formative e/o ricreative, tendenti a promuovere forme di integrazione sociale.

I programmi potranno essere collettivi e individuali e terranno conto delle preferenze e delle possibilità di stimolazione fisica e mentale degli ospiti. Le attività proposte devono costituire una opportunità in risposta ai bisogni di ciascun ospite individuati nel PPA.

L'attività dovrà essere svolta da un educatore professionale e garantita per almeno 30 ore settimanali.

Sarà cura del Concessionario programmare ed organizzare eventi e manifestazioni all'interno della struttura che coinvolgano la comunità di Donori, anche in collaborazione con l'amministrazione comunale, nonché con le Associazioni locali, parenti e volontari.

### ***Coinvolgimento dei familiari. visite di familiari/amici/ecc..***

L'anziano accolto nel servizio è portatore di relazioni familiari ed amicali significative per il suo benessere.

Riconoscendo l'importanza di tali relazioni è indispensabile che il servizio le consideri fondamentali, sia nella fase di valutazione, che in quella di definizione, implementazione e verifica del progetto assistenziale dell'anziano.

Prima di procedere ad un inserimento, il Referente della comunità invita l'anziano e la sua famiglia a prendere visione della struttura e delle attività che il servizio organizza per fornire gli elementi necessari di conoscenza che determinino una scelta consapevole e per facilitare un'accoglienza positiva. Il progetto raggiunge i risultati attesi nella misura in cui non solo gli stessi sono stati condivisi da tutti gli "attori" coinvolti, ma anche quando si raggiunge coerenza e continuità tra le azioni intraprese dal servizio.

Per raggiungere questo obiettivo il servizio deve costruire un rapporto basato sullo scambio d'informazioni, sull'ascolto reciproco e sul coinvolgimento costante delle reti familiari e amicali nella vita del Servizio.

Le relazioni e le comunicazioni con i parenti vanno curate con continuità: il Concessionario aggiorna periodicamente i familiari sull'andamento del progetto e sulle condizioni dell'anziano. Il familiare va tempestivamente informato su eventi critici improvvisi o particolarmente rilevanti per lo stato di salute psico-fisico dell'anziano, anche in relazione a specifiche segnalazioni contenute nel Progetto Assistenziale Individualizzato.

Deve essere favorito l'accesso libero dei familiari e degli amici nelle parti comuni della struttura, secondo orari conciliabili con l'organizzazione complessiva della struttura, così come devono essere previsti momenti di coinvolgimento dei medesimi alla vita del servizio (per esempio consumare il pasto con l'anziano, concordandolo in tempo utile), compatibilmente con il rispetto delle regole di vita comunitaria.

I parenti e gli amici, potranno accedere alla struttura e far visita ai loro cari, potranno accedere alle camere private dei familiari e trascorrere del tempo presso la struttura, sempre nel rispetto degli altri ospiti e delle loro esigenze.

Su richiesta di un familiare e previa autorizzazione del responsabile della struttura l'anziano ospite potrà trascorrere una giornata all'esterno in compagnia dei parenti i quali ne saranno, in quel frangente, garanti e vigilanti.

### ***Servizi di segretariato sociale***

La struttura, con il proprio personale, aiuterà gli ospiti a compilare moduli e richieste ad uso amministrativo e curerà l'accesso ai programmi di assistenza e sostegno. Dovrà essere garantito il disbrigo di commissioni di vario genere, quali il ritiro o l'inoltro della corrispondenza, piccoli acquisti, accompagnamento per la riscossione della pensione, adempimenti presso banca, posta e altri uffici in ambito comunale.

### ***Servizio religioso***

Nella struttura residenziale dovrà essere assicurato il rispetto di ogni credo religioso

### **Partecipazione degli ospiti alla gestione della struttura**

Al fine di garantire la massima partecipazione degli anziani ospiti alla vita della struttura, affinché gli stessi si sentano coinvolti nelle decisioni che verranno prese, si dovrà costituire un "comitato interno degli ospiti".

Gli anziani ospiti eleggeranno n. 3 loro rappresentanti che potranno partecipare alle riunioni di programmazione e potranno in qualsiasi momento farsi portavoce delle diverse esigenze, presentare richieste ed iniziative in merito a qualsiasi aspetto della gestione.

Il comitato potrà riunire in assemblea tutti gli ospiti e potrà disporre di uno spazio riservato dove incontrarsi.

## PERSONALE IMPIEGATO

La struttura ricade nelle Strutture sociali a cui rispondono i requisiti specifici di cui all'articolo 4, comma 1, lett. a), b), d) ed e) del Decreto del Presidente della Regione n. 4 del 2008, ai sensi dell'articolo 28, comma 1, dello stesso D.P.Reg. ai fini dell'autorizzazione al funzionamento e dell'accreditamento.

Per quanto concerne il personale all'interno di ogni struttura deve operare il personale socio-assistenziale, socio-sanitario ed educativo, in possesso dei titoli e/o qualificazioni previsti dalle norme vigenti e in relazione alle caratteristiche e ai bisogni dell'utenza ospitata.

Il datore di lavoro, attraverso la richiesta del certificato penale in sede di assunzione, deve verificare che il personale, dipendente e non dipendente, non abbia precedenti penali riferibili a reati contro la persona.

Il personale operante nella nuova gestione dovrà pervenire dal personale attualmente utilizzato dall'attuale gestore

L'organizzazione del lavoro deve prevedere momenti di lavoro in équipe, programmi annuali di formazione e aggiornamento del personale con indicazione del responsabile, nonché azioni di supervisione da attuare con l'impiego di professionisti esperti nel settore. Il soggetto gestore deve predisporre un programma di supervisione dell'équipe educativa con l'obiettivo di supporto e consulenza in merito alle dinamiche relazionali legate alla gestione della vita comunitaria della struttura. Il supervisore deve possedere comprovata specializzazione, competenza ed esperienza in materia di supervisione di gruppi di lavoro. Il soggetto gestore deve garantire un'adeguata turnazione, nel rispetto del contratto di lavoro e del numero complessivo degli operatori in organico scaturente dal rapporto numerico operatori/ospite previsto per ciascuna struttura. I documenti che attestano l'effettuazione di programmi annuali di formazione e aggiornamento del personale, di programmi di supervisione dell'équipe educativa e della turnazione del personale, devono essere esibiti su richiesta del personale locale e/o regionale addetto alla vigilanza e al controllo delle strutture sociali

### **Rappresentante legale ente gestore**

Ha libero accesso alla struttura sociale e responsabilità diretta ed indiretta per quanto riguarda gli aspetti gestionali e amministrativi. Può coincidere con la figura del Direttore di struttura o con quella di Responsabile della struttura/Coordinatore (nel qual caso deve possedere i requisiti richiesti per tale ruolo). Tale figura viene riconosciuta anche per le strutture e i servizi per l'infanzia. Responsabile della struttura/Coordinatore/Direttore di Struttura

E' la figura professionale con competenze organizzative del personale, educative e di coordinamento e deve essere in possesso del diploma di laurea L19 e/o L-SNT2 o del diploma di laurea magistrale in Scienze dell'Educazione o Scienza del Servizio Sociale e dei corrispondenti diplomi di laurea magistrale di cui al DM 270/2004 ( LM-50, LM-57, LM-85, LM-93, LM-87, LMSNT2).

Sono altresì validi i diplomi di laurea in Pedagogia, Psicologia, Sociologia e i corrispondenti diplomi di laurea magistrale di cui al DM 270/2004 (LM-57, LM-85, LM-51, LM-88).

Il personale che svolge le funzioni di Responsabile della struttura/Coordinatore, che presta servizio nelle strutture socio assistenziali autorizzate, in possesso di diploma di scuola secondaria superiore adeguato alle funzioni da svolgere e con comprovata esperienza quinquennale in ambito educativo, può continuare a operare nella struttura socio-assistenziale autorizzata in cui presta servizio alla data di approvazione del presente provvedimento.

L'esperienza lavorativa deve trovare riscontro nell'autocertificazione redatta ai sensi del DPR 445/2000. L'autocertificazione deve contenere i periodi di lavoro, il luogo di svolgimento, la mansione esercitata.

Educatore professionale socio-pedagogico e socio-sanitario

Si applicano le disposizioni di cui alla legge 27.12.2017, n.205 (legge di stabilità), art. 1, commi dal 594 al 601.

### **Assistente Sociale**

Deve essere in possesso della laurea in servizio sociale L 39 o altro titolo precedente equiparato ai sensi del DM 11 novembre 2011 per l'esercizio della professione e dell'iscrizione all'Albo Regionale delle Assistenti Sociali.

### **Animatore**

Deve essere in possesso dell'attestato regionale di qualifica, oppure, del diploma di scuola media superiore e di comprovata esperienza coerente con le attività da svolgere.

I requisiti richiesti devono trovare riscontro nell'autocertificazione redatta ai sensi del DPR 445/2000.

### **Operatore Socio Sanitario**

Deve essere in possesso dell'attestato di qualifica regionale di OSS. Il personale facente funzioni di OSS che presta servizio nelle strutture sociali già operanti alla data di entrata in vigore del presente provvedimento, può continuare a svolgere le proprie funzioni nelle more dell'ottenimento della qualifica di OSS entro tre anni dalla stessa data.

Il personale facente funzioni deve presentare domanda di partecipazione ai corsi di riqualificazione professionale per il conseguimento della qualifica entro la prima data utile dall'approvazione del provvedimento. I requisiti richiesti devono trovare riscontro nell'autocertificazione redatta ai sensi del DPR 445/2000.

### **Psicologo – Psicoterapeuta - Mediatore culturale**

Si tratta di una figura professionale necessaria nelle strutture con inserimento di Minori Stranieri Non Accompagnati-MSNA.

### **Personale Ausiliario**

Il personale ausiliario opera in stretta collaborazione con gli altri operatori della struttura sostenendoli negli aspetti materiali della vita della comunità, curando l'organizzazione, la pulizia, l'igiene e l'ordine degli spazi.

### **Figure professionali sanitarie**

Si tratta di figure qualificate operative all'interno della struttura in relazione alle caratteristiche ed ai bisogni dell'utenza ospitata ed in possesso di titolo di studio legalmente riconosciuto.

### **Addetto amministrativo contabile**

Cura gli aspetti burocratici e gestionali della comunità. Si occupa, inoltre, degli aspetti amministrativi inerenti la condizione economica e finanziaria della Comunità. E' in possesso di diploma secondario di secondo grado che, qualora non sia attinente ad una professionalità amministrativo-contabile, deve essere accompagnato da comprovata esperienza triennale nel settore e/o specifico corso di formazione in materia amministrativo – contabile. Può coincidere con il rappresentante legale dell'ente gestore se in possesso dei requisiti succitati.

### **Personale volontario**

L'utilizzo di volontari deve essere preceduto ed accompagnato da attività formative ed informative necessarie ad un proficuo inserimento nelle strutture. Il loro coinvolgimento deve configurarsi come complementare e non sostitutivo delle attività assistenziali. Le modalità di presenza del volontariato nelle strutture devono essere programmate e regolamentate e certificate in appositi registri.

Riportiamo di seguito una tabella riassunta riportante: le figure professionali impiegate, la qualifica e le Ore giornaliere di assistenza garantire al intervento ultimato il numero di operatore, è stato ipotizzato sulla presenza di utenti inseriti in una fascia assistenziale media, ai sensi del DGR 45/2012.

L'effettiva presenza delle diverse figure professionali, verrà calcolata sulla base delle fasce assistenziali di riferimenti degli utenti presenti in struttura, nel rispetto del minutaggio previsto dalla DGR 45/2012.

Il personale specificato da Allegato alla Delib. G.R. n. 38/14 del 24.7.2018 per le Comunità Integrata per Anziani sono le seguenti:

Un Responsabile di struttura/coordinatore di struttura presente almeno 6 ore la settimana;

- Operatori Socio-Sanitari (OSS) in numero adeguato in base alle necessità degli ospiti anziani e in base alle indicazioni del servizio sanitario e, comunque, non inferiore ad un operatore sociosanitario in organico per 8 ospiti.

Qualora il numero degli ospiti sia inferiore a 16 ma superiore a 8 ospiti, le ore di assistenza dell'OSS possono essere definite proporzionalmente al numero degli ospiti.

- Personale ausiliario addetto ai servizi igienici generali (pulizie, cucina, lavanderia, stireria, guardaroba, portineria, manutenzione impianti, ecc.), in numero di 2 unità.

- Educatori professionali con presenza programmata per le attività più significative della vita comunitaria per almeno 30 ore settimanali.

- Deve essere assicurata, durante le ore notturne, la presenza di 2 operatori che in caso di emergenze si attivi per avviare le procedure di pronto intervento.

### ***Sostituzioni del personale***

Al fine di garantire uniformità e continuità nelle prestazioni, e conseguente qualità del servizio prestato, il Concessionario si impegna ad assicurare il massimo livello di continuità del personale impiegato, limitando il turn over degli operatori che operano nella struttura. Gli Operatori designati all'espletamento del servizio possono essere sostituiti con altri lavoratori dipendenti regolarmente assunti con i requisiti e le modalità di cui al presente Capitolato. Il Concessionario si impegna a comunicare tempestivamente e per iscritto, motivandola con documentazione probante, ogni variazione che dovesse verificarsi in corso di esecuzione del contratto. A tal fine, prima della sostituzione il Concessionario dovrà comunicare all'Amministrazione Comunale, i nominativi ed i curricula del personale proposto in sostituzione, con indicazione delle motivazioni che lo hanno costretto ad operare tale scelta. Il Concessionario è obbligato ad adibire al servizio operatori fissi e, in caso di astensione, per qualsiasi motivo, dal lavoro di personale continuativamente assegnato, è tenuto ad assicurare la continuità e regolarità delle prestazioni provvedendo all'immediata sostituzione dell'operatore assente con personale in possesso dei necessari requisiti, entro e non oltre le 12 ore successive.

## **SEGRETO D'UFFICIO**

Il Concessionario e gli addetti ai servizi dovranno mantenere il segreto d'ufficio su fatti o circostanze concernenti l'organizzazione, l'andamento della struttura e la situazione socio-sanitaria degli ospiti, dei quali abbiano avuto notizia durante l'espletamento del servizio.

## **DISPOSIZIONI IN MATERIA DI SICUREZZA E DI IGIENE**

Il Concessionario, nell'espletamento dei servizi e delle prestazioni oggetto dell'appalto, è tenuto all'integrale osservanza di tutte le norme in materia di sicurezza ed igiene sul lavoro. Lo stesso è pienamente e direttamente responsabile dell'osservanza da parte del personale di tutte le disposizioni e prescrizioni in materia di sicurezza sul lavoro, prevenzione e protezione e previdenze antinfortunistiche previste dalla vigente normativa o richieste da Enti e da autorità competenti, con conseguente pieno esonero del committente da ogni responsabilità al riguardo. In particolare il Concessionario è tenuto all'osservanza delle vigenti disposizioni in materia di sicurezza, come previste dal D.Lgs n. 81/2008 e successive modifiche ed integrazioni, con obbligo di elaborazione e presentazione ai competenti uffici del committente degli strumenti di pianificazione previsti a suo carico dalla richiamata normativa. Il Concessionario deve procedere alla valutazione dei rischi e all'individuazione delle relative misure di prevenzione e protezione, nonché alla realizzazione del piano di emergenza della struttura, incluse le prove periodiche di evacuazione. Lo stesso è obbligato a fornire al proprio personale tutti i DPI necessari allo svolgimento del servizio. Con riferimento all'art. 26 del D.Lgs. n. 81/2008, si evidenzia che non si reputano sussistere costi in ordine alla sicurezza per interferenze, allo stato degli atti, fermi restando i costi della sicurezza relativi all'esercizio dell'attività svolta dal Concessionario, che saranno indicati nell'offerta economica. Il Concessionario è tenuto ad assicurare la formazione specifica del proprio personale in materia di sicurezza ed igiene sul lavoro in conformità di quanto previsto dalla normativa vigente in materia ed il costante aggiornamento al riguardo, nel corso dell'esecuzione del contratto. Nessun onere aggiuntivo è a carico dell'Ente per l'osservanza degli obblighi di cui al presente articolo. Il Concessionario si impegna ad approntare e presentare al Committente prima dell'effettivo inizio del progetto in concessione, il piano delle misure per la sicurezza e la salute dei lavoratori, come stabilito dal D. Lgs 81/2008.

## MISURE IGIENICO-SANITARIE

Il Concessionario è tenuto ad adottare tutti i mezzi ritenuti necessari a garantire una perfetta rispondenza alle vigenti disposizioni igienico - sanitarie previste per lo svolgimento dei servizi oggetto del presente Capitolato e pertanto deve inoltre operare nel pieno rispetto del D.Lgs. 155/1997 s.m.i. e secondo il proprio manuale di autocontrollo HACCP che si impegna ad approntare e presentare al committente prima dell'effettivo inizio del progetto in concessione.

Il Progettista  
Sud Ovest Engineering S.r.l.  
Dott. Ing. Andrea Lostia