



COMUNE DI AGLIANO TERME

PROVINCIA DI ASTI

CAPITOLATO SPECIALE D'APPALTO L'AFFIDAMENTO DEI SERVIZI INTEGRATI DI ASSISTENZA DIRETTA AGLI OSPITI, RISTORAZIONE, LAVANDERIA E PULIZIA PER LA R.A. CASA DI RIPOSO COMUNALE PER IL PERIODO 01/03/2014 - 28/02/2015

NUMERO GARA 5329944 CODICE CIG 5464107BD

Titolo I. CONDIZIONI GENERALI

Capo 1.01 CONDIZIONI GENERALI DELL'APPALTO

ARTICOLO 1 - FINALITA'

Il Comune di Agliano Terme, previo esperimento di gara mediante procedura aperta, secondo quanto previsto dagli artt.3, comma 37, 54 e 55 del D.Lgs n. 163/06 e s.m.i, a favore dell'offerta economicamente più vantaggiosa, intende concedere in appalto la gestione dei servizi integrati di assistenza diretta, ristorazione, lavanderia e pulizia rivolti prevalentemente ad anziani autosufficienti e/o parzialmente autosufficienti residenti presso la R.A. denominata Casa di Riposo del Comune di Agliano Terme, da espletarsi nei modi e nei tempi stabiliti dal presente capitolato.

Il servizio concorre al benessere della persona e al miglioramento della qualità della vita degli anziani, ha lo scopo di fornire aiuto integrativo o sostitutivo, garantendo protezione e stimolo all'anziano per l'assolvimento delle attività della vita quotidiana quali l'igiene personale, la vestizione, l'alimentazione, la deambulazione, le necessità fisiologiche, la vita di relazione.

Sono finalità del servizio:

- offrire agli anziani un servizio tutelare integrativo e sostitutivo della propria abitazione;
- offrire prestazioni di comfort alberghiero, assistenza generica, assistenza tutelare, sostegno alla vita di relazione;

Le prestazioni erogate all'interno della Residenza Protetta si ispirano ai seguenti criteri che costituiscono obiettivi del servizio:

- rispetto della dignità e dei diritti individuali dell'anziano in tutte le sue accezioni, in particolare del diritto all'assistenza, alla cura ed alla intimità e privacy, del diritto alla professione religiosa, alla parola, diritto di pensiero ecc..;
- personalizzazione dell'intervento assistenziale in tutti i momenti di permanenza e in tutte le attività che vengono svolte all'interno della residenza;
- privilegiare tra anziano e operatore, oltre ai doverosi rapporti di reciproco rispetto, l'attenzione all'aspetto relazionale e interpersonale;
- ricercare tra gli operatori dei vari servizi quelle integrazioni che permettono all'anziano di vivere in modo confortevole la sua dimensione psicofisica attraverso la soddisfazione dei suoi bisogni;
- favorire i legami amicali e parentali e la presenza all'interno dei servizi delle associazioni di volontariato di espressione della solidarietà sociale;
- instaurare con l'utente un rapporto che rispetti la sua riservatezza e la sua personalità, valorizzando la sua persona attraverso una particolare cura dell'aspetto fisico e promuovendo il rispetto del suo patrimonio culturale, politico e religioso;

-conformare quanto più possibile l'attività ai ritmi e alle attitudini della persona;
-attivare interventi idonei alla promozione della persona;
-caratterizzare l'animazione come attività finalizzata alla soddisfazione del bisogno di rapporti sociali attraverso momenti di socializzazione tra gli utenti stessi, con parenti e conoscenti, con gruppi di associazioni di volontariato, promuovendo il contatto con l'esterno in relazione sia al recupero psico-fisico sia alla prevenzione dell'emarginazione.

ARTICOLO 2 - OGGETTO DELL'APPALTO

Oggetto del presente capitolato è l'affidamento dei servizi di assistenza diretta agli ospiti, di ristorazione, di pulizia e di lavanderia nella R.A. Casa di Riposo comunale per il periodo 01/03/2014- 28/02/2015.

I servizi oggetto del presente appalto rientrano nelle seguenti classi:

Cat. 25 (servizio socio-assistenziale) riferimento CPC 93 Cat.17 (servizio ristorazione) riferimento CPC 64 Cat.25 (servizio pulizia) riferimento CPC 93 ALLEGATO II B al Decreto legislativo n. 163/2006 e s.m.i.

ARTICOLO 3 - DESCRIZIONE DEI SERVIZI DA APPALTARE

Il servizio richiesto è relativo a:

- servizi alla persona (assistenza diretta agli ospiti, cura della persona) come meglio specificato nel successivo Capo 2.01.
- pulizie generali, come meglio specificato nel successivo Capo 2.02;
- lavanderia e guardaroba, come meglio specificato nel successivo Capo 2.03;
- ristorazione con le modalità indicate nel successivo Capo 2.04;

ARTICOLO 4 - VARIAZIONI ENTRO IL 20%

La quantità dei servizi oggetto della gara ha per l'Ente valore indicativo. Il fornitore nei seguenti casi:

- a) per esigenze derivanti da sopravvenute disposizioni legislative e regolamentari;
- b) per cause imprevedute e imprevedibili, accertate dal responsabile del procedimento o per l'intervenuta possibilità di utilizzare materiali, componenti e tecnologie non esistenti al momento in cui ha avuto inizio la procedura di selezione del contraente, che possono determinare, senza aumento di costo, significativi miglioramenti nella qualità delle prestazioni eseguite;
- c) per la presenza di eventi inerenti alla natura e alla specificità dei luoghi sui quali si interviene, verificatisi nel corso di esecuzione del contratto.

è, pertanto, tenuto ad effettuare i servizi sia per le maggiori come per le minori quantità rispetto a quelle indicate nell'avviso di gara, nei limiti di 1/5 di quest'ultima o del valore del contratto, senza aver diritto a reclamare, per tale motivo, indennità o compensi di sorta fatta eccezione, in caso di incremento del servizio, del corrispettivo per la maggiore quantità di servizi richiesti. In questo caso il corrispettivo verrà attribuito alle medesime condizioni contrattuali pattuite per l'intero servizio.

Nel caso in cui la variazione superi tale limite, la stazione appaltante procede alla stipula di un atto aggiuntivo al contratto principale dopo aver acquisito il consenso dell'esecutore.

In alternativa alla disciplina contenuta nei commi precedenti, la stazione appaltante si riserva di chiedere una variazione del 20% a norma dell'art.11 del r.d. del 18 novembre 1923, n.2440.

ARTICOLO 5 - LUOGO DI ESECUZIONE E DIMENSIONE DELL'UTENZA

I servizi di assistenza diretta agli ospiti di ristorazione, di lavanderia e di pulizia sono erogati presso la R.A. Casa di Riposo comunale sita in Agliano Terme, Via P.Amedeo n°72 per n°22 ospiti.

ARTICOLO 6 - LOTTI FUNZIONALI

L'appalto è costituito da un lotto unico.

ARTICOLO 7 - SUBAPPALTO E CESSIONE

E' vietata la cessione del contratto, salvi i casi di fusione, scissione, accorpamento o cessione di ramo d'azienda.

E' fatto divieto all'Appaltatore di subappaltare in tutto od in parte i servizi oggetto dell'appalto, salvo in casi eccezionali di forza maggiore, debitamente documentati, per i quali l'Amministrazione Comunale potrà, su richiesta dell'Appaltatore, accordare l'autorizzazione temporanea al subappalto, limitatamente al lasso di tempo necessario per superare il periodo eccezionale di criticità.

L'Appaltatore all'atto dell'offerta deve dichiarare di volersi avvalere di tale facoltà, impegnandosi a rispettare tutti i relativi adempimenti, ai sensi delle vigenti disposizioni di legge.

ARTICOLO 8 - VALORE DELL'APPALTO

- **Importo base complessivo del servizio annuo € 250.189,68** compreso il personale dell'Ente e gli oneri di sicurezza IVA esclusa
- **Importo base complessivo del servizio annuo € 184.031,73 soggetto a ribasso IVA esclusa**
- L'importo base complessivo del servizio annuo di € 250.189,68 è comprensivo del servizio di assistenza tutelare alla persona, del servizio di lavanderia, stireria e guardaroba, del servizio di pulizia e sanificazione e del servizio di ristorazione (calcolato moltiplicando il prezzo a base d'asta per ogni giornata alimentare pari a € 8,40 per n.22 giornate alimentari per tutti i giorni dell'anno)
- **Importo annuo costo personale dell'Ente in comando € 64.752,27 non soggetto a ribasso**
- **Importo annuo oneri sicurezza derivanti da DUVRI € 1.405,68 non soggetti a ribasso IVA esclusa**

ARTICOLO 9 - DECORRENZA E DURATA DEL CONTRATTO

L'aggiudicatario è tenuto ad attivare il servizio richiesto con decorrenza dal 01/03/2014, o da data successiva stabilita con provvedimento del Dirigente responsabile del Servizio.

L'appalto decorre dalla data di attivazione del servizio ed ha durata di anni 1 (scadenza 28/02/2015).

ARTICOLO 10 - PROROGHE

Il Comune si riserva la possibilità di prorogare il contratto d'appalto ai patti ed alle condizioni originarie per un massimo di 180 giorni, necessari al fine di individuare il nuovo contraente.

ARTICOLO 11 - FATTURAZIONE E PAGAMENTO

Il pagamento del servizio svolto sarà effettuato, previa presentazione di regolari fatture, in rate mensili pari a 1/12 del prezzo offerto e aggiudicato per il servizio in Casa di Riposo.

Il Comune di Agliano Terme provvederà alla liquidazione delle fatture entro 60 giorni dal ricevimento, dedotte le eventuali penalità in cui la ditta aggiudicataria è incorsa. I ritardi nei pagamenti non danno diritto alla Ditta di richiedere lo scioglimento del contratto. Il Comune provvederà a richiedere trimestralmente il rimborso degli oneri (retributivi e contributivi) del personale a comando.

Si provvederà ad acquisire d'ufficio il DURC, ai sensi dell'art. 16/bis comma 10 della legge n. 2 del 28.01.2009.

ARTICOLO 12 - SOPRALLUOGHI

I concorrenti che intendono partecipare alla gara potranno effettuare un sopralluogo, presso la Casa di Riposo di Agliano Terme, Via P. Amedeo 72, 14041 Agliano Terme (AT). Il sopralluogo potrà essere effettuato tutti i giorni lavorativi dal Lunedì al Venerdì compresi, dalle ore 9.30 alle ore 12.00 e dalle ore 14.30 alle 16.30, previo appuntamento telefonico da fissarsi con anticipo di almeno giorni 3 telefonando al numero 0141/954019. Tale sopralluogo dovrà essere effettuato entro il giorno **31/01/2013**. Il sopralluogo dovrà essere effettuato dal titolare o legale rappresentante dell'impresa o da persona appositamente incaricata dal legale rappresentante dell'impresa interessata, munito di procura o di delega e di valido documento di riconoscimento, con l'assistenza della dipendente Sig.ra Taricco Tiziana. Per i Consorzi di cui alle lettere b), c) dell'art. 34 del decreto legislativo n. 163/2006 e s.m.i. e per i Consorzi di cooperative sociali costituiti ai sensi dell'art. 8 Legge n. 381/1991:

- il sopralluogo deve essere effettuato dal Rappresentante legale del Consorzio o suo delegato.

In caso di Consorzi ordinari di concorrenti costituiti o non costituiti (art. 34, comma 1, lett. d), e) decreto legislativo n. 163/2006 e s.m.i.):

- il sopralluogo deve essere effettuato dal Rappresentante legale dell'Impresa Mandataria o Capogruppo, o suo delegato.

Dell'avvenuto sopralluogo sarà rilasciata apposita attestazione come da **Allegato H al presente Capitolato Speciale d'Appalto** da parte della dipendente Sig.ra Taricco Tiziana, o suo delegato, da allegare all'offerta e da inserire nella busta "A - Documentazione". La mancata allegazione non costituirà motivo di esclusione; in tal caso, si applicherà l'art. 43 del DPR 445/2000.

Capo 1.02 PERSONALE ADIBITO AL SERVIZIO

ARTICOLO 13 - PERSONALE IMPIEGATO PER L'ESECUZIONE DEL SERVIZIO. RAPPORTO DI LAVORO

In caso aggiudicazione a Cooperativa, la stessa potrà impiegare anche i propri soci lavoratori, purché assunti con contratto di lavoro subordinato.

L'Aggiudicatario si impegna ad applicare ai propri dipendenti il trattamento economico almeno pari a quello previsto dal vigente Contratto Collettivo Nazionale di Lavoro di categoria sottoscritto dalle organizzazioni sindacali maggiormente rappresentative a livello nazionale e dagli accordi integrativi decentrati.

La ditta aggiudicataria deve assegnare il proprio personale garantendo lo svolgimento di una fase di affiancamento propedeutico al primo inserimento in servizio di nuovi operatori, con formalizzazione di esito positivo, garantendo adeguata formazione ed informazione attraverso un congruo periodo di affiancamento di durata di norma non inferiore a giorni 5 lavorativi; gli oneri di tale affiancamento si intendono a totale carico della ditta aggiudicataria.

Al fine di facilitare il funzionamento dei servizi oggetto dell'appalto ed i rapporti con gli operatori della Casa di Riposo e con la Direzione, dovrà essere individuato un **Coordinatore** che dovrà collaborare con il Responsabile di struttura nella programmazione dell'attività e nelle modalità di svolgimento delle stesse.

Prima dell'inizio del servizio l'Appaltatore dovrà comunicare all'Ente i nominativi dei Responsabili della ditta Aggiudicataria e del Coordinatore.

L'organico del personale, per tutta la durata del contratto, deve essere quello dichiarato in sede di gara di appalto dalla Ditta in termini di consistenza numerica, mansioni, livello professionale e monte ore, fatte salve eventuali variazioni conseguenti ad una diversa organizzazione del servizio richiesto e/o approvato dall'Amministrazione dell'Ente. L'Aggiudicataria garantirà la più idonea flessibilità organizzativa in dipendenza delle necessità di adeguamento del servizio, tempestivamente comunicate dal Responsabile di struttura. Nel caso di variazione del personale, i nominativi, la consistenza numerica, le relative qualifiche, devono essere preventivamente comunicate al Responsabile di struttura.

ARTICOLO 14 - NORME DI COMPORTAMENTO E DOVERI DEL PERSONALE

L'Aggiudicatario si impegna a fare in modo che il personale impiegato nell'esecuzione del Servizio non avente alcun vincolo di dipendenza gerarchica dal personale dell'Ente, osservi diligentemente tutte le norme e le disposizioni di legge e regolamentari vigenti.

A titolo esemplificativo e non esaustivo, gli operatori impiegati nello svolgimento del Servizio:

- a) devono essere fisicamente idonei allo svolgimento del Servizio stesso;
- b) devono mantenere, durante lo svolgimento del Servizio, un comportamento decoroso ed irrepreensibile, presentandosi al lavoro in ordine;
- c) devono effettuare le prestazioni di propria competenza con diligenza, seguendo il principio della collaborazione con ogni altro operatore con cui verrà a contatto per ragioni di servizio;
- d) nello svolgimento delle prestazioni devono provvedere, all'adozione di tutte quelle cure, cautele ed accorgimenti atti ad assicurare la salvaguardia dell'utente ed il rispetto della dignità personale, improntando il proprio comportamento ai principi della correttezza; in particolare devono operare secondo i principi della tutela fisica e psichica delle persone e nel rispetto dei diritti individuali; non devono assolutamente ricorrere a pratiche lesive della libertà e della dignità personale degli utenti, i cui diritti fondamentali devono essere sempre garantiti;
- e) devono garantire il passaggio delle informazioni nel caso di sostituzioni;
- f) devono indossare una divisa fornita dall'Aggiudicatario sempre in ordine e pulita;
- g) devono essere muniti, durante lo svolgimento del Servizio, di un contrassegno che indichi il nome dell'Aggiudicatario, dell'operatore che la indossa e della qualifica da questo ricoperta;
- h) Non devono fumare durante le ore di servizio nei locali della struttura e nelle aree scoperte immediatamente adiacenti e devono osservare tutte le norme igieniche e quelle inerenti alla sicurezza sul lavoro;
- i) devono mantenere la massima riservatezza e il segreto su persone, fatti o circostanze concernenti l'organizzazione e l'andamento della struttura residenziale e, comunque, su ogni informazione assunta nello svolgimento del Servizio;
- j) non devono accettare compensi di qualsivoglia natura, da parte degli ospiti, in relazione alle prestazioni effettuate o da effettuarsi;
- k) devono attenersi a tutte le norme inerenti alla sicurezza sul lavoro, con particolare riferimento all'utilizzo dei Dispositivi di Protezione Individuale (D.P.I.)
- l) puntualità nell'orario di lavoro;
- m) consegnare prontamente alla direzione eventuali oggetti o somme rinvenute nell'espletamento del servizio;
- n) essere in grado di lavorare in equipe;
- o) saper rilevare i bisogni di assistenza anche inespressi;
- p) evitare sprechi.

L'Aggiudicatario si impegna a richiamare e, se il caso, a sostituire il personale che non osservasse le disposizioni di cui ai commi precedenti. Le segnalazioni e le richieste motivate del Comune saranno vincolanti per l'Aggiudicatario.

La non osservanza di tali disposizioni dà facoltà al Comune, con semplice richiesta motivata, di esigere l'allontanamento del personale. In ogni caso il Comune può ricusare con motivazione un operatore proposto dal soggetto Aggiudicatario, per gravi inadempienze e irregolarità commesse nel corso del servizio, richiedendone la sostituzione.

Data la delicatezza e la riservatezza delle situazioni cui il personale accederà, è richiesta agli operatori impiegati nel servizio, una particolare sensibilità e coscienziosità, nonché un rigoroso rispetto della deontologia professionale affinché gli interventi effettuati non siano sentiti dall'ospite o dai suoi parenti come lesivi della propria dignità.

Tutti gli operatori dell'Impresa operanti nella struttura dovranno attenersi ai principi del Codice deontologico proprio delle professioni Sociali.

ARTICOLO 15 - SOSTITUZIONI DEL PERSONALE

Il soggetto Aggiudicatario assicura la tempestiva sostituzione degli operatori temporaneamente assenti e il reintegro di quelli cessati dal servizio con personale regolarmente assunto ed in possesso dei requisiti formativi richiesti e professionali.

Nel caso di sostituzioni definitive e/o improvvise devono essere applicati, riguardo ai requisiti del personale, gli stessi criteri di cui ai Capi 2.01, 2.02, 2.03, 2.04.

I tempi di sostituzione non devono minare la continuità del servizio.

L'Aggiudicatario è tenuto a segnalare tempestivamente al Comune e con comunicazione scritta la sostituzione definitiva, o superiore ad un mese, o la nuova assunzione di operatori allegando il relativo curriculum formativo e professionale.

ARTICOLO 16 - ASSUNZIONE DEL PERSONALE GIA' ADDETTO ALLA CASA DI RIPOSO

La Ditta aggiudicataria si impegna ad assorbire, senza apposizione del periodo di prova e nel pieno rispetto delle vigenti normative in materia, tutto il personale impiegato nei servizi oggetto dell'appalto, riconoscendo i diritti maturati e maturandi nonché le professionalità e le anzianità di servizio acquisite da ciascun operatore nei servizi ad esso assegnati.

A tal fine si informa che la posizione contrattuale degli operatori attualmente in attività per lo svolgimento del servizio è la seguente

N.5 operatori OSS. con CCNL delle Cooperative Sociali di cui:

N. 2 O.S.S.	livello C2	n. 3 scatti anzianità + prossima maturazione 01/02/2014
N. 1 O.S.S.	livello C2	n. 3 scatti anzianità + prossima maturazione 01/04/2015
N. 1 O.S.S.	livello C2	n. 2 scatti anzianità + prossima maturazione 01/06/2015
N. 1 O.S.S.	livello C2	con zero scatti + prossima maturazione 01/01/2015

N.2 operatori addetti ai servizi ausiliari con CCNL delle Cooperative Sociali di cui:

N. 1 operatore PT al 23%	livello A1	con zero scatti + prossima maturazione 01/12/2014
N. 1 operatore PT al 52%	livello A1	con zero scatti + prossima maturazione 01/12/2014

L'Ente appaltante è esonerato da ogni responsabilità per danni e infortuni che dovessero accadere al personale della Ditta aggiudicataria durante l'esecuzione dei servizi.

La Ditta aggiudicataria dovrà applicare integralmente, nei confronti del proprio personale, tutte le norme contenute nel contratto collettivo nazionale di lavoro e negli accordi integrativi dello stesso, in vigore per il tempo e nelle località in cui si svolge l'appalto. In caso di inottemperanza accertata dall'Ente appaltante o ad esso segnalata dall'Ispettorato del lavoro, si procederà alla sospensione dei pagamenti delle fatture, destinando le somme così accantonate a garanzia degli adempimenti degli obblighi di cui sopra. La Ditta aggiudicataria, per le sospensioni di cui sopra, non può opporre eccezioni all'Ente appaltante né ha titolo al risarcimento danni.

L'Ente ha in pianta organica il seguente personale:

- ✓ n.1 direttore di struttura
- ✓ n.1 OSS
- ✓ n.1 cuoca

Il concessionario si impegna ad utilizzare il personale dipendente dal Comune in numero di:

N. 1 (una) unità assegnatagli "in comando", per adibirla ai servizi della struttura oggetto del presente appalto, a far data dal 01/03/2014 sino alla fine dell'appalto stesso (28/02/2015) con un numero di ore settimanali pari a 36. L'unità comandata è inquadrata con livello economico B2 con qualifica di O.S.S. e potrà essere impiegata esclusivamente negli orari dalle ore 06,00 alle ore 14,00 e dalle ore 14,00 alle ore 22,00.

N.1 (una) unità assegnatagli "in comando", per adibirla ai servizi della struttura oggetto del presente appalto, a far data dal 01/03/2014 sino alla fine dell'appalto stesso (28/02/2015). L'unità comandata è inquadrata con livello economico B5, con qualifica di cuoca, per un numero di ore settimanali pari a 36.

L'ente aggiudicatario è tenuto a rimborsare trimestralmente all'ente di appartenenza il trattamento fondamentale ed il trattamento accessorio (produttività collettiva e indennità di turno), oneri sociali compresi

Di tale costo, quindi, deve esserne tenuto conto in sede di formulazione dell'offerta economica.

Gli istituti previsti nel rapporto di lavoro con l'Ente di appartenenza (es. ferie, permessi, aspettative, riposi giornalieri, ecc.) restano disciplinati dal CCNL per il personale del comparto delle Regioni e delle Autonomie locali.

Il costo preventivo del trattamento economico fondamentale è indicato nell'Allegato I al presente Capitolato Speciale d'appalto.

L'Appaltatore dovrà provvedere, altresì, alla fornitura del pasto alle dipendenti comunali in comando.

L'Appaltatore assume piena ed integrale responsabilità gestionale in ordine all'efficacia ed efficienza dell'operato dell'intero staff di servizio in ordine al rispetto, da parte dello stesso, di tutte le disposizioni normative, contrattuali e di autocontrollo che regolano il servizio in ogni fase dello stesso.

Resta inteso che e' a completo carico della ditta il mantenimento degli standard occupazionali in caso di cessazione di una o piu' unita' ricevute in comando dal Comune di Agliano Terme, senza costi aggiuntivi per il comune.

ARTICOLO 17 - VOLONTARI

E' prevista la presenza nella struttura e la prestazione della propria opera, ai sensi delle vigenti norme, di volontari del S.C.N. e persone aderenti ad associazioni di volontariato.

La loro attività è coordinata direttamente dalla Direzione della struttura e non può essere sostitutiva delle prestazioni oggetto del presente appalto.

Si intende espressamente che l'attività di detti soggetti assume un ruolo integrativo e non sostitutivo rispetto ai parametri di impiego di operatori professionali previsti dal presente capitolato.

Capo 1.03 OBBLIGHI DEL COMUNE, DELL'AGGIUDICATARIO, CONTROLLI, RESPONSABILITA', PRIVACY, SICUREZZA

ARTICOLO 18 - ONERI A CARICO DEL COMUNE

Il Comune metterà a disposizione del soggetto Aggiudicatario:

- l'immobile sito in Via P.Amedeo 72

- gli arredi, le attrezzature, le suppellettili, la biancheria già presenti nel medesimo.

Sono a carico del Comune i seguenti oneri economici:

- spese per la manutenzione straordinaria dell'immobile e delle relative pertinenze, ai sensi della normativa civilistica, e all'art. 26 del D.Lgs. 81/2008.
- Canone e manutenzione annuale dell'impianto termico, idraulico ed elettrico e di condizionamento;
- Canone e manutenzione annuale dell'impianto antincendio;
- Canone e manutenzione annuale degli impianti ascensori e montalettighe;
- Utenze: acqua, energia elettrica, gas, telefono e connessione internet;
- Deratizzazione e disinfestazione;
- Smaltimento rifiuti urbani, assimilati agli urbani e speciali.

Restano a carico dell'Impresa aggiudicataria tutti gli eventuali danni che dovessero verificarsi per negligenza da parte del proprio personale dipendente.

Relativamente agli interventi comportanti oneri economici a carico del Comune, l'Affidatario si impegna alla tempestiva segnalazione al Comune delle relative necessità di effettuazione.

ARTICOLI 19 - OBBLIGHI DELL'AGGIUDICATARIO

La Ditta deve effettuare il servizio appaltato a proprio rischio e spese nel luogo e secondo modalità, termini e condizioni indicate nel presente atto. E' inoltre responsabile del buon andamento del servizio affidato e degli oneri che dovessero essere sopportati in conseguenza dell'inosservanza di obblighi facenti carico alla Ditta o al personale da essa dipendente.

Tutti gli obblighi assicurativi ed antinfortunistici del personale sono a carico della Ditta aggiudicataria, la quale è la sola responsabile e solleva l'Ente appaltante da qualsiasi obbligo e responsabilità per retribuzioni, contributi assicurativi e previdenziali, oneri antinfortunistici, ed in genere da tutti gli obblighi derivanti dalle disposizioni legislative e regolamentari in materia di lavori e di assicurazioni sociali. Nessun rapporto diretto con l'Ente appaltante potrà mai essere configurato e neppure potrà essere posto a carico dello stesso alcun diritto di rivalsa o di indennizzo.

La Ditta aggiudicataria inoltre assume a suo totale carico ogni responsabilità in caso di infortuni o danni arrecati a persone o cose derivanti dal proprio operato o dai propri operatori sia nei riguardi dell'Ente appaltante, sia nei riguardi di terzi. Al fine di garantire la necessaria continuità assistenziale ed il normale svolgimento del servizio, in occasione della cessazione del rapporto contrattuale la Ditta uscente dovrà comunicare alla Ditta aggiudicataria, 15 giorni prima della scadenza dell'appalto, l'elenco del personale occupato presso i servizi oggetto del contratto con l'indicazione dell'orario e del luogo di lavoro assegnato a ciascun operatore.

Sono inoltre a carico del soggetto Aggiudicatario:

- Tutti gli oneri relativi alla gestione del personale della ditta e del personale a comando;
- Fornitura divise, calzature e guanti monouso a tutto il personale;
- Materiale per l'igiene personale degli ospiti, per le pulizie generali, per la lavanderia, derrate alimentari;
- Ogni altra spesa direttamente collegata alla gestione del Servizio;
- Formazione del personale in materia di sicurezza;
- Installazione di adeguato sistema elettronico per la rilevazione delle presenze;
- Manutenzione ordinaria di tutte le attrezzature utilizzate per il corretto svolgimento dell'appalto di cui all'oggetto;
- Nomina del responsabile del servizio di prevenzione e protezione, degli incaricati delle misure di prevenzione incendi e lotta antincendio, di evacuazione, di primo soccorso e gestione dell'emergenza, del medico competente.

ARTICOLO 20 - CONTROLLI

Spetta all'Ente appaltante ampia facoltà di controllo e di indirizzo, in merito al puntuale adempimento degli obblighi contrattuali.

In particolare l'Ente appaltante si riserva la facoltà di:

- a) effettuare tutti i controlli che ritiene opportuni sul corretto svolgimento del servizio e sul rispetto dei suoi orari di svolgimento, tramite incontro mensile con il Responsabile di struttura, finalizzato alla programmazione e verifica delle attività oggetto del capitolato;
- b) effettuare tutti i controlli che ritiene opportuni per quanto attiene al rispetto delle norme contrattuali, contributive ed assicurative nei confronti degli operatori;

- c) effettuare tutti i controlli che ritiene opportuni per quanto attiene la gestione del servizio, lo svolgimento dei programmi di lavoro e il raggiungimento degli obiettivi;
- d) segnalare comportamenti inadeguati del personale;
- e) richiedere la sostituzione del personale che, pur essendo già stato richiamato non abbia provveduto a modificare il proprio comportamento.

ARTICOLO 21 - RESPONSABILITA'

La ditta aggiudicataria sarà responsabile per tutti gli eventuali danni, di qualsiasi natura, che i propri dipendenti o collaboratori dovessero arrecare nell'esecuzione dei lavori o per cause inerenti a qualunque persona e/o a qualsiasi cosa, e conseguentemente si impegna alla pronta riparazione dei danni stessi ed in difetto al loro risarcimento nonché a sollevare il Comune da ogni e qualsiasi responsabilità al riguardo.

Eventuali danni derivanti dall'usura che dovessero verificarsi a carico dei materiali di proprietà del Comune, dovranno essere tempestivamente segnalati al responsabile della struttura, con nota scritta nella quale sarà precisata la data, il guasto riscontrato e descritta l'occasione nella quale il danno è stato rilevato.

Sarà cura del responsabile avviare la pratica per la riparazione, salvo contestare all'appaltatore irregolarità nell'esecuzione delle operazioni effettuate, qualora se ne ravvisi il caso.

ARTICOLO 22 - OBBLIGHI ASSICURATIVI

L'Ente appaltante è esonerato da ogni responsabilità per danni e infortuni che dovessero accadere al personale della Ditta aggiudicataria durante l'esecuzione dei servizi. La Ditta aggiudicataria è tenuta a stipulare il contratto di assicurazione per responsabilità civile verso terzi (persone e cose) con un massimale non inferiore ad € 2.500.000,00 per danni alle persone senza sottolimiti e non inferiore ad € 500.000,00 per danni a cose, trasmettendo copia della polizza all'Amministrazione committente prima della firma del relativo contratto di appalto. In ogni caso la Ditta aggiudicataria riterrà l'Ente appaltante indenne da ogni responsabilità nei confronti di terzi per i suddetti danni.

ARTICOLO 23 - RISPETTO DELLE NORME IN MATERIA DI PRIVACY (D.L.VO196/2003) E SEGRETO D'UFFICIO

Ai sensi dell'articolo 13 del D.Lgs. 196/2003 e successive modifiche (tutela delle persone e di altri soggetti rispetto al trattamento dei dati personali) si provvede all'informativa di cui al comma 1 dello stesso articolo facendo presente che i dati personali forniti dalle ditte partecipanti saranno raccolti presso il Comune di Agliano Terme per le finalità inerenti la gestione delle procedure previste dalla legislazione vigente per l'attività contrattuale e la scelta del contraente. Il trattamento dei dati personali (registrazione, organizzazione, conservazione) svolto con strumenti informatici e/o cartacei idonei a garantire la sicurezza e la riservatezza dei dati stessi, potrà avvenire sia per le finalità correlate alla scelta del contraente ed all'instaurazione del rapporto contrattuale che per finalità inerenti alla gestione del rapporto medesimo.

Il conferimento dei dati è obbligatorio ai fini della partecipazione alla procedura di gara, pena l'esclusione; per l'aggiudicatario il conferimento è altresì obbligatorio ai fini della stipulazione del contratto e dell'adempimento di tutti gli obblighi ad esso conseguenti ai sensi di legge.

La comunicazione dei dati conferiti a soggetti pubblici o privati sarà effettuata nei soli casi e con le modalità di cui al D.Lgs. 196/2003.

In relazione al trattamento dei dati conferiti l'interessato gode dei diritti di cui all'art. 7 del D.Lgs. 196/2003 tra i quali figura il diritto d'accesso ai dati che lo riguardano, il diritto di far rettificare, aggiornare, completare i dati erronei, incompleti o inoltrati in termini non conformi alla legge, nonché il diritto di opporsi al loro trattamento per motivi legittimi.

ARTICOLO 24 - PREVENZIONE, PROTEZIONE E TUTELE AI FINI DELLA SICUREZZA E SALUTE NEI LUOGHI DI LAVORO

E' fatto obbligo alla ditta aggiudicataria di attenersi alla normativa vigente in materia di sicurezza nei luoghi di lavoro (D.Lgs. 81/2008). La Ditta dovrà attuare gli adempimenti normativi e legislativi previsti a Suo carico, in particolare elaborare il Documento di Valutazione dei Rischi secondo quanto disposto dall' Art. 17 D.Lgs. 81/2008, il quale dovrà contenere il nominativo del proprio Responsabile del Servizio di Prevenzione e Protezione, del Rappresentante dei Lavoratori per la Sicurezza, del Medico Competente e degli addetti alla gestione delle emergenze antincendio e primo soccorso. La fornitura del Documento di Valutazione dei Rischi è parte integrante degli adempimenti che l'impresa dovrà esibire al committente ai fini della verifica dell'idoneità tecnico professionale, come stabilito dall'Art. 26 D.Lgs. 81/2008.

Si richiede di prevedere modalità e specifiche misure di prevenzione relativamente alle prestazioni di lavoro notturno al fine di ottemperare alla riduzione del rischio da isolamento come previsto dal D.Lgs. 81/08

Capo 1.04 CONTROVERSIE E STIPULA DEL CONTRATTO

ARTICOLO 25 - INADEMPIMENTI E PENALITA'

Qualora fossero rilevate inadempienze rispetto a quanto previsto dalle norme di legge e dal presente capitolato, l'Amministrazione invierà formale diffida con descrizione analitica e motivata delle contestazioni addebitate e con invito a conformarsi immediatamente alle prescrizioni violate. Nel caso in cui le giustificazioni eventualmente addotte dalla ditta aggiudicataria, che dovranno comunque pervenire al comune entro il termine stabilito nella diffida, non fossero ritenute soddisfacenti dall'Amministrazione, si procederà a detrarre una penalità non inferiore a € 700,00 e non superiore a € 2.500,00 dopo n.2 richiami scritti, per i quali non siano pervenute o non siano state accolte le giustificazioni addotte dalla ditta aggiudicataria.

L'Amministrazione potrà procedere al recupero della penale anche mediante trattenuta sulla garanzia definitiva, che dovrà essere immediatamente reintegrata.

L'applicazione delle penalità non esclude la richiesta del maggior danno subito a causa del disservizio verificatosi.

ARTICOLO 26 - RISOLUZIONE

L'Amministrazione comunale ha facoltà, anche in deroga agli artt. 1455 e 1564 C.C. di promuovere la risoluzione del contratto per inadempimento, ai sensi dell'art. 1456 del C.C., con incameramento automatico della cauzione e senza pregiudizio di ogni altra azione per rivalsa dei danni, nelle seguenti ipotesi:

- inosservanza delle norme disciplinanti il subappalto, ammesso con le limitazioni di cui al precedente articolo 7;
- grave inosservanza delle norme igienico-sanitarie come prescritte da disposizioni legislative, regolamentari e dal presente C.S.D'A.;
- cessione parziale o totale del contratto o subappalto, senza il consenso del committente;
- interruzione non giustificata totale o parziale del servizio;
- violazione ripetuta delle norme di sicurezza e prevenzione;
- mancata sostituzione del personale ritenuto inadatto nel termine prefissato;
- mancata esecuzione degli interventi di miglioria offerti in sede di gara nei termini stabiliti;
- gravi violazioni contrattuali, anche non reiterate, che comportino il pregiudizio della sicurezza e della salute degli utenti e dei lavoratori addetti al servizio o che mettano la stessa a grave rischio;

- gravi o reiterate violazioni delle disposizioni contrattuali, formalmente contestate, che abbiano comportato l'applicazione di penalità che nel complesso siano superiori al 10% dell'importo contrattuale;
- mancato rispetto degli obblighi assicurativi, previdenziali ed assistenziali nei confronti del personale dipendente;
- mancato rispetto dei contratti collettivi definitivamente accertato (anche a seguito di procedure di conciliazione);
- perdita dei requisiti minimi previsti per l'accesso all'appalto;
- accertata colpevolezza per reati di evasione fiscale o frode;
- fallimento, messa in liquidazione od apertura di altra procedura concorsuale;
- quando l'Appaltatore non dia più comprovato affidamento di possedere le capacità tecniche ed organizzative e di potere quindi provvedere ad un'adeguata esecuzione dei servizi ad esso affidati;
- mancato reintegro del deposito cauzionale, nei termini richiesti, quando il Comune abbia dovuto in tutto o in parte, avvalersi dello stesso;
- disdetta della polizza assicurativa o mancato pagamento del premio;
- violazioni definitivamente accertate in merito alla normativa a tutela della Privacy che prevedano la comminatoria di sanzioni penali o amministrative;
- violazioni definitivamente accertate in merito alla normativa in materia di sicurezza sui luoghi di lavoro (D.Lgs. 09.04.2008, n.81);
- ogni altra inadempienza o fatto, non espressamente contemplati nel presente articolo, che rendano impossibile la prosecuzione dell'appalto, ai sensi dell'art. 1453 del C.C.;
- inosservanza dell'obbligo di tracciabilità dei flussi finanziari di cui alla Legge 13 agosto 2010, n.136. Tale inosservanza, oltre a costituire causa di risoluzione del contratto d'appalto, comporta la comunicazione alla Prefettura - Ufficio Territoriale del Governo competente per territorio, per i successivi provvedimenti di competenza.

La risoluzione avrà luogo anche in tutti i casi in cui, a seguito di accertata violazione di disposizioni contrattuali, preso atto delle contro-deduzioni, entro il termine perentorio concesso, il Comune intimi per iscritto ad adempiere entro un congruo termine, mai inferiore a 10 giorni, ai sensi dell'art. 1454 del Codice Civile.

La risoluzione avrà effetto immediato nei casi di particolare gravità e pregiudizio del servizio, anche ai sensi dell'art. 21 sexsies della Legge 241/1990 e ss.mm.ii..

ARTICOLO 27 - CONTROVERSIE

Le controversie che dovessero insorgere tra le parti in relazione al presente contratto, saranno risolte ai sensi degli art. 239 e 244 del D.Lgs. n. 163/2006. e s.m.i.. Nel caso di ricorso all'art. 244 del D. Lgs. 163/2006 il foro competente è quello di Torino. Le controversie su diritti soggettivi, derivanti dall'esecuzione del contratto, possono essere deferite ad arbitri, previa autorizzazione motivata da parte dell'Ente, ai sensi L. 6 novembre 2012, n.190.

Capo 1.05 NORME FINALI

ARTICOLO 28 - RICHIAMO A NORME DI LEGGE

Per tutto quanto non espressamente contemplato nel presente C.S.D'A. in materia di soggetti ammessi alla gara, raggruppamenti di imprese, criterio di aggiudicazione, requisiti minimi di partecipazione, modalità di presentazione delle offerte, procedura di gara, oneri, adempimenti e avvertenze per i concorrenti e per l'Appaltatore in particolare, etc., si rimanda alle previsioni e specificazioni del Disciplinare di gara, nonché alla normativa nazionale in materia di appalti pubblici di servizi, con particolare riferimento alla normativa nazionale di recepimento di quella comunitaria di cui al D.Lgs 163/2006 e ss.mm.ii., nei limiti di quanto richiamato nella documentazione d'appalto.

ARTICOLO 29 - FORO COMPETENTE

Saranno definite dal Foro di Asti, competente per territorio, tutte le controversie o divergenze, anche di carattere tecnico ed economico, che potessero insorgere tra le parti in relazione all'appalto oggetto del C.S.D'A. ed al relativo contratto nella sua interpretazione od esecuzione generale e particolare, qualunque ne sia la causa, che non venissero risolte di comune accordo.

ARTICOLO 30 - NOVAZIONE SOGGETTIVA DELL'ENTE GIÀ APPALTANTE

L'Aggiudicatario e contraente accetta fin d'ora la possibilità che l'attuale ente appaltante, cioè il Comune di Agliano Terme, nel corso di esecuzione del contratto di appalto sottoscritto dalle parti (Appaltatore e Comune a mezzo suo rappresentante), **venga sostituito da altro soggetto pubblico**, associazione di comuni, comune capoconvenzione, unione di comuni, consorzi di comuni, al quale, in forza di norme di legge, sia obbligato a cedere la gestione della funzione socio assistenziale, ritenuta una funzione fondamentale da gestire non più singolarmente ma in forma associata, ai sensi della normativa disposta dell'art. 14 del D.L. n. 78/2010, comma 28 e seg. e dell'art. 16 D.L. 138/2011 e loro s.m.i.

L'eventuale novazione soggettiva di cui al punto precedente non pregiudica l'esecuzione del contratto di appalto, come stipulato fra le parti originarie.

ARTICOLO 31 - STIPULA DI CONVENZIONI CONSIP

Intervenuta disponibilità di convenzioni Consip o accordi quadro resi disponibili da centrali di committenza

L'Amministrazione si riserva di recedere dal contratto qualora accerti la disponibilità di nuove convenzioni Consip o accordi quadro di centrali di committenza che rechino condizioni più vantaggiose rispetto a quelle praticate dall'affidatario, nel caso in cui l'impresa non sia disposta ad una revisione del prezzo in conformità a dette iniziative.

Il recesso diverrà operativo previo invio di apposita comunicazione, e fissando un preavviso non inferiore ai 15 giorni.

In caso di recesso verranno pagate al fornitore le prestazioni già eseguite ed il 10% di quelle non ancora eseguite.

Titolo II. CARATTERISTICHE DEI SERVIZI

Per lo svolgimento dei servizi integrati di assistenza diretta, ristorazione, pulizia e lavanderia oggetto del presente CAPITOLATO, l'Aggiudicatario dovrà garantire, nel rispetto dei requisiti gestionali e degli standard qualitativi e funzionali di cui alla D.G.R. n.38-16335 del 29/06/1992 e s.m.i. della Regione Piemonte, le prestazioni di seguito descritte, che dovranno essere fornite alla totalità degli ospiti:

- a) **Servizio di Assistenza Tutelare alla persona** (non meno di 8760 ore annue di cui 1616 fornite dall'operatore a comando);
- b) **Servizio di pulizia e sanificazione** e fornitura dei prodotti inerenti il servizio (non meno di 1095 ore annue);
- c) **Servizio di lavanderia, stireria e guardaroba** della biancheria di uso comune e degli effetti personali degli ospiti e fornitura dei prodotti inerenti il servizio (svolto da personale OSS in turno);
- d) **Servizio di ristorazione**: preparazione, somministrazione, riordino delle stoviglie e dei locali e fornitura delle derrate alimentari e altri materiali inerenti il servizio (cuoca non meno di 1825 ore annue e aiuto cuoca non meno di 730 ore annue, di cui 1616 fornite da personale a comando));

- e) **Servizio di accompagnamento presso strutture sanitarie** come specificato all'art. 33 del presente Capitolato.

Capo 2.01 SERVIZI ALLA PERSONA

ARTICOLO 32 - SERVIZIO DI ASSISTENZA TUTELARE ALLA PERSONA

Il servizio in oggetto che riguarda l'assistenza diretta e indiretta, dovrà essere garantito dall'impresa aggiudicataria 365 giorni l'anno, festività comprese, 24 ore su 24, con formali turnazioni decise e gestite dalla Ditta aggiudicataria secondo orari e modalità concordate con la Direzione. Copia dei turni mensili predisposti dalla Ditta aggiudicataria deve essere consegnata alla Direzione della Struttura 8 giorni prima dell'inizio del mese. I cambi di turno degli operatori non devono mai coincidere con il momento del servizio mensa degli ospiti.

Il servizio dovrà inserirsi organicamente nella programmazione delle attività della struttura in permanente integrazione sia con la Responsabile della Struttura che con gli altri operatori presenti nella stessa, garantendo il raccordo e l'integrazione con le attività complessivamente svolte dalla locale rete dei servizi a favore degli anziani.

Le mansioni dell'OSS, nell'arco della giornata, sono quelle previste dalla Regione Piemonte di cui alla D.G.R. n.17-13219 allegato A ed alla D.G.R. n. 46-5662 e specificatamente:

- igiene personale e vestizione;
- governo dell'ambiente;
- deambulazione;
- necessità fisiologiche;
- attività di integrazione sociale.

- **Igiene personale e vestizione**

L'anziano dovrà essere aiutato nell'igiene personale e nella cura della propria persona (igiene quotidiana, igiene orale, rasatura, pulizia e taglio delle unghie, aiuto per il bagno/doccia, aiuto nella vestizione ecc...).

Sarà cura della Ditta aggiudicataria fornire mensilmente tutti i prodotti necessari a detti specifici interventi.

- **Governo dell'ambiente**

L'OSS dovrà mettere in atto tutte quelle attività di governo della camera e degli ambienti avendo cura di mantenere le condizioni igieniche ottimali (riordino del letto e della stanza nonché dell'armadio dell'Ospite, cambio della biancheria personale e piana con cadenza settimanale e comunque ogni qual volta si renda necessario)

- **Deambulazione**

L'OSS dovrà evitare il più possibile il prolungarsi dell'allettamento dell'anziano, stimolandone la deambulazione.

- **Necessità fisiologiche**

L'OSS dovrà impegnarsi affinché agli Ospiti affetti da incontinenza sia garantito il cambio del pannolone secondo le modalità di calendario giornaliero (anche con frequenza maggiore se ciò si rendesse necessario). Inoltre, dovrà occuparsi anche del cambio degli indumenti, della biancheria personale e piana al fine di evitare all'anziano disagi dal punto di vista igienico e sanitario.

Il compito dell'OSS sarà anche di seguire l'Ospite in ogni fase della giornata, ivi compresa la somministrazione e l'assistenza ai pasti (anche quando consumati in camera).

- **Attività di integrazione sociale**

L'OSS dovrà favorire la presenza degli Ospiti a tutte le attività sociali, ricreative, culturali e religiose organizzate dalla struttura e sul territorio; partecipare alle attività di animazione e porre particolare attenzione all'integrazione sociale dell'Ospite all'interno della struttura.

All'OSS potranno essere richieste, se e quando necessarie, tutte quelle mansioni riportate sul profilo professionale della figura approvato dalla Regione Piemonte ed in particolare:

- prestare particolare attenzione alle chiamate degli ospiti, soddisfare le relative richieste e prendere i dovuti provvedimenti del caso;

- durante il turno notturno sorveglianza e assistenza diretta agli ospiti (giri di controllo anche in assenza di chiamate);
- applicare e rispettare i protocolli e le procedure prestabilite dall'Ente;
- registrare quanto rilevato durante il servizio tramite la tenuta delle cartelle assistenziali di ogni ospite (schede, protocolli, quaderno consegne...);
- collaborare con gli altri operatori nella stesura e nella gestione del PAI;
- in assenza del personale infermieristico, dovrà chiamare il medico curante, la guardia medica o il servizio del 118 attenendosi alle disposizioni degli stessi.

ARTICOLO 33 -SERVIZI DI ACCOMPAGNAMENTO PRESSO STRUTTURE SANITARIE

Prevede il servizio di accompagnamento dell'ospite presso strutture sanitarie (sia visite programmate ambulatoriali che **visite d'urgenza** presso P.S. o altro), in caso di impossibilità della famiglia.

Verrà valutata la pronta disponibilità offerta.

Non è richiesto l'utilizzo di mezzi di trasporto da parte della Ditta aggiudicataria.

La spesa sarà a carico dell'ospite stesso o dei familiari.

Capo 2.02 SERVIZIO DI PULIZIA E SANIFICAZIONE

ARTICOLO 34 - SERVIZIO DI PULIZIA E SANIFICAZIONE PRESSO LA R.A. CASA DI RIPOSO

IL servizio in oggetto dovrà essere garantito dall'aggiudicatario 365 giorni all'anno, festività comprese e dovrà essere svolto da personale inquadrato nel CCNL del settore. Il servizio di pulizia e sanificazione dovrà assicurare risultati complessivamente ineccepibili, non potendosi ammettere esclusioni di sorta, anche nell'eventualità che taluni aspetti non siano esplicitamente indicati nelle descrizioni successive essendo, le stesse, elencazioni a titolo esemplificativo e non esaustivo.

Al di fuori delle tempistiche e delle indicazioni sotto indicate, l'aggiudicataria dovrà provvedere a tutti quegli interventi necessari a far fronte a qualsiasi emergente necessità.

Il servizio consiste nella pulizia delle camere degli ospiti e di tutti gli altri locali della Struttura. Il servizio dovrà essere svolto con le modalità necessarie al raggiungimento dei seguenti fini:

- salvaguardare lo stato igienico-sanitario dell'ambiente;
- mantenere integro l'aspetto estetico ambientale dei locali;

Il servizio di pulizia dovrà essere compiuto giornalmente per consentire un corretto e decoroso mantenimento degli ambienti, dovrà essere compiuto in orari tali da non disturbare la quiete degli ospiti nella struttura, dovrà essere concordato con il Responsabile della Struttura e dovrà articolarsi sulla base della struttura organizzativa dell'Ente.

L'Impresa aggiudicataria, nell'espletamento del servizio, dovrà utilizzare prodotti, attrezzature e macchine in propria disponibilità. Tutte le attrezzature e i macchinari che saranno utilizzati per l'espletamento del servizio dovranno essere in deposito presso la Struttura, dovranno essere a basso livello di rumorosità, essere perfettamente compatibili con l'uso dei locali, di comprovata validità tecnico/funzionale nonché conformi alle prescrizioni antinfortunistiche ed in materia di sicurezza vigenti. Tutti i prodotti chimici utilizzati dovranno rispondere alle normative vigenti per quanto riguarda etichettatura, dosaggi, pericolosità, biodegradabilità e modalità d'uso ed essere specifici per ogni tipo di superficie ed ambiente da pulire, sanificare o disinfettare. Ciascun prodotto dovrà essere accompagnato dalla relativa **"scheda tecnica di sicurezza"**. L'impresa fornirà alla direzione dell'Ente le schede tecniche e le schede di sicurezza dei prodotti che verranno impiegati, nonché le schede tecniche dei macchinari utilizzati. Essa sarà tenuta a rispondere per tutti i danni provocati dall'utilizzo dei materiali difettosi o del loro uso erraneo e/o

improprio. Durante tutta la durata dell'appalto, i macchinari e le attrezzature dovranno essere mantenute in condizioni ottimali tramite interventi di manutenzione ordinaria e straordinaria ad esclusivo carico dell'appaltatore. E' richiesta altresì l'adozione di opportune tecniche di formazione rivolta al personale addetto, relativamente all'applicazione dei sistemi di igienizzazione, all'utilizzo dei prodotti e delle attrezzature, al mantenimento dello stato ottimale delle stesse e alle modalità di svolgimento dei compiti assegnati nonché opportune cautele e segnalazioni di pericolo in fase di esecuzione delle attività previste. La raccolta dei rifiuti dovrà avvenire secondo quanto previsto dalla normativa vigente. I servizi non eseguiti a regola d'arte o in modo non conforme alle specifiche indicate, saranno fatti rifare a cura e spese dell'Aggiudicatario.

Operazioni a frequenza giornaliera

- 1) ricambio d'aria ambientale ove possibile;
- 2) accurata spolveratura ad umido con panni imbevuti di detersivi/disinfettanti di tavoli, sedie, poltrone, suppellettili, quadri, davanzali;
- 3) spolveratura ad umido con panni imbevuti di detersivo/disinfettante delle maniglie, dei corrimano, rubinetti;
- 4) disinfezione completa dei W.C. (compreso scopino e porta scopino);
- 5) sanitizzazione di tutti i servizi igienici, con impiego di detersivi/disinfettanti (pavimenti, piatti doccia e lavabi);
- 6) vuotatura e pulizia dei recipienti porta rifiuti con cambio del sacco a perdere secondo le modalità di raccolta differenziata;
- 7) spolveratura ad umido con panni imbevuti di detersivo/disinfettante dei comodini ed armadietti;
- 8) pulizia di pareti, porte lavabili nei punti in cui si rilevano eventuali macchie o incrostazioni per l'eliminazione di eventuali tracce di sporco;
- 9) pulizia e disinfezione **con lavaggio di tutti i pavimenti**, attraverso l'utilizzo di disinfettanti idonei ed approvati dall'Ente;
- 10) scarico dei rifiuti negli appositi contenitori previsti per la raccolta differenziata;
- 11) distribuzione di sapone (anche liquido), carta igienica, salviette di carta, per l'asciugatura delle mani in tutti i bagni della Struttura;
- 12) lavaggio con detersivi/disinfettanti, dell'ufficio, delle sale ricreative, dell'ingresso;
- 13) spolveratura a umido di scrivania, sedie, tavolini, poltrone, divani, armadi e qualsiasi altra superficie libera soggetta a deposito di polvere;
- 14) lavaggio con detersivi/disinfettanti delle scale, dei pianerottoli e dei vani ascensori (con particolare riguardo alle canalette di scorrimento delle porte);
- 15) spazzatura dei marciapiedi esterni, del terrazzo;
- 16) asportazione ragnatele;
- 17) pulizia con panni adeguati di specchi e cristalli per l'eliminazione di tracce od impronte;

Operazioni a frequenza settimanale

- 1) pulizia, con panni imbevuti di sostanze detersive/disinfettanti, delle superfici esterne degli armadi;
- 2) spolveratura ad umido delle porte ed eliminazione delle impronte e tracce di sporco;
- 3) pulizia accurata dei balconi/terrazzi e marciapiedi esterni;
- 4) spolveratura ad umido, mediante panni imbevuti di detersivi/disinfettanti, dei radiatori;
- 5) spolveratura ad umido di stipiti e davanzali;
- 6) spolveratura ad umido di lampade da muro e da tavolo, nonché lampade di emergenza;
- 7) spolveratura ad umido di telefoni, davanzali interni liberi e tutte le superfici soggette a depositi di polvere;
- 8) lavaggio dei vetri normalmente raggiungibili a rotazione, secondo un programma concordato, pulizia accurata delle intelaiature con panni imbevuti di sostanze detersive/disinfettanti e relativa asciugatura;
- 9) sanitizzazione con soluzione detersiva/disinfettante delle superfici piastrellate e di tutte le pareti lavabili
- 10) pulizia e sanificazione dell'infermeria.

Operazioni a frequenza mensile

- 1) spolveratura della cabina esterna dell'ascensore
- 2) deragnatura, scopatura e lavaggio dei pavimenti ove piastrellati della centrale termica, delle cabine ascensore, del magazzino;
- 3) lavaggio dei vetri (vetri delle sale da pranzo, delle sale del piano terreno, delle camere), pulizia accurata delle intelaiature con panni imbevuti di sostanza detergenti disinfettanti e relativa asciugatura;
- 4) pulizia accurata degli infissi e delle maniglie
- 5) asportazione e lavaggio delle tendine delle camere ospiti;
- 6) sanificazione totale e a fondo di tutte le camere secondo un programma concordato (ove possibile effettuare lo sgombero di tutti i mobili, delle attrezzature e suppellettili);
- 7) disinfezione supplementare di tutti i servizi igienici;
- 8) decalcificazione delle rubinetterie;
- 9) pulizia e disinfezione della camera mortuaria;

Operazioni a frequenza annuale

- 1) Lavaggio delle tende alla veneziana (previo il loro smontaggio e successivo montaggio)
- 2) Lavaggio di tutti gli zoccoli del pavimento dell'intera struttura;
- 3) Sanizzazione di tutti gli apparecchi di illuminazione.

CAPO 2.03 SERVIZIO DI LAVANDERIA, STIRERIA E GUARDAROBA

ARTICOLO 35 - CARATTERISTICHE DEL SERVIZIO

Spetta integralmente all'Appaltatore l'onere del servizio di lavanderia/stireria e guardaroba, che deve essere svolto utilizzando i locali della struttura. L'Appaltatore è comunque unico soggetto responsabile della gestione del suddetto servizio. L'Appaltatore deve provvedere, a proprie spese, alla manutenzione ordinaria delle attrezzature in dotazione alla struttura, ed alla fornitura dei prodotti e dei materiali occorrenti.

Le prestazioni contrattuali in appalto riguarderanno in linea generale:

- il lavaggio, l'asciugatura, la piegatura e la stiratura della biancheria piana (comprendente gli effetti lettereschi, quali: lenzuola, federe, copriletto, coperte di lana, cuscini, etc..), della biancheria dei servizi generali (comprendente: tovaglie, tovaglioli, bavaglini, asciugamani, etc..), della biancheria del personale operativo (comprendente: divise, camici, etc..) della biancheria intima degli ospiti; i trattamenti dovranno rispettare le indicazioni fornite dai produttori per ciascun tipo di tessuto o fibra e dovranno essere eseguiti con modalità e con prodotti di qualità, forniti dall'Appaltatore e conformi alle norme vigenti;
- la piccola manutenzione della biancheria (sostituzione bottoni, piccoli rammendi ecc...)
- la distribuzione, negli armadi di competenza, degli effetti personali degli ospiti, degli effetti lettereschi e della biancheria dei diversi servizi;

Sarà richiesto all'Appaltatore il rimborso della spesa relativa a fornitura di biancheria in sostituzione di capi smarriti, ovvero danneggiati per incuria nelle fasi di lavaggio e stiratura.

La biancheria proveniente dalle attività assistenziali, se contaminate da liquidi biologici, deve essere considerata potenzialmente infetta; pertanto, per tale biancheria sarà necessario un processo di decontaminazione chimica o fisica, al fine di abbassarne la carica microbica iniziale.

Il processo di lavaggio deve garantire:

- l'eliminazione di qualsiasi tipo di sporco e di macchie;

- un risciacquo sufficiente ad eliminare ogni traccia di prodotti di lavaggio i quali potrebbero causare irritazioni e/o allergie;
- eliminazione degli odori.

Tutti i prodotti utilizzati dovranno essere pienamente rispondenti alle normative vigenti in materia ed idonei ad assicurare alla biancheria ed ai capi in genere la necessaria pulizia, morbidezza e comfort, per evitare qualsiasi danno fisico agli utenti, come irritazioni, allergie e fenomeni simili.

L'appaltatore dovrà fornire le **schede tecniche di sicurezza** di tutti i prodotti utilizzati.

L'appaltatore metterà a disposizione della struttura i sacchi raccoglitori della biancheria.

Si evidenzia che al verificarsi d'inconvenienti di natura igienica, anche in assenza di personale addetto, l'Appaltatore è tenuto a disporre di personale che comunque provveda alle necessità.

L'Ente mette a disposizione, in comodato d'uso gratuito, idonee attrezzature (macchine lavabiancheria, ferro da stiro, tavoli da lavoro), della cui manutenzione ordinaria dovrà farsi carico l'Aggiudicatario. L'eventuale sostituzione delle attrezzature sarà a carico del committente esclusivamente per comprovata usura e/o guasti non imputabili ad uso improprio delle attrezzature.

Capo 2. 04 SERVIZIO DI RISTORAZIONE

ARTICOLO 36 - CARATTERISTICHE DEL SERVIZIO

Il Servizio di ristorazione consiste nella preparazione e somministrazione dei pasti per tutti gli ospiti della struttura e nella fornitura completa delle derrate alimentari e precisamente:

- n. 22 giornate alimentari per tutti i giorni dell'anno per gli Ospiti della CASA DI RIPOSO

Per giornata alimentare si intende l'insieme dei servizi: confezionamento di colazione, pranzo, merenda e cena, nonché gestione della sala mensa.

L'Ente appaltante mette a disposizione in comodato alla Ditta Aggiudicataria per l'espletamento del servizio, i locali cucina e magazzino con i relativi impianti nonché tutte le attrezzature, gli utensili e gli arredi ivi contenuti che saranno rilevati in apposito inventario di cui all'Allegato E) del presente Capitolato d'appalto, al momento dell'affidamento del servizio. E' compresa nella gestione del servizio di ristorazione la manutenzione ordinaria, la custodia delle attrezzature mobili e fisse della cucina con obbligo di riparare a proprie spese i guasti che si verificano nell'utilizzo routinario e non riconducibile a difetti strutturali degli impianti. Gli interventi di manutenzione effettuati dalla Ditta in nessun caso dovranno essere d'impedimento alla continuità del servizio. Eventuali danni dovuti ad incuria o negligenza della Ditta, saranno addebitati alla Ditta stessa.

Al termine del contratto la Ditta dovrà restituire in normale stato d'uso tutto quanto è stato consegnato, in base ai verbali sopra citati, con apposito verbale di riconsegna.

L'Ente appaltante allega al presente capitolato i menù settimanali (invernale ed estivo), di cui all'Allegato B) del presente Capitolato d'appalto, corredati delle relative grammature, autorizzati dall'ASL AT. Tali menù potranno essere modificati per particolari esigenze (es. diete speciali per soggetti affetti da celiachia, soggetti diabetici o dieta in bianco per i soggetti che ne facciano richiesta) documentate e certificate in caso di intolleranze o allergie alimentari, stati patologici e per motivi etico-religiosi. Oltre al rispetto dei criteri dietetico-nutrizionali, i menù e le tabelle dietetiche, di cui all'Allegato C) al presente Capitolato d'Appalto, dovranno uniformarsi alle abitudini alimentari prevalenti dell'utenza. La Ditta appaltatrice è responsabile del rispetto della normativa relativa all'igiene degli alimenti, l'approvvigionamento, preparazione, conservazione e somministrazione dei pasti ed è tenuta alla redazione e al costante adeguamento del piano di autocontrollo HACCP (già presente in struttura) e quant'altro previsto dalla vigente normativa anche in materia di rintracciabilità degli alimenti. I pasti da somministrare dovranno essere preparati con il sistema della cucina tradizionale, la qualità del vitto dovrà essere eccellente e la quantità congrua nel rispetto delle tabelle dietetiche ed i menù autorizzati dall'ASL AT.

In particolari circostanze derivanti da cause di forza maggiore come ad esempio guasti all'impianto idrico od altro, su richiesta anche semplicemente telefonica da parte del Responsabile di Struttura, l'Appaltatore è tenuto a fornire acqua di fonte naturale imbottigliata o stoviglie a perdere, senza oneri aggiuntivi.

E' fatto divieto assoluto di fornire pasti precotti o preconfezionati

La giornata alimentare sarà così composta:

- prima colazione: latte, caffè, the, pane, fette biscottate, biscotti, marmellate;
- metà mattino: bevande calde o fredde;
- pranzo: primo, secondo, contorno, pane, frutta o dessert, acqua e vino;
- merenda: bevande calde o fredde con fette biscottate, biscotti e yogurt;
- cena: primo, secondo, contorno, pane, frutta, acqua e vino;
- sera: bevande calde o tisana.

In occasione di festività e ricorrenze varie, la Ditta dovrà predisporre menù speciali per feste con particolare riguardo agli usi tradizionali legati alle ricorrenze ed al territorio.

In occasione di feste e di incontri esterni di animazione o di celebrazioni particolari, saranno concordati con la Direzione della Struttura dei semplici rinfreschi comprendenti dolci e bibite.

Il maggior costo di questi menù particolari, deve essere compreso nel prezzo dell'offerta per la giornata alimentare.

La distribuzione dei pasti dovrà rispettare quotidianamente quanto stabilito dal regolamento della Casa di Riposo, mantenendo invariate le condizioni del servizio già in atto:

- colazione ore 08,00
- pranzo ore 12,00
- merenda ore 16,00
- cena ore 19,00

E' previsto il servizio pasto fuori orario solo per comprovati motivi (visite specialistiche, esami di laboratorio o altre motivazioni), in questo caso si dovrà provvedere rendendo il pasto disponibile al rientro in struttura dell'ospite.

ARTICOLO 37 - OBBLIGHI DELL'AGGIUDICATARIO

La Ditta aggiudicataria, oltre agli obblighi precedentemente descritti, dovrà provvedere all'organizzazione di tutto quanto necessario al funzionamento del servizio:

- impiego di personale specializzato e generico occorrente per il servizio, in grado di assicurare la funzione di Responsabile dell'Autocontrollo HACCP da effettuarsi in ogni fase del ciclo produttivo (approvvigionamento, stoccaggio delle materie prime, conservazione e trasporto, somministrazione, protocolli di pulizia, disinfezione e disinfestazione) ai sensi del D.Lgs. 193/2007;
- predisposizione e tenuta della documentazione completa relativa all'applicazione dell'autocontrollo, ivi incluse le procedure di rintracciabilità degli alimenti, in ottemperanza alle norme vigenti in materia, che dovrà essere conservata sul luogo;
- fornitura di tutti i generi alimentari e bevande con obbligo di immagazzinaggio nei locali dispensa della cucina assumendosi la responsabilità della loro conservazione (la frequenza dell'approvvigionamento per i prodotti deperibili dovrà essere tale da garantire la freschezza del prodotto al consumo);
- preparazione, cottura e confezionamento dei pasti con il sistema del legame fresco-caldo che dovrà essere effettuato esclusivamente nei locali a ciò destinati;

- allestimento dei tavoli di tutto il necessario per la consumazione dei pasti;
- allestimento del carrello portavivande degli alimenti da servire ai tavoli;
- porzionamento e distribuzione dei pasti;
- preparazione del carrello per la colazione del mattino e/o merenda pomeridiana per gli ospiti;
- fornitura di bevande negli appositi contenitori per il personale assistente da distribuire agli ospiti;
- rigoverno del locale impiegato per la refezione (dopo ogni pasto);
- lavaggio delle stoviglie, dei vassoi e dei contenitori usati per la preparazione, distribuzione e consumazione del vitto(dopo ogni pasto);
- pulizia, riassetto e sanificazione della cucina, del locale dispensa e di tutta l'attrezzatura in dotazione come previsto dal manuale HACCP (dopo ogni pasto);
- fornitura dei materiali occorrenti per la pulizia e sanificazione;
- corretto conferimento dei rifiuti attuando la differenziazione degli stessi secondo le disposizioni vigenti, per tutte le tipologie dei rifiuti;
- analisi chimica e batteriologica delle superfici e delle attrezzature utilizzate per la preparazione dei pasti da effettuarsi ogni 6 mesi;
- analisi chimica dei campioni da effettuarsi ogni 6 mesi inerenti gli adempimenti regolamento CEE 852/04 - prodotti alimentari;
- prevenzione legionellosi.

La Ditta aggiudicataria dovrà provvedere alla voltura a proprio carico delle autorizzazioni sanitarie relative alla cucina e al refettorio.

ARTICOLO 38 - PERSONALE IMPIEGATO

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

A garanzia del buon andamento del servizio, il numero minimo di ore giornaliere del personale preposto alla preparazione e distribuzione dovrà essere pari ad almeno 7 ore die

L'orario minimo di lavoro dovrà essere:

8,30-13,30 CUOCA

17,30-19,30 PERSONALE GENERICICO (AUSILIARIO)

L'Amministrazione appaltante si riserva il diritto di chiedere la sostituzione del personale non idoneo allo svolgimento delle mansioni assegnate, per comprovati motivi.

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

ARTICOLO 39 - PROGRAMMA DI EMERGENZA

La ditta appaltatrice, attraverso un proprio programma di emergenza, dovrà essere in grado di fornire il servizio anche in caso di interruzione forzata della produzione presso il centro di produzione pasti, avvalendosi di altro centro di produzione, in modo da fornire comunque i pasti

necessari quotidianamente con le stesse caratteristiche precisate nel presente Capitolato. Tale programma dovrà essere dichiarato nella presentazione del progetto tecnico

ARTICOLO 40 - CARATTERISTICHE DELLE DERRATE ALIMENTARI – QUANTITÀ DELLE VIVANDE

Nella preparazione dei pasti la Ditta dovrà attenersi scrupolosamente a quanto indicato nella tabella dietetica di cui all'Allegato C) del presente Capitolato d'Appalto. I tipi e le caratteristiche delle derrate alimentari dovranno essere conformi a quelli precisati nell'Allegato D) di cui al presente Capitolato d'Appalto. Si richiede merce di prima qualità, in ottimo stato di conservazione, prodotta secondo le vigenti disposizioni di legge e rispondenti ai requisiti richiesti dalle norme igieniche e sanitarie in vigore. E' fatto assoluto divieto di utilizzare avanzi, congelare alimenti, inserire nel ciclo produttivo alimenti per cui sia superato il termine minimo di conservazione/data di scadenza. Tutti i pasti erogati dovranno essere preparati nella giornata di consumo. Prima dell'attivazione del servizio integrato, occorrerà comunicare, attraverso l'Allegato G) di cui al presente Capitolato d'Appalto, i nominativi delle ditte che si intendono utilizzare per l'approvvigionamento, fermo restando l'obbligo di utilizzare fornitori locali per l'approvvigionamento di quelle derrate alimentari per le quali esista sul territorio comunale il corrispondente punto vendita (es.pane, vino, carne, ecc).

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

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

Non sono ammesse etichettature incomplete, non in lingua italiana, con diciture poco chiare o poco leggibili o comunque equivocabili; le confezioni utilizzate solo parzialmente dovranno mantenere leggibile l'etichetta e la data di scadenza.

ARTICOLO 41 - CONSERVAZIONE DELLE DERRATE ALIMENTARI

I magazzini ed i frigoriferi devono essere tenuti in perfetto stato igienico ed in buon ordine. Il carico dei frigoriferi deve essere compatibile con la potenzialità dell'impianto. Gli imballi ed i contenitori delle derrate deperibili e non deperibili non devono essere mai appoggiati a terra né essere introdotti nelle zone di lavorazione; i prodotti edibili sfusi, sia freschi che secchi, non debbono essere a diretto contatto con l'aria sia nei magazzini che nei frigoriferi, ad esclusione dei prodotti ortofrutticoli che dovranno essere riposti nel frigorifero in dotazione. Gli alimenti sterili in contenitori metallici, se non completamente utilizzati, devono essere travasati in altro contenitore di vetro, acciaio inox o altro materiale per uso alimentare, opportunamente sigillato ed etichettato, riportando la data di apertura o l'etichetta originale che ne assicuri la rintracciabilità. I prodotti a lunga conservazione come pasta, riso, farina, ecc., devono essere conservati in confezioni ben chiuse, riportanti l'etichettatura completa che ne garantisca la rintracciabilità. I prodotti cotti refrigerati prima del consumo, devono essere conservati in frigorifero ad una temperatura compresa tra 1° e 6° C. La protezione delle derrate da conservare deve avvenire solo con pellicola di alluminio idonea al contatto con gli alimenti o con pellicola trasparente in polietilene idonea al contatto con alimenti secchi e umidi. I prodotti cotti devono essere conservati solo ed esclusivamente in contenitori di materiale idoneo ad uso alimentare.

Eventuali disposizioni impartite dalle Autorità Sanitarie in merito alla profilassi e le prescrizioni dettate per evitare la diffusione di malattie infettive e tossinfezioni, devono essere applicate dall'Impresa aggiudicataria immediatamente.

Titolo III. DISPOSIZIONI RELATIVE ALLA PROCEDURA DI GARA

ARTICOLO 42 - L'OFFERTA TECNICA E L'OFFERTA ECONOMICA

L'appalto per la gestione dei Servizi, oggetto della presente gara, viene affidato mediante procedura aperta, secondo quanto previsto dagli artt.3, comma 37, 54 e 55 del D.Lgs n. 163/06 e s.m.i. e dall'art.23- bis del D.L.25 giugno 2008 n.112, con aggiudicazione in base all'Art. 83, comma 1 del D. Lgs n. 163/06, a favore dell'offerta economicamente più vantaggiosa (progetto tecnico - offerta economica).

La presentazione delle offerte non vincola l'Amministrazione appaltante all'aggiudicazione, né è costitutiva dei diritti dei concorrenti all'espletamento della procedura di aggiudicazione che l'Amministrazione appaltante si riserva di sospendere o annullare in qualsiasi momento, in base a valutazioni di propria esclusiva convenienza. Agli offerenti, in caso di sospensione o annullamento delle procedure non spetterà alcun risarcimento o indennizzo.

Il servizio sarà aggiudicato alla Ditta che avrà ottenuto il punteggio complessivo più alto, rappresentativo dell'offerta tecnico-economica ritenuta più vantaggiosa per l'Ente appaltante.

A parità di punteggio il servizio sarà aggiudicato al concorrente che avrà ottenuto il maggior punteggio sull'offerta tecnica. Qualora anche tali punteggi siano paritari, si procederà mediante sorteggio.

Si procederà all'aggiudicazione anche in presenza di una sola offerta ritenuta valida, previa verifica della congruità e quindi della convenienza o idoneità della stessa. La valutazione dell'offerta sarà effettuata da una Commissione di gara che, al fine di limitare i margini di apprezzamento valutativi della commissione stessa, procederà alla determinazione di un punteggio globale normalizzato secondo la procedura di seguito indicata:

L'offerta verrà valutata ripartendo i 100 punti complessivi nel seguente modo:

A -OFFERTA TECNICA	max punti 60
B -OFFERTA ECONOMICA	max punti 40

A) OFFERTA TECNICA massimo PUNTI 60/100

Ai sensi dell'art. 83 comma 4 del D.Lgs. 163/2006, l'offerta tecnica è esaminata secondo i criteri di valutazione e relativi punteggi ed i sub-criteri e relativi sub-punteggi riportati nelle sottostanti tabelle.

I **60 punti** a disposizione saranno attribuiti sulla base dei seguenti elementi di valutazione da trattarsi nell'ordine di seguito indicato suddiviso in criteri e sub criteri.

In relazione all'offerta tecnica, il concorrente dovrà presentare una "Relazione Tecnica" seguendo rigorosamente l'ordine degli elementi di valutazione elencati riportandone l'intestazione e redigere la sottostante tabella. Le pagine della "Relazione Tecnica" dovranno essere tassativamente numerate. Le pagine eccedenti quelle richieste non verranno considerate dalla commissione di gara.

Il progetto formulato dall'Appaltatore in sede di gara, mediante la Relazione Tecnica, è vincolante ai fini dello svolgimento dei servizi e può avere allegati, schemi e prospetti esplicativi dell'impianto organizzativo.

Saranno ammessi alla successiva fase di valutazione dell'offerta economica solo i concorrenti che abbiano ottenuto almeno un punteggio pari a 22,50 PUNTI (punteggio minimo di *sufficienza* per ogni singola voce del progetto).

ELEMENTI DI VALUTAZIONE

<u>A</u>	<u>SERVIZIO SVOLTO</u>	N. ORE RICHIESTE	N. ORE OFFERTE	GIORNI DI PRESENZA	N. OPERATORI INSERITI (compreso il personale a comando)	MAX 12
A1	Assistenza tutelare alla persona (compreso il personale a comando)	8.760		365		
A2	Servizio di pulizia e sanificazione	1.095		365		
A3	Servizio di ristorazione (compreso il personale a comando)	2.555		365		
A4	Eventuali figure profess. aggiuntive (ad esclusione servizio Infermieristico)					
	_____	_____	_____	_____	_____	
	_____	_____	_____	_____	_____	
	_____	_____	_____	_____	_____	
	_____	_____	_____	_____	_____	

sub criteri (insufficiente 0, sufficiente 1, discreto 1,5, buono 2, ottimo 3)

<u>B</u>	<u>PERSONALE:</u> (redazione max n.1 foglio formato A4 (fronte/retro) con carattere non inferiore a 12)		MAX 7
B1	- Modalità di selezione e sostituzione del personale e continuità del servizio <i>sub criteri (insufficiente 0, sufficiente 0,5, discreto 1, buono 1,5, ottimo 2)</i>	2	
B2	- Piano di formazione del personale (ad esclusione della formazione obbligatoria) <i>sub criteri (insufficiente 0, sufficiente 1, discreto 1,5, buono 2, ottimo 3)</i>	3	
B3	- Modalità e misure di prevenzione adottate in relazione al lavoro notturno in ottemperanza al D.Lgs. 81/08 sulla riduzione del rischio da isolamento <i>sub criteri (insufficiente 0, sufficiente 0,5, discreto 1, buono 1,5, ottimo 2)</i>	2	
<u>C</u>	<u>SERVIZI ALLA PERSONA:</u> (redazione max. n. 3 fogli formato A4 (fronte/retro) con carattere non inferiore a 12)		MAX 16
C1	- Piani di lavoro, prestazioni erogate, organizzazione del lavoro <i>sub criteri (insufficiente 0, sufficiente 3, discreto 4, buono 5, ottimo 6)</i>	6	
C2	- Modalità di redazione del P.A.I. <i>sub criteri (insufficiente 0, sufficiente 2, discreto 3, buono 4, ottimo 5)</i>	5	
C3	- Sistema di reportistica relativa alle attività ed agli interventi prestati <i>sub criteri (insufficiente 0, sufficiente 2, discreto 3, buono 4, ottimo 5)</i>	5	
<u>D</u>	<u>SERVIZIO DI PULIZIA:</u> (redazione max. n. 1 foglio formato A4 (fronte/retro) con carattere non inferiore a 12)		MAX 5
D1	- Modalità di organizzazione, espletamento e controllo del servizio <i>sub criteri (insufficiente 0, sufficiente 1, discreto 1,5, buono 2, ottimo 3)</i>	3	
D2	- Introduzione di soluzioni tecnologiche innovative, materiale, attrezzature, dotazioni non presenti ma idonee al servizio <i>sub criteri (insufficiente 0, sufficiente 0,5, discreto 1, buono 1,5, ottimo 2)</i>	2	

E	SERVIZIO DI RISTORAZIONE: (redazione max. n. 2 fogli formato A4 (fronte/retro) con carattere non inferiore a 12)		MAX 10
E1	- Modalità di organizzazione, espletamento e controllo del servizio <i>sub criteri (insufficiente 0, sufficiente 3,5, discreto 5, buono 6,5, ottimo 8)</i>	8	
E2	- Introduzione di soluzioni tecnologiche innovative, materiale, attrezzature, dotazioni non presenti ma idonee al servizio <i>sub criteri (insufficiente 0, sufficiente 0,5, discreto 1, buono 1,5, ottimo 2)</i>	2	
F	ATTIVITA' AGGIUNTIVE: (redazione max. n. 2 foglio formato A4 (fronte/retro) con carattere non inferiore a 12)		MAX 10
F1	- Varietà, quantità e gestione attività aggiuntive proposte (compreso il servizio di accompagnamento e ad esclusione del servizio infermieristico) <i>sub criteri (insufficiente 0, sufficiente 4, discreto 6, buono 8, ottimo 10)</i>	10	

B) OFFERTA ECONOMICA massimo PUNTI 40/100

L'offerta economica viene qui definita anche "COSTO GLOBALE DEL SERVIZIO". Il prezzo offerto è riferito alla base annua di € 250.189,68 (duecentocinquantacentottantanove/68) IVA esclusa.

Tale prezzo deve intendersi unico ed onnicomprensivo di ogni onere, indipendentemente dal fatto che la prestazione venga effettuata in orario diurno, notturno o festivo.

Ciò premesso, si provvederà col seguente procedimento: all'offerta con prezzo più basso (A) verranno attribuiti 40 punti ed alle altre offerte con prezzi gradatamente più elevati (B) sarà attribuito un punteggio inferiore, inversamente proporzionale, così calcolato:

$$\text{prezzo A} : \text{prezzo B} = x : 40$$

NON VERRANNO AMMESSE OFFERTE PARZIALI, INDETERMINATE, CONDIZIONATE O IN AUMENTO RISPETTO ALLA BASE DI GARA.

L'aggiudicazione provvisoria avverrà, sulla base della graduatoria ottenuta, sommando i punteggi attribuiti in sede di valutazione tecnico qualitativa e quelli attribuiti sui prezzi delle offerte valide ed idonee, alla ditta che avrà ottenuto il punteggio totale maggiore.

ALLEGATI AL PRESENTE CAPITOLATO SPECIALE D'APPALTO

Allegato A)	DUVRI
Allegato B)	MENU'
Allegato C)	TABELLA DIETETICA
Allegato D)	TABELLA MERCEOLOGICA
Allegato E)	INVENTARIO ATTREZZATURE
Allegato F)	INVENTARIO IMPIANTI
Allegato G)	ELENCO DITTE FORNITRICI DERRATE ALIMENTARI
Allegato H)	PRESA VISIONE
Allegato I)	COSTO PERSONALE A COMANDO

TITOLO I – CONDIZIONI GENERALI

CAPO 1.01 CONDIZIONI GENERALI DELL'APPALTO

ARTICOLO 1 FINALITA'	1
ARTICOLO 2 OGGETTO DELL'APPALTO	2
ARTICOLO 3 DESCRIZIONE DEI SERVIZI DA APPALTARE	2
ARTICOLO 4 VARIAZIONI ENTRO IL 20%	2
ARTICOLO 5 LUOGO DI ESECUZIONE E DIMENSIONE DELL'UTENZA	2
ARTICOLO 6 LOTTI FUNZIONALI	3
ARTICOLO 7 SUBAPPALTO E CESSIONE	3
ARTICOLO 8 VALORE DELL'APPALTO	3
ARTICOLO 9 DECORRENZA E DURATA DEL CONTRATTO	3
ARTICOLO 10 PROROGHE	3
ARTICOLO 11 FATTURAZIONE E PAGAMENTO	3
ARTICOLO 12 SOPRALLUOGHI	4

CAPO 1.02 PERSONALE ADIBITO AL SERVIZIO

ARTICOLO 13 PERSONALE IMPIEGATO PER L'ESECUZIONE DEL SERVIZIO RAPPORTO DI LAVORO	4
ARTICOLO 14 NORME DI COMPORTAMENTO E DOVERI DEL PERSONALE	5
ARTICOLO 15 SOSTITUZIONE DEL PERSONALE	5
ARTICOLO 16 ASSUNZIONE DEL PERSONALE GIA' ADDETTO ALLA CASA DI RIPOSO	6
ARTICOLO 17 VOLONTARI	7

CAPO 1.03 OBBLIGHI DEL COMUNE, DELL'AGGIUDICATARIO, CONTROLLI, RESPONSABILITA', PRIVACY, SICUREZZA

ARTICOLO 18 ONERI A CARICO DEL COMUNE	7
ARTICOLO 19 OBBLIGHI DELL'AGGIUDICATARIO	8
ARTICOLO 20 CONTROLLI	8
ARTICOLO 21 RESPONSABILITA'	9
ARTICOLO 22 OBBLIGHI ASSICURATIVI	9
ARTICOLO 23 PRIVACY	9
ARTICOLO 24 PREVENZIONE, PROTEZIONE E TUTELE AI SENSI D.LGS.81/2008)	10

CAPO 1.04 CONTRIVERISIE E STIPULA DEL CONTRATTO

ARTICOLO 25 INADEMPIMENTI E PENALITA'	10
ARTICOLO 26 RISOLUZIONE	10
ARTICOLO 27 CONTROVERSIE	11

CAPO 1.05 NORME FINALI

ARTICOLO 28 RICHIAMO A NORME DI LEGGE	11
ARTICOLO 29 FORO COMPETENTE	12
ARTICOLO 30 NOVAZIONE SOGGETTIVA DELL'ENTE GIA' APPALTANTE	12
ARTICOLO 31 STIPULA DI CONVENZIONI CONSIP	12

TITOLO II CARATTERISTICHE DEL SERVIZIO

CAPO 2.01 SERVIZI ALLA PERSONA

ARTICOLO 32 SERVIZIO DI ASSISTENZA TUTELARE ALLA PERSONA	13
ARTICOLO 33 SERVIZI DI ACCOMPAGNAMENTO	14

CAPO 2.02 SERVIZIO DI PULIZIA E SANIFICAZIONE

ARTICOLO 34 SERVIZIO DI PULIZIA E SANIFICAZIONE	14
---	----

CAPO 2.03 SERVIZIO DI LAVANDERIA, STIRERIA, GUARDAROBA

ARTICOLO 35 CARATTERISTICHE DEL SERVIZIO	16
--	----

CAPO 2.04 SERVIZIO DI RISTORAZIONE

ARTICOLO 36 CARATTERISTICHE DEL SERVIZIO	17
ARTICOLO 37 OBBLIGHI DELL'AGGIUDICATARIO	18
ARTICOLO 38 PERSONALE IMPIEGATO	19
ARTICOLO 39 PROGRAMMA DI EMERGENZA	19
ARTICOLO 40 CARATTERISTICHE DELLE DERRATE ALIMENTARI	20
ARTICOLO 41 CONSERVAZIONE DELLE DERRATE ALIMENTARI	20

TITOLO III DISPOSIZIONI RELATIVE ALLA GARA

CAPO 3.01 ELEMENTI DI VALUTAZIONE DELL'OFFERTA

ARTICOLO 42 L'OFFERTA TECNICA E L'OFFERTA ECONOMICA	21
---	----

ALLEGATI	25
-----------------	-----------