



PROCEDURA APERTA PER L’AFFIDAMENTO IN APPALTO DELLA GESTIONE OPERATIVA INTEGRATA ED OMNICOMPRESIVA DEL SERVIZIO ASSISTENZIALE ED ALBERGHIERO IN FAVORE DEGLI OSPITI DELLA RESIDENZA PROTETTA E CASA DI RIPOSO DI CINGOLI, DI STAFFOLO E DI APIRO.

CAPITOLATO SPECIALE

PARTE I : NORME CONTRATTUALI

PARTE II : CAPITOLATO TECNICO

INDICE

PARTE I – NORME CONTRATTUALI

Art. 1 OGGETTO DELL'APPALTO	Pag. 3
Art. 2 DURATA DEL CONTRATTO	Pag. 4
Art. 3 VALORE DELL’AFFIDAMENTO	Pag. 5
Art. 4 ESTENSIONE DEL SERVIZIO	Pag. 5
Art. 5 REVISIONE PREZZI	Pag. 5
Art. 6 SUBAPPALTO E DIVIETI DI CESSIONE	Pag. 6
Art. 7 OBBLIGHI DELL’AGGIUDICATARIO	Pag. 6
Art. 8 PERSONALE	Pag. 9
Art. 9 SICUREZZA	Pag. 10
Art. 10 CONTROLLO DI QUALITA’	Pag.11
Art. 11 DIRITTO DI CONTROLLO	Pag. 11
Art. 12 PENALITA’	Pag. 12
Art. 13 RISOLUZIONE DEL CONTRATTO	Pag. 14
Art. 14 CAUZIONE DEFINITIVA	Pag. 15
Art. 15 CORRISPETTIVI DEL CONTRATTO E CONDIZIONI DI PAGAMENTO	Pag. 16
Art. 16 RIMBORSO QUOTA RELATIVA AI DIPENDENTI IN DISTACCO	Pag. 17
Art. 17 RESPONSABILITA’ AGGIUDICATARIO E OBBLIGHI ASSICURATIVI	Pag. 17
Art. 18 CONTROVERSIE CONTRATTUALI	Pag. 18
Art. 19 STIPULA DEL CONTRATTO	Pag. 18
Art. 20 TRATTAMENTO DEI DATI	Pag. 18
Art. 21 NORME APPLICABILI	Pag. 18

PARTE II – CAPITOLATO TECNICO

Art. 1 SERVIZIO SOCIO- ASSISTENZIALE TUTELARE (OSS)	Pag. 19
Art. 2 - SERVIZIO INFERMIERISTICO PROFESSIONALE (I.P.)	Pag. 22
Art. 3 - SERVIZIO DI ANIMAZIONE/RELAZIONE	Pag. 24
Art. 4 – SERVIZIO RISTORAZIONE EPREPARAZIONE PASTI	Pag. 27
Art. 5 – SERVIZIO DI BARBIERE/PARRUCCHIERE	Pag. 29
Art- 6 – SERVIZIO DI PULIZIE, SMALTIMENTO RIFIUTI SPECIALI, DISINFEZIONE E DISINFESTAZIONE:	Pag. 30
Art. 7 – SERVIZIO DI LAVANDERIA CON ATTIVITA’ DI GUARDAROBA E RAMMENDO:	Pag. 32
Art. 8- SERVIZIO DI MANUTENZIONE ORDINARIA DELL’INVOLUCRO EDILIZIO, DELLA IMPIANTISTICA ELETTRICA IDRICA E DEL CALORE, DEGLI ASCENSORI OLTRE ALLA ATTIVITA’ DI MINUTA MANUTENZIONE ED ALLA ATTIVITA’ DI PREVENZIONE DELLA “LEGIONELLA“:	Pag. 36
9 - ASSEGNAZIONE E REQUISITI DEL PERSONALE UTILIZZATO NEI SERVIZI ALBERGHIERI	Pag. 37
10 – ULTERIORI DISPOSIZIONI	Pag. 39

ALLEGATO A) – “Indicazioni per la ristorazione nelle case di riposo” Asur Marche Area Vasta 2”

ALLEGATO B) – “Menu estivo 2016 (consigliato da Asur Marche Area Vasta 2)”

ALLEGATO C) – “Menu invernale 2016 (consigliato da Asur Marche Area Vasta 2)”

ALLEGATO D) – “Menù e grammature strutture per anziani”

ALLEGATO E) - Documento unico di valutazione dei rischi da interferenze

PARTE I – NORME CONTRATTUALI

ART. 1 – OGGETTO DELL'APPALTO

Il presente capitolato ha lo scopo di disciplinare l'appalto della gestione operativa omnicomprensiva di n. 3 strutture residenziali per anziani dislocate nei Comuni di Cingoli, Staffolo e di Apiro. Tale appalto, da intendersi unico e non frazionabile, prevede una unica gestione integrata dei servizi assistenziali socio-sanitari e dei servizi "alberghieri" in favore degli ospiti, in grande prevalenza anziani non autosufficienti, delle Residenze Protette e Case di Riposo di Cingoli, di Staffolo e di Apiro per come di seguito elencati:

1. Servizio Socio-Assistenziale tutelare (OSS) per n.92 posti letto totali suddivisi in:

- n.20 posti letto di Casa di Riposo di Cingoli
- n.22 posti letto di Residenza Protetta di Cingoli
- n.3 posti letto di Casa di Riposo di Staffolo
- n.22 posti letto di Residenza Protetta di Staffolo
- n.17 posti letto di Casa di Riposo di Apiro
- n.8 posti letto di Residenza Protetta di Apiro

Tale servizio deve assicurare:

- 80 minuti al giorno di attività assistenziale diretta a ciascun ospite di Residenza Protetta
- 20 minuti al giorno di attività assistenziale diretta a ciascun ospite di Casa di Riposo

2. Servizio Infermieristico Professionale per n.52 posti letto totali suddivisi in:

- n.22 posti letto di Residenza Protetta di Cingoli
- n.22 posti letto di Residenza Protetta di Staffolo
- n.8 posti letto di Residenza Protetta di Apiro

Tale servizio deve assicurare 20 minuti al giorno di attività assistenziale diretta a ciascun ospite di Residenza Protetta.

3. Servizio di animazione/relazione da svolgersi in ciascuna delle tre strutture sopra indicate e rivolto a tutti i n.92 utenti ospitati per un totale di 20 ore settimanali;
4. Servizio ristorazione e preparazione pasti da svolgersi per le strutture di Staffolo e di Apiro e rivolto a n.50 utenti ospitati; il servizio deve essere svolto nei locali cucina di ciascuna delle due strutture e consiste nella preparazione ed erogazione a ciascun ospite delle due strutture della giornata alimentare composta da colazione – break – pranzo –merenda – cena. Il servizio verrà fatturato sulla base delle effettive giornate alimentari consumate nel mese, fatto salvo conguaglio entro il mese di gennaio di ogni anno di vigenza contrattuale.
5. Servizio di parrucchiere/barbiere da svolgersi in ciascuna delle tre strutture sopra indicate ed in favore di tutti i 92 utenti ospitati; il servizio verrà fatturato sulla base delle effettive prestazioni effettuate nel mese, fatto salvo conguaglio entro il mese di gennaio di ogni anno di vigenza contrattuale;
6. Servizio di pulizia, smaltimento rifiuti speciali, disinfezione e disinfestazione da svolgersi in ciascuna delle tre strutture sopra indicate;
7. Servizio di lavanderia con attività di guardaroba e rammendo da svolgersi in favore dei n.92 utenti ospitati nelle tre strutture sopra indicate; il servizio verrà fatturato sulla base dei posti letto effettivi del mese, fatto salvo conguaglio entro il mese di gennaio di ogni anno di vigenza contrattuale;

8. Servizio di manutenzione ordinaria dell'involucro edilizio, dell'impiantistica elettrica, idrica e del calore, degli ascensori oltre all'attività di minuta manutenzione da svolgersi in ciascuna delle tre strutture sopra indicate;
9. Qualesivogila altra attività o servizio necessario alla piena gestione delle tre strutture per anziani sopra indicate, comprensive anche della gestione della sicurezza sulla base del D.lg.81; del piano di evacuazione ed antincendio; della formulazione del DVR etc. in modo da liberare la stazione appaltante da ogni adempimento relativa alla gestione operativa delle tre strutture.

L'appalto non è diviso in lotti in quanto trattasi di gestione operativa integrata ed omnicomprensiva del servizio assistenziale ed alberghiero delle tre strutture residenziali per anziani, che si intende affidare ad un unico soggetto gestore con adeguata e precedente esperienza nella gestione totale di strutture socio sanitarie.

TIPOLOGIA DI SERVIZIO	CPV
Servizio di assistenza sociale per persone anziane	85311100-3

ART. 2 – DURATA DEL CONTRATTO

Il contratto avrà durata di anni quattro (4) presuntivamente dal 01/01/2018 o dalla diversa data di effettivo avvio del servizio di ciascuna delle tre strutture se successiva.

È facoltà della stazione appaltante, prima della scadenza contrattuale, disporre mediante atto espresso il rinnovo del contratto per ulteriori anni due (2) agli stessi prezzi, patti e condizioni previa comunicazione all'appaltatore con preavviso di almeno 30 giorni.

Al fine di garantire la continuità del servizio e un adeguato livello qualitativo, la stazione appaltante, prima della scadenza contrattuale, potrà inoltre prorogare l'appalto, con proprio atto espresso comunicato con preavviso di almeno 15 giorni all'appaltatore, per il tempo strettamente necessario alla conclusione delle procedure necessarie per l'individuazione di un nuovo contraente e comunque per non più di 6 mesi. In tal caso il contraente è tenuto all'esecuzione delle prestazioni previste nel contratto agli stessi prezzi, patti e condizioni o più favorevoli per la stazione appaltante.

Qualora ricorrano i presupposti di cui all'art. 32 del D.lgs. 50/2016, potrà inoltre essere disposto l'avvio anticipato dell'esecuzione del contratto in via d'urgenza, una volta divenuta efficace l'aggiudicazione.

E' facoltà della stazione appaltante ai sensi art.109 del D.Lgs 50/2016 recedere dal contratto nel caso di soppressione totale o parziale del servizio, o per la riduzione dei servizi assicurati, o qualora voglia organizzare direttamente il servizio, dandone comunicazione alla Ditta Aggiudicataria, mediante lettera raccomandata e con preavviso di un mese. In tal caso alla stessa ditta sarà attribuito, in deroga all'art. 1671 del C.C., a tacitazione di ogni sua pretesa in ordine al recesso, solo l'intero corrispettivo del mese in cui il recesso ha avuto effetto. Il servizio oggetto dell'appalto verrà svolto con esclusiva organizzazione, responsabilità e rischio della ditta aggiudicataria.

All'atto di avvio del servizio verrà redatto dalla stazione appaltante tra le parti verbale di consegna locali e attrezzature nel quale dovranno essere indicati:

- a) le aree e gli ambienti in cui l'esecutore svolge l'attività;
- b) gli strumenti e dotazioni eventualmente messi a disposizione dalla stazione appaltante per lo svolgimento dell'attività;

L'esecuzione del servizio potrà essere temporaneamente sospesa al ricorrere di una delle seguenti condizioni:

- si verifichino circostanze sopravvenute ed imprevedibili, non imputabili all'appaltatore, che impediscano temporaneamente in tutto o in parte la prosecuzione del servizio a regola d'arte;
- la stazione appaltante ritenga sussistere ragioni di necessità o di pubblico interesse tra cui l'interruzione di finanziamenti per esigenze di finanza pubblica.

La sospensione avverrà con le modalità e nei termini di cui all'art. 107 del D.lgs. 50/2016, e comunque per il tempo strettamente necessario, previa redazione di apposito verbale sottoscritto dal RUP e dal rappresentante dell'esecutore.

ART. 3 – VALORE DELL’AFFIDAMENTO

Il valore annuo presunto dell'affidamento del servizio è stimato in € 1.480.000,00 IVA di legge esclusa; il valore relativo al periodo oggetto del contratto, è stimato in € 5.920.000,00 IVA di legge esclusa, oltre ad € 3.000,00 per oneri della sicurezza di cui al Duvri non soggetti a ribasso.

Il valore complessivo dell'appalto ai sensi dell'art. 35 è pertanto pari ad € 9.620.000,00 oltre ad Euro 4.300,00 per oneri della sicurezza di cui al DUVRI, iva esclusa, tenuto conto dei rinnovi e proroghe previsti dal precedente Art. 2.

Si precisa che l'importo posto a base di gara deve intendersi omnicomprensivo della esecuzione dei servizi, di tutto il materiale occorrente all'espletamento degli stessi e di tutti gli interventi ad essi connessi.

La stazione appaltante, qualora in corso di esecuzione si renda necessario un aumento o una diminuzione delle prestazioni fino a concorrenza del quinto dell'importo del contratto, potrà esigere dall'appaltatore l'esecuzione alle stesse condizioni previste nel contratto originario. In tal caso l'appaltatore vi sarà tenuto e non potrà far valere il diritto alla risoluzione del contratto.

Il soggetto appaltante si riserva la facoltà di inserire altre sedi o altre strutture in cui verranno erogati i servizi oggetto dell'appalto, con sedi anche diverse da quelle indicate, di ampliare il servizio o di modificarlo, all'interno del quinto d'obbligo, qualora nel corso dell'appalto intervengano motivate, ulteriori o diverse richieste. In tal caso, la ditta aggiudicataria dovrà prestare il servizio senza accampare pretese o diritti di sorta, salvo il pagamento del compenso per eventuali maggiori prestazioni da effettuare nell'ambito dell'attività che verrà prestata e concordata preventivamente con la stazione appaltante.

ART. 4 - ESTENSIONE E RIDUZIONE DEL SERVIZIO

L'Ente potrà richiedere, in relazione a sopravvenute necessità, l'estensione del Servizio a prestazioni correlate e/o complementari in misura non superiore al 20% di quello già affidato, con obbligo dell'Aggiudicataria agli stessi patti, prezzi e condizioni senza sollevare eccezioni, per la durata dell'appalto. Per contabilizzare invece ogni eventuale richiesta in aumento o in diminuzione dei servizi assistenziali erogati dalle figure professionali di OSS, Infermiere, Animatore/Educatore, la stazione appaltante utilizzerà il costo orario riportato nel Tariffario Nazionale del Ministero del Lavoro e delle Politiche Sociali del 02/10/2013 diminuito del ribasso di gara.

Nello specifico dei servizi socio assistenziali e sanitari, dopo il terzo giorno di assenza dalla struttura di un ospite per qualsivoglia motivazione, a partire dal quarto giorno di assenza compreso, il corrispettivo da liquidare alla Ditta aggiudicataria subirà una riduzione giornaliera, con pari riduzione del minutaggio lavorato, secondo il seguente prospetto:

- 20 minuti al giorno di attività di OSS per ciascuno degli ospiti di Casa di Riposo assente;
- 80 minuti al giorno di attività di OSS per ciascuno degli ospiti di Residenza Protetta assente;
- 20 minuti al giorno di attività di Infermiere per ciascuno degli ospiti di Residenza Protetta.

Per contabilizzare invece ogni eventuale richiesta in aumento o in diminuzione dei servizi di

lavanderia, barbiere/parrucchiere e ristorazione, si terrà conto del valore di riferimento della singola prestazione/posto letto/giornata alimentare, per come indicato nell'allegato dell'offerta economica.

ART. 5 - REVISIONE DEI PREZZI

Il prezzo contrattuale resta fisso ed invariabile per il periodo di affidamento del servizio stabilito in 48 mesi. La revisione del prezzo, concessa a seguito di eventuale richiesta, sarà effettuata al termine dei primi due anni di vigenza contrattuale, sulla base del 75% dell'indice ISTAT nazionale annuale indice FOI.

ART. 6 – SUBAPPALTO E DIVIETI DI CESSIONE

Pena l'immediata risoluzione del contratto e l'incameramento della cauzione, è vietata la cessione del contratto salvo quanto previsto nell'art.106, comma 13, del D.Lgs. n.50/2016.

E' fatto divieto di subappaltare tutti i servizi ad eccezione dei servizi che richiedono specifica professionalità quali servizio di barbiere/parrucchiere, servizio smaltimento rifiuti speciali, derratizzazione e disinfestazione, manutenzioni ascensori e manutenzione ordinaria dell'involucro edilizio, dell'impiantistica elettrica, idrica e del calore.

Il concorrente, all'atto dell'offerta, deve indicare la terna di sub-appaltatori a cui intende affidare la prestazione oggetto di subappalto.

Si veda quanto riportato nell'art. 8 del Disciplinare di Gara.

Art. 7 – OBBLIGHI DELL'AGGIUDICATARIO

- Lo svolgimento dei servizi oggetto del presente capitolato dovrà essere effettuato presso gli edifici Comunali sedi delle rispettive Case di Riposo e Residenze Protette: "Casa di Riposo Comunale " sita in Via Pietro Leoni nr.13 a Cingoli, "Villa Il Colle" sita in via delle Monache nr. 4 a Staffolo e "Rossi e Battaglia" sita in Piazzale Schiavetti nr. 8 ad Apiro, salvo ulteriori ed eventuali variazioni.

- La manutenzione ordinaria di tali edifici e delle relative attrezzature ed arredi, è a totale carico della Ditta aggiudicataria.

- La Ditta Aggiudicataria si obbliga a volturare, a proprio carico, tutte le utenze delle tre strutture, comprensive della tassa rifiuti ove presente; tali volturazioni devono essere effettuate entro il primo mese di avvio del servizio.

- La Ditta Aggiudicataria si obbliga a subentrare in tutti i contratti in essere, ove presenti, al momento dell'avvio dell'appalto sino alla naturale scadenza degli stessi.

- All'atto della presa in carico dei locali e delle attrezzature è redatto verbale in contraddittorio, sottoscritto dalle parti, per l'inventariazione, sia per quantità e valore, delle attrezzature esistenti e per la descrizione dello stato dei locali.

- La Ditta aggiudicataria accertata la funzionalità delle attrezzature e degli arredi, ne assume l'onere della conservazione, nonché della manutenzione ordinaria e straordinaria.

- La Ditta aggiudicataria si impegna inoltre ad acquistare le attrezzature necessarie per migliorare il servizio ed a sostituire le attrezzature non più funzionali all'uso.

- Alla scadenza del contratto od in caso di cessazione anticipata, la Ditta aggiudicataria deve procedere entro i quindici giorni successivi alla riconsegna dei locali e delle attrezzature nello stato in cui sono stati ricevuti, salvo l'intervenuto degrado dell'uso normale di queste ultime. A tal fine, della riconsegna è redatto apposito verbale, in contraddittorio fra le parti, con l'evidenziazione dello stato in cui i locali e le attrezzature si trovano e gli eventuali danni da addebitare alla ditta; è facoltà dell'Ente, a proprio insindacabile giudizio, procedere all'acquisto delle attrezzature, materiali e generi acquistati dalla Ditta aggiudicataria ed eventualmente presenti.

- All'atto della presa in carico del servizio inoltre è redatto un verbale in contraddittorio,

sottoscritto dalle parti, anche per la quantificazione e la valorizzazione di eventuali prodotti chimici per pulizia, per lavanderia e delle derrate alimentari esistenti, che la Ditta aggiudicataria si obbliga ad utilizzare sino ad esaurimento, previo riconoscimento economico alla stazione appaltante del valore economico verbalizzato.

- Alla Ditta aggiudicataria compete anche la fornitura e la dotazione di tutto il materiale necessario allo svolgimento di tutti i servizi oggetto del presente appalto.

- La Ditta assegnataria deve garantire l'effettuazione del servizio appaltato per 24 ore al giorno per 365 giorni all'anno, a proprio rischio e spese nei luoghi e secondo modalità, termini e condizioni indicate nel presente capitolato. 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 assegnataria o al personale da essa dipendente.

- La Ditta aggiudicataria 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 deve 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.

- 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 deve garantire il regolare e puntuale adempimento del servizio e, in caso di sciopero del personale o di altre cause di forza maggiore, deve assicurare i servizi minimi essenziali, definiti dalle vigenti normative in materia; non è ammessa l'interruzione del servizio.

- La Ditta aggiudicataria deve 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 non ottemperanza accertata dall'Ente appaltante o ad esso segnalata dall'Ispettorato del lavoro, si procede alla sospensione dei pagamenti, destinando le somme così accantonate a garanzia degli adempimenti degli obblighi di cui sopra senza che la Ditta aggiudicataria possa opporre eccezioni o possa avere titolo al risarcimento danni.

- La Ditta aggiudicataria si assume l'obbligo di rispettare tutte le normative di settore e relativi standard specifici in essere durante tutta la vigenza contrattuale, con particolare riferimento ai requisiti organizzativi, comprendenti il servizio di portineria e la figura di Coordinatore di struttura per come indicati negli allegati della ex LR20/02 o a quelli della LR21 del Novembre 2016.

- La Ditta aggiudicataria deve predisporre in ciascuna delle tre strutture ed a proprio e totale carico, un programma di gestione informatizzato specifico per strutture residenziali per anziani capace di assicurare, a puro titolo esplicativo ma non esaustivo, quanto sotto riportato:

- Elenco giornaliero e nominativo delle presenze ospiti con motivazione delle eventuali assenze (ricovero ospedaliero, decesso etc.);
- Anagrafica ospiti aggiornata;
- Tipologia di camera assegnata;
- Retta di competenza con relativo calcolo mensile sulla base delle presenze/assenze di ciascun ospite;
- Tipologia di menù speciali;
- Numero di giornate alimentari effettivamente consumate;
- Turnistica del personale;

- PAI;
 - Piano di lavoro giornaliero OSS da eseguire con indicazione delle attività svolte;
 - Piano di lavoro giornaliero Infermiere da eseguire con indicazione delle attività svolte;
 - Cartella clinica ed assistenziale di ciascun Ospite;
 - Piano di lavoro giornaliero dei servizi alberghieri da eseguire con indicazione delle attività svolte;
- Il programma di gestione informatizzato, presentato nel progetto tecnico di gara, deve essere consultabile in tempo reale dall'Ente appaltante anche al fine di monitorare in ogni momento le attività effettivamente svolte nelle tre strutture.
- Il programma di gestione informatizzato, presentato nel progetto tecnico di gara, dovrà essere reso compatibile, a totale carico della Ditta aggiudicataria, con il programma gestionale e contabile utilizzato dal servizio amministrativo dell'ASP Ambito 9.
- La Ditta aggiudicataria ha l'obbligo di farsi carico degli oneri e della gestione di tutte le incombenze relative al rispetto degli obblighi di legge relativi al sistema antincendio, estintori, prove di evacuazione, squadre antincendio, stesura Documento Valutazione dei Rischi, cartellonistica e vie di fuga etc..
- La Ditta aggiudicataria ha l'obbligo inoltre di assumersi tutti gli oneri previsti dal D.lgs. 81/2008 in materia di tutela della salute e della sicurezza nei luoghi di lavoro prendendo in carico il documento di valutazione dei rischi di cui al medesimo D.lgs. 81/2008 esistente e produrre il prima possibile un proprio documento di valutazione dei rischi tenendo presente le caratteristiche specifiche dei luoghi di lavoro dove andrà ad operare e le eventuali interferenze.
- La Ditta aggiudicataria deve rendere operative dal primo giorno di inizio operativo dell'appalto tutte le eventuali migliorie proposte in sede di gara relative al maggior minutaggio del personale utilizzato ed entro e non oltre i primi sei (6) mesi dall'inizio operativo dell'appalto le altre migliorie e/o investimenti proposti, pena applicazione delle penalità previste nell'Art 12 (nel caso degli investimenti terrà fede la data di ordinazione del materiale offerto).
- La Ditta aggiudicataria si obbliga ad accogliere presso ciascuna delle tre strutture il numero di ragazzi del "SERVIZIO CIVILE" inviati dall'Ente appaltante, individuando tra il proprio personale la figura di OLP, una per ciascuna struttura; la Ditta aggiudicataria si obbliga altresì ad accogliere nelle tre strutture il numero di tirocinanti, prevalentemente di corsi OSS, inviati all'Ente appaltante, individuando tra il proprio personale la figura di TUTOR, una per ciascuna struttura. L'attività di OLP e di TUTOR deve intendersi a totale carico della Ditta aggiudicataria e non deve essere svolta a scapito dei minuti assistenziali previsti per l'assistenza agli ospiti.
- La Ditta aggiudicataria, entro e non oltre la prima settimana dall'assegnazione del servizio, è tenuta a comunicare alla stazione appaltante il nominativo di un **REFERENTE RESPONSABILE UNICO** per tutte le tre strutture residenziali e per tutti i servizi oggetto di gara, presente in loco per almeno 24 ore settimanali dedicate esclusivamente all'appalto in oggetto, e reperibile tutti i giorni dell'anno, domenica e festivi compresi.
- Tale REFERENTE, in possesso di una comprovata esperienza almeno triennale nel ruolo di gestore operativo di appalti di strutture e di comunità, sarà la figura di riferimento per la stazione appaltante in ordine al regolare svolgimento del servizio oggetto dell'appalto.
- Il REFERENTE RESPONSABILE UNICO dovrà essere munito e quindi disporrà dell'apposito potere direttivo e decisionale necessario a garantire in ogni momento il corretto andamento del servizio e l'impiego della prestazione di lavoro del personale impegnato nell'esecuzione dell'appalto oltre ad essere munito di copia del presente capitolato e del progetto tecnico presentato dalla Ditta aggiudicataria al fine di poterli attuare in ogni loro parte.

- Per la sola struttura di Cingoli, il REFERENTE RESPONSABILE UNICO assicura il corretto e puntuale servizio di ristorazione attraverso un idoneo sistema di prenotazione e di erogazione dei pasti, interfacciandosi per qualsivoglia necessità e problematica relativa alla ristorazione con la Ditta produttrice dei pasti.

ART. 8 - PERSONALE

Per la struttura di Cingoli e limitatamente ad essa, la Ditta aggiudicataria dovrà impiegare nel servizio n.5 OSS a tempo pieno per 36 ore settimanali ciascuna, tutte e cinque dipendenti a tempo indeterminato di ruolo dell'ASP Ambito 9 e assegnate in regime di distacco alla ditta aggiudicataria per la durata di un quadriennio, prorogabile per ulteriori due annualità e per gli ulteriori rinnovi e proroghe di cui al precedente art. 2.

Il distacco di personale in ruolo all'ASP Ambito 9 consente di utilizzare personale con esperienza maturata nel previgente regime di servizio assicurando la dovuta continuità rispetto ai precedenti livelli qualitativi e quantitativi del servizio medesimo.

L'utilizzo di personale dipendente dell'ASP Ambito 9 avverrà nella piena permanenza e perduranza della titolarità del rapporto di lavoro in capo alla ASP Ambito 9 nonché nel rispetto del livello di inquadramento retributivo e delle qualifiche possedute dal personale in questione secondo il C.C.N.L. del Comparto Regioni ed Autonomie Locali che viene mantenuto. In ragione del vantaggio di cui beneficia la Ditta aggiudicataria dovuto all'utilizzo del personale dipendente a tempo indeterminato della ASP Ambito 9, la medesima Ditta aggiudicataria si obbliga a rimborsare mensilmente all'ASP medesima il costo di tale personale nelle modalità previste nel successivo Art. 21.

Per come sopra indicato le dipendenti in distacco manterranno il rapporto organico con l'ASP Ambito 9, che continuerà ad erogare loro la busta paga mensile, ma sotto il profilo organizzativo e funzionale faranno riferimento alla Ditta aggiudicataria a favore della quale presteranno esclusivamente la propria opera. La Ditta aggiudicataria utilizzerà la cinque dipendenti ASP in distacco esclusivamente nella sede di Cingoli e garantirà la loro sostituzione con proprio personale nel periodo di ferie, malattia o qualsivoglia assenza; al momento del distacco per ciascuna delle n. 5 OSS distaccate verrà conteggiata la situazione delle ferie e delle ore di straordinario maturate antecedentemente alla data del distacco stesso; la sostituzione per le ferie spettanti per ciascun anno di vigenza contrattuale deve intendersi compresa nel prezzo offerto in sede di gara. Per le n.5 OSS in distacco, la Ditta aggiudicataria è tenuta a fare usufruire tutte le ferie spettanti nell'anno solare in corso, senza travasi nell'anno successivo (salvo motivate ragioni autorizzate dall'ASP Ambito 9). La richiesta di giornate di ferie e/o ore di recupero maturate antecedentemente alla data del distacco, deve essere autorizzate dall'ASP Ambito 9, in quanto, al pari delle assenze per malattia o altra motivazione ad esclusione delle ferie spettanti nell'anno, sono rimborsate alla Ditta aggiudicataria.

Nello specifico, delle 5 OSS dipendenti ASP e distaccate alla Ditta aggiudicataria:

- n. 1 OSS deve essere utilizzata solamente nella turnazione diurna;
- n.1 OSS deve essere utilizzata solamente nella turnazione diurna e deve essere garantito un piano di lavoro idoneo alle prescrizioni mediche in possesso della stessa;
- n.3 OSS turnazione completa di turno notturno, per 36 ore settimanali calcolate anche come media dello schema di turnazione.

Fermo rimanendo l'onere di cui sopra, la Ditta aggiudicataria assicura comunque che le prestazioni di cui al servizio oggetto dell'appalto verranno effettuate con personale regolarmente assunto ed

avente i requisiti professionali richiesti, nel rispetto delle normative e dei contratti collettivi di lavoro vigenti nel settore, i cui i nominativi e qualifica dovranno essere tempestivamente e preventivamente comunicati alla stazione appaltante.

Fatta salva l'applicazione delle disposizioni della contrattazione collettiva di riferimento più favorevole, la Ditta aggiudicataria è obbligata all'utilizzo di via prioritaria degli stessi operatori già impiegati nel servizio di che trattasi, nell'ottica del mantenimento dei livelli occupazionali e condizioni contrattuali per il periodo di durata del servizio, a condizione che il numero e la qualifica degli stessi siano armonizzabili con l'organizzazione di impresa della ditta aggiudicataria e con le esigenze tecnico-organizzative previste per l'esecuzione del servizio.

La Ditta aggiudicataria si impegna ad osservare e ad applicare integralmente, in favore del proprio personale adibito ai servizi oggetto dell'appalto, tutte le norme del contratto collettivo nazionale di lavoro previsto per il settore di appartenenza e degli accordi locali integrativi dello stesso, in vigore nel tempo e nelle località in cui si svolge il servizio medesimo, anche dopo la scadenza del contratto collettivo e degli accordi integrativi, pur se non aderente alle associazioni stipulanti, o receda da queste o indipendentemente dalla natura artigiana o industriale, dalla qualificazione giuridica, economica o sindacale. La Ditta aggiudicataria dovrà altresì provvedere a propria cura e spese alle assicurazioni previdenziali, assistenziali ed infortunistiche sollevando la stazione appaltante da qualsiasi onere e responsabilità in merito. Per quanto sopra la stazione appaltante è esonerata da qualsiasi responsabilità civile e penale per l'inosservanza e/o l'inadempienza da parte del datore di lavoro.

Il personale di servizio dovrà essere selezionato con cura, professionalmente addestrato e numericamente adeguato a garantire il buon funzionamento del servizio; dovrà essere dotato di documento di idoneità sanitaria rilasciato ai sensi della vigente normativa e indossare vestiario previsto dalle vigenti disposizioni di legge unitamente ad un distintivo di riconoscimento. La stazione appaltante è esonerata da ogni responsabilità per danni, infortunio o altro che dovesse accadere al personale della ditta aggiudicataria, per qualsiasi causa, nell'esecuzione del servizio.

La Ditta aggiudicataria rimane l'unica responsabile degli eventuali danni che comunque dovessero derivare al personale o agli utenti nell'espletamento del servizio, per incuria o negligenza degli operatori, per la tutela dei quali dovrà essere contratta idonea assicurazione antinfortunistica e di responsabilità civile, in modo da garantire al personale fornito dalla ditta, agli utenti e ai terzi in genere, ogni copertura contro qualsiasi rischio derivante dall'attività e dal rapporto di servizio.

La Ditta aggiudicataria è tenuta ad assicurare la continuità e la regolarità delle prestazioni provvedendo alla sostituzione del personale assente con personale avente le caratteristiche richieste dal presente capitolato. Non sono ammesse interruzioni di servizio.

La Ditta aggiudicataria, in qualità di datore di lavoro, si obbliga contrattualmente all'osservanza di tutte le vigenti disposizioni legislative, dei regolamenti concernenti le assicurazioni e qualsiasi altra prescrizione normativa che potrà essere emanata in materia.

La ditta aggiudicataria deve fornire le divise, il tesserino di riconoscimento, le scarpe antiscivolo e tutti gli altri dispositivi di protezione individuale al personale impiegato nei vari servizi, compreso il personale dell'ASP Ambito 9 distaccato; la divisa deve essere dotata di particolari che permettano l'identificazione del personale addetto a ciascun servizio. La Ditta aggiudicatrice provvede direttamente al lavaggio ed alla sanificazione delle divise e della biancheria utilizzata per la gestione del seguente appalto, comprese quelle del personale dell'ASP Ambito 9.

ART. 9 - SICUREZZA

L'esecuzione delle prestazioni oggetto dell'Appalto comportano interferenze per le quali si rende necessario gestire misure di prevenzione e protezione.

L'onere per la sicurezza è pari a € 3.000,00 (Euro tremila/00).

La Ditta aggiudicataria si impegna a sottoscrivere l'allegato DUVRI, che potrà essere aggiornato a sottoscritto dalle parti in caso di modifiche di carattere tecnico, logistico ed organizzativo.

ART. 10 - CONTROLLO DI QUALITA'

Customer Satisfaction: almeno una volta all'anno la Ditta aggiudicatrice dovrà somministrare a tutta l'utenza un idoneo questionario di soddisfazione del servizio erogato e comunicare alla stazione appaltante l'analisi dettagliata delle risposte ottenute.

Per il servizio di ristorazione e produzione pasti, la ditta appaltatrice dovrà assicurare la rilevazione nella propria attività di ogni fase che potrebbe risultare critica per la sicurezza degli alimenti ed individuare, applicare ed adeguare le procedure di sicurezza avvalendosi dei principi su cui è basato il sistema di analisi dei rischi e di controllo dei punti critici HACCP in ottemperanza alla vigente normativa. Qualora dall'autocontrollo si individui un prodotto che può presentare rischio immediato per la salute ne dovrà essere data comunicazione all'Autorità competente. La ditta dovrà predisporre adeguato manuale di corretta prassi igienica basata sui principi generali dell'HACCP, da sottoporre alla visione delle Autorità competenti, su richiesta e nei casi previsti

ART. 11 – DIRITTO DI CONTROLLO

La stazione appaltante si riserva, per tutta la durata contrattuale e con le modalità discrezionalmente ritenute più idonee senza che la Ditta aggiudicataria possa eccepire alcunché, il diritto di effettuare, in qualsiasi momento ed anche senza preavviso, controlli presso i luoghi in cui si svolgono i servizi. Nell'attività di controllo il RUP/DIRETTORE D'ESECUZIONE, che sarà nominato dalla Stazione Appaltante, può avvalersi di dipendenti aziendali o appositi incaricati e collaboratori e potrà disporre analisi, sondaggi anche mediante questionari o rendiconti giornalieri, ed ogni altro strumento ritenuto utile a verificare l'osservanza di quanto sopra detto. La stazione appaltante si riserva inoltre la possibilità di far intervenire tecnici specializzati per controllare che l'esecuzione del servizio oggetto dell'appalto avvenga secondo le norme previste nel presente capitolato e, comunque, nel rispetto della vigente normativa. L'ispezione non dovrà comportare interferenze nello svolgimento del servizio ed i tecnici non potranno muovere nessun rilievo al personale addetto al servizio oggetto dell'appalto. Il personale della Ditta aggiudicataria non deve interferire sulle procedure di controllo dei tecnici incaricati.

Al fine di garantire la funzionalità delle attività suddette, la Ditta aggiudicataria è tenuta a fornire al personale incaricato delle operazioni di controllo la più ampia collaborazione, esibendo e fornendo tutta l'eventuale documentazione richiesta e permettendo l'accesso presso tutti i locali, principali ed accessori, ove il servizio oggetto dell'appalto viene effettuato.

Per tutta la durata contrattuale, entro e non oltre il terzo giorno lavorativo del mese successivo a quello della esecuzione, il REFERENTE RESPONSABILE UNICO della Ditta aggiudicataria trasmette al RUP o suo delegato, un verbale di esecuzione dei servizi, debitamente firmato, riportante il numero e le prestazioni effettuate relative a ciascuna tipologia di servizio oggetto del presente appalto secondo quanto previsto nel presente capitolato e nel progetto risultato vincitore, oltre alle eventuali prestazioni aggiuntive di cui all'ART. 4. Entro i successivi quindici giorni lavorativi seguenti il ricevimento di tale verbale e dopo puntuale verifica di quanto in esso riportato, il RUP autorizza la Ditta alla emissione della fattura per le suddette prestazioni.

In caso di mancata o ritardata emissione del verbale mensile di esecuzione dei servizi il pagamento del rateo dovuto viene ritardato di un mese. In caso di reiterata mancata o ritardata emissione del verbale mensile di esecuzione dei servizi; di mancata o ritardata o parziale esecuzione della prestazione; oppure qualora l'esecuzione risulti, a seguito di verifica, non

rispondente ai requisiti pattuiti, il soggetto appaltante si riserva la facoltà di applicare una penale secondo quanto stabilito nel successivo ART12. In ogni caso è fatta salva la possibilità in capo al RUP, o suo delegato, di effettuare controlli a campione sulla corretta esecuzione di tutti i servizi posti in gara, con ampia facoltà di:

- effettuare tutti i controlli ritenuti opportuni sul corretto svolgimento dei servizi e sul rispetto degli orari di svolgimento;
- effettuare tutti i controlli ritenuti opportuni per quanto attiene al rispetto delle norme contrattuali, contributive ed assicurative nei confronti degli operatori;
- effettuare tutti i controlli ritenuti opportuni per quanto attiene la gestione del servizio, lo svolgimento dei programmi di lavoro e il raggiungimento degli obiettivi;
- segnalare comportamenti inadeguati del personale;
- richiedere la sostituzione del personale ritenuto non idoneo al servizio svolto o soggetto a tre richiami per inadempienze.

La Ditta aggiudicataria si obbliga a provvedere, tramite il REFERENTE RESPONSABILE UNICO, alla sostituzione con relativo allontanamento dai luoghi di svolgimento del presente appalto di propri dipendenti entro e non oltre il secondo giorno dal ricevimento di formale ed insindacabile richiesta motivata in tal senso da parte del RUP.

ART. 12 – PENALITÀ

La Ditta aggiudicataria è tenuta ad eseguire il servizio con adeguata diligenza e professionalità, nel pieno rispetto delle norme del presente capitolato, del contratto e della legislazione applicabile al servizio oggetto d'appalto. Qualora anche a seguito dei controlli di cui al precedente articolo, si rilevino inadempimenti, omissioni e irregolarità nello svolgimento del servizio verranno applicate le penali di seguito indicate per ciascuna violazione:

VIOLAZIONE	IMPORTO PENALE PER CIASCUNA VIOLAZIONE
Mancato rispetto condizioni igienico-sanitarie della struttura	Da € 500,00 a € 5.000,00
Mancata rispondenza alle richieste dell'Ente appaltante	Da € 500,00 a € 1.000,00
Mancato rispetto piani di lavoro	Da € 500,00 a € 1.000,00
Mancato rispetto orario di lavoro	Da € 500,00 a € 1.000,00
Mancato rispetto Tempistica di attuazione delle migliorie	Da € 500,00 a € 1.000,00
Disservizio che procura un diretto danno all'utente	Da € 1.000,00 a € 5.000,00
Mancato aggiornamento strumenti di lavoro assistenziali e tenuta farmaci	Da € 1.000,00 a € 5.000,00
Tenuta farmaci non corretta	Da € 1.000,00 a € 5.000,00
Merceologiche	Da € 300,00 a € 1.000,00
Non rispondenza dei menù	Da € 300,00 a € 5.000,00

E nel dettaglio:

Penalità per non rispondenza agli standard igienico-sanitari

- Mancato intervento manutentivo nel ripristino delle condizioni persistenti in caso di perdite, muffe, rotture, ammaloramenti e danni impiantistici: € 500,00 per ogni infrazione
- In caso di verbale con prescrizione da parte degli Enti preposti al controllo: € 5.000,00
- Utilizzo di alimenti contaminati batteriologicamente e/o fornitura di alimenti contaminati batteriologicamente: € 1.000,00 per ogni pasto contaminato;
- Utilizzo di alimenti o fornitura di derrate o pasti contaminati chimicamente, tali da essere inadatti all'alimentazione umana: € 1.000,00 per ogni pasto contaminato;
- Somministrazione di alimenti contaminati parassitologicamente: € 10.000,00 per ogni infrazione riferita alla giornata;
- Mancato o non corretto prelievo dei campioni rappresentativi del pasto completo e di quello alternativo: € 2.000,00 per ciascuna infrazione;
- Rinvenimento di corpi estranei, sia organici che inorganici, nelle derrate, stoccate in centro cottura o nelle cucine interne: € da 500,00 a 3.000,00 per ciascuna infrazione;

Penalità per mancata rispondenza alle richieste dell'Ente appaltante:

- Mancata risposta entro il termine massimo 10 giorni (festivi compresi) dal ricevimento di formali richieste formulate dalla stazione appaltante: € 500,00 per ogni infrazione
- Reiterata mancata o ritardata emissione del verbale mensile di esecuzione dei servizi: € 1.000,00 per ogni infrazione

Penalità per mancato rispetto Piani di Lavoro:

- Mancato rispetto dei piani di lavoro non prontamente giustificato da parte del personale assistenziale OSS ed Infermieri: € 500,00 per ogni infrazione
- Qualora il mancato rispetto dei piani di lavoro degli OSS e degli Infermieri procuri un danno diretto all'utente: € 1.000,00 per ogni infrazione
- Mancato rispetto dei piani di lavoro non prontamente giustificato da parte del personale addetto ai servizi alberghieri: € 500,00 per ogni infrazione

Penalità per mancato rispetto Orario di Lavoro:

- Mancato rispetto dell'orario di lavoro da parte del personale assistenziale OSS ed Infermieri lavoro: € 500,00 per ogni infrazione
- Qualora il mancato rispetto dell'orario di lavoro degli OSS e degli Infermieri procuri un danno diretto all'utente: € 1.000,00 per ogni infrazione
- Mancato rispetto dell'orario di lavoro da parte del personale addetto ai servizi alberghieri: € 500,00 per ogni infrazione

Penalità per mancato rispetto della Tempistica di attuazione delle migliorie:

- Mancato rispetto della tempistica di attuazione delle migliorie: € 500,00 per ogni mese di ritardo
- Mancato rispetto dell'attuazione delle migliorie più significative: € 1.000,00 per ogni mese di ritardo

Penalità per Disservizio che procura un diretto danno all'utente:

- Mancata somministrazione del pasto: € 5.000,00 per ogni infrazione
- Mancata o errata somministrazione della terapia: € 5.000,00 per ogni infrazione
- Mancato svolgimento del bagno senza adeguata ragione: € 1.000,00 per ogni infrazione
- Mancato svolgimento dell'alzata senza adeguata ragione: € 1.000,00 per ogni infrazione
- danno per errato utilizzo delle dotazioni tecniche: € 5.000,00 per ogni infrazione

- smarrimento o rottura di protesi personali dell'utente (occhiali, protesi dentarie, protesi acustiche etc.): € 1.000,00 per ogni infrazione
- Mancato rispetto delle prescrizioni dietetico-sanitarie: € 3.000,00 per ogni infrazione;
- Errata somministrazione di dieta speciale: € 5.000,00 per ogni caso di errata somministrazione;
- Mancato rispetto della procedura di rintracciabilità delle diete: € 3.000,00 per ogni infrazione;

Penalità per mancato aggiornamento degli strumenti di lavoro assistenziale:

- Mancato aggiornamento PAI: € 500,00 per ogni infrazione
- Mancato aggiornamento certificazioni CONTENZIONI: € 500,00 per ogni infrazione
- Tenuta farmaci non corretta: € 500,00 per ogni infrazione
- In caso di verbale con prescrizione da parte degli Enti preposti al controllo: € 5.000,00
- Fornitura non rispondente a quanto previsto nelle tabelle dietetiche: € 500,00 per ogni infrazione;
- Mancato rispetto del menù previsto relativo a qualsiasi piatto (primo, secondo, contorno) presso ciascun punto di somministrazione: € 500,00 per ogni giornata di irregolarità;

Le inadempienze sopra descritte sono elencate a mero titolo esemplificativo e non quindi esaustivo e pertanto la stazione appaltante si riserva il pieno diritto di sanzionare ogni altro caso di inosservanza normativa o di disservizio, anche su segnalazione da parte dell'utenza.

In caso di prescrizioni e/o sanzioni comminate all'ASP Ambito 9 da autorità di vigilanza (NAS, ASUR, ARPA etc.) per negligenze o non rispetto delle norme imputabili alla Ditta aggiudicataria nella esecuzione del presente contratto, la Ditta aggiudicataria medesima è soggetta ad una penalità forfettaria di € 5.000,00 oltre all'obbligo di farsi carico dell'attuazione immediata delle prescrizioni ed al rimborso integrale all'ASP Ambito 9 delle penalità sanzionate.

Qualora la Ditta incorra in ripetute recidive nell'arco del servizio, ad insindacabile giudizio della stazione appaltante il contratto potrà essere risolto senza che la Ditta aggiudicataria possa eccepire alcunché. Il RUP farà pervenire alla ditta aggiudicataria, per iscritto e senza ritardo, le osservazioni e le contestazioni rilevate.

La Ditta aggiudicataria, entro 10 giorni lavorativi dalla data della suddetta comunicazione, potrà fornire, sempre per iscritto, le proprie giustificazioni. Qualora queste non pervengano alla stazione appaltante nel predetto termine ovvero non vengano ritenute idonee ad escludere ogni responsabilità per l'inadempienza contrattuale contestata, alla medesima ditta aggiudicataria verranno applicate le sanzioni e le penali di cui sopra con ritenute sui pagamenti e, in caso di insufficienza, con escussione della cauzione definitiva di cui al successivo Art. 19 che dovrà essere prontamente reintegrata oppure mediante ritenuta diretta sul canone del mese sul quale è assunto il provvedimento. In ogni caso è fatta salva ogni altra azione che la Stazione Appaltante ritenesse opportuno intraprendere a tutela dei propri interessi e/o il risarcimento dei maggiori danni subiti, ed inoltre potrà procedere all'esecuzione in danno delle operazioni interrotte, addebitando alla Ditta la spesa eccedente l'importo contrattuale per il servizio non prestato. L'applicazione di penali in misura superiore al 10% dell'importo netto contrattuale legittimerà la risoluzione per giusta causa del contratto da parte della stazione appaltante.

ART. 13 – RISOLUZIONE DEL CONTRATTO

In caso di grave inadempienza, è facoltà della stazione appaltante richiedere la risoluzione anticipata del contratto, ai sensi dell'art. 108 del D.lgs. 50/2016 riservandosi di agire per ulteriori

danni derivanti dall'interruzione del servizio e dal successivo affidamento ad altra ditta. Per l'applicazione di quanto sopra riportato, l'appaltante potrà rivalersi su eventuali crediti della ditta nonché sulla cauzione di cui al successivo Art. 18, senza necessità di diffide o formalità di sorta.

Costituiscono cause di risoluzione del contratto:

- Arbitrario abbandono del servizio;
- Interruzione del servizio senza giusta causa;
- Inosservanza reiterata delle disposizioni di legge, di regolamenti e degli obblighi previsti dal presente capitolato;
- Recidive ripetute nelle violazioni del servizio che comportano penalità e sanzioni;
- Ogni altra grave inadempienza o fatto che rendano impossibile la prosecuzione del rapporto d'appalto;
- Casi di intossicazione alimentare riconducibili a responsabilità della Ditta appaltatrice;

La stazione appaltante dichiarerà comunque la risoluzione del contratto, ai sensi dell'art. 1456 del codice civile, e senza pregiudizio per ogni azione finalizzata alla rivalsa dei danni nei seguenti casi:

- In caso di fallimento e/o frode;
- Accertata insussistenza dei requisiti richiesti dal Bando di ammissione alla gara;
- Cessione del contratto;
- Inosservanza del divieto di subappalto per come indicato nell'Art. 6;
- Mancata ottemperanza degli obblighi connessi alla tracciabilità dei flussi finanziari;
- Revoca dell'autorizzazione sanitaria rilasciata per il Centro di Cottura identificato dalla Ditta in sede di gara;

Si precisa che l'elenco sopra riportato è meramente esemplificativo e quindi non esaustivo.

ART. 14 – CAUZIONE DEFINITIVA

L'appaltatore, quale esecutore del contratto, è obbligato a costituire, immediatamente dopo la comunicazione di aggiudicazione, una garanzia fideiussoria nell'importo e nei modi previsti dall'art. 103 del D. Lgs. 50/2016.

La garanzia copre gli oneri per il mancato od inesatto adempimento e cessa di avere effetto solo successivamente all'emissione del certificato di verifica di conformità del servizio da parte del Responsabile del procedimento al termine dell'appalto.

E' fatto comunque salvo il risarcimento del maggior danno accertato.

La garanzia fideiussoria garantirà per il mancato od inesatto adempimento di tutti gli obblighi assunti dall'appaltatore, anche per quelli a fronte dei quali è prevista l'applicazione di penali: l'Amministrazione avrà diritto, pertanto, di rivalersi direttamente sulla garanzia fideiussoria per l'applicazione delle stesse.

La stazione appaltante può richiedere al soggetto aggiudicatario la reintegrazione della garanzia ove questa sia venuta meno in tutto o in parte; in caso di inottemperanza entro 15 giorni dalla richiesta, la reintegrazione si effettua a valere sui ratei di prezzo da corrispondere all'esecutore.

La mancata costituzione della garanzia entro la data fissata per la stipula del contratto o la data di avvio del servizio se antecedente, determinerà la revoca dell'affidamento e l'acquisizione, da parte dell'Amministrazione, della cauzione provvisoria. L'appalto potrà, di conseguenza, essere aggiudicato al concorrente che segue in graduatoria.

Lo svincolo sarà disposto dall'Amministrazione solo allo scadere del termine finale del contratto, accertata la completa e regolare esecuzione dell'appalto nonché ultimata e liquidata ogni ragione contabile tra Ente ed Impresa.

ART. 15 – CORRISPETTIVI DEL CONTRATTO E CONDIZIONI DI PAGAMENTO

Il prezzo offerto dalla ditta in sede di gara è da intendersi fisso ed immutabile per l'intera durata del contratto fatto salvo quanto riportato nell'Art.5 (revisione prezzi).

Il valore mensile dell'appalto è pari ad 1/12 dell'importo omnicomprensivo aggiudicato in sede di gara ad esclusione dell'IVA.

Per i seguenti servizi, la fatturazione dovrà tener conto delle prestazioni effettivamente erogate:

- Servizio socio assistenziale e infermieristico: sulla base delle effettive presenze degli ospiti per come indicato all'art. 4 del presente Capitolato;
- Servizio lavanderia: sulla base di posti letto effettivamente utilizzati;
- Servizio Barbiere/Parrucchiere: sulla base delle prestazioni effettivamente erogate;
- Servizio Ristorazione: sulla base delle effettive giornate alimentari erogate.

Mensilmente la Ditta aggiudicataria dovrà emettere le seguenti e distinte fatture in favore della stazione appaltante riferite a:

- Il rateo mensile riferito ad 1/12 dell'importo omnicomprensivo aggiudicato in sede di gara ad esclusione dell'IVA (per i servizi sopra indicati si deve tener conto delle effettive prestazioni erogate, con relativa specifica allegata alla fattura);
- L'importo relativo alle ore di sostituzione del personale ASP in distacco, ad esclusione delle ferie contrattuali, ove avvenuto nel mese. L'importo orario del personale sostituito sarà quello previsto dal contratto di settore utilizzato dalla Ditta aggiudicataria relativamente alla figura professionale di OSS utilizzando il costo orario riportato nel Tariffario Nazionale del Ministero del Lavoro e delle Politiche Sociali DM del 02/10/2013, diminuito del ribasso di gara.
- L'importo relativo alle ore di ogni eventuale richiesta in aumento dei servizi assistenziali erogati dalle figure professionali di OSS, Infermiere, Animatore/Educatore, utilizzando il costo orario riportato nel Tariffario Nazionale del Ministero del Lavoro e delle Politiche Sociali DM del 02/10/2013, diminuito del ribasso di gara.

Per gli adempimenti necessari alla liquidazione del corrispettivo mensile il REFERENTE RESPONSABILE UNICO della Ditta aggiudicataria trasmette al RUP o suo delegato, un verbale di esecuzione dei servizi, debitamente firmato, riportante il numero e le prestazioni effettuate relative a ciascuna tipologia di servizio oggetto del presente appalto secondo quanto previsto nel presente capitolato e nel progetto risultato vincitore, oltre alle eventuali prestazioni aggiuntive di cui all'ART.4. Entro i successivi quindici giorni lavorativi seguenti il ricevimento di tale verbale e dopo puntuale verifica di quanto in esso riportato, il RUP autorizza la Ditta alla emissione della fattura per le suddette prestazioni. Decorso inutilmente il predetto termine di 15 giorni, il resoconto si intende approvato.

Il resoconto sopra indicato potrà essere trasmesso alla stazione appaltante in modalità informatica e, qualora la stazione appaltante si dotasse di un sistema informatico per la gestione delle strutture per anziani, la Ditta aggiudicataria si obbliga a trasmettere i resoconti del servizio erogato in formato compatibile con il sistema informatico utilizzato.

Il pagamento dei corrispettivi, previa ricezione delle relative fatture, avverrà mensilmente nei termini di legge e a seguito delle verifiche normativamente previste tramite acquisizione del D.U.R.C. La Ditta aggiudicataria si impegna ad ottemperare a tutti gli obblighi connessi con la tracciabilità di cui alla L. 136/2010 e a dare immediata comunicazione alla Stazione appaltante e alla Prefettura – Ufficio Territoriale del Governo della Provincia competente, dell'inadempimento della propria controparte (subcontraente) degli obblighi di tracciabilità finanziaria. Eventuali ritardi nei pagamenti entro i termini suddetti imputabili ad accertate irregolarità contributive emerse dai

controlli effettuati dal competente Servizio non potranno costituire motivo per la richiesta di interessi spettanti alla Ditta Aggiudicataria.

Art. 16 - RIMBORSO QUOTA RELATIVA AI DIPENDENTI IN DISTACCO

La Ditta aggiudicataria dovrà rimborsare mensilmente il costo effettivamente sostenuto dalla stazione appaltante, previa emissione di apposita fattura mensile da parte della stazione appaltante medesima relativa al costo delle n.5 OSS dipendenti dell'ASP Ambito 9 in distacco.

Tale costo è stimato in Euro 158.000,00 annuali. Il costo del personale in distacco comprende retribuzione, oneri previdenziali, contributivi e fiscali oltre ad eventuali indennità o quant'altro corrisposto al dipendente. Ove necessario, nel mese di gennaio di ogni anno, verrà effettuato un conguaglio tra le parti relativamente agli importi fatturati nell'anno precedente.

ART. 17 – RESPONSABILITÀ DELL'AGGIUDICATARIO E OBBLIGHI ASSICURATIVI

Ad esclusione della gestione degli ingressi degli ospiti nelle strutture oggetto dell'appalto, che rimane di esclusiva competenza dell'ASP Ambito9, la gestione dei servizi oggetto del presente capitolato viene effettuata dalla Ditta aggiudicataria a proprio nome, per proprio conto ed a proprio rischio e pericolo e spese di qualunque natura, in qualità di titolare dell'attività a tutti gli effetti di legge. La Ditta aggiudicataria è 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.

La ditta è obbligata a tenere sollevata ed indenne la stazione appaltante da ogni danno, diretto ed indiretto, causato agli utenti, ai suoi dipendenti o ai suoi beni, mobili, immobili ed attrezzature, nonché dai danni di qualsiasi natura che possano derivare a persone o a cose dall'attività del proprio personale. La stazione appaltante ed i suoi obbligati saranno così esenti da ogni azione, sia in via giudiziale, che stragiudiziale, da chiunque intentata.

E' inoltre a carico della Ditta aggiudicataria l'adozione, nell'esecuzione dei servizi affidati, dei procedimenti e delle cautele necessarie per garantire l'incolumità di tutto il personale, degli utenti e dei terzi. A tale scopo la Ditta aggiudicataria dovrà stipulare una polizza di assicurazione per R.C.T. "Responsabilità Civile verso Terzi" per Euro 2.000.000,00 unico a copertura di qualsiasi rischio derivante dall'espletamento del servizio che ricomprenda come terzo anche l'ASP "Ambito9" in qualità di soggetto committente.

La stazione appaltante è esonerata da ogni responsabilità per danni, infortuni od altro che dovesse accadere al personale dipendente dell'impresa durante l'esecuzione del servizio. A tale riguardo la Ditta aggiudicataria dovrà stipulare polizza RCO "Responsabilità Civile verso prestatori d'opera" per Euro 1.000.000,00 unico.

Tale assicurazione, dovrà prevedere nell'ambito delle garanzie prestate, la copertura di tutti i rischi connessi allo svolgimento dei servizi richiesti nel presente Capitolato.

Resta inteso che la ditta aggiudicataria dovrà farsi carico di tutte le spese anche dei rischi sotto elencati:

- dalla somministrazione di cibi in genere e/o bevande
- dallo smarrimento/rottura di tutori di proprietà degli ospiti (occhiali, apparecchi per l'udito, protesi etc.)
- dallo smarrimento/rottura di oggetti personali di proprietà degli ospiti (anelli, catenine, valori in denaro etc.)

L'esistenza di tale polizze non libera l'impresa dalle proprie responsabilità avendo esse solo lo scopo di ulteriore garanzia. Prima della stipula del contratto l'impresa aggiudicataria dovrà presentare copia autentica delle suddette polizze assicurative o qualora già esistenti una apposita

appendice la quale specifichi che dette polizze coprono anche il servizio prestato per la stazione appaltante.

ART. 18 – CONTROVERSIE CONTRATTUALI

Per qualsiasi controversia che dovesse insorgere tra le parti in ordine all'applicazione o all'interpretazione del presente capitolato e del conseguente contratto è competente a decidere il Tribunale di Ancona, rimanendo espressamente esclusa la compromissione in arbitri.

ART. 19 – STIPULA DEL CONTRATTO

La stipula del contratto con la Ditta aggiudicataria avverrà in modalità elettronica per atto pubblico notarile solo successivamente all'acquisizione delle certificazioni previste dalla legge anche in relazione alla normativa antimafia.

In caso di rinnovo o proroga non si procederà alla stipula di un nuovo contratto ma il contratto si intenderà rinnovato con la comunicazione da parte dell'ASP della volontà di avvalersi dell'opzione di rinnovo. Qualsiasi spesa inerente al contratto, bolli, copie, registrazione, diritti di segreteria, nonché le spese per la pubblicazione del bando e degli esiti di gara sulla gazzetta ufficiale sono a completo ed esclusivo carico della ditta Aggiudicataria.

L'importo presunto, che dovrà essere rimborsato dall'aggiudicatario, è pari ad euro 1.026,00 + iva.

Art. 20 - TRATTAMENTO DEI DATI

Tutti i dati forniti dalla stazione appaltante relativamente agli utenti interessati al servizio oggetto di appalto sono individuati come "dati personali", ai sensi del D. Lgs. 196/2003 e s.m.i. e pertanto sono soggetti alla disciplina di tutela definita dalla legge stessa. La stazione appaltante conferirà alla Ditta aggiudicataria i dati personali relativi ai fruitori del servizio unicamente in relazione allo svolgimento dello stesso. La Ditta aggiudicataria si obbliga a non diffondere i dati personali gestiti in relazione al servizio oggetto dell'appalto. La Ditta aggiudicataria è tenuta a trasmettere al RUP, entro 15 (quindici) giorni dalla stipula del contratto, formale comunicazione concernente il Titolare e il Responsabile del trattamento dei dati. Relativamente al rispetto della normativa in materia di privacy, con esclusivo riferimento al servizio oggetto del contratto, la Ditta aggiudicataria viene individuata come responsabile del trattamento dei dati di qualsiasi natura, concernenti i fruitori del servizio e le loro famiglie forniti direttamente dalla stazione appaltante e/o dai diretti interessati e pertanto autorizzata a svolgere tutti i trattamenti dei dati suddetti necessari per l'espletamento del servizio, sia in forma cartacea che elettronica/informativa.

La Ditta Aggiudicataria non è autorizzata a riprodurre, diffondere o comunicare a terzi i dati suddetti se non per le finalità sopra descritte e qualsiasi utilizzo e/o trattamento improprio o non conforme alle disposizioni del D. Lgs. 196/2003 e s.m.i., comporterà la piena ed esclusiva responsabilità della Ditta Aggiudicataria che è tenuta a rendere edotto il proprio personale delle suddette norme.

ART. 21 – NORME APPLICABILI

Per quanto non espressamente previsto nel presente capitolato, si rinvia al D.lgs. 50/2016, al codice civile e alla normativa in materia di contrattualistica pubblica.

PARTE II - CAPITOLATO TECNICO

OGGETTO DEL SERVIZIO - SERVIZI ASSISTENZIALI

1 - SERVIZIO SOCIO-ASSISTENZIALE TUTELARE (OSS)

1.1 - DESTINATARI DEL SERVIZIO

Sono destinatari del Servizio socio-assistenziale tutelare erogato dalla figura professionale di OSS, n.92 anziani, prevalentemente non autosufficienti, residenti presso le Case di Riposo e Residenze Protette di Cingoli, Staffolo e Apero suddivisi nelle tipologie assistenziali sotto riportate:

- n.40 posti letto di Casa di Riposo
- n.52 posti letto di Residenza Protetta

1.2 – ARTICOLAZIONE DEL SERVIZIO

Il servizio socio-assistenziale tutelare erogato attraverso l'utilizzo esclusivo della figura professionale di OSS, è articolato essenzialmente, ma non esaustivamente, per come di seguito riportato:

I) Attività di governo della camera e degli ambienti della struttura:

- riordino del letto e della stanza;
- cambio della biancheria e degli effetti lettereci a giorni alterni salvo altra necessità;
- somministrazione ed assistenza ai pasti, anche quando consumati in camera;
- riordino e decoro di tutti gli ambienti di residenza dell'ospite e di lavoro;

II) Aiuto, sostegno ed esecuzione di tutte quelle attività indispensabili a garantire a ciascuna persona ospitata un/a corretto/a:

- igiene personale
- deambulazione e movimentazione di eventuali arti invalidi;
- bagno ad immersione
- alzata e vestizione
- assunzione di tutti i pasti
- preparazione al riposo notturno
- accompagnamento a visite specialistiche, a terapie ambulatoriali etc.

III) Sostegno ed esecuzione di tutte quelle attività indispensabili a garantire a ciascuna persona ospitata una corretta:

- presenza e partecipazione a tutte le attività socio ricreative e culturali organizzate nella struttura e nel territorio
- animazione/relazione quotidiana
- integrazione sociale all'interno della struttura.

IV) Erogazione di tutte le attività e prestazioni proprie della figura professionale di OSS anche attraverso il corretto utilizzo delle dotazioni tecniche presenti o di futura fornitura ;

V) Verifica periodica della puntuale e corretta attuazione dell'attività di tutoraggio e dei progetti di assistenza individualizzata (PAI) previsti per ciascun ospite attraverso la puntuale applicazione dei relativi protocolli operativi ed assistenziali.

VI) Attività di verifica continua delle prestazioni erogate attraverso l'utilizzo di strumenti formali idonei a tale attività.

1.3 - MODALITA' DI SVOLGIMENTO DEL SERVIZIO

Il servizio in oggetto deve essere gestito nella piena e puntuale osservanza degli standard assistenziali e delle normative/convenzioni nazionali e regionali vigenti in materia.

Nello specifico l'attività socio-assistenziale tutelare viene erogata nell'arco delle 24 ore per tutti i giorni dell'anno e per 20 o 80 minuti di assistenza minimi effettivamente erogata al giorno a ciascun utente ospitato rispettivamente in Casa di Riposo e Residenza Protetta, attraverso formali turnazioni decise e gestite dalla Ditta aggiudicataria secondo orari e modalità concordate con la stazione appaltante; nel merito si richiedono n.3 turni notturni, uno per ciascuna delle tre strutture. La programmazione della turnazione del personale deve necessariamente tener conto anche della seguente articolazione della giornata:

- mattino di sette ore: 06.30 – 13.30 - con colazione ore 08.00 - 09.00; break ore 10.00; pranzo ore 12.00 - 13.00
- pomeriggio di sette ore: 13.30 – 20.30 - con merenda ore 16.00; cena ore 18.00 – 19.00
- notte di dieci ore: 20.30 – 06.30

Per la struttura di Cingoli e limitatamente ad essa, la Ditta aggiudicataria dovrà impiegare nel servizio n.5 OSS a tempo pieno per 36 ore settimanali ciascuna, tutte e cinque dipendenti a tempo indeterminato di ruolo dell'ASP Ambito9 e assegnate in regime di distacco alla ditta aggiudicataria; nello specifico, delle 5 OSS dipendenti ASP e distaccate alla Ditta aggiudicataria, n. 1 OSS deve essere utilizzata solamente nella turnazione diurna ed n.1 OSS oltre ad essere utilizzata solamente nella turnazione diurna, deve essere assegnato un piano di lavoro idoneo alle prescrizioni mediche in possesso della stessa.

La Ditta aggiudicataria, attraverso la preventiva formalizzazione di un programma mensile e di un sistema di report dell'attività svolta, deve altresì organizzare ed attuare in favore degli utenti una costante attività di relazione/animazione quotidiana svolta dal personale OSS.

La Ditta aggiudicataria si obbliga a fornire tutto il materiale di consumo necessario allo svolgimento del servizio, comprensivo anche del cosiddetto "sistema di igiene senza acqua".

Il rapporto con l'utenza e con i loro famigliari rimane di pertinenza dell'Ente Appaltante. La Ditta aggiudicataria è tenuta, a richiesta del soggetto appaltante, a relazionare in ordine all'organizzazione delle prestazioni assistenziali ed a tenere in debita considerazione eventuali indicazioni per il miglioramento del servizio. A questo fine e secondo le necessità, devono essere previsti periodici incontri tra le parti.

Relativamente al servizio in oggetto, il Referente Responsabile unico designato dalla Ditta aggiudicataria, deve:

- essere autorizzato ad assumere decisioni immediate rispetto alle problematiche inerenti lo svolgimento del servizio;
- essere autorizzato a rendere immediatamente operative qualsivoglia variazione o proposta migliorativa del servizio;
- garantire un presenza presso la struttura;
- essere autorizzato a mantenere rapporti diretti con la struttura direzionale dell'ASP Ambito 9, anche attraverso incontri periodici.

1.4 - ASSEGNAZIONE DEL PERSONALE

La Ditta aggiudicataria deve assegnare il proprio personale garantendo:

- il possesso di adeguata formazione professionale nel pieno rispetto di quanto previsto dalle normative nazionali e regionali in merito ai servizi assistenziali per anziani non autosufficienti;
- il mantenimento del principio della continuità assistenziale da parte del medesimo

operatore presso lo stesso gruppo di utenti; proposte di modifica di tale principio, ad eccezione di sostituzioni degli operatori per malattia o per motivi imprevedibili, debbono essere concordate con l'Ente appaltante (ad esempio in caso di ferie, di assenza prolungata, di incompatibilità con l'utenza, etc).

- lo svolgimento di una fase di affiancamento propedeutico al primo inserimento in servizio di nuovi operatori, con formalizzazione di esito positivo, per almeno 6 ore lavorative per la struttura residenziale; gli oneri di tale affiancamento si intendono a totale carico della ditta aggiudicataria e l'esito dello stesso deve essere formalmente comunicato all'Ente appaltante.
- Il possesso di idonea formazione sul BLSD e sull'uso dell'AMBU e la partecipazione, con eventuale costo a totale carico della Ditta aggiudicataria, a tutti i corsi di re training BLSD con l'uso dell'AMBU anche per i dipendenti ASP.

Non è ammesso l'impiego di personale privo di idonea formazione e senza il positivo espletamento della fase di affiancamento.

1.5 - REQUISITI DEL PERSONALE

La Ditta aggiudicataria, al momento dell'avvio del servizio, deve comunicare i nominativi degli operatori impiegati con il relativo curriculum professionale, nonché dimostrare il possesso dei seguenti requisiti per ciascun operatore:

- 1) diploma professionale di OSS
- 2) idoneità sanitaria alla mansione
- 3) certificato penale
- 4) certificato carichi pendenti
- 5) possesso di attestato di formazione sulla sicurezza per come indicato dal Dlgs.81 e impegno a formare in tal senso anche il personale dell'ASP Ambito 9 in distacco
- 6) possesso di attestato di formazione primo soccorso o impegno a formazione entro massimo 2 mesi dall'inizio dell'appalto, anche in favore del personale dell'ASP Ambito 9 in distacco
- 7) possesso di attestato di formazione antincendio o impegno a formazione entro massimo 2 mesi dall'inizio dell'appalto, anche in favore del personale dell'ASP Ambito 9 in distacco

Il personale deve indossare una divisa da lavoro di colore diverso da quello delle altre figure professionali che operano in struttura, completa di guanti monouso, cuffia per completa di guanti monouso, cuffia per capelli, mascherina e calzature, nel pieno rispetto di quanto previsto dalle vigenti normative in materia di sicurezza del lavoro.

Al personale in servizio è fatto obbligo di esporre sempre il cartellino di riconoscimento contenente il nominativo dell'operatore, la qualifica professionale e il nome della Ditta.

E' a totale carico della Ditta aggiudicataria la fornitura, il lavaggio e la sostituzione di tutte le divise, delle relative calzature e di tutto il materiale di lavoro previsto per il proprio personale, comprensivo del personale in ruolo all'ASP Ambito 9 in distacco. Il personale in servizio in ogni occasione deve mantenere un contegno riguroso e corretto verso gli utenti ed i colleghi e garantire la riservatezza delle informazioni relative alle persone che fruiscono del servizio e in particolare:

- svolgere il servizio secondo gli orari prestabiliti;
- rispettare scrupolosamente gli ordini di servizio ed i piani di lavoro;
- rispettare la privacy degli utenti;
- mantenere il segreto d'ufficio su fatti concernenti l'organizzazione e l'andamento del servizio
- consegnare prontamente alla Direzione della struttura eventuali oggetti o somme rinvenute nell'espletamento del servizio

La Ditta aggiudicataria si impegna ad esercitare, nelle forme opportune, il controllo e la vigilanza sul corretto svolgimento del servizio da parte del personale impiegato, a richiamare e, se del caso,

tempestivamente sostituire, gli operatori che non osservassero una condotta più che irreprensibile, anche a giudizio della stazione appaltante.

1.6 - VOLONTARIATO

La Ditta aggiudicataria è tenuta a promuovere il contributo del volontariato che potrà essere impegnato, previo accordo con il soggetto appaltante per attività di socializzazione, badantato e di sostegno alle attività oggetto di appalto. L'impiego dei volontari è destinato esclusivamente ad attività complementari e di supporto e pertanto gli operatori devono essere sempre presenti durante le attività di supporto prestate. La Ditta aggiudicataria deve informare l'Ente appaltante per l'eventuale utilizzo di personale volontario segnalando: nominativi, ruolo e modalità di utilizzo dello stesso. La Ditta aggiudicataria deve farsi carico direttamente o indicare gli estremi della copertura assicurativa del personale volontario, senza oneri per l'Ente appaltante.

2 - SERVIZIO INFERMIERISTICO PROFESSIONALE (I.P.)

2.1 - DESTINATARI DEL SERVIZIO

Sono destinatari del Servizio Infermieristico Professionale erogato esclusivamente dalla figura professionale di Infermiere professionale I.P., n. 52 anziani non autosufficienti residenti presso le Residenze Protette di Cingoli, Staffolo ed Apiro per come sotto riportato:

- n.22 posti letto di Residenza Protetta di Cingoli
- n.22 posti letto di Residenza Protetta di Staffolo
- n.8 posti letto di Residenza Protetta di Apiro

2.2 – ARTICOLAZIONE DEL SERVIZIO

Il Servizio Infermieristico Professionale erogato attraverso l'utilizzo esclusivo della figura di Infermiere Professionale è articolato essenzialmente, ma non esaustivamente, per come di seguito riportato:

I) Prestazioni quotidiane erogate secondo le esigenze della utenza ospitata:

- Misurazione di uno o più parametri vitali e valori (temperatura, polso arterioso, pressione arteriosa, atti respiratori, diuresi, peso corporeo) e sorveglianza di cateteri venosi centrali e di altri accessi vascolari impiantati da un medico.
- Prelievo del sangue, raccolta di liquidi biologici per esami estemporanei (stick glicemico etc.) e posizionamento catetere venoso periferico.
- Somministrazione dei medicinali prescritti; medicazione semplice e complessa ulcere da decubito e da ferita chirurgica; trattamento e sorveglianza di ulcere cutanee croniche.
- Gestione e controllo dei metodi di immobilizzazione in sicurezza e contenzione di persone che presentano alterazioni cognitive – comportamentali

II) Prestazioni relative alla funzione respiratoria:

- Controllo dell'espettorato e mantenimento della pervietà delle vie aeree superiori; aspirazione delle secrezioni e cura del paziente tracheostomizzato.
- Cura del naso e della bocca.

III) Prestazioni relative alla funzione dell'alimentazione:

- Controllo del peso e dello stato di idratazione; preparazione e somministrazione di alimenti speciali per assunzione a mezzo di sonda gastrica o pompa enterale.
- Gestione del sondino nasogastrico (SNG) e della gastrostomia endoscopica percutanea (PEG) a scopo nutrizionale.
- Sorveglianza e collaborazione nella igiene dentale;
- Aiuto e sorveglianza nell'assunzione di cibo o bevande in persone con disfagia;

- Assistenza alla persona con vomito.

IV) Prestazioni relative alla funzione di eliminazione urinaria ed intestinale:

- Controllo ed assistenza delle stomie delle vie urinarie e delle vie intestinali;
- Applicazione catetere vescicale ed esecuzione di rettoclisi e clistere;
- Controllo e valutazione della qualità e dell'aspetto delle urine e delle feci;
- Sostituzione e rimozione delle sacche di raccolta della diuresi;
- Controllo e cura della pelle e delle mucose attorno a drenaggi, cateteri e sonde.

In ogni caso il Servizio Infermieristico Professionale deve sempre garantire all'utente le seguenti prestazioni: terapia – alimentazione ed idratazione – igiene personale.

Il Servizio Infermieristico deve assicurare la fornitura di farmaci, presidi e materiale sanitaria nel rispetto delle normative in vigore, in particolare della Determina del Direttore Generale Asur nr. 507 del 10/08/2017.

2.3 - MODALITA' DI SVOLGIMENTO DEL SERVIZIO

Il servizio in oggetto deve essere gestito nella piena e puntuale osservanza degli standard assistenziali e delle normative/convenzioni nazionali e regionali vigenti in materia.

Nello specifico l'attività Infermieristico Professionale viene erogata nell'arco delle 24 ore per tutti i giorni dell'anno e per 20 minuti di assistenza effettivamente erogata al giorno a ciascun utente ospitato nelle Residenze Protette, attraverso formali turnazioni decise e gestite dalla Ditta aggiudicataria secondo orari e modalità concordate con la stazione appaltante. La proposta di programmazione della turnazione del personale infermieristico deve necessariamente tener conto della articolazione della giornata per come precedentemente riportato.

Il rapporto con l'utenza e con i loro famigliari rimane di pertinenza dell'Ente Appaltante. La Ditta aggiudicataria è tenuta, a richiesta del soggetto appaltante, a relazionare in ordine all'organizzazione delle prestazioni erogate ed a tenere in debita considerazione eventuali indicazioni per il miglioramento del servizio. A questo fine e secondo le necessità, devono essere previsti periodici incontri tra le parti.

Relativamente al servizio in oggetto, il Referente Responsabile unico designato dalla Ditta aggiudicataria, deve:

- essere autorizzato ad assumere decisioni immediate rispetto alle problematiche inerenti lo svolgimento del servizio;
- essere autorizzato a rendere immediatamente operative qualsivoglia variazione o proposta migliorativa del servizio;
- garantire un presenza presso la struttura;
- essere autorizzato a mantenere rapporti diretti con la struttura direzionale dell'ASP Ambito 9, anche attraverso incontri periodici.

2.4 - ASSEGNAZIONE DEL PERSONALE

La Ditta aggiudicataria, a proprio e totale carico, deve assegnare il proprio personale garantendo:

- Il possesso regolare titolo professionale nel pieno rispetto di quanto previsto dalle normative nazionali e regionali in merito ai servizi infermieristici professionali;
- Lo svolgimento di una fase di affiancamento propedeutico al primo inserimento in servizio di nuovi operatori, con formalizzazione di esito positivo, per almeno 6 ore lavorative per la struttura residenziale; gli oneri di tale affiancamento si intendono a totale carico della ditta aggiudicataria e l'esito dello stesso deve essere avallato dal referente competente.
- Il possesso di idonea formazione sul BLS-D e sull'uso dell'AMBU e la partecipazione, con eventuale costo a totale carico della Ditta aggiudicataria, a tutti i corsi di re training BLS-D

con l'uso dell'AMBU.

Non è ammesso l'impiego di personale privo di regolare titolo professionale e senza il positivo espletamento della fase di affiancamento.

2.5 - REQUISITI DEL PERSONALE

La Ditta aggiudicataria, al momento dell'avvio del servizio, deve comunicare i nominativi degli operatori impiegati con il relativo curriculum professionale, nonché dimostrare il possesso dei seguenti requisiti per ciascun operatore:

- 1) diploma professionale di Infermiere Professionale
- 2) idoneità sanitaria alla mansione
- 3) certificato penale
- 4) certificato carichi pendenti

Il personale deve indossare una divisa da lavoro, di colore diverso da quello delle altre figure professionali che operano in struttura, completa di guanti monouso, cuffia per capelli, mascherina e calzature, nel pieno rispetto di quanto previsto dalle vigenti normative in materia di sicurezza del lavoro. Al personale in servizio è fatto obbligo di esporre sempre il cartellino di riconoscimento contenente il nominativo dell'operatore, la qualifica professionale e il nome della Ditta.

E' a totale carico della Ditta aggiudicataria la fornitura, il lavaggio e la sostituzione di tutte le divise, delle relative calzature e di tutto il materiale di lavoro previsto per il proprio personale. Il personale in servizio in ogni occasione deve mantenere un contegno riguardo e corretto verso gli utenti ed i colleghi e garantire la riservatezza delle informazioni relative alle persone che fruiscono del servizio e in particolare:

- svolgere il servizio secondo gli orari prestabiliti;
- rispettare scrupolosamente gli ordini di servizio ed i piani di lavoro;
- rispettare la privacy degli utenti;
- mantenere il segreto d'ufficio su fatti concernenti l'organizzazione e l'andamento del servizio
- consegnare prontamente alla Direzione della struttura eventuali oggetti o somme rinvenute nell'espletamento del servizio

La Ditta aggiudicataria si impegna ad esercitare, nelle forme opportune, il controllo e la vigilanza sul corretto svolgimento del servizio da parte del personale impiegato, a richiamare e, se del caso, tempestivamente sostituire, gli operatori che non osservassero una condotta più che irreprensibile, anche a giudizio della stazione appaltante.

3 - SERVIZIO DI ANIMAZIONE/RELAZIONE

3.1 - DESTINATARI DEL SERVIZIO

Sono destinatari del Servizio di animazione/relazione, erogato da specifica figura professionale in possesso di idoneo curriculum professionale approvato dall'Ente appaltante, n.92 anziani, prevalentemente non autosufficienti, residenti presso le Case di Riposo e Residenze Protette di Cingoli, Staffolo e Apiro suddivisi nelle tipologie assistenziali sotto riportate:

- n.40 posti letto di Casa di Riposo
- n.52 posti letto di Residenza Protetta

3.2 – ARTICOLAZIONE DEL SERVIZIO

Il servizio di Animazione/Relazione erogato attraverso l'utilizzo esclusivo di una specifica figura professionale in possesso di idoneo curriculum professionale VS il settore anziani approvato dall'Ente appaltante, con particolare attitudine alla relazione interpersonale e di gruppo, è articolato essenzialmente, ma non esaustivamente, per come di seguito riportato:

I) Attività di animazione/relazione quotidiana in favore di ciascuna tipologia di utenza ospitata, secondo un dettagliato programma settimanale, un progetto di attività da attuare ed un idoneo sistema di verifica dell'attività effettuata;

II) Attività di "laboratori" e/o "progetti" tematici in favore di ciascuna tipologia di utenza ospitata, secondo un dettagliato programma e progetto semestrale/annuale ed un idoneo sistema di verifica dell'attività effettuata;

III) Attività di Animazione/Relazione straordinaria (feste, uscite, eventi etc.) in favore di ciascuna tipologia di utenza ospitata, secondo un dettagliato programma e progetto mensile/annuale ed un idoneo sistema di verifica dell'attività effettuata.

3.3 - MODALITA' DI SVOLGIMENTO DEL SERVIZIO

Il servizio in oggetto deve essere svolto quotidianamente dal lunedì al sabato compresi, con cadenza alternata di mattino e pomeriggio, per un monte ore settimanale complessivo di 20 ore per tutte e tre le strutture. La programmazione delle attività e della presenza dell'animatore/educatore nelle tre strutture deve necessariamente tener conto anche della seguente articolazione della giornata:

- mattino di sette ore: 06.30 – 13.30 con colazione ore 08.00 - 09.00; break ore 10.00; pranzo ore 12.00 - 13.00; riposo pomeridiano ore 13.00 – 15.00
- pomeriggio di sette ore: 13.30 – 20.30 con merenda ore 16.00; cena ore 18.00 – 19.00
- notte di dieci ore: 20.30 – 06.30

L'animatore/educatore deve altresì organizzare e supportare una costante attività di relazione quotidiana svolta dal personale OSS in favore di tutti gli utenti ospitati.

La Ditta aggiudicataria è tenuta, a richiesta del soggetto appaltante, a relazionare in ordine all'organizzazione delle prestazioni ed a tenere in debita considerazione eventuali indicazioni per il miglioramento del servizio; a questo fine e secondo le necessità, devono essere previsti periodici incontri tra le parti.

Relativamente al servizio in oggetto, il Referente Responsabile unico designato dalla Ditta aggiudicataria, deve:

- essere autorizzato ad assumere decisioni immediate rispetto alle problematiche inerenti lo svolgimento del servizio;
- essere autorizzato a rendere immediatamente operative qualsivoglia variazione o proposta migliorativa del servizio;
- garantire un presenza presso la struttura;
- essere autorizzato a mantenere rapporti diretti con la struttura direzionale dell'ASP Ambito 9, anche attraverso incontri periodici.

3.4 - ASSEGNAZIONE DEL PERSONALE

La Ditta aggiudicataria deve assegnare un animatore/educatore in possesso di idoneo curriculum professionale VS il settore anziani ed approvato dall'Ente appaltante, con particolare attitudine alla relazione interpersonale e di gruppo. In caso di mancata approvazione da parte dell'ASP del curriculum presentato, la Ditta aggiudicataria si obbliga ad utilizzare un altro operatore maggiormente qualificato. Non è ammesso l'impiego di personale privo di idonea formazione e, nel caso di sostituzione, senza il positivo espletamento della fase di affiancamento.

3.5 - REQUISITI DEL PERSONALE

La Ditta aggiudicataria, al momento dell'avvio del servizio, deve comunicare il nominativo degli operatori impiegati con il relativo curriculum professionale, nonché dimostrare il possesso dei

seguenti requisiti per ciascun operatore:

- 1) idoneità sanitaria alla mansione
- 2) certificato penale
- 3) certificato carichi pendenti

L'animatore/educatore deve indossare una divisa/camicia da lavoro di colore diverso da quello delle altre figure professionali che operano in struttura, completa di tutto quanto necessario in materia di sicurezza del lavoro. Al personale in servizio è fatto obbligo di esporre sempre il cartellino di riconoscimento contenente il nominativo dell'operatore, la qualifica professionale e il nome della Ditta. E' a totale carico della Ditta aggiudicataria la fornitura di tutto il materiale di uso quotidiano necessario per il corretto svolgimento delle attività (colori, cartoncini, cancelleria, etc). Il personale in servizio in ogni occasione deve mantenere un contegno riguardoso e corretto verso gli utenti ed i colleghi e garantire la riservatezza delle informazioni relative alle persone che fruiscono del servizio e in particolare:

- svolgere il servizio secondo gli orari prestabiliti;
- rispettare scrupolosamente gli ordini di servizio ed i piani di lavoro;
- rispettare la privacy degli utenti;
- mantenere il segreto d'ufficio su fatti concernenti l'organizzazione e l'andamento del servizio
- consegnare prontamente alla Direzione della struttura eventuali oggetti o somme rinvenute nell'espletamento del servizio

La Ditta aggiudicataria si impegna ad esercitare, nelle forme opportune, il controllo e la vigilanza sul corretto svolgimento del servizio da parte del personale impiegato, a richiamare e, se del caso, tempestivamente sostituire, gli operatori che non osservassero una condotta più che irreprensibile, anche a giudizio della stazione appaltante.

3.6 - VOLONTARIATO

L'animatore/educatore responsabile del Servizio di Animazione/Relazione, è tenuto a promuovere il contributo del volontariato che potrà essere impegnato nelle attività di socializzazione, previo accordo con il soggetto appaltante. La Ditta aggiudicataria deve informare l'Ente appaltante per l'eventuale utilizzo di personale volontario segnalando: nominativi, ruolo e modalità di utilizzo dello stesso. La Ditta aggiudicataria deve farsi carico direttamente o indicare gli estremi della copertura assicurativa del personale volontario, senza oneri per l'Ente appaltante.

SERVIZI ALBERGHIERI

4 – SERVIZIO RISTORAZIONE EPREPARAZIONE PASTI

4.1 - DESTINATARI DEL SERVIZIO

Il servizio in oggetto è svolto in favore di:

- n.25 ospiti della struttura per anziani di Staffolo
- n.25 ospiti della struttura per anziani di Apiro

4.2 – ARTICOLAZIONE DEL SERVIZIO

Il servizio in oggetto prevede le seguenti attività:

- Acquisizione, stoccaggio e conservazione derrate;
- Preparazione e produzione dei pasti comprensivi di DIETE SPECIALI;
- Raccolta e smaltimento differenziato dei rifiuti;
- Manutenzione ordinaria dei locali attinenti il servizio ristorazione
- Igienizzazione degli ambienti destinati al servizio
- Manutenzione ordinaria attrezzature;
- Ogni altra operazione necessaria a garantire il regolare funzionamento del servizio;
- Pulizia locali esterni ad uso della cucina e smaltimento contenitori.

La Ditta aggiudicataria è tenuta a fornire e/o ripristinare la dotazione di piatti in porcellana, bicchieri di vetro, vassoi e posate in acciaio inox ed ogni altro materiale necessario al servizio. Non è ammesso l'utilizzo di materiale plastico monouso, salvo eventuali casi di necessità inderogabile. Ogni altra attrezzatura necessaria e aggiuntiva rispetto a quella presente deve intendersi a totale carico della ditta aggiudicataria e deve intendersi a totale carico della ditta aggiudicataria altresì la fornitura di tutto il materiale di pulizia, sanificazione e lavaggio.

La Ditta aggiudicataria si impegna inoltre ad acquistare le attrezzature necessarie per migliorare il servizio ed a sostituire le attrezzature non più funzionali all'uso. Analogamente compete alla Ditta aggiudicataria l'acquisto del materiale di uso corrente, (pentole, piatti, bicchieri, posate, ecc.), rispondendo in proprio di eventuali ammanchi o rotture. Non si tiene conto del deterioramento dovuto al normale uso del materiale o attrezzature consegnate.

Alla scadenza del contratto od in caso di cessazione anticipata, la Ditta aggiudicataria deve procedere entro i quindici giorni successivi alla riconsegna dei locali e delle attrezzature nello stato in cui sono stati ricevuti, salvo l'intervenuto degrado dell'uso normale di queste ultime. A tal fine, della riconsegna è redatto apposito verbale, in contraddittorio fra le parti, con l'evidenziazione dello stato in cui i locali e le attrezzature si trovano e gli eventuali danni da addebitare alla ditta; è facoltà dell'Ente, a proprio insindacabile giudizio, procedere all'acquisto delle attrezzature, materiali e generi acquistati dalla Ditta aggiudicataria ed eventualmente presenti. In caso di temporanee inagibilità delle strutture, la Ditta aggiudicataria dovrà servirsi di altra cucina o di un proprio centro di cottura. All'atto della presa in carico del servizio inoltre è redatto un verbale in contraddittorio, sottoscritto dalle parti, anche per la quantificazione e la valorizzazione di eventuali derrate alimentari e prodotti chimici per pulizia esistenti, che la Ditta aggiudicataria si obbliga ad utilizzare sino ad esaurimento, previo riconoscimento economico alla stazione appaltante del valore economico verbalizzato.

Rimane a carico della ditta aggiudicataria l'autorizzazione sanitaria per l'esercizio della mensa, nonché l'ottemperanza delle procedure di autocontrollo per l'igiene dei prodotti alimentari di cui al D.lg. 26.5.1997, n. 155 e s.m.i. La ditta aggiudicataria deve inoltre ottemperare a quanto richiesto dal D.Lgs 81/08 riguardanti la sicurezza e la salute dei lavoratori sul luogo di lavoro. I locali cucina

e mensa devono essere utilizzati dalla Ditta esclusivamente per lo scopo del presente capitolato e per la preparazione dei soli pasti dallo stesso contemplati oltre che per eventuali ulteriori servizi di ristorazione che l'Ente dovesse richiedere, escluso qualsiasi uso per diverso e privato interesse. Eventuali richieste da parte della ditta per l'uso della mensa, dovranno essere oggetto di un successivo accordo. I locali oggetto del presente appalto devono essere mantenuti in stato di massima cura e pulizia. L'ingresso alle cucine e dispense è rigorosamente vietato ai non addetti al servizio (eccezion fatta per i controlli di cui ai successivi articoli).

4.3 - MODALITA' DI SVOLGIMENTO DEL SERVIZIO

Le derrate alimentari sono a carico della ditta aggiudicataria e devono essere pienamente conformi a tutti i requisiti richiesti dalle leggi vigenti che disciplinano la produzione ed il commercio, e che qui si intendono tutte richiamate. Le derrate fornite devono essere di prima qualità ed ineccepibili sotto il profilo igienico-sanitario, in perfetto stato di conservazione e possedere requisiti e caratteristiche di qualità nutrizionale, organolettica e merceologica conformi a tutti i requisiti richiesti dalle leggi vigenti che disciplinano la produzione ed il commercio, e che qui si intendono tutte richiamate. La stazione appaltante promuove l'utilizzo di prodotti agro alimentari di qualità, locali e a filiera corta, di produzione biologica, tradizionali, nonché di quelli a denominazione di origine certificata DOP e IGP; il 30% dei prodotti utilizzati nel presente appalto deve essere di qualità DOP, IGP, tradizionali e a filiera corta. Le materie prime alimentari dovranno pervenire attraverso un ciclo interamente controllato ed essere sottoposte ad accurate analisi chimiche e merceologiche in tutte le fasi, dall'acquisto all'utilizzazione, caratteristiche queste tutte garantite da ditte regolarmente autorizzate. Non è ammesso l'utilizzo di derrate alimentari contenenti organismi geneticamente modificati (cibi transgenici): la Ditta appaltatrice è tenuta a verificare e dimostrare l'assenza di alimenti contenenti organismi geneticamente modificati (O.G.M.), attraverso la richiesta ai propri fornitori e successivo inoltrare a questa Amministrazione di apposite formali dichiarazioni per ciascuna derrata o categoria alimentare. Quantità e qualità dei prodotti saranno oggetto di valutazione nell'offerta tecnica in relazioni agli aspetti relativi all'approvvigionamento delle derrate alimentari. La ditta aggiudicataria deve inviare agli uffici preposti della stazione appaltante, al momento dell'avvio del servizio, l'elenco delle derrate alimentari comprensivi dei marchi, dei nominativi delle aziende fornitrici, nome commerciale dei prodotti utilizzati e schede tecniche. La ditta dovrà esibire a richiesta, i certificati rilasciati dalle ditte fornitrici circa la conformità dei prodotti del territorio.

MENU':

Il menù delle strutture per anziani deve:

- Ruotare su n. 4 settimane;
- Essere suddiviso tra menù primavera-estate e menù autunno-inverno;
- Riportare le grammature di ogni ingrediente;
- Riportare il Ricettario di ciascun piatto proposto;
- Riportare il parere positivo della ASUR area vasta 2;
- Rispettare anche quanto previsto dalla Convenzione unica regionale per i posti letto convenzionati come Residenze Protetta (possibilità di scelta giornaliera tra due primi, due secondi e due contorni);
- Garantire la possibilità di "frullare", anche tramite uso di centrifuga ove necessario, il menù del giorno e/o il menù speciale per gli ospiti con problemi di deglutizione, secondo la richiesta del servizio infermieristico della struttura;

- Prevedere menù “speciali” per le giornate di Natale, Santo Stefano, Primo dell’anno, Pasqua, Lunedì di Pasqua, Ferragosto, Festa del Patrono cittadino ed almeno 12 rinfreschi pomeridiani per le feste di compleanno mensili;
- Prevedere la fornitura, per le festività natalizie, di n.1 panettone da almeno gr.500 e di una bottiglia piccola di spumante, per ciascun ospite delle strutture;
- Prevedere la fornitura, per le festività pasquali, di n.1 uovo di cioccolato da almeno gr.250, per ciascun ospite delle strutture.

La proposta di menù non è oggetto di valutazione in quanto menù e grammature devono rispettare quanto indicato negli allegati sotto riportati:

ALLEGATO B) – “Indicazioni per la ristorazione nelle case di riposo” Asur Marche Area Vasta 2”

ALLEGATO C) – “Menu estivo 2016 (consigliato da Asur Marche Area Vasta 2)”

ALLEGATO D) – “Menu invernale 2016 (consigliato da Asur Marche Area Vasta 2)”

ALLEGATO E) – “Menù e grammature strutture per anziani”

Gli ALLEGATI , B, C, D, E relativi ai "Menù" ed alle “grammature” costituiscono parte integrante e sostanziale del presente capitolato. La Ditta aggiudicataria deve presentare alla stazione appaltante solo il menù riportante il positivo parere della a seguito ASUR area vasta 2

Nel corso della vigenza contrattuale i menù potranno essere soggetti a variazioni, modifiche e/o integrazioni sulla base delle richieste della stazione appaltante o del competente Servizio Sanitario e la Ditta appaltatrice sarà tenuta a rispettare tali modifiche o variazioni senza oneri aggiuntivi per la stazione appaltante. La ditta aggiudicataria libera la stazione appaltante da qualsivoglia responsabilità in merito alla qualità igienico-sanitaria delle trasformazioni alimentari. E’ fatto obbligo alla ditta aggiudicataria prelevare quotidianamente nei refettori eventuali cibi residui, provvedendo a smaltirli nel rispetto della vigente normativa in materia.

DIETE SPECIALI:

Il servizio prevede anche la richiesta, previa acquisizione della documentazione o certificazione prescritta, di diete speciali o l’uso di prodotti particolari per ospiti allergici, celiaci o che presentano qualsiasi problematica di tipo sanitario. La ditta appaltatrice è tenuta, pertanto, a fornire diete speciali nei seguenti casi:

- Soggetti affetti da allergie o intolleranze alimentari, siano esse singole o multiple;
- Soggetti affetti da malattia celiaca;
- Soggetti con problematiche sanitarie (diabete, ipertensione, obesità etc.)

La ditta appaltatrice deve inoltre garantire la predisposizione, su richiesta della stazione appaltante, di “diete in bianco”. Per le diete speciali deve essere garantita una adeguata rotazione degli alimenti da somministrare. Nulla è dovuto alla Ditta aggiudicataria come sovrapprezzo per la preparazione delle diete speciali e per le richieste di cui ai commi precedenti.

5 – SERVIZIO DI BARBIERE/PARRUCCHIERE

5.1 - DESTINATARI DEL SERVIZIO

Il servizio in oggetto è svolto in favore di:

- n.42 ospiti della struttura per anziani di Cingoli
- n.25 ospiti della struttura per anziani di Staffolo
- n.25 ospiti della struttura per anziani di Apiro

5.2 – ARTICOLAZIONE DEL SERVIZIO

Il servizio in oggetto prevede le seguenti attività:

- n.1 lavaggio con taglio dei capelli e asciugatura una volta al mese per ciascun ospite uomo
- n.1 lavaggio con taglio dei capelli e asciugatura e messa in piega una volta al mese per ciascun ospite donna
- n.3 rasature del viso a settimana per ciascun ospite uomo
- eventuali interventi di emergenza autorizzati dalla stazione appaltante

Ogni ulteriore intervento richiesto dall'utente non rientra nel rateo corrisposto dall'Ente appaltante e pertanto deve intendersi a totale carico dell'utente medesimo.

5.3 - MODALITA' DI SVOLGIMENTO DEL SERVIZIO

La Ditta aggiudicataria durante tutto il periodo contrattuale deve assicurare l'erogazione del servizio in oggetto anche nel letto dell'ospite qualora lo stesso sia impossibilitato a muoversi, utilizzando attrezzature e prodotti idonei. Il servizio dovrà essere svolto secondo una calendarizzazione specifica, di mattina ed in orario idoneo a non intralciare altre attività degli ospiti e del personale.

Qualsivoglia attrezzatura e prodotto utilizzato è a totale carico della Ditta assegnataria e deve rispettare le normative di sicurezza europee. I prodotti utilizzati devono essere anallergici, non bruciare gli occhi, non corrosivi ed idonei alla funzione secondo le normative del settore.

6 – SERVIZIO DI PULIZIE, SMALTIMENTO RIFIUTI SPECIALI, DISINFEZIONE E DISINFESTAZIONE:

6.1 - DESTINATARI DEL SERVIZIO

Il servizio in oggetto è svolto in favore delle attività e dei locali delle Case di Riposo e Residenze Protette di Cingoli, Staffolo e Apiro, ad eccezione dei locali e magazzini destinati al servizio di ristorazione e preparazione pasti. Ai fini della elaborazione e formulazione dell'offerta, ciascun concorrente è tenuto a rilevare preventivamente, mediante sopralluoghi, accertamenti ed elaborazioni tecniche lo stato di fatto degli stabili nonché le destinazioni d'uso degli ambienti. Il presente servizio dovrà risolvere ogni problematica connessa alle attività svolte in modo che il soggetto appaltante risulti sollevato da ogni incombenza relativa.

6.2 – ARTICOLAZIONE DEL SERVIZIO

Il servizio in oggetto prevede in via generale le seguenti attività: pulizia e sanificazione giornaliera e periodica di tutti i siti; raccolta differenziata dei rifiuti; smaltimento rifiuti speciali. Fornitura, installazione e gestione di attrezzature e materiale di consumo per tutti i bagni; fornitura, installazione e gestione di sistemi di profumazione degli ambienti per gli spazi comuni e per i bagni. In ogni caso la ditta aggiudicataria dovrà provvedere all'esecuzione di tutte le attività connesse ai servizi di pulizia, sanificazione in tutti gli ambienti all'interno del perimetro della struttura. La Ditta aggiudicataria inoltre dovrà provvedere, a sue spese, anche:

- alla fornitura, installazione e gestione (materiale di consumo compreso) in tutti gli spazi chiusi (bagni, sale di attesa, corridoi ecc.) di dispositivi di deodorante ambiente;
- alla fornitura, installazione e gestione (materiale di consumo compreso) in ogni bagno su ogni tazza WC di un iniettore automatico di deodorante disinfettante a fine ciclo di scarico acqua;
- alla fornitura, installazione e gestione, in ogni bagno, a secondo delle dotazioni interne, di portasapone, porta asciugamani monouso di carta, spazzolino per WC e di tutto il materiale di consumo tale da assicurare un elevato standard qualitativo: carta igienica doppio velo, sapone anallergico, copri water monouso in carta, tovagliette asciugamani monouso di carta, ecc.;
- alla fornitura, installazione e gestione di un idoneo sistema di raccolta differenziata almeno

della carta e della plastica, oltre al materiale indifferenziato, con eventuali costi e tasse a totale carico della Ditta aggiudicataria;

- alla fornitura, installazione e gestione di idonee stuoie puliscipiedi per ciascuno dei punti di accesso alla struttura.
- alla raccolta, stoccaggio e smaltimento dei rifiuti speciali, nonché alla fornitura degli appositi contenitori per la raccolta dei rifiuti speciali e taglienti;
- Alla fornitura di un servizio disinfezione e disinfestazione di tutti gli ambienti (zanzare, roditori, etc.) nonché deblattizzazione e derattizzazione ambientale, ad eccezione dei locali destinati al servizio preparazione pasti.

Le attività sopra elencate costituiscono un servizio unico e pertanto non saranno prese in esame offerte parziali. Si precisa che nel caso in cui le ditte concorrenti dovessero presentare, nella documentazione tecnica prodotta in gara, dichiarazioni di dubbia interpretazione la commissione considererà veritiera, cautelativamente, l'interpretazione che risulta più vantaggiosa per l'Ente appaltante.

6.3 - MODALITA' DI SVOLGIMENTO DEL SERVIZIO

La Ditta aggiudicataria durante tutto il periodo contrattuale dovrà assicurare la perfetta pulizia ed igienicità di tutti gli ambienti (vetrate, infissi, arredi e suppellettili compresi). L'utilizzo di mezzi, apparecchi e prodotti deve assicurare il miglior servizio possibile sia in termini di pulizia e igienicità che di ridotto intralcio alle attività socio-sanitarie e amministrative.

Il progetto di gara deve articolarsi secondo lo schema sotto indicato:

- Relazione sulle risorse umane che effettueranno normali turni di servizio (numero di persone, turnazioni settimanali, ore annuali effettivamente impiegate al netto di ferie, malattie ecc);
- Relazione sulla modalità espletamento del servizio;
- Relazione sulle risorse tecniche (attrezzature, equipaggiamenti speciali, automezzi ecc.) utilizzate, sempre presenti in loco o di immediata disponibilità;
- Relazione sui prodotti utilizzati per la pulizia e per la sanificazione che devono essere conformi alla vigente normativa e dotati di etichetta Ecolabel o similari;
- Formazione continua del personale impiegato;
- Relazione dettagliata sulle verifiche e sui controlli adottati per la gestione del servizio.

Gli attrezzi occorrenti (lucidatrici, aspirapolvere, aspira liquidi, muletti elettrici, lavatrici, ecc.) nonché i materiali di pulizia come anche i materiali di consumo (scope con supporti con frange, frange con garza di cotone da usare umide o garze elettrostatiche monouso, piumini di vario tipo, detersivi e disinfettanti, sacchi di ogni tipo per raccogliere rifiuti, e quant'altro occorrente per eseguire il servizio di pulizia) sono forniti ed a totale carico della Ditta aggiudicataria. Tutte le macchine ed attrezzature devono avere il marchio "CE", essere conformi alle prescrizioni antinfortunistiche vigenti ed essere efficienti e silenziose. I carrelli utilizzati devono avere ruote gommate molto silenziose per limitare i rumori durante il passaggio nelle stanze di degenza.

Il soggetto appaltante si fa carico della corretta tenuta e stoccaggio di tutto il materiale necessario al servizio e la stazione appaltante sarà comunque esonerata per danni diretti o indiretti che potranno derivare da fatti dolosi o colposi di terzi, in conseguenza anche di furti. La ditta aggiudicataria dovrà curare tutti gli aspetti riguardanti l'attuazione di un sistema di raccolta differenziata almeno della carta e della plastica e lo smaltimento dei rifiuti assimilati ad urbani: fornitura di scatole, cassonetti, buste, ecc., sostituzione e pulitura degli stessi con cadenze opportune, trasporto dei rifiuti fino agli idonei siti di smaltimento, a totale cura e rischio della ditta aggiudicataria.

A puro titolo esemplificativo e non esaustivo, il servizio deve assicurare:

- una pulizia giornaliera di camere degenza e spazi comuni; sale mensa; ascensori e montacarichi; corrimano e scale di accesso; una detersione dei vetri giornaliera fino ad una altezza di circa due metri da terra relativa a balconi, sportelli, pareti e porte a vetri, ecc.; lo svuotamento di cestini portarifiuti, pulizia dei contenitori e posacenere anche esterni ove presenti con ripristino dei sacchi; la rimozione macchie recenti su pareti lavabili, infissi, arredi specchi se presenti con soluzione d'acqua e detergente; veratura ad umido, previa rimozione macchie con soluzione detergente di arredi fissi e mobili con particolare attenzione a letti, comodini e tavoli, termosifoni, panchine, sedie e tavolini, mensole, balconi, davanzali interni delle finestre, maniglie, interruttori, corrimani; riposizionamento arredi se necessario; raccolta, trasporto e smaltimento dei rifiuti assimilati ad urbani, tramite sistema di raccolta differenziata in appositi raccoglitori forniti ed installati dalla ditta aggiudicataria; raccolta dei rifiuti speciali raccolti in appositi ed idonei cartoni, anch'essi forniti dalla ditta aggiudicataria; raccolta dei rifiuti speciali in appositi ed idonei contenitori in plastica, forniti dalla ditta aggiudicataria ed inseriti nei cartoni dei rifiuti speciali.
- una pulizia a giorni alterni di uffici e palestra; corrimano e scale di accesso; obitorio; balconi e scale esterne scoperte; spazi esterni limitrofi alla struttura ove di competenza.
- una pulizia trimestrale di vetri e tapparelle; locali di stoccaggio.
- una pulizia di risanamento a seguito di lavori/tinteggiature.
- una costante attività di disinfezione e disinfestazione di tutti gli ambienti (zanzare, roditori, etc.) nonché deblattizzazione e derattizzazione ambientale con utilizzo di strumenti idonei a strutture comunitarie. Tutte le attività di disinfezione, disinfestazione, deblattizzazione e derattizzazione non devono arrecare alcun danno o pericolo agli utenti (anche con problematiche di demenza senile) ed al personale che opera nella struttura; devono inoltre essere compatibili con gli spazi e l'organizzazione di una comunità funzionante H24.

7 – SERVIZIO DI LAVANDERIA CON ATTIVITA' DI GUARDAROBA E RAMMENDO:

7.1 - DESTINATARI DEL SERVIZIO

Il servizio in oggetto è svolto in favore degli ospiti delle Case di Riposo e Residenze Protette di Cingoli, Staffolo e Apiro e, relativamente alle divise e calzature di lavoro, in favore del personale assistenziale dipendente della ASP9 in distacco. Ai fini della elaborazione e formulazione dell'offerta, ciascun concorrente è tenuto a rilevare preventivamente, mediante sopralluoghi, accertamenti ed elaborazioni tecniche lo stato di fatto delle aree di competenza. Il presente servizio dovrà risolvere ogni problematica connessa alle attività svolte in modo che il soggetto appaltante risulti sollevato da ogni incombenza relativa.

7.2 – ARTICOLAZIONE DEL SERVIZIO

Il servizio in oggetto prevede in via generale le seguenti attività, da assicurare per tutta la durata di vigenza contrattuale:

- fornitura, lavaggio, asciugatura e stiratura di biancheria piana per n.92 posti letto;
- fornitura, lavaggio, asciugatura e stiratura di telo da bagno ed asciugamano viso per n. 92 posti letto;
- fornitura, lavaggio, asciugatura e stiratura di coperte invernali e copriletto "ogni stagione" per n.92 posti letto;
- fornitura e lavaggio di bavaglini per gli ospiti;
- fornitura, lavaggio, asciugatura e stiratura delle divise per i n.5 operatori assistenziali

- dipendenti della ASP9 in distacco nella struttura di Cingoli;
- fornitura delle calzature per i n.5 operatori assistenziali dipendenti della ASP9 in distacco nella struttura di Cingoli;
- lavaggio e disinfezione dei materassi e dei guanciali con relative fodere e delle fasce dei solleva persone;
- lavaggio, stiratura e disinfezione di tutti i tendaggi presenti nei locali della tre strutture, delle tende divisorie tra i letti delle camere di degenza ove presenti, comprensivo di smontaggio, ritiro e consegna con rimontaggio;
- l'espletamento, con personale, attrezzature e mezzi propri, dei servizi di prelievo della biancheria da sanificare, il trasporto e la consegna della stessa direttamente presso i singoli reparti di ricovero indicate in seguito;
- il lavaggio, l'asciugatura e la stiratura degli indumenti degli ospiti della struttura;
- allestimento, organizzazione e gestione del guardaroba, comprese le attività di rammendo e piccola sartoria comprensiva di fornitura e sostituzione di cerniere, lampo, elastici etc. anche per le dotazioni tecniche presenti nelle strutture (lenzuola anticaduta, tute contenitive, paracolpi dei letti etc.)
- tutti i trasporti di biancheria sporca e pulita;

La dotazione minima di base di ciascun letto di degenza deve prevedere, almeno, l'occorrente sotto indicato:

- n.1 materasso
- n.1 coprimaterasso
- n.2 cuscini
- n.2 lenzuoli
- n.2 federe
- n.1 traversa con lembi
- n.1 coperta invernale
- n.1 copriletto utilizzabile in tutte le stagioni
- n.1 asciugamano da viso
- n.1 telo da bagno

Tutto il materiale sopra indicato deve essere provvisto del marchio europeo attestante la classe ignifuga prevista dalle normative sulla non autosufficienza.

Le attività sopra elencate costituiscono un servizio unico e pertanto non saranno prese in esame offerte parziali. Si precisa che nel caso in cui le ditte concorrenti dovessero presentare, nella documentazione tecnica prodotta in gara, dichiarazioni di dubbia interpretazione la commissione considererà veritiera, cautelativamente, l'interpretazione che risulta più vantaggiosa per l'Ente appaltante.

7.3 - MODALITA' DI SVOLGIMENTO DEL SERVIZIO

L'utilizzo di mezzi, apparecchiature e prodotti deve assicurare il miglior servizio possibile sia in termini di pulizia e igienicità sia di ridotto intralcio alle attività della struttura.

Il progetto di gara deve articolarsi secondo lo schema sotto indicato:

- Relazione sulla modalità espletamento del servizio;
- Relazione sulle risorse umane che effettueranno normali turni di servizio (numero di persone, turnazioni settimanali, ore annuali effettivamente impiegate al netto di ferie, malattie ecc);

- Relazione sulle risorse tecniche (attrezzature, equipaggiamenti speciali, automezzi ecc.) utilizzate, sempre presenti in loco o di immediata disponibilità;
- Relazione sui prodotti detergenti utilizzati per la lavanderia che devono essere conformi alla vigente normativa e dotati di etichetta Ecolabel o similari;
- Formazione continua del personale impiegato;
- Relazione dettagliata sulle verifiche e sui controlli adottati per la gestione del servizio.
- Allegato riportante le schede tecniche aggiornate ed in essere, di tutto il materiale richiesto in noleggio.

Gli attrezzi, i materiali e quant'altro occorrente per eseguire il servizio sono forniti ed a totale carico della Ditta aggiudicataria. Tutte le macchine ed attrezzature devono avere il marchio "CE", essere conformi alle prescrizioni antinfortunistiche vigenti. Il soggetto appaltante sarà comunque esonerato per danni diretti o indiretti che potranno derivare da fatti dolosi o colposi di terzi, in conseguenza anche di furti. La ditta aggiudicataria dovrà curare tutti gli aspetti riguardanti lo smaltimento di tutti i materiali di risulta. Al termine di ciascun anno della durata contrattuale, verrà effettuato un conguaglio del servizio in base al numero delle giornate di degenza effettivamente usufruite da ciascun ospite. Il pagamento del servizio viene conguagliato sulla base delle effettive giornate di presenza degli ospiti.

Alla consegna dell'appalto la ditta aggiudicataria deve assicurare:

- la presa in carico di tutto il materiale già in uso presso le strutture (materassi, biancheria piana ecc.), provvedendo in proprio all'integrazioni necessarie secondo le specifiche del presente capitolato tecnico e quanto dichiarato dalla ditta nell'offerta prodotta in sede di gara;
- che la fornitura di capi di biancheria piana e confezionata consenta la costituzione di adeguate scorte presso i reparti, nonché il loro continuo e diretto rifornimento, in modo che ciascun settore risulti, in ogni occasione, fornito della dotazione prevista al fine di garantire il perfetto espletamento dei servizi di assistenza;
- che la fornitura di scorte di tutti i capi sia sufficiente per fronteggiare qualsiasi emergenza dovuta a disfunzioni verificatesi nella propria organizzazione e funzionamento;
- che le caratteristiche dei capi forniti rispecchino fedelmente il contenuto delle rispettive schede tecniche inserite in offerta;
- che eventuali ulteriori modifiche, dopo l'aggiudicazione dell'Appalto, potranno essere apportate solo se concordate con il soggetto appaltante;
- che la riparazione dei capi deteriorati non contrasti con la funzionalità e/o con il decoro estetico degli stessi, a giudizio insindacabile del soggetto appaltante.

A titolo indicativo e non esaustivo si indicano le modalità di erogazione delle prestazioni:

- Biancheria piana: Per quanto riguarda i capi di biancheria piana, la ditta aggiudicataria dovrà garantire la fornitura continua delle quantità e tipologie più opportune e garantire una fornitura minima che prevede il cambio a giorni alterni della biancheria piana su ogni posto letto, fatto salvo il cambio d'emergenza ogni qualvolta si renda necessario.
- Biancheria e capi personali di proprietà degli ospiti: Entro i primi 20 giorni dall'inizio del servizio la ditta aggiudicataria dovrà provvedere alla apposizione in ciascun capo di biancheria e vestiario personale di ciascun ospite di una fettuccina riportante in maniera indelebile il nome e cognome dell'ospite. La ditta aggiudicataria dovrà provvedere al trattamento della biancheria piana e della biancheria e degli indumenti personali degli ospiti (compresa manutenzione, rammendo, etc.). Il trattamento dovrà essere in ogni caso adatto alle caratteristiche dei tessuti, alla loro qualità ed al loro grado di sporcizia, quindi non lesivo. La biancheria e gli abiti personali degli ospiti dovranno essere adeguatamente

asciugati e stirati, nonché piegati e consegnati ai reparti di provenienza, divisi dal resto della biancheria, debitamente impacchettati con indicazione nella busta del nominativo dell'ospite. Alla fine del processo i capi che saranno poi consegnati ai reparti dovranno essere privi di qualsiasi elemento estraneo (oggetti, peli, capelli, ecc.), non macchiati od ombreggiati, con aspetto ed odore di pulito e completi degli accessori quali bottoni, fettucce, cerniere, ecc.. Gli indumenti degli ospiti devono essere contrassegnati col nominativo, distinti per reparto, contenuti in appositi sacchi forniti dalla ditta aggiudicataria. Gli indumenti puliti degli ospiti dovranno essere consegnati in confezione protetta da pellicola in polietilene forata, distinti secondo il reparto di provenienza. La ditta aggiudicataria deve apporre, senza costo aggiuntivo per il soggetto appaltante, all'interno di ogni capo di biancheria degli ospiti una fettuccia di identificazione sulla quale sono riportati in maniera indelebile il nome e cognome del proprietario.

- Disinfezione: Tutto il materiale utilizzato dalle strutture nell'ambito dell'Appalto in oggetto che dovesse risultare infetto o presunto tale in base a specifica indicazione del medico curante o del servizio infermieristico della struttura, prima di subire qualsiasi ulteriore trattamento dovrà essere sottoposto, ad un'accurata disinfezione. Questa dovrà garantire la completa eliminazione e la totale inattività dei germi che si trovano all'esterno o all'interno dei prodotti contaminati, in modo da interrompere irreversibilmente le catene infettive. Se si utilizzerà il processo di lavaggio, esso dovrà essere effettuato separatamente rispetto ai lavaggi di tipo normale. I capi macchiati da materiale organico e da prodotti medicamentosi dovranno essere lavati sino alla completa rimozione delle macchie.
- Caratteristiche dei prodotti utilizzati: I detersivi e altri prodotti utilizzati dovranno essere pienamente rispondenti alle normative europee vigenti in materia ed idonei ad assicurare ai capi in genere la necessaria morbidezza e confortevolezza, nonché ad evitare qualsiasi danno fisico agli utenti quali allergie, irritazioni della pelle e quant'altro.
- Verifica della qualità del servizio: Il soggetto appaltante si riserva di effettuare, in qualsiasi momento e con le metodiche ritenute più idonee, l'analisi sui capi trattati al fine di verificare lo stato di pulizia e di igiene, l'eventuale presenza di sostanze chimiche o di residui della lavorazione che possano reagire e riattivarsi in presenza di sudore, liquidi, medicinali o quant'altro normalmente utilizzato nelle terapie mediche, provocando danni agli utenti, dei quali la ditta aggiudicataria sarà chiamata a rispondere. La biancheria che ad esclusivo giudizio del committente risulterà non sufficientemente lavata o mal stirata, dovrà essere sottoposta ad ulteriore trattamento a cura e spese della ditta aggiudicataria.
- Disposizioni particolari: La materasseria ed i guanciali sono sottoposti a sanificazione con frequenza che dipenderà dalla necessità e comunque in ogni caso di avvenuto decesso. Per ogni posto letto sarà effettuato il cambio sporco contro pulito di materassi e guanciali di cui è dotato almeno quattro volte all'anno, con le modalità riportate nel progetto presentato in sede di gara. La ditta aggiudicataria metterà, inoltre, a disposizione tutti i carrelli necessari alla movimentazione della biancheria sporca e pulita; tali carrelli dovranno essere muniti di ruote opportunamente gommate e silenziate.
- Biancheria sporca: Il ritiro della biancheria sporca dovrà avvenire presso gli appositi punti di raccolta dei vari presidi ogni giorno dal lunedì al sabato compreso, istituiti presso ciascun reparto e caricati negli appositi carrelli. **Non è ammesso il trasporto contemporaneo di biancheria sporca e pulita.** Al fine di non lasciare per troppo tempo i capi sporchi presso le strutture nei casi di festività susseguenti, la ditta aggiudicataria dovrà garantire il servizio almeno a giorni alterni, fornendo nel caso adeguate scorte ai reparti. Non è ammesso lo

stoccaggio della biancheria sporca nei reparti di degenza, nei corridoi o terrazzi; la biancheria sporca deve essere allontanata dai reparti almeno ad ogni fine turno (mattino, pomeriggio, notte) e stoccata presso idonei locali o in contenitori a ciò formalmente autorizzati dalla ASUR competente.

- Controlli: La ditta aggiudicataria ha l'obbligo di controllare che i capi consegnati siano in buono stato di confezione e manutenzione ed immuni da difetti che possano compromettere il loro uso e funzionalità ed il decoro, secondo le modalità di controllo ed il relativo sistema di reporting contenute nel progetto proposto. Il committente si riserva la facoltà di effettuare tutti i controlli che ritenga necessari per verificare il puntuale adempimento delle prestazioni indicate nel presente Capitolato.

8- SERVIZIO DI MANUTENZIONE ORDINARIA DELL'INVOLUCRO EDILIZIO, DELLA IMPIANTISTICA ELETTRICA IDRICA E DEL CALORE, DEGLI ASCENSORI OLTRE ALLA ATTIVITA' DI MINUTA MANUTENZIONE ED ALLA ATTIVITA' DI PREVENZIONE DELLA "LEGIONELLA":

8.1 - DESTINATARI DEL SERVIZIO

Il servizio in oggetto è svolto in favore di tutto l'involucro edilizio e annessi (camera mortuaria, centrale termica etc.) delle strutture che svolgono attività di Casa di Riposo e Residenza Protetta di Cingoli, Staffolo e Apiro, ad eccezione dei locali e magazzini destinati al servizio di ristorazione e preparazione pasti. Relativamente ai locali e magazzini adibiti alla produzione dei pasti, il servizio in oggetto si applica solamente al riscaldamento, all'acqua, all'acqua calda sanitaria ed ai presidi antincendio. Ai fini della elaborazione e formulazione dell'offerta, ciascun concorrente è tenuto a rilevare preventivamente, mediante sopralluoghi, accertamenti ed elaborazioni tecniche lo stato di fatto degli stabili nonché le destinazioni d'uso degli ambienti. Il presente servizio dovrà risolvere ogni problematica connessa alle attività svolte in modo che il soggetto appaltante risulti sollevato da ogni incombenza relativa.

8.2 – ARTICOLAZIONE DEL SERVIZIO

Il servizio in oggetto dovrà provvedere all'esecuzione di tutte le attività manutentive allo scopo di mantenere e garantire la piena funzionalità e conservazione del patrimonio edilizio e di tutta l'impiantistica presente. Il servizio in oggetto prevede in via generale le seguenti attività:

- Servizio di manutenzione ordinaria, attivo sette giorni su sette, comprensivo di materiale d'uso e di consumo, ore lavorative e qualsiasi altro onere legato alla manutenzione ordinaria, dell'involucro edilizio esterno e di tutte le opere edili interne, di tutta l'impiantistica presente nelle strutture e degli ascensori;
- Servizio di minuta manutenzione di tutte le dotazioni, le attrezzature, gli arredi, i letti elettrici, i macchinari e gli ausili (vasche, carrozzine, sollevatori etc.) presenti e futuri utilizzati nelle strutture, attraverso una presenza programmata c/o le varie strutture;
- Servizio di tinteggiatura continua, materiale compreso, di almeno 100 mq mensili di superfici verticali piane vuoto per pieno, secondo le indicazioni del soggetto appaltante;
- Quanto necessario a prevenire la formazione e lo sviluppo della Legionella.

Per interventi di ordinaria manutenzione si intendono tutti quelli finalizzati a contenere il normale degrado d'uso nonché a far fronte ad eventi accidentali che comportino la necessità di primi interventi, che comunque non modifichino la struttura o la loro destinazione d'uso; detta manutenzione viene classificata anche come manutenzione preventiva. Per minuta manutenzione si intendono tutte quelle attività di piccola riparazione, di sistemazione, di sostituzione e di montaggio (es. lampadine, piccoli accessori, etc.) eseguite in maniera continuativa e di pronto

intervento. Le attività di manutenzione ordinaria e minuta devono essere eseguite in modo da non arrecare o ridurre al minimo il disagio VS gli utenti ospitati. Le attività sopra elencate costituiscono un servizio unico e pertanto non saranno prese in esame offerte parziali. Si precisa che nel caso in cui le ditte concorrenti dovessero presentare, nella documentazione tecnica prodotta in gara, dichiarazioni di dubbia interpretazione la commissione considererà veritiera, cautelativamente, l'interpretazione che risulta più vantaggiosa per l'Ente appaltante. Resta inteso che tutti i lavori di manutenzione dovranno essere eseguiti nel pieno rispetto delle norme di riferimento e di quelle sulla sicurezza. Tutti i materiali di risulta conseguenti alle attività del servizio in oggetto sono asportati, trasportati e smaltiti nel rispetto della legislazione e normativa vigente a totale carico della ditta aggiudicataria.

8.3 - MODALITA' DI SVOLGIMENTO DEL SERVIZIO

L'utilizzo di mezzi, apparecchiature e prodotti deve assicurare il miglior servizio possibile sia in termini di pulizia e di sicurezza che di ridotto intralcio alle attività della struttura. Il progetto di gara deve articolarsi secondo lo schema sotto indicato:

- Relazione contenente un piano di manutenzione ordinaria e minuta;
- Relazione sulle modalità di attivazione e di pronto intervento;
- Relazione sulle risorse umane utilizzate (numero di persone, turno di lavoro settimanale, ore annuali effettivamente impiegate al netto di ferie, malattie ecc);
- Risorse tecniche di immediata disponibilità per i manutentori (strumentazioni, attrezzature, equipaggiamenti speciali, automezzi, magazzino ecc.);
- Formazione continua del personale impiegato;
- Relazione dettagliata sulle verifiche e sui controlli che il responsabile adotta per la gestione del servizio.

Gli attrezzi occorrenti nonché i materiali di consumo (minuteria, ferramenta, lampadine, serrature, cerniere, prese elettriche etc.) e quant'altro occorrente per eseguire il servizio sono forniti ed a totale carico della Ditta aggiudicataria. Tutte le macchine e gli attrezzi devono avere il marchio "CE", essere conformi alle prescrizioni antinfortunistiche vigenti. Il soggetto appaltante sarà comunque esonerato per danni diretti o indiretti che potranno derivare da fatti dolosi o colposi di terzi, in conseguenza anche di furti.

Gli interventi manutentivi devono essere eseguiti nel pieno rispetto di quanto previsto dalle legislazione e normative vigenti, anche in tema di sicurezza ed in modo da non determinare l'interruzione del servizio o, quanto meno, da renderlo il più breve possibile, ricorrendo, ove necessario, al lavoro straordinario, notturno e festivo, senza che per ciò la ditta aggiudicataria possa pretendere compensi speciali di sorta.

9 - ASSEGNAZIONE E REQUISITI DEL PERSONALE UTILIZZATO NEI SERVIZI ALBERGHIERI

9.1 - Per lo svolgimento di tutti i servizi alberghieri descritti ai precedenti punti 4-5-6-7, la Ditta aggiudicataria deve impiegare personale debitamente formato e garantire, nel caso di sostituzione, un positivo espletamento della fase di affiancamento. La Ditta aggiudicataria inoltre, al momento dell'avvio del servizio, deve fornire l'organico del personale impiegato con l'indicazione delle qualifiche e mansioni, nonché dimostrare il possesso dei seguenti requisiti per ciascun operatore:

- 1) idoneità sanitaria alla mansione
- 2) certificato penale
- 3) certificato carichi pendenti

Il personale in organico dovrà effettuare normali turni di lavoro. Solo per particolari prestazioni di carattere periodico e/o straordinario è consentito il ricorso a professionalità o squadre di lavoro

esterne, previa informativa al soggetto appaltante. La Ditta aggiudicataria è tenuta a fornire al proprio personale idonea divisa di lavoro e ogni altro indumento protettivo necessario anche ai fini della sicurezza, calzature comprese. Al personale in servizio è fatto obbligo di esporre sempre il cartellino di riconoscimento contenente il nominativo dell'operatore, la qualifica professionale e il nome della Ditta. E' a totale carico della Ditta aggiudicataria la fornitura di tutto il materiale di uso quotidiano necessario per il corretto svolgimento delle attività. Tutti gli obblighi e gli oneri assicurativi antinfortunistici, assistenziali e previdenziali sono a carico della Ditta, la quale ne è la sola responsabile. Il personale in servizio in ogni occasione deve mantenere un contegno riguardoso e corretto verso gli utenti ed i colleghi e garantire la riservatezza delle informazioni relative alle persone che fruiscono del servizio e in particolare:

- svolgere il servizio secondo gli orari prestabiliti;
- rispettare scrupolosamente gli ordini di servizio ed i piani di lavoro;
- rispettare la privacy degli utenti;
- mantenere il segreto d'ufficio su fatti concernenti l'organizzazione e l'andamento del servizio
- consegnare prontamente alla Direzione della struttura eventuali oggetti o somme rinvenute nell'espletamento del servizio

La Ditta aggiudicataria si impegna ad esercitare, nelle forme opportune, il controllo e la vigilanza sul corretto svolgimento del servizio da parte del personale impiegato, a richiamare e, se del caso, tempestivamente sostituire, gli operatori che non osservassero una condotta più che irreprensibile, anche a giudizio della stazione appaltante.

Relativamente a tutti i servizi alberghieri descritti ai precedenti punti 4-5-6-7, il Referente Responsabile unico designato dalla Ditta aggiudicataria, deve:

- essere autorizzato ad assumere decisioni immediate rispetto alle problematiche inerenti lo svolgimento del servizio;
- essere autorizzato a rendere immediatamente operative qualsivoglia variazione o proposta migliorativa del servizio;
- garantire un presenza presso la struttura;
- essere autorizzato a mantenere rapporti diretti con la struttura direzionale dell'ASP Ambito 9, anche attraverso incontri periodici.

10 – ULTERIORI DISPOSIZIONI

La Ditta aggiudicataria si obbliga ad eseguire, senza nulla pretendere, qualsivoglia altra ed ulteriore attività o servizio necessario alla completa e piena gestione delle tre strutture per anziani oggetto del presente appalto, comprensive anche della gestione della sicurezza sulla base del D.lg.81; del piano di evacuazione ed antincendio; della formulazione del DVR etc. in modo da liberare la stazione appaltante da ogni adempimento relativa alla gestione operativa delle tre strutture.