



**PROCEDURA APERTA PER L’AFFIDAMENTO IN
APPALTO DELLA GESTIONE OPERATIVA INTEGRATA ED
OMNICOOMPRESIVA DEL SERVIZIO ASSISTENZIALE ED
ALBERGHIERO IN FAVORE DEGLI OSPITI DELLA
RESIDENZA PROTETTA E CASA DI RIPOSO DI CINGOLI,
DI STAFFOLO E DI APIRO
PERIODO 01/10/2025 – 30/09/2029**

CAPITOLATO SPECIALE

Sommario

PARTE I – NORME CONTRATTUALI	4
ART. 1 – OGGETTO DELL'APPALTO	4
ART. 2 – DURATA DEL CONTRATTO E AVVIO DEL SERVIZIO	6
ART. 3 – ULTERIORI DISPOSIZIONI	7
ART. 4 – AUMENTO E RIDUZIONE DEL SERVIZIO	8
ART. 5 – VALORE DELL'AFFIDAMENTO	8
ART. 6 – VARIANTI E OPZIONI DI MODIFICA IN CORSO DI ESECUZIONE	10
ART. 7 – REVISIONE DEI PREZZI	10
ART. 8 – SUBAPPALTO E DIVIETI DI CESSIONE	10
ART. 9 – OBBLIGHI DELL'AGGIUDICATARIO	11
ART. 10 – PERSONALE	16
ART. 11 – SICUREZZA	18
ART. 12 – CONTROLLO DI QUALITA'	18
ART. 13 – DIRITTO DI CONTROLLO	18
ART. 14 – PENALITÀ	19
ART. 15 – RISOLUZIONE DEL CONTRATTO	21
ART. 16 – CAUZIONE DEFINITIVA	22
ART. 17 – RECESSO	23
ART. 18 – CORRISPETTIVI DEL CONTRATTO E CONDIZIONI DI PAGAMENTO	23
ART. 19 – RESPONSABILITÀ DELL'AGGIUDICATARIO E OBBLIGHI ASSICURATIVI	25
ART. 20 – CONTROVERSIE CONTRATTUALI	26
ART. 21 – STIPULA DEL CONTRATTO	26
ART. 22 – RESPONSABILITÀ PER TRATTAMENTO DEI DATI	26
ART. 23 – ESTENSIONE OBBLIGHI DI CONDOTTA PREVISTI PER I DIPENDENTI PUBBLICI	27
ART. 24 – NORME APPLICABILI	27
PARTE II - CAPITOLATO TECNICO	27
ART. 1 – SERVIZIO SOCIO-ASSISTENZIALE TUTELARE (OSS)	27
ART. 1.1 – DESTINATARI DEL SERVIZIO	27
ART. 1.2 – ARTICOLAZIONE DEL SERVIZIO	28
ART. 1.3 – MODALITÀ DI SVOLGIMENTO DEL SERVIZIO	29
ART. 1.4 – VOLONTARIATO	29
ART. 2 – SERVIZIO INFERMIERISTICO (I.P.)	29
ART. 2.1 – DESTINATARI DEL SERVIZIO	29
ART. 2.2 – ARTICOLAZIONE DEL SERVIZIO	30
ART. 2.3 – MODALITÀ DI SVOLGIMENTO DEL SERVIZIO	31
ART. 3 – SERVIZIO DI ANIMAZIONE/RELAZIONE	31
ART. 3.1 – DESTINATARI DEL SERVIZIO	31
ART. 3.2 – ARTICOLAZIONE DEL SERVIZIO	32
ART. 3.3 – MODALITÀ DI SVOLGIMENTO DEL SERVIZIO	32
ART. 3.4 – VOLONTARIATO /ASSOCIAZIONI e ENTI del TERRITORIO LOCALE	33
ART. 4 – SERVIZIO DI BARBIERE/PARRUCCHIERE	33
ART. 4.1 – DESTINATARI DEL SERVIZIO	33
ART. 4.2 – ARTICOLAZIONE DEL SERVIZIO	33
ART. 4.3 – MODALITÀ DI SVOLGIMENTO DEL SERVIZIO	33
ART. 5 - SERVIZIO RISTORAZIONE	34

ART. 5.1 – DESTINATARI DEL SERVIZIO	34
ART. 5.2 – OGGETTO DEL SERVIZIO.....	34
ART. 5.3 – MODALITA’ DI GESTIONE DEL SERVIZIO	36
ART. 5.4 – DIETE SPECIALI	37
ART. 5.5 – LOCALI E ATTREZZATURE	39
ART. 5.6 – CENTRO DI COTTURA ALTERNATIVO	41
ART. 5.7 – MANUTENZIONE, PULIZIA DEI LOCALI E ATTREZZATURE	41
ART. 5.8 – CONTROLLI	43
ART. 5.9 – ONERI	44
ART. 6 – SERVIZIO LAVANOLO CON ATTIVITA’ DI GUARDAROBA E RAMMENDO	44
ART. 6.1 – DESTINATARI DEL SERVIZIO	44
ART. 6.2 – ARTICOLAZIONE DEL SERVIZIO.....	44
ART. 6.3 – MODALITA’ DI SVOLGIMENTO DEL SERVIZIO	45
ART. 7 – SERVIZIO DI PULIZIE, SMALTIMENTO RIFIUTI SPECIALI, DISINFEZIONE E DISINFESTAZIONE	48
ART. 7.1 – DESTINATARI DEL SERVIZIO	48
ART. 7.2 – ARTICOLAZIONE DEL SERVIZIO.....	49
ART. 7.3 – MODALITA’ DI SVOLGIMENTO DEL SERVIZIO	50
ART. 8 – SERVIZIO DI MANUTENZIONE DEL VERDE E DI FACCHINAGGIO	51
ART. 8.1 – DESTINATARI DEL SERVIZIO	51
ART. 8.2 – ARTICOLAZIONE DEL SERVIZIO.....	51
ART. 8.3 – MODALITA’ DI SVOLGIMENTO DEL SERVIZIO	52

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 denominata "Foltrani e Filati", Via P. Leoni n.13,
- Staffolo denominata "Villa Il Colle", Via Delle Monache n.4
- Apiro, denominata "Rossi e Battaglia", Piazzale Schiavetti n. 8

Gli ospiti della struttura di Apiro, nei mesi, presumibilmente di ottobre/novembre 2025 saranno trasferiti nella nuova Casa di Riposo e Residenza Protetta in fase di realizzazione ubicata in Corso Vittorio Emanuele III e a seguito dell'autorizzazione da parte della Regione Marche, sarà previsto un ampliamento di ulteriori n.9 posti letto in parte da casa di riposo e in parte da residenza protetta.

NB: in questo capitolato non sono stati inclusi i minutaggi ed i servizi vari necessari all'assistenza socio-sanitaria -alberghiera degli ulteriori 9 posti letto.

come di seguito elencati:

1. **Servizio Socio-Assistenziale tutelare (OSS)** per n.84 posti letto totali suddivisi in:
 - n.13 posti letto di Casa di Riposo di Cingoli e n. 22 posti letto di Residenza Protetta di Cingoli
 - n. 3 posti letto di Casa di Riposo di Staffolo e n. 22 posti letto di Residenza Protetta di Staffolo
 - n. 16 posti letto di Casa di Riposo di Apiro e n. 8 posti letto di Residenza Protetta di Apiro

Totali ore annue a disposizione per il servizio OSS: n. 39505, da distribuire secondo l'organizzazione che La Ditta aggiudicataria reputerà più opportuna, descritta nel progetto tecnico.

Tale servizio deve assicurare, in base alla normativa regionale almeno 80 minuti al giorno per gli ospiti di RP e almeno 20 minuti al giorno per gli ospiti di CR.

2. **Servizio Infermieristico Professionale** per n.84 posti letto totali suddivisi in:
 - n.13 posti letto di Casa di Riposo di Cingoli e n. 22 posti letto di Residenza Protetta di Cingoli
 - n. 3 posti letto di Casa di Riposo di Staffolo e n. 22 posti letto di Residenza Protetta di Staffolo
 - n. 16 posti letto di Casa di Riposo di Apiro e n. 8 posti letto di Residenza Protetta di Apiro

Totali ore annue a disposizione per il servizio infermieristico: n. 8231, da distribuire secondo l'organizzazione che la ditta aggiudicataria reputerà più opportuna, descritta nel progetto tecnico. Tale servizio deve assicurare, almeno 20 minuti di infermiere al giorno per ogni ospite di RP e 10 minuti per ogni ospite autosufficiente.

3. **Servizio di animazione/relazione** da svolgersi in ciascuna delle tre strutture sopra indicate e rivolto a tutti gli 84 utenti ospitati per un totale di 24 ore settimanali da svolgere al mattino e/o al pomeriggio dal lunedì al venerdì compresi, dietro accordo con la Stazione appaltante. Se necessario e dietro richiesta dell'ASP tale servizio si svolgerà anche in alcune giornate festive (domenica e/o ricorrenze) concordate con l'Ente Appaltante ma sempre rientrando nell'orario di servizio.
4. **Servizio di ristorazione e preparazione pasti** da svolgersi per le strutture di Staffolo e di Apiro e rivolto agli attuali n.49 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.
5. **Servizio di parrucchiere/barbiere** da svolgersi in ciascuna delle tre strutture sopra indicate ed in favore di tutti gli 84 utenti ospitati; il servizio verrà fatturato sulla base delle effettive prestazioni effettuate nel mese.
6. **Servizio di pulizia, smaltimento rifiuti speciali, disinfezione e disinfestazione** da svolgersi in ciascuna delle tre strutture sopra indicate;
7. **Servizio di lavanderia e lavanolo** come sotto articolato:
 - Lavaggio, noleggio, asciugatura e stiratura della biancheria piana, teli da bagno ed asciugamani, effetti lettereschi, bavaglino in tessuto, porta-bavaglino, lavaggio e disinfezione dei materassi e guanciali e quant'altro necessario al servizio come ad es. lavaggio, stiratura e disinfezione di tutti i tendaggi etc.;
 - Servizio lavanderia capi personali degli ospiti;
 - Attività di guardaroba;
 - Attività di rammendo;
 - Attività di rifacimento letto non occupati (ospite alzato); da svolgersi in favore degli 84 utenti ospitati nelle tre strutture sopra indicate; il servizio verrà fatturato sulla base dei posti letto effettivi del mese.
8. **Servizio di minuta manutenzione e di manutenzione ordinaria relativa:**
 - all'involucro edificio;
 - all'impiantistica elettrica, idrica e del calore;
 - agli ascensori;

- attività di prevenzione della legionella e verifica potabilità dell'acqua, almeno due volte l'anno e dando comunicazione alla Stazione appaltante dell'esito della verifica; qualsivoglia altra attività o servizio necessario alla piena e totale gestione delle tre strutture per anziani da parte della Ditta aggiudicataria, comprensiva quindi anche della gestione della sicurezza sulla base del D.lgs.81/2008; del piano di evacuazione ed antincendio; della formulazione del DVR; della funzione di Terzo responsabile dell'esercizio e manutenzione" dell'impianto termico etc., ad eccezione della manutenzione ordinaria relativa alla caldaia della struttura di Cingoli, in quanto facente capo al Comune di Cingoli.

Tale servizio deve essere svolto su tutte e tre le strutture per anziani sopraelencate.

9. Servizio manutenzione ordinaria del verde interno ed esterno alle 3 strutture per anziani, **facchinaggio e autista** al bisogno;

Il presente appalto non si presta ad essere suddiviso 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. Inoltre la gestione da parte di un unico operatore economico garantisce un migliore coordinamento e controllo delle strutture e del servizio nonché la gestione unitaria delle prestazioni erogate tenuto conto della natura dei soggetti beneficiari del presente servizio, pur non privando le piccole e medie imprese della possibilità di partecipare alla procedura di selezione del contraente.

Infine le prestazioni oggetto del presente appalto si rivolgono alla medesima tipologia di utenti che richiede una gestione comune delle tre strutture da parte di un unico operatore.

Vista quindi la necessità di avere un'unica ditta esecutrice al fine di ottenere un'efficace ed unitaria gestione delle tre limitrofe strutture, l'appalto sarà costituito da un unico lotto.

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

Sono in fase di ultimazione i lavori per la realizzazione della nuova Residenza Protetta/Casa di Riposo di Apiro che sarà ubicata in Corso Vittorio Emanuele III (Apiro). Il trasferimento degli ospiti è previsto entro fine anno 2025, e sarà a cura dell'ente aggiudicatario.

ART. 2 – DURATA DEL CONTRATTO E AVVIO DEL SERVIZIO

Il contratto avrà durata di anni quattro (4) presuntivamente dal 01/10/2025 al 30/09/2029 o dalla diversa data di effettivo avvio del servizio se differente.

È facoltà della stazione appaltante, prima della scadenza contrattuale, disporre mediante atto espresso il rinnovo del contratto per un (1) ulteriore anno 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.

L'Ente appaltante ha facoltà di procedere, nelle more della stipula del contratto e qualora ne ravvisi l'urgenza, all'avvio anticipato dell'esecuzione del servizio ai sensi dell'articolo 17, commi 8 e 9, del D. LGS 36/2023.

Al momento dell'avvio del servizio verrà redatto apposito verbale in contraddittorio tra le parti.

L'aggiudicatario dovrà presentarsi per la consegna del servizio alla data che sarà indicata dalla stazione appaltante ASP AMBITO 9. Qualora l'aggiudicatario non si presenti, senza giustificato motivo, nel giorno fissato dal Direttore dell'esecuzione per la consegna, la stazione appaltante ha facoltà di risolvere il contratto e di incamerare la cauzione, oppure, di fissare una nuova data per la consegna, ferme restando le scadenze contrattuali previste.

Il servizio oggetto dell'appalto verrà svolto con esclusiva organizzazione, responsabilità e rischio della ditta aggiudicataria.

All'atto dell'avvio del servizio verrà redatto tra le parti un 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.

A norma dell'art. 121 del Codice l'esecuzione del servizio potrà essere temporaneamente sospesa al ricorrere di una delle seguenti condizioni:

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

La sospensione avverrà con le modalità e nei termini di cui all'art. 121 del D.LS. 36/2023 e comunque per il tempo strettamente necessario, previa redazione di apposito verbale sottoscritto dal RUP e dal rappresentante dell'esecutore.

ART. 3 – ULTERIORI DISPOSIZIONI

La ditta aggiudicataria si obbliga a collaborare con la Stazione appaltante nella eventuale presentazione della nuova domanda di autorizzazione per la nuova struttura di Apiro, fornendo e firmando alla stazione appaltante tutta la documentazione di propria competenza da allegare al modulo di domanda e quella necessaria a dimostrare il possesso dei requisiti generali e specifici previsti dal manuale di autorizzazione vigente, impegnandosi altresì a prestare attività di collaborazione e consulenza in sede di verifica del rispetto dei requisiti da parte del G.A.A.R. Per la successiva procedura di accreditamento secondo la LR 21/2016 e successive D.G.R., l'aggiudicataria è tenuta a redigere e predisporre tutta la documentazione necessaria e richiesta dalla Stazione appaltante per la presentazione della relativa domanda e la verifica dei requisiti previsti, per tutte e tre le strutture.

L'importo degli oneri per la sicurezza da interferenze per il periodo contrattuale è pari a € 3.100,00. al netto di Iva e/o altre imposte e contributi di legge e non è soggetto a

ribasso. Il DUVRI è stato redatto dalla stazione appaltante ai sensi dell'art.26, comma 3 del D. Lgs.81/2008. Il DUVRI dovrà essere soggetto a revisione in caso di modifiche di carattere tecnico, logistico od organizzativo, incidenti sulle modalità realizzative; tale documento potrà inoltre essere integrato su proposta dell'aggiudicatario da formularsi entro 30 giorni dall'aggiudicazione ed a seguito della valutazione della stazione appaltante e non potrà comportare l'aumento dell'importo previsto per oneri di sicurezza.

ART. 4 – AUMENTO E RIDUZIONE DEL SERVIZIO

L'Ente appaltante potrà richiedere, in relazione a sopravvenute necessità, l'aumento o la diminuzione del Servizio a prestazioni correlate e/o complementari in misura non superiore al 20% di quello già affidato, con obbligo dell'Aggiudicatario di erogarli agli stessi prezzi patti e condizioni senza sollevare eccezioni, per la durata dell'appalto.

Per contabilizzare invece di ogni eventuale richiesta in aumento o in diminuzione dei servizi assistenziali erogati dalle figure professionali di OSS, Infermiere, Animatore e per la richiesta in aumento o in diminuzione del servizio di pulizia, di manutenzione ordinaria del verde, di facchinaggio e autista, la stazione appaltante utilizzerà i costi orari riportato nella tabella del lavoro per i lavoratori e le lavoratrici delle Cooperative Sociali del Ministero del lavoro e delle Politiche Sociali del 14/06/2024 in vigore da gennaio 2026, diminuito del ribasso di gara.

Nello specifico dei servizi socio assistenziali e sanitari erogati in Residenza Protetta e Casa di Riposo, in caso di decesso dell'ospite e nel caso in cui tale posto libero non venga ricoperto entro il terzo giorno dell'evento, a partire dal quarto giorno di assenza compreso, per qualsivoglia motivo, il corrispettivo da liquidare alla Ditta aggiudicataria subirà una riduzione giornaliera, secondo il seguente prospetto:

- € 15,00 al giorno per ciascuno degli ospiti di Casa di Riposo assente;
- € 37,70 al giorno per ciascuno degli ospiti di Residenza Protetta assente

Le cifre di cui sopra verranno ribassate della percentuale proposta in sede di gara dalla ditta aggiudicataria

Per contabilizzare invece ogni eventuale richiesta in aumento o in diminuzione dei servizi di lavanolo e lavanderia, barbiere/parrucchiere, ristorazione si terrà conto del valore di riferimento della singola prestazione/posto letto/giornata alimentare, come indicato nel progetto di servizio tenendo in considerazione il ribasso di gara.

ART. 5 – VALORE DELL’AFFIDAMENTO

L'importo annuo massimo stimato dell'appalto è pari a **€ 1.793.117,86** al netto di Iva e/o di altre imposte e contributi di legge.

L'importo complessivo a base di gara per il periodo contrattuale di anni quattro (4) è stimato in **€ 7.172.471,44** al netto di Iva e/o di altre imposte e contributi di legge e oneri DUVRI.

L'importo degli oneri per la sicurezza da interferenze per il periodo contrattuale di anni 4 è pari a **€ 3.100,00** al netto di Iva e/o altre imposte e contributi di legge e **non è soggetto a ribasso**. Il DUVRI è stato redatto dalla stazione appaltante ai sensi dell'art.26, comma 3 del D. Lgs.81/2008. Potrà essere aggiornato, anche su proposta dell'affidatario del contratto, in caso di modifiche di carattere tecnico, logistico od organizzativo, incidenti sulle modalità realizzative; tale documento potrà inoltre essere integrato su proposta dell'aggiudicatario da formularsi entro 30 giorni dall'aggiudicazione ed a seguito della valutazione della stazione appaltante e non potrà comportare l'aumento dell'importo previsto per oneri di sicurezza.

Ai sensi dell'art. 14, comma 4, del Codice il valore complessivo massimo stimato dell'appalto, tenuto conto delle varie opzioni e varianti previste, è pari a **€ 11.296.642,51** oltre ad **€ 4.340,00** per oneri della sicurezza di cui al DUVRI, iva esclusa.

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

n.	Descrizione servizi, coordinamento e utenze	CPV	P (principale) S (secondaria)	Importo contrattuale stimato (anni 4)
1	Servizio Socio-Assistenziale tutelare (OSS)	85311100-3	P	€ 4.321.535,20
2	Servizio Infermieristico Professionale			
3	Servizio Animazione/relazione			
4				
5	Servizi di parrucchiere/barbiere	98320000-2	S	€. 110.764,80
7	Servizio di ristorazione	55300000-3	S	€. 930.020,00
8	Servizio Lavanolo e lavanderia capi personali ospiti con attività di guardaroba e rammendo	98310000-9	S	€. 472.164,00
9	Servizio Pulizia, disinfezione e disinfestazione - Smaltimento rifiuti speciali	90910000-9	S	€. 402.410,40
10	Servizio Manutenzione verde, facchinaggio, autista	77310000-6	S	€. 17.175,68
11	Servizi di riparazione e manutenzione vari (Manutenzione ordinaria, gestione della sicurezza sulla base del D.lg.81; del piano di evacuazione ed antincendio; della formulazione del DVR; della funzione di Terzo responsabile dell'esercizio e manutenzione" dell'impianto termico etc.)	50800000-3	S	€. 150.246,80
12	Servizio di coordinamento, RRU, Risk Manager			€. 172.843,68
13	Pagamento utenze: acqua, energia elettrica, gas, riscaldamento e telefono, canone TV, TARI			€. 595.310,88
A) Importo a base di gara				€. 7.172.471,44

B) Oneri per la sicurezza da interferenze non soggetti a ribasso	€. 3.100,00
A) + B) Importo complessivo	€. 7.175.571,44

ART. 6 – VARIANTI E OPZIONI DI MODIFICA IN CORSO DI ESECUZIONE

Opzione di rinnovo del contratto: la stazione appaltante, a sua insindacabile decisione, si riserva di disporre il rinnovo del contratto per una **durata massima pari a 1 anno** agli stessi prezzi, patti e condizioni stabiliti nel contratto o, in alternativa, alle condizioni di mercato ove più favorevoli per la stazione appaltante. L'importo stimato di tale opzione è pari a **€ 1.793.117,86** al netto di Iva.

L'esercizio di tale facoltà è comunicato all'appaltatore almeno 30 giorni prima della scadenza del contratto mediante posta elettronica certificata.

Opzione di proroga: ai sensi dell'art. 120, comma 10, del Codice, il contratto in corso di esecuzione può essere prorogato per il tempo strettamente necessario alla conclusione della procedura di individuazione del nuovo contraente **per un massimo di 6 mesi**. In tal caso il contraente è tenuto all'esecuzione delle prestazioni oggetto del contratto agli stessi prezzi, patti e condizioni previsti nel contratto o, se previsto nei documenti di gara, alle condizioni di mercato ove più favorevoli per la stazione appaltante.

Variazione fino a concorrenza del quinto dell'importo del contratto ai sensi dell'art. 120, comma 9, del Codice: qualora in corso di esecuzione si renda necessario un aumento o una diminuzione delle prestazioni fino alla concorrenza del quinto dell'importo del contratto, la stazione appaltante può imporre all'appaltatore l'esecuzione alle condizioni originariamente previste. In tal caso l'appaltatore non può fare valere il diritto alla risoluzione del contratto.

ART. 7 – REVISIONE DEI PREZZI

Il prezzo contrattuale resta fisso e invariato per i primi 12 mesi di durata dell'appalto.

Solo al termine del periodo di cui al comma precedente, su espressa richiesta, formulabile una sola volta per ciascuna annualità, da parte dell'Impresa aggiudicataria, i prezzi potranno essere aggiornati.

Nello specifico, qualora nel corso di esecuzione del contratto, al verificarsi di particolari condizioni di natura oggettiva, si determina una variazione, in aumento o in diminuzione, del costo del servizio superiore al cinque per cento dell'importo complessivo, i prezzi sono aggiornati, nella misura dell'ottanta per cento del valore eccedente la variazione del 5 per cento applicata alle prestazioni da eseguire.

Ai fini della determinazione della variazione dei costi e dei prezzi si utilizza l'indice NIC – Indice generale senza tabacchi, elaborato dall'ISTAT. La variazione sarà conteggiata prendendo in considerazione l'indice NIC relativo al mese della domanda di variazione del prezzo, rispetto al mese di avvio della gara di appalto.

Al verificarsi delle particolari condizioni di natura oggettiva indicate al primo capoverso, si applica la revisione dei prezzi anche ai contratti di subappalto e ai subcontratti comunicati alla stazione appaltante.

ART. 8 – SUBAPPALTO E DIVIETI DI CESSIONE

A norma dell'art. 119, comma 1, del Codice, pena l'immediata risoluzione del contratto e l'incameramento della cauzione, è vietata la cessione del contratto fatto salvo quanto previsto dall'art. 120, comma 1, lettera d) del Codice.

Il concorrente indica le prestazioni che intende subappaltare. In caso di mancata indicazione il subappalto è vietato.

Non può essere affidata in subappalto l'integrale esecuzione delle prestazioni oggetto del contratto nonché la prevalente esecuzione delle medesime.

L'affidatario deve eseguire direttamente la prestazione principale dell'appalto (Servizio socio-assistenziale, servizio infermieristico professionale, servizio di animazione). Ciò in ragione dell'esigenza di garantire la qualità, la continuità, l'accessibilità, la disponibilità e la completezza dei servizi tenuto conto delle esigenze specifiche dell'utenza cui il servizio è destinato, trattandosi di servizi alla persona di cui all'art. 128 del Codice.

Trattasi inoltre di appalto ad alta intensità di manodopera nel quale è prevista la clausola sociale per cui la previsione del subappalto impedirebbe la riassunzione del personale in servizio ad opera dell'aggiudicatario. Infine, considerando la fragilità dell'utenza a cui è diretto il servizio, è comunque necessario garantire una continuità delle prestazioni anche sotto il profilo dell'identità degli operatori con i quali gli utenti hanno stretto forti legami.

Le seguenti prestazioni possono essere subappaltate ma non possono, a loro volta, essere oggetto di ulteriore subappalto:

- servizio smaltimento rifiuti speciali;
- spurgo fognario della struttura e della cucina;
- derattizzazione e disinfestazione e manutenzione ascensori;
- servizio pulizia;
- servizio manutenzione del verde, servizio minuta manutenzione e manutenzione ordinaria;
- servizio di ristorazione;
- lavanolo.

Il subappaltatore che esegua una o più delle lavorazioni di cui all'art. 1, comma 53, della legge n. 190/2012 dovrà essere in regola con la legislazione antimafia e pertanto, ai sensi del DPCM 24 novembre 2016, pubblicato in Gazzetta il 31 gennaio 2017, dovrà essere iscritto negli elenchi delle prefetture, c.d. WHITE LIST.

L'aggiudicatario e il subappaltatore sono responsabili in solido nei confronti della stazione appaltante dell'esecuzione delle prestazioni oggetto del contratto di subappalto.

ART. 9 – OBBLIGHI DELL'AGGIUDICATARIO

Lo svolgimento dei servizi oggetto del presente capitolato dovrà essere effettuato presso le strutture di Cingoli denominata "Foltrani e Filati", Via P. Leoni n.13, di Staffolo denominata "Villa Il Colle", Via Delle Monache n. 4; di Apiro, denominata "Rossi e Battaglia", Piazzale Schiavetti n. 8 (quest'ultima verrà trasferita verso la fine del 2025, inizio anno 2026 in Corso Vittorio Emanuele III sempre ad Apiro).

La ditta Aggiudicataria si obbliga a volturare, a proprio carico, l'utenza del gas, dell'acqua, dell'energia elettrica e le utenze telefoniche. Anche la Tassa dei rifiuti è posta a carico della ditta aggiudicataria.

Al termine del servizio la ditta aggiudicataria dovrà obbligatoriamente comunicare alla Stazione appaltante i codici di migrazione delle utenze. Le volture non dovranno arrecare in alcun momento interruzioni neanche temporanee.

La manutenzione ordinaria di tali edifici è a totale carico della Ditta aggiudicataria, fatta eccezione per la caldaia di Cingoli che è a carico del Comune di Cingoli.

La Ditta aggiudicataria assume l'onere della conservazione e corretta manutenzione ordinaria di tutte le attrezzature tecniche, degli impianti e degli arredi della struttura già indicati nell'inventario allegato al verbale di consegna del servizio. Entro e non oltre i primi 30 giorni dall'avvio del servizio, la ditta aggiudicataria dovrà verificare la funzionalità degli stessi e fornire formale comunicazione all'ente appaltante relative a quelle non funzionanti. La ditta aggiudicataria si rende disponibile al ripristino della funzionalità o alla sostituzione, previo preventivo ed autorizzazione scritta da parte della Stazione Appaltante che si farà carico della relativa spesa con conseguente aggiornamento dell'inventario sopra richiamato.

Le attrezzature tecniche, gli impianti e gli arredi non funzionanti e non comunicati entro i primi 30 giorni dall'avvio del servizio, così come descritto sopra, saranno considerati funzionanti e la Ditta aggiudicataria dovrà provvedere a proprie esclusive spese agli interventi di riparazione anche in caso di malfunzionamento o difetto di funzionamento preesistente.

La ditta aggiudicataria si obbliga a garantire a proprio carico e a proprie spese la riparazione di attrezzatura e degli arredi compresi, a puro titolo esemplificativo e non esaustivo, di lampade, telefoni (fissi e cordless), televisori, ventilatori, apparecchi per eliminare zanzare e insetti, zanzariere alle finestre, tendaggi e tende interne ed esterne, gazebo, veneziane e similari etc., entro e non oltre 10 giorni dalla avvenuta rottura o malfunzionamento; nel caso non venga rispettato il termine di 10 giorni la ditta aggiudicataria ne dovrà dare comunicazione, in forma scritta, all'Ente Appaltante, descrivendone la motivazione entro 10 giorni successivi.

La ditta aggiudicataria si obbliga a garantire tutti gli interventi di manutenzione ordinaria entro 7 giorni dalla problematica evidenziata.

Per la manutenzione straordinaria l'ente appaltante potrà avvalersi della ditta aggiudicataria previa accettazione dei relativi preventivi.

Per gli interventi rientranti nella manutenzione straordinaria a carico dell'Ente Appaltante, l'intervento medesimo è subordinato alla tempestiva segnalazione all'Ente Appaltante, con la presentazione ed accettazione del relativo preventivo, che dovrà essere presentato, entro e non oltre 5 gg dalla segnalazione di cui sopra da parte della Ditta aggiudicataria.

La ditta aggiudicataria dovrà tenere dei registri sia per la manutenzione ordinaria che per quelle straordinarie e indicare negli stessi ogni intervento /riparazione effettuato per tutto l'appalto, diviso per ciascuna struttura.

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 ad un prezzo rapportato al valore commerciale attuale del bene.

Alla Ditta aggiudicataria compete la fornitura e la dotazione di tutti i DPI per contrastare eventuali emergenze sanitarie, e di tutto il materiale necessario allo svolgimento di tutti i servizi oggetto del presente appalto, comprensivo dei prodotti e materiali necessari alla cura degli ospiti quali detergenti, creme idratanti, asciugacapelli, pettini, igiene senza acqua, bicchieri di carta, strumenti necessari alla somministrazione della terapia, cucchiaini di plastica etc., oltre a quelli necessari alla pulizia e manutenzione dei locali e alle forniture necessarie per il servizio di ristorazione.

La ditta aggiudicataria, entro il primo mese di avvio del servizio, deve provvedere a proprio e totale carico a fornire per ciascuna residenza protetta e casa di riposo (se necessario) le seguenti dotazioni speciali:

- Sistema igiene senz'acqua
- Carrellino o valigetta per emergenza sanitaria
- Tutine per anziani di diverse taglie
- Lenzuola anticaduta
- Paracolpi per sponde del letto
- Manopole anti presa per anziani
- Cuscini antidecubito per carrozzina
- Talloniere
- Alza coperte
- Fasce/pettorine di contenzione
- Supporti pelvici
- DPI per ogni operatore, che a vario titolo presta il servizio nel presente appalto;
- DPI anche per fronteggiare eventuali patologie contagiose
- Quant'altro necessario ai bisogni ed alle necessità delle diverse tipologie di ospiti

La Ditta aggiudicataria deve garantire, per tutta la vigenza contrattuale, la sostituzione e lo smaltimento dei materassi antidecubito usurati per i 84 posti letto.

L'ente appaltante si riserva la facoltà di convocare, ogni qual volta sia necessario tutto il personale proprio e della ditta per verificare il corretto andamento del servizio e risolvere eventuali problematiche.

La ditta aggiudicataria si rende disponibile a partecipare agli incontri con i famigliari che vengono convocati dall'ente appaltante.

Deve garantire l'effettuazione del servizio appaltato per 24 ore al giorno per 365 giorno all'anno (o 366 se bisestile), a proprio rischio e spese nei luoghi e secondo modalità, termini e condizioni indicate nel presente capitolato. È inoltre responsabile del buon andamento del servizio affidato e degli oneri che dovessero esser 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.

La ditta aggiudicataria dovrà rimborsare all'ospite interessato o suo referente, entro massimo 10 giorni dall'evento, qualsivoglia danno, rottura o smarrimento di oggetti personali e quant'altro di proprietà degli ospiti (capi di vestiario, calzature, biancheria, etc.)

Nell'ipotesi in cui l'ospite smarrisca protesi sanitarie come dentiere, occhiali, apparecchi acustici etc., la ditta sarà tenuta ad acquistare l'oggetto smarrito, il cui costo sarà sostenuto completamente dalla ditta aggiudicataria. Qualora la ditta aggiudicataria non dovesse provvedere alla spesa di cui sopra, la medesima somma sarà decurtata dal pagamento della prima fattura utile.

La ditta aggiudicataria dovrà organizzare e gestire in autonomia con l'amministratore di sostegno il trasporto e/o l'accompagnamento a visite specialistiche degli utenti privi di sostegno familiare.

Relativamente ai nuovi ingressi, l'ASP ne darà comunicazione al referente di struttura della ditta, il quale, non oltre 3 giorni dalla comunicazione ricevuta, effettuerà l'ingresso secondo le procedure concordate con la direzione della struttura.

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, entro un mese 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.

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 svolge l'appalto. In caso di non ottemperanza accertata dall'Ente appaltante o ad esso segnalata dall'Ispettorato del lavoro, si procede alla sospensione di 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 e/o di futura emanazione durante tutta la vigenza contrattuale, con particolare riferimento ai requisiti organizzativi, la quale comunque potrà richiedere alla Ditta aggiudicataria di sostituire il personale di detto servizio con propri dipendenti. I costi sostenuti dall'appaltatore per tali eventuali sostituzioni saranno compensati separatamente.

Entro e non oltre 5 mesi dall'avvio di operatività dell'appalto ed a proprio e totale carico, la ditta dovrà predisporre ed adottare un programma di gestione informatizzato specifico per strutture residenziali per anziani e per le articolazioni del servizio anche alberghiero, che dovrà essere compatibile e dialogare con il sistema informatico adottato dalla Stazione Appaltante per la tenuta della contabilità, capace di assicurare, a puro titolo esplicativo ma non esaustivo, quanto sopra 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 e le assenze di ciascun ospite;
- Inventario dotazioni ed arredi di ciascun Nucleo;
- Tipologia di menù ordinari e speciali;
- Numero di giornale alimentari effettivamente consumante;
- 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 di tutti i servizi alberghieri da eseguire con indicazione delle attività svolte;
- Gestione servizi alberghieri, compresa la ristorazione.

Nell'attesa della sincronizzazione dei due sistemi informatizzati, il programma di gestione dell'ente gestore deve essere consultabile in tempo reale dall'ente appaltante

anche al fine di monitorare in ogni momento le attività effettivamente svolte nelle articolazioni del servizio.

La ditta aggiudicataria ha l'obbligo di farsi carico degli oneri 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 si obbliga a tenere aggiornati (o qualora mancanti redigere ex novo) tutti i registri delle manutenzioni ordinarie relative a tutti gli impianti presenti presso gli edifici oggetto del presente appalto quali, a titolo esemplificativo e non esaustivo: gli impianti antincendio; gli impianti d'allarme; l'impianto di rilevazione dei fumi; l'impianto elettrico; l'impianto di addolcimento e anti-legionella; gli impianti elevatori; impianto di riscaldamento; etc.

La ditta aggiudicataria ha l'obbligo 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 dell'appalto tutte le eventuali migliorie relative al maggior minutaggio del personale utilizzato, ed entro e non oltre i primi sei (6) mesi dall'inizio operativo dell'appalto le altre migliore e/o investimenti proposti.

La ditta aggiudicataria si obbliga ad accogliere presso la struttura i ragazzi del "SERVIZIO CIVILE" inviati dall'Ente appaltante, individuando tra il proprio personale la figura di OLP.

La ditta aggiudicataria si obbliga altresì, alla relativa stipula delle convenzioni richiesta dagli Enti Formatori, per accogliere nella struttura i tirocinanti, prevalentemente di corsi OSS, individuando tra il proprio personale la figura di TUTOR. L'attività di OLP e di TUTOR deve intendersi a totale carico della Ditta aggiudicataria e non deve in nessun modo essere svolta a scapito dei minuti assistenziali previsti per l'assistenza agli ospiti. La ditta aggiudicataria, entro la prima settimana dall'avvio del servizio, dovrà nominare il Responsabile di struttura, ai fini dell'autorizzazione all'esercizio della Struttura residenziale, ai sensi della L.R. 21/2016 e successive D.G.R., trasmettendo alla stazione appaltante atto di nomina e C.V. del Responsabile.

La ditta aggiudicataria, entro e non oltre la prima settimana dell'assegnazione del servizio, è tenuta a comunicare alla stazione appaltante, altresì, il nominativo di un **REFERENTE RESPONSABILE UNICO (RRU) ed eventuale sostituto per i casi di assenza e/o impedimento**, per tutti i servizi oggetto di gara, presente a rotazione nelle tre strutture, per almeno 31 ore settimanali dedicate esclusivamente all'appalto in oggetto e reperibile telefonicamente tutti i giorni dell'anno, domenica e festivi compresi. La figura di RRU e gli eventuali sostituti dovranno:

- Essere in possesso di una comprovata esperienza almeno triennale nel ruolo di gestore operativo di appalti di strutture e di comunità e sarà la figura di riferimento per la stazione appaltante in ordine al regolare svolgimento del servizio oggetto dell'appalto.
- Essere munito e quindi disporre dell'apposito potere direttivo e decisionale necessario a garantire in ogni momento il corretto e coordinato andamento di tutti i servizi ed il corretto impiego di tutto il personale impegnato nell'esecuzione dell'appalto, assicurandosi che tutti operatori rispettino le indicazioni del presente capitolato.

- Essere munito di copia del presente capitolato e del progetto tecnico presentato dalla ditta aggiudicataria al fine di poterli attuare in ogni loro parte.
- Essere autorizzato ad assumere decisioni immediate rispetto alle problematiche inerenti lo svolgimento del servizio.
- Essere autorizzato a rendere immediatamente operative qualsivoglia variazioni o proposta migliorativa del servizio.
- Essere autorizzato a rendere immediatamente operative qualsivoglia variazione o proposta migliorativa del servizio.
- Garantire la presenza presso la struttura, per le ore previste nell'offerta di gara.
- Essere autorizzato a mantenere rapporti diretti con la U.O. strutture residenziali dell'ASP AMBITO 9, anche attraverso incontri periodici.
- Essere responsabile della tenuta delle chiavi delle strutture.
- Per le strutture di Cingoli e Staffolo assicurare la corretta e puntuale esecuzione del servizio di ristorazione, mentre per la struttura di Cingoli monitorare che il pasto erogato agli ospiti sia congruo con la loro esigenza socio-sanitaria.

Il referente responsabile unico dovrà disporre di potere direttivo e decisionale necessario a sostituire in ogni momento, in via del tutto temporanea e precauzionale, qualsivoglia professionalità, alle dipendenze o in subappalto alla Ditta aggiudicataria, resosi responsabile di gravi e comprovati disservizi. Tale sostituzione sarà in atto per tutto il tempo necessario al datore di lavoro per espletare le procedure di legge previste e per comminare un eventuale provvedimento disciplinare.

La ditta aggiudicataria, o in subappalto, si obbliga a confermare il provvedimento di sostituzione temporanea ed in via del tutto precauzionale, assunto dal RRU per il tempo necessario a comminare un eventuale provvedimento disciplinare nei termini di legge.

La ditta aggiudicataria, entro e non oltre la prima settimana dall'assegnazione del servizio, è tenuta a comunicare alla stazione appaltante il nominativo dell'operatore a cui viene assegnata la funzione di:

- Responsabile di struttura ai sensi della ex L.R. 21/2016;
- Referente della ristorazione per le sole strutture di Apiro e Staffolo.

La ditta aggiudicataria entro e non oltre 15 giorni dall'assegnazione del servizio e in accordo con la Direzione, è tenuta a fornire l'elenco di tutto il personale impiegato nell'appalto con la specifica del nominativo, della turnazione giornaliera e piano di lavoro per tutti i servizi.

Il sopradetto elenco dovrà essere costantemente aggiornato a cura della Ditta Aggiudicataria in caso di modifiche e/o variazioni, in particolare del personale in servizio.

ART. 10 – PERSONALE

La Ditta aggiudicataria assicura comunque che le prestazioni di cui al servizio oggetto dell'appalto verranno effettuare 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 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, nel rispetto della clausola sociale, è obbligata all'utilizzo in 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.

A tale proposito sono riportati **nell'Allegato A)** i dati di tutto il personale attualmente occupato nei servizi oggetto dell'appalto e **nell'Allegato B)** i dati del personale di ristorazione.

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 responsabilità civile e penale per l'inosservanza e/o l'inadempimento 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 esser 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 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 e nello specifico del minutaggio giornaliero, previsto nel presente capitolato per le attività assistenziali degli operatori OSS e Infermieri professionale, e ristorazione che non può in alcun caso ridursi ma dovrà essere costantemente rispettato per 365 giorni annui (o 366 in caso di anno bisestile).

La Ditta aggiudicataria deve fornire le divise, che devono riportare anche un segno distintivo di appartenenza del soggetto che la indossa, il tesserino di riconoscimento, le scarpe antiscivolo e tutti gli altri dispositivi di protezione individuale del personale addetto a ciascun servizio. La Ditta aggiudicataria provvede direttamente al lavaggio ed alla sanificazione delle divise e della biancheria utilizzata per la gestione del seguente appalto.

Il personale della ristorazione dovrà essere dotato di divisa che la contraddistingue, sempre munito di cuffia, scarpe antiscivolo e quant'altro necessario.

L'aggiudicatario dovrà comunicare la stazione appaltante, entro la prima settimana dall'avvio dell'esecuzione dell'appalto, il nominativo del referente della ristorazione, con adeguato profilo ed esperienza professionale e il suo recapito telefonico al fine di una sua pronta reperibilità dalle ore 7,30 alle ore 19,00 di ogni giorno lavorativo.

Il referente dovrà mantenere un contatto continuo con la stazione appaltante al fine del regolare andamento dell'appalto e segnalare formalmente qualsiasi criticità e/o variazione nello svolgimento della fornitura.

ART. 11 – 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 ad € 4.340,00 (Euro quattromilatrecento quaranta/00).

La Ditta aggiudicataria si impegna a sottoscrivere il DUVRI allegato ai documenti di gara, che potrà essere aggiornato e sottoscritto dalle parti in caso di modifiche di carattere tecnico, logistico ed organizzativo.

In particolare il DUVRI dovrà essere aggiornato in occasione dei lavori di riqualificazione avviati presso l'immobile della casa di riposo di Airo.

ART. 12 – CONTROLLO DI QUALITA'

Customer Satisfaction: almeno una volta all'anno la Ditta aggiudicataria dovrà somministrare a tutta l'utenza (o loro familiare) un idoneo questionario di soddisfazione generale articolato per ciascuno dei servizi erogati e comunicare alla stazione appaltante l'analisi dettagliata delle risposte ottenute.

ART. 13 – 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 DEC 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 alcun 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 e accessori, ove il servizio oggetto dell'appalto viene effettuato.

Per tutta la durata contrattuale, entro e non oltre il decimo giorno lavorativo del mese successivo a quello della esecuzione, il RRU della Ditta aggiudicataria trasmette al DEC o suo delegato, un verbale di esecuzione dei servizi, debitamente firmato, riportante il numero e le prestazioni effettuate, nonché le eventuali problematiche non risolte, come ad esempio la mancata o ritardata esecuzione delle prestazioni, 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 positiva verifica di quanto in esso riportato, il DEC autorizza la Ditta alla emissione della fattura per le suddette prestazioni.

In caso di mancata emissione del verbale mensile di esecuzione dei servizi, non verrà liquidata la fattura anche se emessa, la quale deve essere stornata se non corrispondente con la successiva emissione del verbale e verifica.

In ogni caso è fatta salva la possibilità in capo al DEC, 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 e assicurative nei confronti degli operativi;
- Effettuare tutti i controlli ritenuti opportuni per quanto attiene la gestione del servizio, lo svolgimento dei programmi di lavoro e il raggiungimento dei obiettivi;
- Effettuare tutti i controlli ritenuti opportuni per quanto attiene la valutazione del grado di qualità delle prestazioni erogate;
- Effettuare tutti i controlli ritenuti opportuni per quanto attiene la valutazione dell'effettiva quantità delle prestazioni erogate rispetto a quanto stabilito nel presente capitolato e nel progetto risultato vincitore;
- Segnalare comportamenti inadeguati del personale;
- Richiedere la sostituzione sine-die del personale ritenuto non idoneo al servizio svolto o soggetto a tre richiami, anche solo verbali, per inadempienze.

ART. 14 – 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 penalità di seguito indicate per ciascuna violazione:

VIOLAZIONE	IMPORTO PENALITÀ PER CIASCUNA VIOLAZIONE
Mancato rispetto standard Igienico sanitario della struttura:	
➤ Es: muffe; mancata derattizzazione; mancato controllo della legionella, etc...	Da € 300,00 ad € 500,00
➤ Es: carenza igienica del centro cucina, per mancato rispetto delle temperature del cibo al momento della distribuzione; per mancata consegna, su richiesta dei responsabili dei controlli di conformità incaricati dall'Ente appaltante, della documentazione inerente HACCP e altro.	Da € 300,00 ad € 1.000,00
➤ Es.: Utilizzo di alimenti non correttamente conservati; rinvenimento di corpi estranei, sia organici che inorganici, nei pasti serviti, nelle derrate stoccate nel centro di cottura o nei pasti veicolati; in caso di verbale con prescrizione da parte degli enti preposti.	Da € 1.000,00 ad € 5.000,00

Mancato rispetto del minutaggio assistenziale, piani di lavoro ed orario degli addetti ai servizi alberghieri e assistenziali (indicati nell'art. 1 del capitolato)	Da € 500,00 ad € 3.000,00 per ogni infrazione
Mancato rispetto della tempistica di attuazione delle migliorie	in misura giornaliera dello 0,5 per mille dell'ammontare netto contrattuale riferito allo specifico servizio cui si riferiscono le migliorie
Mancata risposta entro il tempo stabilito alle richieste dell'Ente Appaltante	in misura giornaliera dello 0,5 per mille dell'ammontare netto contrattuale riferito al servizio cui si riferisce la mancata risposta
Disservizio che procura un danno diretto all'utente: <ul style="list-style-type: none"> ➤ Es: mancata somministrazione del pasto; ➤ Es. mancata o errata somministrazione della terapia; mancato rispetto delle prescrizioni dietetico-sanitarie; errata somministrazione di dieta speciale; mancata corrispondenza del pasto somministrato rispetto a quello prenotato 	Da € 30,00 ad € 1.000,00 per ogni infrazione
	Da € 300,00 a € 5.000,00 per ogni infrazione
Mancata attuazione di quanto previsto agli articoli 8 e 9 del capitolato	Da € 200,00 ad € 5.000,00 a contestazione
Mancato aggiornamento e/o attuazione degli strumenti di lavoro assistenziali (PAI, etc)	Da € 500,00 ad € 2.000,00 per ogni infrazione
Tenuta farmaci non corretta	€ 500,00 per ogni infrazione
Mancata somministrazione del Customer Satisfaction entro il mese di gennaio di ogni anno	€. 500,00
Mancato intervento manutentivo nei tempi indicati nelle richieste della Stazione Appaltante	€ 500,00 per ogni contestazione

Mancata sostituzione del personale assente	€ 500,00 per ogni giorno di assenza del personale non sostituito
Mancata attivazione del sistema informatico entro 5 mesi dall'avvio del servizio, carenza nel funzionamento del sistema informativo e o relativa formazione del personale	€ 200,00 per ogni contestazione
Mancata voltura/attivazione delle utenze entro due mesi dall'avvio del servizio	€ 500,00 per ogni contestazione
Mancato utilizzo dei prodotti previsti nei CAM	€ 500,00 per ogni contestazione
Ritardo nella comunicazione circa interventi di manutenzione straordinaria rispetto alle 72 ore previste	€ 500,00 per ogni contestazione

In caso di prescrizioni e/o sanzioni comminate all'ASP AMBITO 9 da autorità di vigilanza (NAS, AST, ARPA, ecc.) per negligenze e non rispetto delle norme imputabili alla Ditta aggiudicataria nella esecuzione del presente contratto, la Ditta aggiudicataria medesima è soggetta ad una penalità fino ad un massimo di € 10.000,00 proporzionata alla gravità della sanzione comminata oltre all'obbligo di farsi carico dell'attuazione immediata delle prescrizioni; resta inteso che la Stazione Appaltante, in caso di sanzioni comminate, si rivarrà integralmente sulla ditta aggiudicataria.

In caso di riscontrate violazioni e inadempienze di cui sopra, il RUP farà pervenire alla ditta aggiudicataria, per iscritto, 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 se non verranno pagate verranno trattenute direttamente sul primo canone del mese utile e, in caso di incapienza, mediante escussione della garanzia prestata per la cauzione definitiva.

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 dalla Ditta la spesa eccedente l'importo contrattuale per il servizio non prestato.

Qualora nei confronti della ditta aggiudicataria venga comminato un numero superiore a 4 penalità accertate, indipendentemente dagli importi delle stesse, la stazione appaltante potrà richiedere la risoluzione del contratto a sua insindacabile volontà e nulla la ditta aggiudicatrice potrà pretendere per interruzione prematura del contratto.

ART. 15 – RISOLUZIONE DEL CONTRATTO

In caso di grave inadempienza è facoltà della stazione appaltante dichiarare la risoluzione anticipata del contratto ai sensi dell'art. 122 del D.LGS 36/2023 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. 16, senza necessità di diffide o formalità di sorta.

A titolo esemplificativo l'ASP procederà comunque alla risoluzione del contratto nei seguenti casi:

- Arbitrario abbandono del servizio o interruzione del servizio senza giusta causa;
- Inadempienza contrattuale che abbia dato luogo a lesioni lievi, gravi o gravissime a carico dell'utenza;
- Inosservanza reiterata delle disposizioni di legge, di regolamenti e degli obblighi previsti dal presente capitolato e dal progetto di gara presentato;
- Più di quattro violazioni del servizio che comportano l'applicazione di penalità e sanzioni;
- mancato rispetto sistematico dei CAM (per mancato rispetto sistematico dei CAM si intendono almeno 5 penali contestate che hanno ad oggetto i CAM);
- mancato reintegro della cauzione definitiva.

La Stazione Appaltante dichiarerà comunque la risoluzione del contratto, ai sensi dell'articolo 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'articolo 8;
- Mancata ottemperanza degli obblighi connessi alla tracciabilità dei flussi finanziari.

L'ASP si riserva la facoltà di risolvere il contratto, previa regolare diffida ad adempiere, a cui la Cooperativa appaltatrice potrà contro-dedurre, entro 10 giorni dal ricevimento, trattenendo la cauzione definitiva quale penale, fatto salvo il risarcimento di ulteriori maggiori danni.

Qualora si addivenga alla risoluzione del contratto, per le motivazioni sopra riportate, o per ogni altra che l'ASP riterrà di contestare, l'appaltatore, oltre alla immediata perdita della cauzione a titolo di penale, sarà tenuto al rigoroso risarcimento di tutti i danni, diretti ed indiretti ed alla corresponsione delle maggiori spese alle quali il Committente dovrà andare incontro per il rimanente periodo contrattuale.

In caso di risoluzione del contratto l'ASP interpellerà progressivamente i soggetti che hanno partecipato all'originaria procedura di gara, risultanti dalla relativa graduatoria, per stipulare un nuovo contratto per l'affidamento dell'esecuzione o del completamento del servizio, se tecnicamente ed economicamente possibile.

In questo caso il nuovo affidamento avverrà alle condizioni proposte dall'operatore economico interpellato

ART. 16 – CAUZIONE DEFINITIVA

A garanzia dell'adempimento di tutti gli obblighi contrattuali e a tutela del puntuale rispetto dei tempi di esecuzione, nonché del risarcimento dei danni derivanti dall'eventuale inadempimento agli obblighi stessi, la ditta aggiudicataria è tenuta a costituire, prima della stipula del contratto o entro la data fissata per l'avvio del servizio, se antecedente, una garanzia fideiussoria definitiva con le modalità previste dall'articolo

106 del Codice, pari al 10 per cento dell'importo contrattuale secondo quanto previsto dall'Art. 117 del Codice.

La mancata costituzione della garanzia determinerà la revoca dell'affidamento e l'aggiudicazione dell'appalto al concorrente che segue nella graduatoria.

La garanzia verrà svincolata quando le parti avranno regolato in modo definitivo ogni conto o partita in sospeso dipendente dall'esecuzione del contratto e cesserà di avere effetto solo successivamente all'emissione del certificato di regolare esecuzione emesso dal Direttore dell'Esecuzione e confermato dal RUP.

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.

È fatto comunque salvo il risarcimento del maggior danno accertato.

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.

Alla garanzia definitiva si applicano le riduzioni previste dall'articolo 106, comma 8 del Codice, per la garanzia provvisoria.

La mancata costituzione della garanzia determina la decadenza dell'affidamento e l'acquisizione della garanzia provvisoria presentata in sede di offerta da parte della stazione appaltante, che aggiudica l'appalto al concorrente che segue nella graduatoria.

Lo svincolo sarà disposto dall'Amministrazione appaltante 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 e Impresa.

ART. 17 – RECESSO

L'ASP AMBITO 9 ha diritto di recedere dal contratto in qualunque momento, ai sensi dell'art. 123 del D. LGS N. 36/2023 con preavviso di almeno venti (20) giorni, da comunicare all'operatore affidatario con PEC.

Nel caso in cui il recesso derivi da un mutamento di carattere organizzativo, quali a titolo meramente esemplificativo e non esaustivo, accorpamento e/o trasferimento dei servizi dell'ASP, l'Aggiudicatario ha diritto al pagamento delle prestazioni eseguite, purché eseguite correttamente e a regola d'arte secondo il corrispettivo e le condizioni contrattuali, rinunciando espressamente, ora per allora, a qualsiasi ulteriore eventuale pretesa, anche di natura risarcitoria, e ogni ulteriore compenso o indennizzo e/o rimborso delle spese, anche in deroga a quanto previsto dall'art. 1671 del Codice Civile. In tal caso alla stessa ditta sarà attribuito, a tacitazione di ogni sua pretesa in ordine al recesso, solo l'intero corrispettivo del mese in cui il recesso ha avuto effetto.

ART. 18 – CORRISPETTIVI DEL CONTRATTO E CONDIZIONI DI PAGAMENTO

Il prezzo offerto dalla ditta in sede di gara è da intendersi fisso e immodificabile per l'intera durata del contratto fatto salvo quanto riportato nell'Art. 7 (revisione prezzi).

La fatturazione sarà mensile e dovranno essere emesse due distinti documenti contabili:

1) Una fattura pari ad 1/12 dell'importo annuo aggiudicato in sede di gara decurtato del ribasso medio offerto, ad esclusione dell'IVA, riferito ai seguenti servizi, erogati per tutte le tre strutture:

- Servizio Socio assistenziale (OSS);
- Servizio Infermieristico;

- Servizio di animazione/relazione;
- Servizio di pulizia, disinfezione e disinfestazione;
- Servizio manutenzione ordinaria del verde, facchinaggio e autista al bisogno;
- Servizio di minuta manutenzione e di manutenzione ordinaria;
- Servizio barbiere/parrucchiere;
- Servizio di ristorazione (per Apiro e Staffolo);
- Servizio lavanolo e lavanderia;

All'interno della fattura deve essere distinto il costo per ciascuna delle tre strutture oggetto del presente appalto.

2) Una nota di credito avente ad oggetto eventuali storni per le prestazioni non erogate durante il mese di competenza, sulla base di singoli prezzi posti a base di gara decurtati del ribasso offerto:

- Servizio Barbiere/parrucchiere;
- Servizio di ristorazione solo per Apiro e Staffolo;
- Servizio lavanolo e lavanderia;

Nello specifico dei servizi socio assistenziali e sanitari erogati nelle strutture, in caso di decesso dell'ospite e nel caso in cui tale posto libero non venga ricoperto entro il terzo giorno dall'evento, a partire dal quarto giorno di assenza compreso, per qualsivoglia motivo, il corrispettivo da liquidare alla Ditta aggiudicataria subirà una riduzione giornaliera, secondo il seguente prospetto:

- € 15,00 al giorno per ciascuno degli ospiti di Casa di Riposo assente;
- € 37,70 al giorno per ciascuno degli ospiti di Residenza Protetta assente

Entro febbraio dell'anno successivo saranno richiesti i rimborsi della TARI.

Per gli adempimenti necessari all'emissione della fattura e sua conseguente liquidazione, il RRU della Ditta Aggiudicataria trasmette al RUP o suo delegato, entro 10 giorni successivi al mese di riferimento, un verbale di esecuzione dei servizi debitamente firmato con la relativa bozza fattura, completo della documentazione utile alla verifica della stessa, riportante il numero e le prestazioni effettuate relative a ciascuna tipologia di servizio, 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 o suo delegato autorizza in forma scritta la Ditta all'emissione della fattura. In caso di mancata emissione del verbale mensile di esecuzione di servizi, l'eventuale fattura emessa dovrà essere stornata se non corrispondente alla verifica effettuata del verbale emesso successivamente, e la stessa non verrà liquidata.

Qualora se ne ravvisi la necessità potranno essere emesse:

- Una fattura relativa ad una eventuale richiesta in aumento dei servizi assistenziali erogati dalle figure professionali di OSS, Infermiere, Animatore, utilizzando il costo orario riportato nella tabella del lavoro per i lavoratori e le lavoratrici delle Cooperative Sociali del Ministero del Lavoro e delle Politiche Sociali adottato con Decreto Direttoriale n. 30 del 2024, considerando il costo della Tabella del mese di Gennaio 2026 diminuito del ribasso medio di gara;
- Una fattura relativa ad una eventuale richiesta di aumento dei servizi di manutenzione del verde, facchinaggio e autista, utilizzando il costo orario riportato nella tabella del lavoro per i lavoratori e le lavoratrici delle Cooperative Sociali del

Ministero del Lavoro e delle Politiche Sociali adottato con Decreto Direttoriale n. 30 del 2024, considerando il costo della Tabella del mese di Gennaio 2026 diminuito del ribasso medio di gara;

Il pagamento dei corrispettivi, previa ricezione delle relative fatture, avverrà mensilmente nei termini di legge e a seguito delle verifiche normativamente previste. 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 emerse dai controlli effettuati dalla Stazione Appaltante non potranno costituire motivo per la richiesta di interessi spettanti alla Ditta Aggiudicataria.

ART. 19 – RESPONSABILITA' DELL'AGGIUDICATARIO E OBBLIGHI ASSICURATIVI

Ad esclusione della individuazione degli ospiti per i nuovi ingressi nelle articolazioni in cui è organizzata la struttura oggetto dell'appalto, che rimane di esclusiva competenza dell'ASP AMBITO 9, 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 e 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.

È inoltre a carico della Ditta aggiudicataria l'adozione, nell'esecuzione di 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 3.500.000,00 per sinistro** a copertura di qualsiasi rischio derivante dall'espletamento del servizio che ricomprenda come terzo anche l'ASP AMBITO 9 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 3.500.000,00 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 ecc.);

La ditta aggiudicataria acquisterà l'oggetto smarrito e la spesa verrà sostenuta dalla Ditta Aggiudicataria.

- Dall'ammaloramento/rottura di dotazioni tecniche, arredi, televisori ed ogni qualsivoglia oggetto utilizzato nello svolgimento del servizio in oggetto secondo quanto specificato nell'art. 8.

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 le dette polizze coprono anche il servizio prestato per la stazione appaltante. Le coperture assicurative dovranno essere mantenute attive per l'intera durata contrattuale. A tal fine l'appaltatore dovrà esibire prima della scadenza di ciascun periodo assicurativo, documentazione idonea a dimostrare il rinnovo della copertura assicurativa stessa.

ART. 20 – 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. 21 – 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. 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.

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.

ART. 22 – RESPONSABILITA' PER TRATTAMENTO DEI DATI

L'affidamento in appalto del servizio comporta per l'aggiudicatario la nomina quale sub-Responsabile del trattamento dei dati relativi ai fruitori del servizio e alle loro famiglie, forniti direttamente dalla stazione appaltante e/o dai diretti interessati, ai sensi dell'art. 28 del Regolamento UE n. 679/2016 sulla protezione dei dati personali, per l'intera durata del contratto e in riferimento ai dati personali di cui venga in possesso in conseguenza dell'esecuzione del servizio.

L'affidatario dovrà pertanto mettere in atto misure tecniche e organizzative adeguate in modo tale che il trattamento soddisfi i requisiti del predetto regolamento e garantisca la tutela dei diritti dell'interessato. In particolare l'affidatario dovrà:

a) trattare i dati personali soltanto su istruzione documentata del titolare e/o del Responsabile anche qualora sia necessario comunicare i dati a un paese terzo o un'organizzazione internazionale, salvo che ciò sia previsto dal diritto europeo o nazionale; in tale ipotesi, il sub-responsabile deve comunque informare il responsabile prima del trattamento, salvo che l'ordinamento vieti l'informazione per rilevanti motivi di interesse pubblico;

b) assicurare che le persone autorizzate al trattamento dei dati personali si siano impegnate alla riservatezza o abbiano un obbligo legale di riservatezza;

- c) adottare tutte le misure necessarie per garantire la “sicurezza del trattamento” come da articolo 32 del regolamento UE;
- d) rispettare le condizioni previste dal regolamento n. 2016/679, articolo 28 commi 2 e 4, per ricorrere a sub-responsabili del trattamento;
- e) assistere il titolare e il responsabile con misure tecniche e organizzative adeguate a consentire l'esercizio dei diritti dell'interessato;
- f) assistere il titolare per assicurare il rispetto degli obblighi elencati dagli articoli da 32 a 36 del regolamento, “tenendo conto della natura del trattamento e delle informazioni a disposizione”; tra tali obblighi, sono assai significativi e necessitano di accorgimenti organizzativi quelli dettati da: l'articolo 33 che impone la notifica al Garante, della eventuale violazione da parte di terzi dei dati personali, entro 72 ore dalla scoperta; l'articolo 34 che prevede la comunicazione all'interessato della medesima violazione;
- g) impegnarsi a cancellare o restituire tutti i dati dopo che sia terminata la prestazione, salvo che l'ordinamento, europeo o nazionale, ne preveda la conservazione;
- h) infine, il responsabile deve mettere a disposizione del titolare tutte le informazioni necessarie per dimostrare il rispetto degli obblighi normativi, consentendo e contribuendo alle attività di revisione, comprese le ispezioni, realizzate dal titolare o da altro soggetto da questi incaricato.

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 per quanto di competenza secondo le normative in vigore.

ART. 23 – ESTENSIONE OBBLIGHI DI CONDOTTA PREVISTI PER I DIPENDENTI PUBBLICI

L'aggiudicatario prende atto dell'esistenza del Codice di comportamento dei dipendenti pubblici emanato con D.P.R. n.62 del 16/04/2013 e del Codice di comportamento integrativo dell'ASP approvato con Delibera del C.d.A. n. 42 dell'08.11.2022 e si obbliga ad osservare e far osservare al proprio personale e collaboratori a qualsiasi titolo, per quanto compatibili con il ruolo e l'attività svolta, gli obblighi di condotta ivi previsti

ART. 24 – NORME APPLICABILI

La presente procedura è interamente disciplinata dal Codice degli appalti di cui al D. LGS N. 36/2023.

Per quanto non disposto nella suddetta documentazione si fa rinvio al Codice Civile e alle Leggi e Regolamenti vigenti in materia.

PARTE II- CAPITOLATO TECNICO

OGGETTO DEL SERVIZIO - SERVIZI ASSISTENZIALI

ART. 1 – SERVIZIO SOCIO-ASSISTENZIALE TUTELARE (OSS)

ART. 1.1 – DESTINATARI DEL SERVIZIO

Sono destinatari del Servizio socio-assistenziale tutelare erogato dalla figura professionale di OSS, n. 84 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.32 posti letto di Casa di Riposo

- n.52 posti letto di Residenza Protetta

ART. 1.2 – ARTICOLAZIONE DEL SERVIZIO

Il servizio socio-assistenziale tutelare erogato attraverso l'utilizzo esclusivo della figura professionale di OSS dovrà garantire la continuità assistenziale (ovvero cercando di mantenere il più possibile la relazione oss-ospite), e dovrà essere articolato come di seguito riportato:

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

- rifacimento del letto occupato (ospite non alzato) e rifacimento della stanza;
- cambio della biancheria e degli effetti lettercci (ospite non alzato) 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, almeno una volta al giorno e comunque secondo il Progetto Assistenziale Individualizzato - PAI;
- assunzione di tutti i pasti
- preparazione al riposo notturno
- accompagnamento a visite specialistiche, a terapie ambulatoriali etc. nel caso in cui l'ospite non abbia famigliari o altra figura che possa farlo;

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) Prenotazione pasti con strumento elettronico e con illustrazione del menù a ciascun ospite e/o suo famigliare per gli attuali n. 49 ospiti delle strutture di Airo e Staffolo; per i 35 ospiti di Cingoli, il pasto sarà prenotato secondo le modalità da concordare con l'Ente appaltante e gli addetti del servizio ristorazione.

V) 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;

VI) 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.

VII) Attività di verifica continua delle prestazioni erogate attraverso l'utilizzo di strumenti formali

idonei a tale attività.

IX) Qualsivoglia ed ulteriore prestazione di competenza dell'OSS prevista dalle normative in vigore e future per una Casa di Riposo, Residenza Protetta.

In capo alla figura professionale di OSS, all'interno dei minuti dedicati alla diretta assistenza dell'ospite, non è ammessa in alcun caso attività "alberghiera" tipo pulizie, lavanderia, rifacimento letto non occupato, barbe, taglio capelli etc. I progetti tecnici che proponessero tali attività in capo alla figura di OSS all'interno dei minuti dedicati alla assistenza diretta dell'ospite, saranno automaticamente esclusi dalla gara.

ART. 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 e, qualora superiori agli standard sopraindicati, dagli standard previsti nel progetto di gara.

Nello specifico l'attività socio-assistenziale tutelare viene erogata nell'arco delle 24 ore per tutti i giorni dell'anno a ciascun utente ospitato rispettivamente in Casa di Riposo e Residenza Protetta secondo i minimi indicati dalla normativa regionale, attraverso formali turnazioni decise e gestite dalla Ditta aggiudicataria secondo orari e modalità scritte nel progetto tecnico e comunque concordato con la Stazione appaltante (comprensivi del periodo di vestizione e svestizione degli operatori). Si richiedono n. 3 turni notturni, uno per ciascuna delle tre strutture. La Ditta aggiudicataria si obbliga a fornire tutto il materiale di consumo necessario allo svolgimento del servizio.

La Ditta aggiudicataria si obbliga ad utilizzare anche il sistema cosiddetto "di igiene senza acqua" per l'igiene mattutina, eventuale bagno a letto, ecc, qualora necessario per l'ospite comprensivo di tutto il materiale di consumo indispensabile allo svolgimento di questo eventuale e ulteriore servizio.

La Ditta aggiudicataria inoltre garantisce la presenza di un referente l'ingresso in struttura di nuovi utenti. Nei periodi di assenza per ferie o malattia del Referente lo stesso verrà sostituito da un altro ugualmente formato.

ART. 1.4 – VOLONTARIATO

La Ditta aggiudicataria è tenuta a promuovere il contributo del volontario che potrà essere impegnato, previo accordo con il soggetto appaltante per attività di socializzazione, badantato 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 di indicare gli estremi della copertura assicurativa del personale volontario, senza oneri per l'Ente appaltante.

ART. 2 – SERVIZIO INFERMIERISTICO (I.P.)

ART. 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 e n.32 anziani residenti presso le Case di

Riposo di Cingoli, Staffolo ed Airo 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 Airo;
- n.13 posti letto di Casa di Riposo di Cingoli;
- n. 3 posti letto di Casa di Riposo di Staffolo;
- n.16 posti letto di per la Casa di Riposo di Airo.

ART. 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;
- Rapporto con i MMG e con il familiare referente dell'ospite;
- 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.

V) Qualsiasi ed ulteriore prestazione di competenza dell'Infermiere Professionale prevista dalle normative in vigore e future per una Residenza Protetta, compresa l'attività di imboccamento per gli ospiti disfagici e di movimentazione ospiti. Al bisogno assistenza infermieristica di base anche agli ospiti di Casa di Riposo.

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, ossigeno, presidi e materiale sanitaria nel rispetto delle Normative/Determinazioni ASUR/AST Regionali in vigore, in particolare della Determina del Direttore Generale Asur nr. 507 del 10/08/2017 e successive.

ART. 2.3 – MODALITA' DI SVOLGIMENTO DEL SERVIZIO

Il servizio in oggetto deve essere gestito nel rispetto del presente capitolato.

Nello specifico relativamente alle Residenze Protette l'attività Infermieristico Professionale viene erogata per tutti i giorni dell'anno, senza obbligo della presenza notturna, per almeno 20 minuti al giorno effettivamente erogati a ciascun ospite da RP, e almeno 10 minuti per ciascun ospite autosufficiente. L'erogazione del servizio avviene attraverso formali turnazioni decise e gestite dalla Ditta aggiudicataria secondo orari e modalità concordate con la stazione appaltante.

Nel minutaggio di servizio indicato per le infermiere, sono compresi i tempi di vestizione e svestizione degli operatori.

La Ditta aggiudicataria si obbliga a fornire tutte le attrezzature, ausili e materiali di consumo necessario allo svolgimento del servizio per come indicato in via non esaustiva all'Art. 9 del presente Capitolato e a fornire una adeguata formazione obbligatoria specifica per tutti gli Infermieri Professionali.

Il rapporto con l'utenza e con i loro familiari rimane di pertinenza anche dell'Ente Appaltante che si riserva la facoltà di indire incontri periodici con gli stessi per verificare il buon andamento del servizio. 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.

La Ditta aggiudicataria garantisce l'obbligo e la diretta responsabilità degli infermieri di:

- ◆ assicurare la pronta comunicazione al familiare di riferimento di ogni variazione delle condizioni dell'utente relativamente all'attività socio-sanitaria;
- ◆ assicurare la propria presenza e di organizzare adeguatamente, nel rispetto di quanto previsto nel progetto di gara, l'ingresso in struttura di nuovi utenti;
- ◆ garantire il rapporto con i MMG;
- ◆ provvedere alla ricettazione dei farmaci necessari;
- ◆ provvedere al costante rifornimento e reperimento di tutto quanto necessario alla corretta e puntuale gestione sanitaria di una Residenza Protetta;
- ◆ assicurare, per quanto di competenza, la corretta procedura nell'ingresso in Residenza Protetta di nuovi utenti ed in caso di dimissione/decesso degli ospiti;

ART. 3 – SERVIZIO DI ANIMAZIONE/RELAZIONE

ART. 3.1 – DESTINATARI DEL SERVIZIO

Sono destinatari del Servizio di animazione/relazione - erogato da specifica figura in possesso di titolo di animatore e/o esperienza di almeno 3 anni nel settore degli anziani

– tutti n. 84 anziani, prevalentemente non autosufficienti, ospiti delle Case di Riposo e delle Residenze Protette dei Comuni di Cingoli, Staffolo e Apiro, suddivisi come segue:

- n. 32 posti letto in Casa di Riposo
- n. 52 posti letto in Residenza Protetta

ART. 3.2 – ARTICOLAZIONE DEL SERVIZIO

Il servizio di Animazione/Relazione è articolato 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;
- IV) Collaborazione con Associazioni di Volontariato, Servizio Civile etc. per proporre ed organizzare attività ludico ricreative in favore degli utenti ospitati;
- V) Utilizzo delle attrezzature, dei dispositivi, del materiale e di quant'altro messo a disposizione dalla stazione appaltante alla ditta aggiudicataria per lo svolgimento delle attività di animazione/relazione in favore degli ospiti.

ART. 3.3 – MODALITA' DI SVOLGIMENTO DEL SERVIZIO

Il servizio in oggetto deve essere erogato tra il lunedì ed il sabato, con una cadenza alternata tra mattino e pomeriggio, per un totale di 24 ore settimanali da distribuire tra le tre strutture, a beneficio di tutte le tipologie di utenza ospitata.

L'animatore deve altresì organizzare e supportare una costante attività di relazione quotidiana svolta dal personale OSS in favore di tutti gli utenti ospitati, attraverso un dettagliato piano di intervento presentato alla direzione della struttura e relativa verifica delle attività di relazione svolta dal personale OSS.

L'animatore dovrà partecipare alla compilazione dei PAI in collaborazione con le figure Professionali OSS e Infermieri.

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.

È a totale carico della Ditta aggiudicataria la fornitura di tutto il materiale di uso quotidiano e/o straordinario, necessario per il corretto svolgimento delle attività (colori, cartoncini, cancelleria, tablet, ecc.).

ART. 3.4 – VOLONTARIATO /ASSOCIAZIONI e ENTI del TERRITORIO LOCALE

L'animatore responsabile del Servizio di Animazione/Relazione, è tenuto a instaurare rapporti con Associazioni e Enti del territorio e a promuovere costantemente il contributo del volontario 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.

ART. 4 – SERVIZIO DI BARBIERE/PARRUCCHIERE

ART. 4.1 – DESTINATARI DEL SERVIZIO

Il servizio in oggetto è svolto in favore di tutti i nr. 84 utenti ospitati nelle tre Case di Riposo, e Residenze Protette di Apiro, Cingoli e Staffolo così suddivisi:

- n. 35 ospiti della struttura per anziani di Cingoli
- n. 25 ospiti della struttura per anziani di Staffolo
- n. 24 ospiti della struttura per anziani di Apiro

Il presente servizio dovrà risolvere ogni problematica connessa alle attività svolte in modo che il soggetto appaltante risulti sollevato da ogni incombenza relativa. Il servizio verrà fatturato sulla base degli effettivi trattamenti effettuati nel mese di riferimento.

ART. 4.2 – 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 per n.12 trattamenti annui;
- n.1 lavaggio con taglio dei capelli e asciugatura e messa in piega una volta al mese per ciascun ospite donna per n.12 trattamenti annui;
- 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.

ART. 4.3 – MODALITA' DI SVOLGIMENTO DEL SERVIZIO

Il servizio verrà svolto nelle sedi delle tre Case di Riposo/Residenze Protette di Apiro, Cingoli e Staffolo - in un apposito locale adibito a tale scopo. Il servizio deve essere assicurato 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 e comunque in orario idoneo a non intralciare altre attività degli ospiti e del personale. Qualsiasi attrezzatura e prodotto utilizzato deve intendersi 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. Il servizio deve essere svolto esclusivamente da operatore in possesso del certificato di abilitazione professionale.

È fatto assoluto divieto di avvalersi della figura professionale di OSS nella esecuzione, anche parziale o anche riferito alle sole rasature, del servizio. Prima dell'inizio operativo del servizio, deve essere stipulata apposita polizza assicurativa contro i rischi professionali a copertura della responsabilità civile verso terzi per danni a qualsiasi titolo, nessuno escluso, causati a persone e cose nel corso dello svolgimento del servizio affidato.

Il pagamento del servizio svolto avverrà con cadenza mensile, subordinata alla presentazione mensile di un prospetto contenente il nome dell'utente ed il tipo di trattamento effettuato, il tutto debitamente firmato dall'operatore titolato ad eseguire il servizio.

ART. 5 - SERVIZIO RISTORAZIONE

ART. 5.1 – DESTINATARI DEL SERVIZIO

Sono destinatari del servizio:

- n.25 ospiti della struttura per anziani di Staffolo di cui n. 3 posti letto della Casa di Riposo e n. 22 posti letto di Residenza Protetta;
- n.24 ospiti della struttura per anziani di Apiro di cui 16 posti letto della Casa di Riposo e n. 8 posti letto di Residenza Protetta.
- Il servizio di ristorazione per la struttura di Cingoli viene erogato da un altro ente gestore.

Il servizio di ristorazione prevede il servizio di preparazione dei pasti nelle cucine interne delle strutture di Apiro e Staffolo site al piano terra e composti da n. 2 locali, comprensivo della preparazione diete speciali, chedovrà essere espletato mediante produzione dei pasti, con il sistema del legame fresco-caldo (modalità che, a seguito di cottura prevede il mantenimento della temperatura a oltre 65°C fino al consumo).

I pasti dovranno essere distribuiti e consegnati agli ospiti, sia nelle sale mensa che direttamente nelle loro camere.

La stazione appaltante rimborserà il costo dei pasti sulla base delle presenze degli ospiti.

ART. 5.2 – OGGETTO DEL SERVIZIO

Il servizio in oggetto prevede le seguenti attività nelle strutture di Apiro e Staffolo, riportate in via indicativa ma non esaustiva:

- Approvvigionamento stoccaggio e conservazione derrate;
- Preparazione della giornata alimentare (colazione – break – pranzo – merenda - cena) sulla base del menù prenotato;
- Preparazione ed elaborazione, su richiesta o prescrizione, di diete speciali o mediche (anche per motivi etici o religiosi);

- Allestimento dei vassoi personalizzati con etichetta identificativa, con il menù prenotato;
- Consegna carrelli contenenti i pasti alle sale mensa:
 - alle ore 8.00 per la colazione;
 - alle ore 10,00 per il break;
 - alle ore 12,30 per il pranzo;
 - alle ore 16,00 per la merenda;
 - alle ore 18,30 per la cena.
- Consegna in camera, quando necessario, di vassoi personalizzati muniti di etichetta identificativa;
 - alle ore 12,30 per il pranzo;
 - alle ore 18,30 per la cena.
- Apparecchiatura sale mensa prima dell'orario dei pasti;
- Sparecchiatura con pulizia tavoli e sedie delle sale mensa dopo l'orario dei pasti;
- Apparecchiatura e sparecchiatura camere prima e dopo orario dei pasti, con pulizia dei tavoli servitori;
- 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.

Resta fermo l'obbligo, per la Ditta aggiudicataria, del rispetto delle norme a tutela della salute e della sicurezza dei lavoratori e dei soggetti con cui gli stessi entrano in contatto nell'espletamento del servizio.

Derrate

La Ditta aggiudicataria si obbliga a fornire il 30% dei prodotti utilizzati nel presente appalto, di qualità DOP, IGP e a filiera corta. I prodotti freschi dovranno essere a Km zero o filiera corta; gli imballaggi dovranno essere di materiale riciclabile:

- Per ortofrutta: cassette di legno, cartone e/o plastica per alimenti;
- Per olii: vetro, plastica per alimenti o lattine.

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;
- Garantire per il pranzo e per la cena la possibilità di alternativa tra due primi, due secondi e due contorni diversi tra loro (anche nel rispetto di quanto previsto dalla Convenzione unica regionale per i posti letto convenzionati come Residenze Protetta);

- 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 dell’8/12, vigilia di Natale, Natale, Santo Stefano, Primo dell’anno, Epifania, Carnevale, Pasqua, Lunedì di Pasqua, 25/04, 1/05, Ferragosto, Festa del Patrono cittadino ed almeno 12 rinfreschi pomeridiani per le feste di compleanno mensili;
- Garantire la possibilità di fornire giornalmente nelle due strutture, pranzi e cene da consumare in camera in vassoi personalizzati, secondo richiesta/bisogni e/o accordi con il Servizio Infermieristico della struttura.
- Prevedere la fornitura, per le festività natalizie, di n.1 panettone da almeno gr.500, per ciascun ospite delle strutture di Apiro e Staffolo;
- Prevedere la fornitura, per le festività pasquali, di n.1 uovo di cioccolato da almeno gr.250, per ciascun ospite delle strutture di Apiro e Staffolo considerando anche i pazienti diabetici;
- Prevedere la fornitura di una bottiglia, non in vetro, di acqua da mezzo litro a pranzo e mezzo litro a cena per ciascun ospite, compresi gli eventuali ospiti con alimentazione enterale a cui dovranno essere forniti lt. 2 al giorno cadauno;
- Per i mesi di luglio e agosto prevedere la fornitura di due bottiglie, non in vetro, di acqua da mezzo litro a pranzo e due bottiglie da mezzo litro a cena per ciascun ospite;
- Prevedere la fornitura di una confezione, non in vetro, di ml 200 di vino bianco o rosso a pranzo ed una a cena per ciascun utente se richiesto.
- Prevedere la fornitura di olio, sale e aceto in dosi monouso;
- Per la colazione prevedere, a consumo, prodotti secchi (fette biscottate, biscotti etc.) in mono confezioni sigillate; fornitura di brioche e ciambelle fresche qualora richieste.
- Per la merenda prevedere, a consumo, prodotti secchi (fette biscottate o biscotti frollini etc.) in mono confezioni; bibite fresche e gelato in estate; cioccolata calda in inverno, camomilla e tisane;
- Riportare elenco aggiornato degli Allergeni.

ART. 5.3 – MODALITA’ DI GESTIONE DEL SERVIZIO

Orari distribuzione pasti

Nello svolgimento del servizio la Ditta aggiudicataria dovrà rispettare gli orari dettagliati di seguito.

Orari giornalieri di distribuzione nelle Strutture per anziani di Apiro e Staffolo:

Fascia oraria 08.00/09.00 colazione;

Fascia oraria 10.00/11.00 break;

Fascia oraria 12.30/13.30 pranzo;

Fascia oraria 16.00/17.00 merenda;

Fascia oraria 18.30/19.30 cena.

Gli addetti alla prenotazione dei pasti dovranno assicurare:

- La prenotazione dei pasti del servizio di ristorazione dovrà avvenire esclusivamente tramite sistema informatizzato specifico per le strutture per anziani, fornito e reso operativo a totale carico della Ditta Aggiudicataria entro e non oltre i primi 15 giorni dall'avvio dell'appalto. Gli addetti alla prenotazione dei pasti dovranno usare tablet forniti in quantità idonea dalla Ditta Aggiudicataria che, a proprio e totale carico, dovrà assicurare qualsivoglia intervento atto a garantire per tutta la durata contrattuale il corretto funzionamento del sistema informatizzato, compresa idonea e continua formazione del personale addetto alla prenotazione dei pasti da effettuare entro e non oltre i primi 15 giorni dall'avvio dell'appalto.

Il sistema informatizzato e relativi tablet, devono assicurare:

- Inserimento del menù stagionale, compresi i menù speciali a totale carico della Ditta aggiudicataria;
- Inserimento delle scelte ammesse, con distinzione tra menù ordinario e menù frullato a totale carico della Ditta aggiudicataria;
- Inserimento della intera giornata alimentare comprensiva di colazione e merenda, a totale carico della Ditta aggiudicataria;
- Inserimento della anagrafica degli utenti suddivisi per Nuclei assistenziali nella struttura per anziani, a totale carico della Ditta aggiudicataria;
- Una prenotazione settimanale per ciascun utente, da effettuare nella giornata della domenica sino alla domenica successiva compresa, del menù giornaliero comprensivo delle scelte e delle variazioni;
- La possibilità di ulteriore prenotazione e/o variazione in tempo reale;
- La possibilità di effettuare variazioni non preventivabili o programmabili entro le ore 09.30 di ciascun giorno dell'anno

Il personale addetto alla prenotazione si occuperà di:

- Aggiornare l'anagrafica;
- Prenotare settimanalmente il menù per ciascun utente;
- Intervenire ove necessario per le nuove prenotazioni e/o variazioni del menù;
- Effettuare modifiche o variazioni non programmabili tutti i giorni dell'anno entro le ore 09.30.

Resta inteso che il programma deve prevedere anche:

- L'invio in tempo reale di tutto il flusso di prenotazioni alla cucina;
- Mantenere in memoria tutte le prenotazioni nel giorno per ciascun utente in modo da inserirlo in ciascun carrello per la distribuzione del pasto;
- Stampare il menù prenotato nel giorno per ciascun utente in modo da inserirlo in ciascun carrello per la distribuzione del pasto;
- Stampare mensilmente il numero dei pasti prenotati per rendicontare il servizio.

Prima dell'invio mensile della rendicontazione dei pasti, la Ditta Aggiudicataria dovrà confrontarsi con il Personale ASP incaricato, per il confronto numerico dei pasti.

ART. 5.4 – DIETE SPECIALI

Le diete speciali sono menù che richiedono alcune modifiche rispetto al menù standard e devono essere formulate da personale altamente qualificato della Ditta Aggiudicataria.

Le Diete dovranno essere erogate dalla Ditta Aggiudicataria su indicazione del Servizio Infermieristico, MMG, ecc. e dell'Ente appaltante.

Il certificato medico riferito alle diete sanitarie sarà fornito dall'utente o da un suo familiare al servizio infermieristico che lo trasmetterà al RRU della Ditta Aggiudicataria, che a sua volta lo trasmetterà al servizio ristorazione.

Diete speciali per motivi etico religiosi

La Ditta Aggiudicataria deve garantire, in favore degli utenti che ne facciano richiesta, la produzione e la somministrazione di un menù compatibile con le scelte religiose.

Diete speciali per motivi di salute

Gli utenti soggetti ad intolleranze, allergie alimentari o che devono rispettare indicazioni mediche per problematiche sanitarie (diabete, ipertensione, obesità etc.) nell'alimentazione, dovranno presentare un certificato del medico curante o di uno specialista.

Non dovranno essere presi in considerazione certificati medici non compilati in modo conforme.

La Ditta Aggiudicataria è tenuta ad elaborare tali diete speciali con il supporto del Dietista e ha l'obbligo di fornire tutti i prodotti alimentari necessari alla preparazione delle stesse. Ogni dieta speciale deve essere personalizzata, in modo tale da essere inequivocabilmente riconducibile al destinatario, nel rispetto delle normative vigenti in materia di privacy.

Le diete speciali devono essere confezionate in piatti monoporzione con coperchio e con un codice inequivocabilmente corrispondente all'utente a cui è destinato.

Nel caso di pasti trasportati, devono essere usate vaschette monoporzione chiuse con apposito coperchio riportante il codice inequivocabilmente corrispondente all'utente a cui è destinato.

Tali vaschette devono essere inserite in contenitori termici idonei a mantenere la temperatura prevista dalla legge fino al momento del consumo.

Per la scelta dei prodotti nell'intolleranza al glutine, bisogna utilizzare il Prontuario dell'Associazione Italiana di Celiachia e i prodotti che hanno specificato in etichetta che possono essere assunti da celiaci.

Per la preparazione dei pasti per diete speciali sanitarie si devono utilizzare flussi produttivi e attrezzature tassativamente separate (per conservazione, preparazione e distribuzione dei pasti).

Diete speciali leggere

La Ditta Aggiudicataria si impegna a produrre e somministrare diete leggere nel caso un utente presenti una temporanea indisposizione o remissione da stati temporanei di malattia, qualora ne venga fatta richiesta, di norma, entro le ore 9,30 dello stesso giorno. La richiesta della dieta leggera, quando limitata ad un solo giorno nell'arco della settimana, non necessita di certificato medico.

Tale menù conserva la medesima struttura di quello principale ed è così composto:

- PRIMO PIATTO: pasta o riso conditi con olio extravergine d'oliva a crudo oppure con sugo di pomodoro fresco.

- SECONDO PIATTO: carne (pollo, tacchino, vitellone) o pesce cucinati al forno, ai ferri o bolliti.
- CONTORNO: a seconda delle disponibilità, es. carote o patate lesse, condite con solo olio extravergine d'oliva a crudo.
- Pane e frutta fresca (mela o banana).

La Ditta aggiudicataria deve inoltre garantire la predisposizione, su richiesta della Stazione appaltante, di "diete in bianco, leggera o astringente".

La Ditta Aggiudicataria è tenuta ad elaborare, con il supporto del Dietista, la fornitura di specifiche 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.);

Per le diete speciali deve essere garantita una adeguata rotazione degli alimenti da somministrare.

Nulla sarà dovuto alla Ditta aggiudicataria come sovrapprezzo per la preparazione delle dietespeciali e per le richieste di cui ai commi precedenti.

Variazione del menù

In caso di ripetuto non gradimento dei piatti da parte dell'utenza, la ditta aggiudicataria dovrà effettuare variazioni di menù.

Inoltre sono consentite, in via temporanea e straordinaria, variazioni nei seguenti casi:

- ◆ Interruzione e/o guasto di uno o più impianti da utilizzare per la realizzazione del piatto previsto;
- ◆ Interruzione temporanea della produzione per cause di forza maggiore quali sciopero, incidenti, interruzioni dell'energia elettrica o del flusso idrico;
- ◆ Avaria delle strutture di conservazione dei prodotti deperibili. Tale variazione dovrà essere richiesta e autorizzata dall'Ente appaltante.

ART. 5.5 – LOCALI E ATTREZZATURE

La preparazione e la cottura dei pasti nelle strutture di Airo e Staffolo dovranno avvenire obbligatoriamente presso le cucine delle strutture stesse.

Le ditte che intendono partecipare alla presente gara, sono tenute obbligatoriamente a visionare i locali e le attrezzature della cucina.

All'atto della consegna del servizio verrà redatto un verbale di consegna in cui verrà descritto lo stato dei locali, le attrezzature e gli arredi presenti.

Il verbale verrà aggiornato ogni qualvolta verrà effettuata una variazione.

La Ditta aggiudicataria al momento della riconsegna dei locali dovrà riconsegnare tutte le attrezzature e gli arredi descritti nel verbale.

Qualora la Ditta aggiudicataria reputi necessaria l'integrazione delle attrezzature, sarà suo onere provvedere all'acquisto e posa in opera.

Le attrezzature acquistate così come gli adeguamenti e le attrezzature fornite perché presentate in offerta resteranno di proprietà dell'Ente appaltante.

La Ditta aggiudicataria deve inoltre ottemperare a quanto richiesto dal D.LGS 81/08 riguardante la sicurezza e la salute dei lavoratori sul luogo di lavoro.

La Ditta aggiudicataria assume l'onere della conservazione nonché della manutenzione ordinaria di locali e attrezzature consegnate, rispondendo di eventuali ammanchi e/o rotture.

I pasti degli utenti delle Residenze protette e Case di Riposo di Apiro e Staffolo (salvo per gli ospiti allettati), dovranno essere serviti nelle sale mensa delle strutture.

È fatto divieto di utilizzare contenitori e stoviglie monouso di plastica, ad eccezione, in casi di emergenza (es. mancanza di energia elettrica, ecc.), di quelle in materiale biodegradabile avviabile al compostaggio.

La Ditta Aggiudicataria dovrà garantire il reintegro di eventuali stoviglie mancanti, rotte o andate perse.

Nelle sale mensa dovranno essere previste apparecchiature con:

- 1) copri tovaglie e tovaglioli monouso di carta priva di materiali plastici;
- 2) Piatti di ceramica e/o polycarbonato;
- 3) Bicchieri di vetro infrangibile o in polycarbonato;
- 4) Posate di acciaio (cucchiai, cucchiaini, forchette e coltelli parzialmente alveolati).

Se per motivazioni eccezionali la Ditta aggiudicataria dovesse impiegare materiale monouso questo dovrà essere obbligatoriamente biodegradabile.

La Ditta Aggiudicataria dovrà assicurare l'igienizzazione delle stoviglie (pentole, piatti, bicchieri, posate inox) e di ogni altro strumento utilizzato nella preparazione, nel confezionamento, nella distribuzione, nel consumo, e nella somministrazione dei pasti, attraverso il loro lavaggio con lavastoviglie.

La Ditta Aggiudicataria è tenuta a integrare e/o sostituire le attrezzature e gli arredi presenti al fine di ottimizzare il servizio, compresi piatti, bicchieri, posate etc... che nel tempo di usano o rompono.

In ciascuna sala mensa delle RP / CdR di Apiro e Staffolo, la Ditta Agg. deve fornire una bacheca contenente copia aggiornata del menù in vigore in modo da garantirne la consultazione da parte degli Ospiti e loro famigliari.

Sono a carico della Ditta aggiudicataria le spese di manutenzione ordinaria di attrezzature ed elettrodomestici nonché le spese per la sostituzione degli impianti, macchinari ed attrezzature da cucina.

Saranno a carico della Ditta Aggiudicataria le spese per l'acqua, l'elettricità e il gas che dovranno essere volturate con l'inizio dell'appalto.

Alla scadenza del contratto od in caso di cessazione anticipata, la Ditta Aggiudicataria dovrà procedere entro 15 giorni alla riconsegna dei locali e delle attrezzature nello stato in cui sono stati ricevuti salvo il normale degrado, procedendo a tal fine alla redazione di apposito verbale in contraddittorio con l'ASP.

Saranno a carico della Ditta Agg. tutte le spese per lo smaltimento rifiuti comprese le imposte di legge.

ART. 5.6 – CENTRO DI COTTURA ALTERNATIVO

La Ditta Aggiudicataria dovrà avere la disponibilità, per l'intera durata dell'appalto, di un centro di cottura alternativo rispetto alle due strutture al fine di garantire il servizio in caso di indisponibilità delle strutture dell'Ente Appaltante per eventuali emergenze.

Il centro dovrà essere situato al massimo a 45 minuti di percorrenza dalle RP / CdR. In sede di progetto dovrà essere indicato il centro cottura al fine della verifica della distanza.

Il centro di cottura alternativo per lo svolgimento del servizio deve avere complessivamente una capacità produttiva disponibile almeno pari alla quantità di pasti prodotti dalle cucine situate nelle RP /CdR, deve presentare i requisiti richiesti dalla normativa vigente e deve essere debitamente autorizzato dall'Autorità Sanitaria locale.

ART. 5.7 – MANUTENZIONE, PULIZIA DEI LOCALI E ATTREZZATURE

Manutenzione

La Ditta aggiudicataria, per le strutture di Apiro e Staffolo ha l'obbligo contrattuale di effettuare le manutenzioni necessarie come segue:

- manutenzione ordinaria come definita all'art. 3, c. 1, lett. a) del D.P.R. 380/01, "gli interventi edilizi che riguardano le opere di riparazione, rinnovamento e sostituzione delle finiture dei locali e quelle necessarie ad integrare o mantenere in efficienza gli impianti tecnologici esistenti", da effettuarsi nei locali, interessati dalle attività del Servizio Ristorazione ovvero, a titolo esemplificativo e non esaustivo, nelle cucine, dispense, refettori, spogliatoi e locali annessi, zone di pertinenza. In particolare, nell'ambito degli interventi di manutenzione ordinaria e specificamente per quanto attiene alle tinteggiature delle cucine, dei refettori e dei locali annessi, queste dovranno essere effettuate, previa verifica e a totale carico della Ditta Aggiudicataria, all'inizio dell'appalto e comunque ogni qualvolta si renda necessario, realizzati esclusivamente con materiali ecocompatibili. Inoltre le tonalità delle tinteggiature devono rispettare le preesistenti.

Resta, infine, incluso ogni altro intervento che si rendesse necessario nel corso dell'appalto anche per integrare o mantenere perfettamente funzionanti ed in efficienza gli impianti tecnologici utilizzati dalla Ditta aggiudicataria. (a titolo esemplificativo e non esaustivo, i sistemi elettrici di comando, quali interruttori e prese, le rubinetterie, le apparecchiature di servizio dei locali, quali lampade e luci di emergenza);

- manutenzione ordinaria dei macchinari e delle attrezzature, arredi presenti presso i locali cucina e/o sale mensa, procedendo alla loro sostituzione totale o parziale.

Le attrezzature sostituite rimangono di proprietà dell'Ente Appaltante.

Al verificarsi di guasti, di qualsiasi natura, la Ditta Aggiudicataria sarà tenuta a provvedere, a propria cura e spese, tramite il personale specializzato delle Ditte incaricate della manutenzione, gli interventi necessari al massimo nei 5 giorni naturali e consecutivi dopo il guasto.

In caso di guasto della/e lavastoviglie, la Ditta Aggiudicataria dovrà provvedere alla sua/loro riparazione entro 48 ore.

Nel periodo di riparazione, la Ditta Aggiudicataria dovrà procedere in ogni caso all'igienizzazione delle stoviglie e di ogni altro strumento utilizzato.

Alla fine di ogni anno di esercizio, oltre che alla fine dell'appalto – compreso l'anno finale dell'appalto, dovranno essere svolte verifiche relativamente al funzionamento di tutte le strutture e degli impianti (infissi interni ed esterni, pavimentazioni, rivestimenti, rubinetterie, scarichi, impianto elettrico e corpi illuminanti, impianto del gas, impianto di aerazione, etc.).

Pulizia degli impianti, delle macchine, degli arredi e delle attrezzature

Gli strumenti per la pulizia ed i prodotti necessari sono in capo alla Ditta aggiudicataria. Le attrezzature presenti presso le cucine delle RP/Cdr di Apero e Staffolo devono essere deterse e disinfettate e ben lavate. Dovranno essere adottati tutti gli accorgimenti per la sicurezza dei lavoratori e delle attrezzature.

Prima di procedere alle operazioni di pulizia di impianti ed attrezzature, gli interruttori del quadro generale dovranno essere disinseriti.

Tutti i detersivi dovranno essere utilizzati dal personale secondo le indicazioni fornite dalle case produttrici, con particolare attenzione per quanto concerne le concentrazioni e le temperature indicate sulle confezioni.

Tutto il materiale di sanificazione deve essere riposto, durante l'utilizzo, su un carrello per pulizie adibito appositamente a tale funzione.

I detersivi e gli altri prodotti di sanificazione dovranno essere sempre contenuti nelle confezioni originali, con la relativa etichetta e conservati in locale apposito o in armadi chiusa chiave.

La Ditta Aggiudicataria deve effettuare presso tutti i locali interessati alla conservazione, preparazione, distribuzione e consumo degli alimenti, e loro pertinenze, nonché degli spazi adibiti alla raccolta rifiuti, un intervento di disinfestazione e di derattizzazione generale all'inizio del servizio e poi con cadenza quadrimestrale per tutta la durata del contratto e ogniqualvolta il monitoraggio ne riveli l'esigenza.

La Ditta Aggiudicataria dovrà conservare presso le cucine e presso le sale mensa tutte le attestazioni rilasciate dalle Imprese specializzate che hanno svolto le disinfestazioni e le derattizzazioni.

Le operazioni di disinfestazione e derattizzazione possono essere svolte esclusivamente da ditte in possesso delle abilitazioni ai sensi di legge (L. 82/94 e s.m.i., DM 274/97 e s.m.i.). Durante le operazioni di preparazione e cottura dei pasti è assolutamente vietato tenere nelle zone preparazione e cottura e nella cucina in generale, detersivi, scope e strofinacci di qualsiasi genere e tipo.

Le operazioni di lavaggio e pulizia dei locali non devono essere eseguite contemporaneamente alle operazioni delle preparazioni e distribuzioni alimentari.

Il personale che effettua pulizia o lavaggio deve indossare indumenti di colore visibilmente diverso da quelli indossati dagli addetti alla distribuzione e alla preparazione degli alimenti. I servizi igienici annessi alla cucina, ad uso del personale addetto, dovranno essere tenuti costantemente puliti a cura della Ditta Aggiudicataria.

Nei servizi igienici destinati agli addetti al servizio di ristorazione e preparazione dei pasti dovranno essere impiegati: distributore di sapone disinfettante, distributore di tovagliette a perdere e carta igienica a bobina coperta.

Fermo restando il rispetto di quanto previsto nel presente capitolato in merito alle azioni prevenzione nella produzione di rifiuti, i rifiuti urbani prodotti dalle attività di preparazione dei cibi e nei refettori dovranno essere raccolti in modo da garantire una corretta gestione della successiva fase di conferimento al servizio pubblico di igiene urbana, nel rispetto di quanto previsto dal "Regolamento Comunale per la gestione dei rifiuti urbani".

La Ditta aggiudicataria è tenuta a conferire le diverse frazioni, previa riduzione volumetrica in modo da garantire la massima purezza del materiale differenziato.

È tassativamente vietato gettare qualsiasi tipo di rifiuto negli scarichi fognari (lavandini, canaline di scarico etc.).

Qualora si verificassero otturazioni degli scarichi causati dalla presenza di rifiuti imputabili al servizio di ristorazione, i costi per il ripristino degli scarichi saranno totalmente a carico della Ditta aggiudicataria.

ART. 5.8 – CONTROLLI

Le attività di vigilanza, controllo e verifica saranno eseguite allo scopo di accertare l'osservanza di quanto previsto nel presente capitolato e dalla legislazione in materia.

Gli organismi preposti al controllo sono:

- L'Ente Appaltante nonché i tecnici da questa autorizzati;
- Organi di vigilanza e ispezione dell'Azienda Sanitaria per tutti gli aspetti di sua competenza;
- Organi di vigilanza e ispezione dei NAS;
- Familiari degli ospiti delle Residenze protette e Case di Riposo di Apiro e Staffolo;

La Ditta Aggiudicataria dovrà mettere a disposizione degli organismi sopra citati l'eventuale abbigliamento monouso, per l'accesso alle strutture nelle quali viene effettuata l'attività inerente al servizio oggetto dell'appalto.

È facoltà dell'Ente Appaltante chiedere la presenza della Ditta Aggiudicataria alle riunioni con i familiari, per fornire indicazioni e chiarimenti sullo svolgimento del servizio oggetto dell'appalto.

È facoltà dell'Ente Appaltante disporre, senza limitazione di orario, la presenza presso il centro di produzione pasti di un proprio incaricato, con il compito di verificare la corretta applicazione delle norme di legge, di quanto previsto nel presente capitolato e di quanto previsto nell'offerta tecnica.

La Ditta Aggiudicataria dovrà garantire l'accesso agli incaricati dell'Ente Appaltante in qualsiasi ora lavorativa ed in ogni zona della struttura di ristorazione, per esercitare il controllo circa il corretto svolgimento del servizio in ogni sua fase.

I controlli avranno luogo nel rispetto delle disposizioni di legge e delle loro successive modificazioni ed integrazioni.

Il Comitato Parenti

Gli aderenti al Comitato Parenti potranno essere presenti durante la somministrazione dei pasti e pranzare insieme ai propri familiari, previo pagamento della quota prevista per il pasto.

La loro presenza non dovrà in alcun modo ostacolare le attività di preparazione e distribuzione dei pasti.

Le rappresentanze degli utenti hanno il diritto di effettuare controlli sul servizio, previa comunicazione alla stazione appaltante, al fine di:

- a. Verificare il rispetto dei menù stabiliti;
- b. Controllare le date di scadenza dei prodotti utilizzati;
- c. Accertare le condizioni igieniche degli ambienti.

Derrate non conformi

Gli incaricati dall'S.A. in caso di presenza di derrate non conformi provvederanno a segnalare le stesse all'Impresa Aggiudicataria che dovrà eliminarle entro e non oltre 90 minuti dalla segnalazione.

Metodologia del controllo di conformità

I tecnici effettueranno i controlli con l'ausilio di tutti i mezzi tecnologici adeguati, prelievi e asporto di campioni, da sottoporre successivamente ad analisi.

L'ispezione non dovrà comportare interferenze nello svolgimento di tutte le operazioni inerenti al servizio.

ART. 5.9 – ONERI

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. 26/05/1997 n. 155 e s.m.i.

La Ditta Aggiudicataria deve inoltre ottemperare a quanto richiesto dal D.Lgs. n. 81/2008 riguardante la sicurezza e la salute dei lavoratori sul luogo di lavoro.

ART. 6 – SERVIZIO LAVANOLO/LAVANDERIA CON ATTIVITA' DI GUARDAROBA E RAMMENDO

ART. 6.1 – 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. 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.

ART. 6.2 – ARTICOLAZIONE DEL SERVIZIO

Il servizio in oggetto prevede in via generale le seguenti attività:

- attività di rifacimento del letto non occupato (ospite alzato);
- noleggio, lavaggio, asciugatura e stiratura di biancheria piana per n. 84 posti letto;

- noleggio, lavaggio, asciugatura e stiratura di telo da bagno ed asciugamano viso per n. 84 posti letto;
- noleggio, lavaggio, asciugatura e stiratura di coperte invernali e copriletto "ogni stagione" per n.84 posti letto;
- noleggio, lavaggio e disinfezione dei materassi e dei guanciali con relative fodere ogni 3 mesi e ad ogni decesso di ospiti o in caso di emergenza igienico-sanitaria (scabbia, malattie infettive etc.) o in caso di necessità;
- lavaggio e disinfezione delle fasce dei solleva-persone al bisogno;
- 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;
- il lavaggio, l'asciugatura e la stiratura, oltre alla attività di guardaroba, di rammendo e piccola sartoria comprensiva di fornitura e sostituzione di cerniere, lampo, elastici etc. degli indumenti degli ospiti della struttura;
- attività di contrassegno con fettuccia/nastro riportante nome e cognome dell'ospite su ciascun indumento personale;
- attività di sartoria comprensiva di fornitura e sostituzione di cerniere, lampo, elastici etc. relativamente alle dotazioni tecniche della struttura (lenzuola anticaduta, tute contenitive, paracolpi dei letti etc.);
- noleggio, lavaggio, asciugatura e stiratura di tutto il tovagliato e tovaglioli in tessuto per n.84 posti letto;
- noleggio, lavaggio, asciugatura e stiratura di n. 84 bavaglini e porta bavaglini in tessuto ed impermeabilizzati nel lato a contatto dell'utilizzatore.

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

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

ART. 6.3 – 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.

Le attrezzature occorrenti nonché i materiali di pulizia degli stessi come anche i materiali di consumo 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 mese, verrà effettuata la verifica del servizio in base al numero delle giornate di degenza effettivamente usufruite da ciascun ospite. Il pagamento del servizio verrà effettuato 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.

Di seguito 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; tale attività deve essere assicurata entro n.3 giorni successivi alla data di ingresso di un nuovo ospite.

Il trattamento di pulizia del capo personale degli ospiti dovrà essere sempre idoneo 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 di lavaggio 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 sporchi degli ospiti devono essere contrassegnati col nominativo e 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 (RP o CdR)

- 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.
- Ritiro, trasporti, riconsegna e distribuzione della biancheria: la ditta aggiudicataria effettua il ritiro, il trasporto, la riconsegna e la distribuzione nei nuclei assistenziali utilizzando propri automezzi e proprio personale. La ditta aggiudicataria metterà a disposizione tutti i carrelli necessari alla movimentazione della biancheria sporca e pulita; tali carrelli dovranno essere muniti di ruote opportunamente gommate e silenziolate; la pulizia e la manutenzione di tutta la strumentazione e dei carrelli forniti deve intendersi a totale carico 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.

- Biancheria sporca: Il ritiro della biancheria sporca dovrà avvenire presso gli appositi punti di raccolta istituiti nei 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 AST competente.
- Guardaroba ospiti: la Ditta Aggiudicataria dovrà farsi carico della gestione per il guardaroba degli Ospiti, considerando ad esempio, il cambio di stagione.
- 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 contenuti 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 e vigilare 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. Resta inteso che in caso di danneggiamento o smarrimento dei capi personali degli ospiti, la Ditta Aggiudicataria ha l'obbligo di risarcire economicamente il proprietario de capo danneggiato o smarrito.

ART. 7 – SERVIZIO DI PULIZIE, SMALTIMENTO RIFIUTI SPECIALI, DISINFEZIONE E DISINFESTAZIONE

ART. 7.1 – 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 della struttura di Cingoli facente capo ad altra gestione ed altro appalto. 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.

ART. 7.2 – 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; sarà cura della Ditta aggiudicataria garantire il corretto, costante e continuo funzionamento di tali dispositivi;
- 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, tovaglette 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 sanificazione e disinfezione di camere a seguito di malattie infettive;
- alla fornitura negli spazi comuni di dispenser per igiene delle mani;
- alla fornitura di tappeti/stuoie igienizzanti nei punti d'accesso alla struttura, in caso di necessità;
- alla raccolta, stoccaggio e smaltimento dei rifiuti speciali con tenuta e compilazione del relativo registro di carico e scarico, 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 (striscianti, zanzare, roditori, piccioni, vespe etc.) nonché deblattizzazione e derattizzazione ambientale, comprensivo degli spazi esterni adiacenti alle strutture.

ART. 7.3 – 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.

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 i vario tipo, detergenti 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. Tutti i macchinari e le 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 appaltatore si fa carico della corretta e costante pulizia, 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, della plastica e di toner esausti delle stampanti fotocopiatrici e lo smaltimento dei rifiuti assimilati ad urbani; la 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 banconi, 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, banconi, 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, con tenuta e compilazione del relativo registro di carico e scarico 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 e al bisogno di vetri delle finestre delle camere di degenza;
- 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.
- Eventuali pulizie di emergenza in caso di eventi non preventivabili quali ad esempio perdite di acqua con allagamenti di stanze o uffici, cadute di calcinacci etc.

La Ditta aggiudicataria dovrà curare tutti gli aspetti riguardanti lo smaltimento di tutti i materiali di risulta, a riguardo si precisa che è fatto divieto di scaricare polvere e sozzure varie (peli, capelli, etc.) negli scarichi dei bagni (dei wc, delle docce e dei sanitari in generale).

ART. 8 – SERVIZIO DI MANUTENZIONE DEL VERDE E DI FACCHINAGGIO

ART. 8.1 – DESTINATARI DEL SERVIZIO

Il servizio di manutenzione del verde è svolto in favore di tutte le aree verdi interne e circostanti delle Case di Riposo/Residenze Protette di Cingoli, Staffolo e Apiro.

Il servizio di facchinaggio comprensivo di attività di trasloco arredi e dotazione è svolto in favore di tutti gli ambienti e delle aree interne ed esterne di pertinenza delle Case di Riposo/Residenze Protette di Cingoli, Staffolo e Apiro.

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.

ART. 8.2 – ARTICOLAZIONE DEL SERVIZIO

Il servizio manutenzione del verde prevede in via generale le seguenti attività:

- Servizio di manutenzione delle aree esterne ed interne adibite a verde;
- Servizio di manutenzione di piante in vasi interni alla struttura RP/CR;

Le operazioni relative alle aree verdi esterne hanno ovviamente carattere stagionale e possono risentire di particolarità legate alle opere provvisorie ed accessorie necessarie per la realizzazione degli interventi proposti oltre a garantire, sempre a proprio e totale carico, che tutti i materiali di risulta conseguenti i lavori e le attività svolte, vengano tempestivamente asportati, trasportati e smaltiti nel rispetto della legislazione e normativa vigente.

La Ditta aggiudicataria inoltre deve fornire il servizio di manutenzione full-risk di tutte le aree adibite a verde, ossia il servizio di manutenzione ordinaria comprensivo di piante, concimi, pesticidi, ecc., ore lavorative e qualsiasi altro onere. La manutenzione dovrà essere eseguita in modo da non determinare l'interruzione della viabilità, quanto meno, da renderla il più breve possibile e dovrà essere previsto un calendario per gli interventi programmati della gestione delle aree adibite a verde.

Il servizio di facchinaggio prevede in via generale le seguenti attività:

- Trasferimento, trasporto e trascolo di arredi, materiali e dotazioni tra diversi locali all'interno delle strutture;
- Il RRU rendiconta mensilmente le attività svolte ed il numero di ore utilizzato avendo come riferimento n. 4 ore settimanali complessivamente destinate al servizio in oggetto (facchinaggio e manutenzione del verde); in caso di mancato utilizzo da parte del soggetto appaltante di tutte le ore del mese di competenza, le stesse vengono cumulate per essere utilizzate nei mesi successivi.

ART. 8.3 – MODALITA' DI SVOLGIMENTO DEL SERVIZIO

L'utilizzo di mezzi, apparecchi e prodotti deve assicurare il miglior servizio possibile sia in termini di pulizia e igienicità sia di ridotto intralcio alle attività della struttura. Si precisa che gli attrezzi occorrenti nonché i materiali di pulizia come anche i materiali di consumo 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, mettendo a disposizione l'attrezzatura e gli strumenti idonei per tutta la durata del periodo contrattuale.

La Ditta aggiudicataria dovrà garantire:

- Almeno un taglio dei tappeti erbosi ogni mese nel periodo aprile – ottobre di ogni anno contrattuale. Sono comprese nel taglio le operazioni preliminari di raccolta e allontanamento di tutti i rifiuti, plastiche, carte, ect: compresi i sassi più grossi, eventualmente presenti nelle aree;
- Almeno una potatura ad altezza uomo degli alberi ad alto fusto per ciascun anno contrattuale; tutte le operazioni di potatura delle piante dovranno essere eseguite a regola d'arte con mano d'opera, materiali, attrezzi e mezzi, forniti dalla ditta aggiudicataria, senza possibilità di ulteriori compensi;

- Tutte le innaffiature necessarie al corretto mantenimento del verde e di tutte le fioriere all'interno ed all'esterno della struttura, da effettuare anche con sistemi automatizzati;
- Costante taglio e regolazione delle siepi; sono compresi nel taglio le operazioni preliminari di asportazione delle parti secche o ammalorate, l'eliminazione di eventuali piante infestanti, l'asportazione di tutti i rifiuti, plastiche carte ecc.;
- Costante raschiatura dei viali e delle zone imbrecciate; deve intendersi a totale carico della ditta aggiudicataria la fornitura e la stesura a regola d'arte dell'idoneo breccino ove mancante;
- Pulizia e decespugliamento di tutta l'area non attigua alle strutture di pertinenza dell'ASP ma ricompresa nel perimetro recintato, almeno una volta per ciascun anno contrattuale;
- Costante manutenzione delle piante/fiori/fioriere presenti nei locali delle strutture; nel caso di morie e disseccamenti che si palesassero o asportazioni per atti vandalici, la Ditta aggiudicataria dovrà provvedere alla gratuita sostituzione delle essenze disseccate, non attecchite o asportate;
- Ripristino tappeto erboso e siepi ove necessario;
- La ditta aggiudicataria è obbligata a rimuovere la vegetazione recisa il giorno stesso;
- I trattamenti antiparassitari devono esser eseguiti utilizzando i prodotti commerciali regolarmente registrati dal Ministero della Sanità e, nel caso di utilizzo di grandi quantità, essere preventivamente autorizzati dall'AST. Le disinfezioni, salvo diversi accordi, dovranno essere eseguite in ore notturne e in giornate non ventose; eventuali automezzi saranno muniti di lampeggiante giallo e il tutto sarà organizzato al fine di evitare danni a terzi di cui la ditta aggiudicataria è in ogni caso responsabile. In caso di pioggia sopravvenuta entro le 24 ore dall'attuazione del trattamento, la ditta aggiudicataria è obbligata ad effettuarne un altro senza pretendere per esso maggiori compensi;
- Ove necessario la Ditta aggiudicatrice deve fornire terra da giardino esente da materiali estranei o grossolani (pietrame, calcinacci e qualsiasi altro materiale inadatto alle colture e da rizomi, bulbi, semi di piante infestanti). La terra dovrà essere scaricata, sparsa, spianata e livellata con l'impiego di mezzi meccanici e ove occorra anche a mano fino a raggiungere i piani di livello idonei;
- Almeno due volte l'anno la ditta aggiudicataria dovrà fornire e piantare, nel perimetro del giardino antistante la struttura, un minimo di due tipologie di piante fiorite (in quantità variabile da 3 a 6 piante per tipologia) a scelta tra le seguenti: rose, petunie, gerani, oleandri, ibischi, begonie, bouganville (nel periodo primaverile) – camellie, azalee, ciclamini, gardenie e ortensie (per periodo autunnale); senza pretendere maggiori compensi;
- Tutti i materiali di risulta dovranno essere trasportati nelle discariche autorizzate a cura e spese della ditta aggiudicataria che, nell'assoluto rispetto delle normative vigenti in materia, potrà avvalersi anche di altre ditte iscritte all'Albo Nazionale delle Imprese esercenti Servizi di Gestione Rifiuti;
- Il personale addetto deve indossare un idoneo ed antiinfortunistico vestiario da lavoro ed esporre cartellino di riconoscimento;

- Tutte le attrezzature, mezzi e i prodotti (concimi, combustibili, ecc.) utilizzati dal personale addetto dovranno essere accuratamente riposti subito dopo l'utilizzo e custoditi presso i locali all'uopo individuati o in altro luogo idoneo e comunque lontano da fonti di calore e dai locali frequentati dagli ospiti della struttura, sollevando la stazione appaltante da qualsivoglia responsabilità in caso di omessa o scorretta custodia;

Nel dettaglio del servizio il facchinaggio si specifica che:

- Attività di trasferimento, trasporto e trasloco arredi, materiali e dotazioni per tutto ciò che concerne le Casa di Riposo e le Residenza Protetta, prevedendo ove necessario utilizzo di idonei mezzi meccanici ed attrezzature, sono fornite a totale carico della Ditta Aggiudicataria;
- Il personale addetto deve indossare un idoneo ed antiinfortunistico vestiario da lavoro ed esporre cartellini di riconoscimento.

ART. 9 – 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"

ART. 9.1 – DESTINATARI DEL SERVIZIO

Il servizio in oggetto è svolto in favore di tutto l'involucro edilizio e annessi (camera mortuaria ove presente, 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 di Cingoli in quanto a capo di un altro appalto e della manutenzione della caldaia della Casa di Riposo e Residenza Protetta di Cingoli in quanto la gestione di tale impiantistica fa capo al Comune di Cingoli. Relativamente ai locali e magazzini adibiti alla produzione dei pasti, il servizio in oggetto per quanto riguarda l'acqua, i presidi antincendio, il riscaldamento e l'acqua calda sanitaria è in capo al Comune di Cingoli.

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.

ART. 9.2 – ARTICOLAZIONE DEL SERVIZIO

Il servizio in oggetto deve 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 H24 sette giorni su sette, comprensivo di

materiale d'uso e di consumo, ore lavorative e qualsiasi altro onere, dell'involucro edilizio esterno e di tutte le opere edili interne, di tutta l'impiantistica presente nelle strutture e degli ascensori (ove presenti), esclusi gli impianti caldaia e centrale termica della Casa di Riposo e Residenza Protetta di Cingoli a carico del Comune di Cingoli;

- 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 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 inclusa la tenuta di registri riportanti tutti i dati, le informazioni e le considerazioni relative ai controlli periodici effettuati;
- Servizio gestione, conduzione e manutenzione impianti tecnologici, con particolare riguardo ai sistemi di condizionamento fissi o portatili, ascensori (ove presenti) e servizio energia, attivo H24 sette giorni su sette. Il servizio dovrà provvedere a gestire il costante e perfetto esercizio, manutenzione ordinaria compresa, di tutti gli "impianti tecnologici" presenti nelle pertinenze fatta eccezione per la centrale termica e l'impianto caldaia della Casa di Riposo e Residenza Protetta di Cingoli che sono a carico del Comune di Cingoli.
- Servizio antincendio comprensivo della elaborazione del piano di evacuazione, della gestione degli estintori e del sistema di rilevazione fumo (D.lgs 81/08).

Nel presente capitolato, per motivi pratici di brevità, con la dicitura "impianti tecnologici" si intende l'insieme di tutti gli impianti termici (ad eccezione della manutenzione della caldaia e della centrale termica della Cdr/Rp di Cingoli), di condizionamento, idraulici, igienico-sanitari, elettrici, illuminazione, elevatori (ascensori e montacarichi ove presenti) ed antincendio (rilevazione ed estinzione). Il servizio in oggetto prevede in via generale le seguenti attività:

- Adeguato mantenimento degli impianti tecnologici secondo le vigenti normative di sicurezza e di tutela ambientale;
- Gestione e conduzione degli impianti tecnologici;
- Approvvigionamento e fornitura del combustibile per usi di riscaldamento invernale, cucina, acqua calda sanitaria (esclusi locali e magazzini adibiti al servizio di ristorazione e alla preparazione dei pasti della Cdr/RP di Cingoli a carico del Comune di Cingoli);
- Approvvigionamento e fornitura dell'energia elettrica per l'illuminazione interna ed esterna della struttura e per l'utilizzo di impianti elevatori, apparecchi (condizionatori, zanzariere, televisori, pc, stampanti, telefoni, etc);
- Approvvigionamento e fornitura di acqua potabile per uso cucina, acqua calda e fredda sanitaria, per le Case di Riposo/Residenze Protette;
- Approvvigionamento e fornitura della linea telefonica e internet;
- Esecuzione di tutti i controlli, le verifiche e gli adempimenti di legge relativi agli impianti tecnologici;
- Manutenzione ordinaria degli impianti tecnologici, con particolare attenzione ai

sistemi di condizionamento fissi e portatili, da rendere operativi prima della stagione estiva.

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 verso 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. Le attività di manutenzione ordinaria e minuta devono essere eseguite in modo da non arrecare o ridurre al minimo il disagio verso gli utenti ospitati.

ART. 9.3 – MODALITA' DI SVOLGIMENTO DEL SERVIZIO

La Ditta aggiudicataria, in autonomia, ha l'obbligo e la responsabilità di verificare quotidianamente tutte le prerogative del servizio per garantire una adeguata prevenzione e/o l'immediata attività manutentiva.

Gli attrezzi occorrenti nonché i materiali di consumo (minuteria, ferramenta, lampadine, serrature, cerniere, maniglie, 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.

Gli interventi manutentivi devono essere eseguiti nel pieno rispetto di quanto previsto dalle legislazioni 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 di sorta.

La Ditta aggiudicataria deve effettuare la manutenzione ordinaria (ove presenti):

- delle coperture (terrazzi, tetti, tettoie, ecc.);
- delle grondaie e pluviali;
- delle superfici verticali in muratura (pareti portanti, pareti perimetrali di compagno, pareti di recinzione, pareti divisorie ecc.);

- delle controsoffittature varie;
- degli infissi interni ed esterni (porte interne ed esterne, finestre e balconi, avvolgibili, persiane, bussole, ecc.);
- delle strutture metalliche (ringhiere, cancelli, pali ecc.);
- del corrimano e paracolpi;
- di tutti gli arredi. Si specifica che tutti i mobili delle camere di degenza devono essere attaccati al muro per la sicurezza degli ospiti;
- delle strisce antisdrucciolo orizzontali sulle scale;
- delle pavimentazioni interne ed esterne (ceramiche, linoleum, PVC, gomma, ecc.) e dei rivestimenti alle pareti interne ed esterne (linoleum, PVC, gomma, battiscopa, zoccolini, paraspigoli, carta da parato, mattoni a faccia vista, rivestim. Plastico, quarzo ecc.);
- dei viali e dei marciapiedi;
- dei seminterrati;
- dei vani e cavi tecnici.

La minuta manutenzione riguarderà gli interventi eseguiti su tutte le dotazioni, le attrezzature, gli arredi, i letti elettrici, i macchinari e gli ausili (vasche, carrozzine, sollevatori etc.) presenti e futuri utilizzati nella struttura.

La manutenzione degli stabili dovrà essere eseguita 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. Gli interventi manutentivi devono essere eseguiti nel pieno rispetto di quanto previsto dalle legislazioni e normative vigenti, anche in tema di sicurezza.

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.

Di seguito si indicano le principali attività di manutenzione consistenti in controlli periodici ed interventi preventivi per ridurre eventuali degradi o in caso di necessità:

- Strutture verticali e tamponamenti;
- Strutture orizzontali;
- Coperture a falde;
- Coperture piane;
- Pavimentazioni esterne ed interne;
- Intonaci e rivestimenti esterni ed interni, elementi decorativi e zoccolature, paretidivisorie interne e controsoffitti;
- Arredi;
- Serramenti esterni in legno e/o in metallo, persiane avvolgibili e gelosie in legno o in materiale plastico;
- Grondaie, pluviali e pozzetti, recinzioni e cancellate, lucernari, rampe, botole, griglie, lavori da vetraio e lavori di pitturazione.

La gestione, conduzione e manutenzione degli impianti tecnologici deve assicurare il miglior servizio possibile sia in termini di pulizia e di sicurezza che di ridotto intralcio alle attività della struttura.

Di seguito si indicano le principali attività di gestione e manutenzione impianti tecnologici:

- Adeguate manutenzione degli impianti tecnologici secondo le vigenti normative di sicurezza e di tutela ambientale: il servizio in oggetto riguarderà anche la realizzazione, a totale carico della Ditta aggiudicataria, di tutti gli eventuali ed ulteriori interventi per adeguare tutti gli impianti tecnologici alle norme e leggi vigenti in materia di sicurezza e di tutela ambientale esclusi gli impianti caldaia e centrale termica della Cdr/Rp di Cingoli la cui manutenzione ordinaria e straordinaria fa capo al Comune di Cingoli;
- Gestione e conduzione degli impianti tecnologici: La Ditta aggiudicataria dovrà gestire 24 ore su 24 tutti i giorni dell'anno, la conduzione e messa in servizio degli impianti tecnologici. Tale servizio riguarderà la conduzione:
 - Delle centrali di produzione termica e degli impianti termici ad essa collegati (scambiatori, reti di distribuzione acqua circuito primario e circuiti secondari ai piani dei sistemi di riscaldamento compresi i corpi scaldanti ecc.) fatta eccezione per la caldaia e la centrale termica della Cdr/Rp di Cingoli in quanto il servizio fa capo al Comune di Cingoli;
 - degli impianti di condizionamento sia centralizzati che autonomi e/o di ricambio d'aria esistenti e di successiva installazione, inclusi ventilatori, estrattori, unità split- system, gruppi motocondensanti (ove presenti);
 - degli impianti di produzione e di distribuzione di acqua calda, di distribuzione dell'acqua fredda e degli impianti speciali esistenti fatta eccezione per la caldaia della Cdr/Rp di Cingoli in quanto il servizio è a carico del Comune di Cingoli;
 - degli impianti idrosanitari, ivi comprese le reti di scarico acque bianche e nere e relativo impianto di trattamento fino all'immissione nella rete pubblica;
 - di tutti gli impianti antincendio sia interni che esterni, sia fissi che mobili, sia rilevazione che estinzione, nonché tutti quei dispositivi e mezzi accessori per la sicurezza antincendio;
 - degli impianti distribuzione fluidi per le cucine con esclusione delle macchine ed apparecchiature, e quindi sino alle valvole di intercettazione dei fluidi di alimentazione ad eccezione dei locali cucine della struttura di Cingoli in capo al Comune di Cingoli;
 - degli impianti di distribuzione dei gas medicali (ove presenti);
 - degli impianti elettrici dalla consegna del fornitore di energia fino all'utilizzatore (MT e BT);
 - degli impianti elettrici speciali (chiamata infermiere, allarmi bagno, ecc.);
 - degli impianti elevatori (ascensori e montacarichi ove presenti);
 - degli impianti di emergenza per il mantenimento energia elettrica (gruppo elettrogeno), con tenuta del relativo registro di carico e scarico combustibile.

Prescrizioni generali: Il Servizio deve essere svolto nel rispetto delle disposizioni legislative e dei regolamenti locali e in particolare:

- l'esercizio e la vigilanza degli impianti di riscaldamento devono risultare conformi a quanto indicato nella legge 615 del 13.7.66 e s.m.i.;
- la manutenzione, la conduzione e il controllo degli impianti di riscaldamento devono risultare conformi a quanto indicato nelle norme UNI e CEI vigenti.

La Ditta aggiudicataria deve garantire in qualsiasi momento una perfetta combustione nel rispetto dei valori limite di emissione stabiliti dalla normativa vigente; i risultati delle rilevazioni devono essere trascritti nel "libretto di centrale"; durante l'esercizio il rendimento di combustione non deve essere inferiore ai limiti previsti all'art.11, comma 14, del DPR 412/1993; eventuali difformità, non derivanti dall'esercizio, dovranno essere tempestivamente segnalate per iscritto all'ente Committente; eventuali guasti che comportino la fermata degli impianti per un tempo superiore a 30 minuti devono essere immediatamente comunicati ai competenti uffici tecnici. La Ditta aggiudicataria deve garantire il mantenimento di condizioni atte a prevenire i danni causati dal gelo, mettendo in atto gli opportuni accorgimenti nei periodi di inattività degli impianti, anche a seguito di variazioni del periodo di funzionamento. Il soggetto appaltante si riserva la facoltà di eseguire il controllo giornaliero a mezzo dei suoi incaricati e di chiedere la visita di tecnici della Ditta aggiudicataria per l'accertamento in contraddittorio della conservazione degli impianti e della regolarità della combustione.

La Ditta aggiudicataria è tenuta ad esporre presso ogni impianto termico (per la centrale termica e la caldaia della Cdr/Rp di Cingoli tale obbligo è a carico del Comune di Cingoli) una tabella in cui dovrà essere indicato:

- l'orario di attivazione giornaliera definito dal soggetto appaltante;
- le generalità ed il domicilio del soggetto responsabile dell'esercizio e manutenzione dell'impianto termico;
- le modalità di reperibilità durante il turno di lavoro e nelle emergenze.

Per quanto riguarda il Servizio di assistenza e manutenzione degli eventuali condizionatori mobili e fissi il soggetto appaltante si riserva la facoltà di aumentare il numero di apparecchi sino ad un massimo del 50% di quelli presenti all'inizio operativo dell'appalto senza che la Ditta aggiudicataria possa vantare diritti, compensi o risarcimenti di alcun tipo. La Ditta aggiudicataria dovrà tenere gli impianti in perfetta efficienza al fine di permettere l'erogazione dell'acqua calda sanitaria per tutto l'arco dell'anno a temperatura d'uso pari a 48 °C. La Ditta aggiudicataria deve curare inoltre:

- il mantenimento in funzionamento delle eventuali apparecchiature di depurazione o di addolcimento dell'acqua da immettere nell'impianto, compresa la fornitura dei prodotti necessari per il funzionamento delle stesse apparecchiature (sale ecc.);
- il mantenimento in funzionamento della eventuale strumentazione per l'analisi ed il controllo dei fumi; qualsiasi disfunzione di dette strumentazioni deve essere tempestivamente segnalata alla Stazione appaltante e la Ditta aggiudicataria deve prendere i provvedimenti volti a garantire l'effettuazione delle misure;

- la taratura annuale della eventuale strumentazione per l'analisi della combustione (fatta eccezione per la struttura di Cingoli essendo in carico al Comune di Cingoli la manutenzione della caldaia e della centrale termica);
- la tenuta in efficienza dei mezzi antincendio, in particolare per gli estintori per i quali si deve provvedere alla verifica periodica ed alla ricarica.
- Impianti acque reflue: L'esercizio deve prevedere una serie di interventi finalizzati al perfetto funzionamento dell'impianto dai punti di scarico sino al controllo degli effluenti. Saranno mantenuti in esercizio tutti i componenti dell'impianto sia statici che dinamici. In particolare dovrà essere verificato ed assicurato il corretto funzionamento delle pompe di ricircolazione, del valvolame in genere, degli organi di regolazione. Il servizio comprende l'espurgo, eventualmente con autobotte attrezzata, dei residui solidi da pozzetti e collettori di qualsiasi diametro e forma e dagli allacciamenti ai collettori stessi.
- Periodo ed orario di esercizio: Il servizio dovrà assicurare il riscaldamento di tutti gli ambienti per tutto il periodo invernale valutato pari a 230 giorni anno. Le condizioni microclimatiche da garantire devono essere conformi alla normativa vigente. Per il riscaldamento valgono, comunque, le seguenti condizioni:
 - la gestione deve, controllando l'effettivo utilizzo dei locali (turni ed attività), operare in modo da ottenere il massimo risparmio energetico;
 - la temperatura, dove è previsto un funzionamento a turni, deve essere assicurata a regime già all'inizio del turno;
 - in tutti i locali, ad eccezione dei magazzini, locali tecnici ed autorimesse, la temperatura non può essere inferiore a 20°C;
 - la temperatura nei locali adibiti a visita, medicazioni, degenza ospiti e bagni non può essere inferiore a 22°C.
 - negli ambienti condizionati dovranno essere garantite le condizioni microclimatiche di umidità relativa nell'intervallo tra il 45% ed il 55%, ed una temperatura media tra 24°C e 26°C.

Per eventuali aumenti delle giornate di riscaldamento (base 230 giorni) imposte dal committente sarà corrisposto alla ditta aggiudicataria un extracompenso pari solo all'extra costo del fattore energetico (gasolio, gas ecc.) applicando la funzione lineare agli extraconsumi:

Extra Compenso = (GG di riscaldamento – 230) X Costo dei Consumi Energetici (GG di riscaldamento)

“Terzo responsabile dell'esercizio e manutenzione” dell'impianto termico così come definito dal D.P.R. 412/93: La Ditta aggiudicataria assumerà il ruolo di “TERZO RESPONSABILE” dell'esercizio e della manutenzione degli impianti termici, ai sensi dell'art. 31, commi 1 e 2, della Legge 10/91, per tutti gli edifici oggetto del presente appalto, con la sola esclusione dei casi espressamente segnalati. Si intendono pertanto a carico della ditta aggiudicataria tutti gli oneri indicati all'art.11 del DPR 412/93. In particolare la Ditta aggiudicataria dovrà provvedere al miglioramento del processo di

trasformazione e di utilizzo dell'energia, ai sensi dell'art.1, comma 1, lettera p) del DPR 412/1993, anche favorendo il ricorso a fonti rinnovabili di energia o assimilate, salvo impedimenti di natura tecnica ed economica, ai sensi dell'art. 26, comma 7, della Legge 10/91. La Ditta aggiudicataria dovrà inoltre garantire il rispetto dei limiti stabiliti dal DPR 412/93 riguardo al rendimento globale medio stagionale degli impianti. A tale proposito viene richiesto due volte l'anno, di cui una ad ogni inizio stagione invernale, la verifica del rendimento di combustione insieme con tutti i parametri di combustione ed una relazione annuale con il calcolo del rendimento globale medio stagionale redatto da professionista abilitato che certifichi l'incremento nel rendimento globale del sistema edificio impianto come previsto dalla legge 10/91.

- Il libretto di centrale ed altre annotazioni: Il Responsabile dell'esercizio e della manutenzione deve conservare i "libretti di centrale", conformemente a quanto prescritto all'Allegato F del DPR 412/1993, presso le singole centrali termiche e/o gli uffici tecnici dei presidi. Il nominativo del Responsabile dell'esercizio e della manutenzione degli impianti termici deve essere riportato in evidenza sui «libretti di centrale». La compilazione per le VERIFICHE PERIODICHE è effettuata a cura del Responsabile dell'esercizio e della manutenzione degli impianti termici. Il responsabile dell'esercizio e manutenzione degli impianti termici deve apporre la propria firma sui "libretti di centrale" per accettazione della funzione. Il Responsabile dell'esercizio e manutenzione degli impianti termici è tenuto alla compilazione del registro di carico e scarico del combustibile impiegato secondo le disposizioni in vigore.

- Gestione della fornitura del combustibile: Sono a carico della ditta aggiudicataria i costi relativi a tutti i combustibili e fonti di energia termica utilizzati per il riscaldamento degli ambienti. Per i combustibili trasportati in autobotti (Gasolio, GPL, ecc.) la Ditta aggiudicataria dovrà prevedere all'approvvigionamento del combustibile sia liquido che gassoso; alla gestione delle scorte; alla verifica e controllo.

Per i combustibili gassosi (Metano ecc.) trasportati tramite tubazioni la Ditta aggiudicataria dovrà intestare a proprio nome i contatori di gas, ad eccezione dei locali adibiti a produzione dei pasti della struttura di Cingoli.

Per i fluidi termici (vapore, acqua surriscaldata ecc.) prodotti da terzi esterni e trasportati tramite tubazioni, la Ditta aggiudicataria dovrà intestare a proprio nome i contatori di energia termica.

- Combustibili liquidi: I combustibili liquidi devono corrispondere alle leggi vigenti in materia e comunque essere conformi ad eventuali provvedimenti emanati dalle AUTORITÀ LOCALI COMPETENTI. Lo scarico del combustibile liquido deve essere fatto nel rispetto della normativa ed in modo da non arrecare danno al patrimonio o intralcio alle attività dell'Ente. Ogni versamento di combustibile al di fuori delle cisterne deve essere immediatamente eliminato. I combustibili liquidi forniti per la gestione degli impianti devono essere muniti di documentazione accertante le loro caratteristiche chimico-fisiche. La documentazione relativa alla fornitura deve essere conservata, almeno in copia, presso la centrale termica.

- Combustibili gassosi: Per i combustibili gassosi varranno le caratteristiche di prodotto della locale azienda distributrice.

• Scorta d'obbligo di combustibili liquidi: La Ditta aggiudicataria provvederà, per l'intera durata del contratto, al costante mantenimento della scorta d'obbligo di combustibile secondo quanto prescritto dalla legge 61 del 10.03.1986 e dalla Circolare di attuazione del MICA n. 621374 in data 14.03.1986, pubblicata sulla Gazzetta Ufficiale n. 66 del 20.03.1986. Alla scadenza del contratto tale combustibile di scorta dovrà essere consegnato alla Stazione appaltante.

Fanno parte degli impianti tecnologici tutte le attrezzature ed apparecchiature atte al funzionamento degli stessi (UTA, compressori, UPS, centraline di allarme ecc.). Gli interventi manutentivi devono essere eseguiti nel pieno rispetto di quanto previsto dalle legislazioni e normative vigenti comprese le UNI e le CEI. Tutti gli interventi devono essere effettuati con personale abilitato a norma di legge. La manutenzione degli impianti dovrà essere eseguita 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. Dovrà essere prevista 24 ore su 24 la pronta disponibilità di personale per far fronte a improvvise esigenze.

La Ditta aggiudicataria dovrà provvedere alle attività di manutenzione di:

- Generatori di calore
- Generatore di energia elettrica (gruppo elettrogeno)
- Caldaie (esclusa quella della Cdr/Rp di Cingoli)
- Bruciatori
- Radiatori e altri terminali
- Ventilatori – convettori
- Condizionatori mobili e fissi
- Terminali di impianti ad aria
- Impianti idraulici
- Autoclavi e pompe
- Rete distribuzione
- Valvolame e rubinetti: nel caso in cui i componenti da sostituire per la riparazione di un rubinetto o di uno scalda-acqua non risultassero più in commercio separatamente, l'Impresa dovrà provvedere alla integrale sostituzione del rubinetto con altro, delle medesime caratteristiche, tra quelli in commercio, il più possibile somigliante a quello da sostituire;
- Servizi igienici
- Serbatoi
- Fosse biologiche ed impianti fognanti
- Unità di trattamento aria
- Trattamento acque
- Elettropompe, valvole e rete di distribuzione
- Valvole e tubazioni
- Vasi di espansione chiusi e aperti

- Dispositivi fissi di estinzione incendi: la Ditta aggiudicataria dovrà effettuare tutti gli interventi di piccola manutenzione al fine di prevenire e ridurre eventuali degradi. Sono a carico della Ditta aggiudicataria la gestione, la ricarica e la sostituzione dell'intero parco di dispositivi fissi di estinzione incendi (estintori). La Ditta aggiudicataria assume il ruolo di responsabile della gestione della perfetta tenuta in efficienza dei dispositivi mobili di estinzione incendi.

La Ditta aggiudicataria è comunque tenuta, oltre agli obblighi di legge, ad eseguire le seguenti operazioni:

- verniciatura e pulizia degli estintori;
- verifica della carica e della pressurizzazione ed eventuali rabbocchi;
- sostituzione dell'agente estinguente quando non più efficace;
- verifica della valvola, del manometro, della manichetta o della pistola, delle guarnizioni, della leva di comando, dello spinotto, pulizia e lubrificazione delle parti di scorrimento;
- sostituzione delle parti non più funzionanti;
- verifica dello staffaggio della bombola a parete ed eventuale sistemazione;
- apposizione dei contrassegni identificativi del collaudo previsti dalla legge;
- tutte le verifiche ed i controlli saranno eseguiti in conformità ai dettami della normativa vigente al momento.

Gli impianti di sollevamento (ove presenti): La Ditta aggiudicataria dovrà controllare la perfetta integrità degli impianti con rilascio di un certificato sullo stato degli impianti. In caso di presenza di malfunzionamenti o situazioni che prevedono casi di pericolo o di qualunque altra manifestazione che possa presentare sintomo di situazione anomala, la Ditta aggiudicataria dovrà prontamente segnalare la situazione al Committente, fornendo tutti i ragguagli che la situazione richiede per una corretta valutazione, compreso un preventivo di spesa per la risoluzione definitiva del problema.

La Ditta aggiudicataria è obbligata al mantenimento del regolare funzionamento mediante la pulizia delle cabine e dei loro accessori, la lubrificazione dei movimenti, nonché la riparazione ovvero sostituzione in tutti i casi in cui le componenti non risultino più riparabili di:

- Pulsantiere
- Spie luminose e lampade di illuminazione Serbatoi e cisterne
- Corpi illuminanti
- Staffe, supporti e pulegge
- Cinghie per la trasmissione di movimento
- Carrucole
- Cuscinetti
- Dispositivi di chiusura e di sicurezza
- Infissi
- Arredi delle camere di degenza e sale comuni (letti elettrici, ecc.)

- Serbatoi e Cisterne
- Impianto elettrico
- Cabine elettriche e quadri
- Quadri di zona e linee di distribuzione
- Apparecchi utilizzatori e di derivazione
- Impianto di terra e di protezione scariche atmosferiche: a totale carico della Ditta aggiudicataria rientrerà il ripristino dei danni causati da eventuali fulmini
- Impianti e attrezzature speciali
- Impianti antintrusione
- Impianti e dotazioni antincendio, Impianti di spegnimento
- Impianto rilevazione fumi
- Cartellonistica antincendio
- Cappe e aspiratori

Qualora non si dovessero rintracciare nel mercato i materiali di sostituzione di cui all'elenco sopra indicato, come da originale, la ditta dovrà fornirli di altra tipologia, anche se diverso o tipo costo superiore a quello in uso.

La Ditta aggiudicataria ad eccezione delle verifiche che devono essere eseguite obbligatoriamente da enti predefiniti, vedi recipienti a pressione, potrà effettuare le verifiche anche con il proprio personale se opportunamente formato e qualificato. Sono a carico della Ditta aggiudicataria tutti i versamenti o eventuali contributi dovuti all'ISPESL, altri ENTI, Organismi Notificati, ecc... Per tutti gli impianti tecnologici la Ditta aggiudicataria dovrà curare la perfetta tenuta dei registri delle verifiche periodiche prevista dalle normative e leggi vigenti. La Ditta aggiudicataria assume il ruolo di responsabile degli "impianti tecnologici" all'atto della consegna (fatta eccezione degli impianti caldaia e centrale termica della Cdr/Rp di Cingoli per i quali è responsabile il Comune di Cingoli) e pertanto ne assume la piena responsabilità derivanti la conduzione compreso l'obbligo di effettuare o far effettuare le verifiche periodiche. La ditta aggiudicataria, per i generatori di calore di potenza maggiore di 350 kW, dovrà verificare il rendimento di combustione almeno due volte l'anno all'inizio ed alla metà del periodo di riscaldamento. Per i generatori di potenza minore di 350 kW, la misura del rendimento di combustione deve essere effettuata almeno una volta l'anno. Per i generatori di potenza minore di 35 kW la misura del rendimento di combustione deve essere effettuata ogni due anni. I rilievi devono essere registrati nel "libretto di centrale" per i generatori di potenza superiore ai 35 kW e nel "libretto di impianto" per i generatori di potenza inferiore ai 35 kW. Prima e durante la gestione del Servizio, a cadenza regolare, la Ditta aggiudicataria è tenuta ad effettuare le prove di funzionalità ed efficienza di tutti i dispositivi di sicurezza e controllo di cui sono dotati gli apparecchi utilizzatori delle centrali termiche e degli impianti in generale. Per tale verifica è fatto divieto d'uso di fiamme libere e luci elettriche non schermate e del tipo non antideflagrante. Eventuali altri provvedimenti adottati dalle Autorità per inadempienza a

quanto descritto, saranno da ritenersi a carico del TERZO RESPONSABILE; la Ditta aggiudicataria dovrà curare anche la tenuta di un registro speciale sul quale sia stata riportata la temperatura media giornaliera di raggruppamenti di ambienti (è gradita l'installazione di un sistema di tele rilevazione della temperatura con archivio storico e analisi energetiche).

Nota:

- I controlli dovranno essere conformi a quanto indicato nelle norme UNI e CEI vigenti.
- La misura di temperatura dell'aria nei locali degli edifici deve essere effettuata secondo quanto indicato nelle norme UNI 5364.
- Le misure del rendimento di combustione dei generatori di calore devono essere effettuate secondo le normative UNI pertinenti.

Relativamente al servizio in oggetto, il Referente Responsabile Unico (RRU) designato dalla Ditta Aggiudicataria, deve:

- essere autorizzato ad assumere decisioni immediate rispetto alle problematiche inerenti allo svolgimento del servizio;
- essere autorizzato a rendere immediatamente operative qualsivoglia variazione o proposta migliorativa del servizio;
- garantire la presenza presso la struttura;
- essere autorizzato a mantenere rapporti diretti con la struttura direzionale della Residenza Protetta, anche attraverso incontri periodici.

ART. 10 – PERSONALE

Relativamente a tutti i servizi oggetto del presente appalto, il RUU designato dalla Ditta Aggiudicataria, deve:

- essere autorizzato ad assumere decisione immediate rispetto alle problematiche inerenti allo svolgimento dei servizi;
- essere autorizzato a rendere immediatamente operative qualsivoglia variazione o proposta migliorativa dei servizi;
- garantire una presenza codificata presso la struttura;
- essere autorizzato a mantenere rapporti diretti con la struttura direzionale dell'ASP anche attraverso incontri periodici.

ART. 10.1 – ASSEGNAZIONE DEL PERSONALE

OSS – 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 vigore in merito ai servizi assistenziali per anziani non autosufficienti;

- lo svolgimento di una fase di affiancamento propedeutico al primo inserimento in servizio di nuovi operatori, con formalizzazione di esito positivo;
- il possesso di idonea formazione su BLS 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 con l'uso dell'AMBU anche per i dipendenti ASP.
- Non è ammesso l'impiego di personale senza idonea formazione e senza il positivo espletamento della fase di affiancamento formalmente comunicato alla stazione appaltante.

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

- il possesso regolare del titolo professionale nel pieno rispetto di quanto previsto dalle normative nazionali e regionali in vigore in merito ai servizi infermieristici professionali;
- lo svolgimento di una fase di affiancamento propedeutico al primo inserimento in servizio di nuovi operatori, con formalizzazione all'Ente appaltante di esito positivo;
- il possesso di idonea formazione sul BLS 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 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.

ANIMATORE – La Ditta aggiudicataria, al momento dell'avvio del servizio, deve comunicare il nominativo della/e figura/e di animazione assegnata/e al servizio, in possesso di specifico titolo di Animatore e idoneo curriculum professionale soggetto ad approvazione vincolante da parte dell'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 animatore maggiormente qualificato. Non è ammesso l'impiego di personale, anche di sostituzione per ferie o malattia, privo del titolo di Animatore e senza il positivo espletamento della fase di affiancamento formalizzato dell'Ente appaltante.

RISTORAZIONE:

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

il possesso di adeguata formazione professionale, idoneo a svolgere le prestazioni richieste;

costante aggiornamento in materia di igiene degli alimenti, di sicurezza sul lavoro e prevenzione antinfortunistica.

Lo stesso personale dovrà essere in regola con le norme di igiene e sanità, ed essere dotato di camice, cuffia per i capelli e cartellino personale di riconoscimento.

Non è ammesso l'impiego di personale privo di regolare titolo professionale senza il positivo espletamento della fase di affiancamento con esito positivo formalizzato alla stazione appaltante.

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

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

ART. 10.2 – REQUISITI DEL PERSONALE

PERSONALE OSS - 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) qualifica 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 Dlg.81;
- 6) possesso di attestato di formazione primo soccorso o impegno a formazione entro massimo 2 mesi dall'inizio dell'appalto;
- 7) possesso di attestato di formazione antincendio o impegno a formazione entro massimo 2 mesi dall'inizio dell'appalto;

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. È 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 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.

INFERMIERE – la Ditta Aggiudicataria, al momento dell'avvio del servizio, deve comunicare i nominativi degli operatori impiegati con il relativo curriculum professionale, nonché essere in possesso di seguenti requisiti per ciascun operatore:

- Diploma professionale di Infermiere Professionale;
- Idoneità sanitaria alla mansione;
- Certificato penale;
- Certificato carichi pendenti;
- Iscrizione ordine professionale.

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, a qualifica professionale e il nome della Ditta.

È 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 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 impiegati con il relativo curriculum professionale, nonché essere in possesso dei seguenti requisiti per ciascun operatore:

- Idoneità sanitaria alla mansione;
- Certificato penale;

- Certificato carichi pendenti.

RISTORAZIONE Almeno per la figura di “cuoco”, la Ditta dovrà essere in possesso anche del diploma professionale oppure altro documento che attesti la sua qualifica.

ALTRO PERSONALE – La ditta aggiudicataria, al momento dell’avvio del servizio, deve fornire l’organico del personale impiegato con l’indicazione delle qualifiche e mansioni, nonché essere in possesso dei seguenti requisiti per ciascun operatore:

- a. Idoneità sanitaria alla mansione
- b. Certificato penale
- c. Certificato carichi pendenti

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. È 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.

ART. 11 – ASSEGNAZIONE E REQUISITI DEL PERSONALE UTILIZZATO NEI SERVIZI ALBERGHIERI

Per lo svolgimento dei servizi alberghieri descritti ai precedenti punti 6 e 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.

Per lo svolgimento di tutti i servizi alberghieri oggetto del presente capitolato, la Ditta aggiudicataria deve impiegare esclusivamente proprio personale formato e abilitato a norma di legge. Non è ammesso l'impiego di personale privo di formazione e abilitazione a norma di legge e, nel caso di sostituzione, senza il positivo espletamento di una idonea fase di affiancamento con esito positivo formalizzato alla 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 la presenza presso la struttura;
- essere autorizzato a mantenere rapporti diretti con la struttura direzionale dell'ASP AMBITO 9, anche attraverso incontri periodici.

ART. 12 – FIGURA DEL RISK MANAGER

La Ditta aggiudicataria dovrà comunicare alla Stazione appaltante, per ognuna delle tre strutture, il nominativo di tale figura professionale e idonea documentazione atta a comprovare la rispondenza della stessa ai requisiti richiesti dalla Legge n.24/2017.

Il Risk Manager dovrà garantire e assicurare la sua presenza in ciascuna delle tre Case di Riposo/Residenze Protette per complessive tre ore a settimana (n.1 ora per ogni struttura).

ART. 13 – 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.lgs 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.

ART. 14 – VOLONTARIATO/ ASSOCIAZIONI e ENTI del TERRITORIO LOCALE

La Ditta aggiudicataria è tenuta a favorire il coinvolgimento del volontariato, che potrà essere impiegato – previa intesa con il soggetto appaltante – in attività di socializzazione, assistenza leggera (badantato) e sostegno alle attività oggetto dell'appalto.

L'impiego dei volontari dovrà riguardare esclusivamente attività complementari e di supporto, in presenza costante del personale addetto, che rimane responsabile del servizio.

L'animatore responsabile del Servizio di Animazione/Relazione dovrà attivare rapporti di collaborazione con associazioni e enti del territorio, promuovendo in modo continuativo il contributo del volontariato, sempre in accordo con l'Ente appaltante.

In caso di utilizzo di personale volontario, la Ditta è tenuta a comunicare preventivamente all'Ente appaltante i nominativi, i ruoli e le modalità di impiego dei volontari e garantire direttamente la copertura assicurativa dei volontari, oppure fornire gli estremi della relativa polizza, senza alcun onere per l'Ente appaltante.

ALLEGATO A) ELENCO PERSONALE STRUTTURA DI CINGOLI

ALLEGATO B) ELENCO PERSONALE STRUTTURE DI APIRO E STAFFOLO

ALLEGATO C) PLANIMETRIE