

FONDAZIONE SANTA MARIA GORETTI - Servizi alla Persona
Viale degli Eroi, 17
60013 Corinaldo (AN)
Partita IVA: 02473620421
Codice Fiscale: 83001250428

CAPITOLATO D'ONERI PER L'AFFIDAMENTO, IN GLOBAL SERVICE (IVA esente, e/o inclusa) DEI SERVIZI SOCIO-SANITARI, ASSISTENZIALI, RIABILITATIVI, EDUCATIVI E SERVIZI GENERALI (CUCINA, PULIZIE, LAVANDERIA E GUARDAROBA) PRESSO LA CASA DI RIPOSO E RESIDENZA PROTETTA PER ANZIANI FONDAZIONE S. MARIA GORETTI - SERVIZI ALLA PERSONA DI CORINALDO (AN) PER IL PERIODO 01.01.2022 - 31.12.2024

CIG: 890603763A

DATA DI SPEDIZIONE BANDO ALLA G.U.U.E:

Importo dell'appalto (come meglio specificato nel disciplinare di gara):

- Totali annui compresi oneri sicurezza (€ 14.478,77)	€ 1.462.356,00
- Totale Triennale compresi oneri sicurezza (€ 43.436,32)	€ 4.387.068,00
- Totale con eventuale rinnovo compresi oneri sicurezza (€ 86.872,63)	€ 8.774.136,00

Criterio di Aggiudicazione:

Offerta economicamente più vantaggiosa come meglio specificato nel disciplinare di gara

Premessa

La Struttura, sita in Corinaldo (AN) - Viale degli Eroi n°17, è un servizio residenziale che gestisce una Casa di Riposo per Anziani ed una Residenza Protetta per Anziani, ed accoglie persone anziane autosufficienti, semi autosufficienti e non autosufficienti.

La Struttura rispetta i parametri e le finalità previste dalla Legge 8 novembre 2000 n. 328 "*Legge Quadro per la realizzazione del sistema integrato di interventi e servizi sociali*" e dal Regolamento Regionale Marche n. 1 del 25 febbraio 2004 e s.m.i. "*Disciplina in materia di autorizzazione delle strutture e dei servizi sociali a ciclo residenziale e semiresidenziale*", dalla Legge Regionale Marche n. 21 del 30/09/2016 modificata dalla Legge Regionale Marche n. 7 del 14/03/2017, per i nuclei di Residenza Protetta e Casa di Riposo con successivo Regolamento Regionale attuativo n.1 del 01/ 02/2018 e dalla L.R. n.42 del 22 ottobre 2018.

Tali servizi vanno svolti in tutte le giornate dell'anno senza deroghe.

Viene espressamente esclusa la gestione delle rette di ospitalità che appartiene e resterà di esclusivo governo e competenza dell'Ente, così come la gestione dei nuovi ingressi e della lista d'attesa.

La Struttura comprende la seguente tipologia di servizi:

Casa di Riposo: struttura residenziale a prevalente accoglienza alberghiera, destinata ad accogliere anziani autosufficienti o parzialmente autosufficienti che, per loro scelta, preferiscono usufruire di servizi di tipo comunitario e collettivi e richiedono garanzie di protezione nell'arco della giornata. Essa fornisce ospitalità ed assistenza, offrendo occasioni di vita comunitaria e servizi per l'aiuto nelle attività quotidiane, stimoli e possibilità di attività occupazionali, ricreative e di mantenimento.

La Struttura ha, attualmente, una capacità ricettiva di n. 17 posti residenziali Casa di Riposo.

Residenza Protetta: Struttura residenziale con elevato livello di integrazione socio-sanitaria finalizzata ad accogliere, temporaneamente o permanentemente, anziani non autosufficienti, con esiti di patologie fisiche, psichiche, sensoriali o miste stabilizzate, non curabili a domicilio e che non necessitano di prestazioni sanitarie complesse. La stessa fornisce ospitalità ed assistenza, assicurando un livello medio di assistenza medica, infermieristica e riabilitativa accompagnato da un livello elevato di assistenza tutelare ed alberghiera.

In particolare, per il mantenimento ed il miglioramento dello stato di salute ed il benessere dell'anziano offre:

- occasioni di vita comunitaria, attività ricreative e servizi per l'aiuto nelle attività quotidiane;
- attività finalizzate al mantenimento e all'attivazione delle capacità residue;

c) assistenza medica, infermieristica e riabilitativa.

La struttura ha, attualmente, una capacità ricettiva di n. 60 posti residenziali in R. P.

Le caratteristiche architettoniche della struttura sono ben specificate nelle planimetrie allegate al presente capitolato.

Obiettivi

Gli obiettivi generali perseguiti dall'Amministrazione della Fondazione S. Maria Goretti – Servizi alla Persona (di seguito Ente) nell'affidamento della gestione del servizio sono:

- garantire spazi e tempi di partecipazione affinché la persona Ospite sia protagonista;
- assicurare un approccio globale alla persona, tramite progetti individuali, per il mantenimento e/o sviluppo delle capacità psicofisiche della persona anziana;
- garantire un'alta qualità di vita attraverso la ricerca del benessere della persona;
- garantire il rispetto e il soddisfacimento dei bisogni relazionali, di salute, di sicurezza della persona;
- garantire la qualità dell'assistenza erogata tramite la formazione permanente del personale, al fine di sviluppare le capacità di intervento assistenziale, di lavoro in équipe e di relazione con l'ospite;
- assicurare l'impegno dell'Amministrazione affinché la struttura si "apra" al territorio diventando erogatore di servizi per l'intera comunità.

Descrizione della Struttura ed attività a capo dell'Ente

La gestione della Struttura fa riferimento a due livelli:

1. Livello politico - amministrativo: il Consiglio di Amministrazione ed il Presidente (Rappresentante Legale dell'Ente), stabiliscono gli indirizzi generali.
2. Livello tecnico e operativo: il Responsabile di Struttura si occupa della gestione organizzativa e si avvale della collaborazione del Coordinatore della Ditta aggiudicataria.

Le ammissioni, le dimissioni, la completa gestione delle rette ed i rapporti finanziari con gli utenti e/o loro familiari saranno gestiti dall'Ente tramite il proprio personale.

Restano, inoltre, in capo all'Amministrazione dell'Ente le sole funzioni di coordinamento, indirizzo e controllo di carattere logistico-organizzativo, inevitabilmente connesse con la collocazione dell'attività appaltata all'interno degli ambienti di pertinenza dell'Ente. Resta pertanto esclusa ogni ingerenza funzionale-direttiva o tecnico-operativa dell'Ente nei confronti della Ditta aggiudicataria, fatto salvo il diritto dell'Ente di monitorare e verificare il rispetto del presente capitolato da parte della Ditta stessa.

A tal proposito, il Responsabile di Struttura, gli infermieri (anche se distaccati) e l'addetto alla assistenza-vigilanza e manutenzioni alle dipendenze dell'Ente avranno anche funzioni di controllo e di vigilanza sull'operato della Ditta aggiudicataria attraverso delle direttive di volta in volta impartite ai medesimi da parte dell'Amministrazione dell'Ente.

La funzione di vigilanza e controllo può altresì essere svolta da ciascuno dei membri del CdA dell'Ente e/o delegata al Segretario e al personale amministrativo. L'Ente, per assicurarsi che l'appalto sia eseguito in conformità ai patti ed a regola d'arte, esercita tutti i controlli che ritiene opportuni a tal fine.

Il soggetto aggiudicatario dei Servizi relativi alla Casa di Riposo e Residenza Protetta nominerà un Responsabile incaricato della direzione operativa che dovrà coordinarsi, ai fini di cui sopra, con il Responsabile di Struttura dell'Ente. **Il Responsabile incaricato da parte della Ditta aggiudicataria dovrà assicurare la presenza in struttura per almeno 12 (dodici) ore settimanali e garantire comunque la reperibilità negli altri periodi.**

Il Responsabile incaricato della Ditta aggiudicataria non potrà in nessun modo interferire direttamente su:

- ammissioni, dimissioni o spostamento ospiti;
- terapie;
- procedure e/o protocolli di natura sanitaria.

Non potrà altresì accedere, se non autorizzato dal Responsabile di Struttura, a qualsiasi documento di tipo sanitario e/o amministrativo degli ospiti. Resta inteso che tutte le informazioni inerenti a gli ospiti sono strettamente riservate per la tutela della loro privacy.

Personale dell'Ente

Attualmente nella Struttura prestano servizio n. 10 figure professionali (1 Segretario-Direttore Amministrativo, 1 Impiegato Amministrativo, 1 Addetto alla sorveglianza-vigilanza e manutenzioni, 1 Infermiere con mansioni di Responsabile di Struttura e 6 Infermieri) alle dirette dipendenze dell'Ente.

Detto personale, ad eccezione del personale infermieristico distaccato, non inciderà nei turni di lavoro relativi al presente appalto, ma verrà adibito a servizi complementari ed integrativi, essendo specifico obbligo della Ditta aggiudicataria eseguire l'appalto con la propria organizzazione di impresa e con piena autonomia decisionale, sopportandone interamente il rischio e garantendo i risultati dedotti nel presente contratto.

Si precisa che, attualmente, il personale del servizio infermieristico è alle dipendenze dell'Ente, e verrà DISTACCATO alla Ditta aggiudicataria con accordo specifico. Il costo di tale personale distaccato verrà mensilmente stornato dalla Ditta aggiudicataria all'Ente ad un costo medio orario stabilito nel contratto di distacco in relazione ai costi effettivamente sostenuti per detto personale. Qualora con il personale infermieristico distaccato dall'Ente non si dovessero raggiungere i minutaggi minimi richiesti dalla normativa Regionale e le integrazioni di servizio deliberate dal Consiglio di Amministrazione, sarà facoltà dell'Ente chiedere alla Ditta aggiudicataria di provvedere all'assunzione del personale idoneo in grado di soddisfare appieno il servizio infermieristico richiesto.

Nella durata dell'appalto è facoltà, previo accordo di tutte le parti, disporre l'assunzione diretta del personale infermieristico, oggi in capo all'Ente, da parte della Ditta aggiudicataria.

Si fa presente che a seguito della privatizzazione dell'Ente, avvenuta con decorrenza 01.01.2012 a seguito di Decreto Regione Marche n° 93/AGC_GPR del 12.12.2011, questa Amministrazione non è tenuta al rispetto dell'art. 5 della L.R. 18.12.2001, n° 34 ed alla conseguente Delibera Regionale Marche n° 569 del 12.05.2014 in ordine al tariffario regionale e dei criteri per l'affidamento dei servizi alle cooperative sociali e loro consorzi.

- SOPRALLUOGHI -

Tutti i soggetti che intendono partecipare alla gara possono visitare i luoghi di esecuzione dell'appalto. I sopralluoghi si terranno nei giorni ed alle ore concordate con l'Ente. Al termine di ciascun sopralluogo il funzionario incaricato rilascerà una certificazione attestante l'avvenuto sopralluogo.

- REQUISITI MINIMI DI AGGIUDICAZIONE DELL'AFFIDAMENTO -

Hanno titolo di aggiudicarsi l'affidamento dei servizi oggetto del presente Capitolato le Cooperative sociali tipo "A" specializzate nel settore dell'assistenza.

Oltre alle cause di esclusione di cui all'art. 80 del D.lgs. 18.04.2016 n. 50 e ss.mm.ii. ed agli ulteriori criteri generali richiesti dalle normative applicabili, gli offerenti, a pena di esclusione, devono essere in possesso dei requisiti speciali di partecipazione previsti come di seguito.

Trova applicazione il comma 4 dell'art. 59 del D.lgs. 18.04.2016 n. 50 e ss.mm.ii.

Requisiti di idoneità professionale

Ai sensi della lettera a) del comma 1 e del comma 3 dell'art. 83 del D.lgs. 18.04.2016 n. 50 e ss.mm.ii., gli offerenti devono essere in possesso dei seguenti requisiti di idoneità professionale:

Iscrizione al registro delle imprese della Camera di Commercio, Industria, Artigianato e Agricoltura oppure al registro delle commissioni provinciali per l'artigianato per attività coerenti con quelle oggetto dell'affidamento ovvero, se offerente non stabilito in Italia, dichiarazione giurata o secondo le modalità vigenti nella Stato in cui è stabilito;

In caso di cooperative o consorzi di cooperative, iscrizione all'Albo delle Società Cooperative istituito presso il Ministero dello Sviluppo Economico ai sensi del D.M. 23.06.2004; in caso di cooperative sociali, anche l'iscrizione all'Albo Regionale.

Requisiti di capacità economica e finanziaria

Ai sensi della lettera b) del comma 1 dell'art. 83 e dell'Allegato XVII del D.lgs. 18.04.2016 n. 50 e ss.mm.ii., in ragione del valore economico dell'appalto, al fine di selezionare un contraente che possa garantire un livello adeguato di affidabilità, esperienza e capacità strutturale, considerata anche la peculiare natura dell'attività svolta dalla Stazione Appaltante, agli offerenti viene richiesto il possesso del seguente requisito economico-

finanziario: Fatturato globale realizzato negli ultimi 3 esercizi finanziari approvati alla data di presentazione delle offerte d'importo di Euro 4.387.068 (Euro quattromilionitrecentoottasettemilaseccantotto/00);

Ai sensi del comma 4 dell'art. 86 e dell'Allegato XVII, parte I, del D.lgs. 18.04.2016 n. 50 e ss.mm.ii., la prova del possesso del requisito suddetto può essere fornita a mezzo della presentazione dei bilanci approvati entro la scadenza del termine per la presentazione delle offerte, mediante la presentazione del Modello Unico o della Dichiarazione IVA ovvero di altra documentazione contabile concernente il fatturato globale.

Ove tali informazioni non siano disponibili, per gli offerenti che abbiano iniziato l'attività da meno di tre anni, il requisito di fatturato deve essere rapportato al periodo, appunto, di attività.

Ai sensi del comma 4 dell'art. 86 del D.lgs. 18.04.2016 n. 50 e ss.mm.ii., la stazione appaltante, per il caso non siano disponibili le referenze come sopra indicate, ha la facoltà di accettare da parte del candidato la presentazione di qualsiasi altro documento che ritenga idoneo a provarne la capacità economica e finanziaria richiesta.

Requisiti di capacità tecnica e professionale

Ai sensi della lettera c) del comma 1 dell'art. 83 e dell'Allegato XVII del D.lgs. 18.04.2016 n. 50 e ss.mm.ii., gli offerenti devono essere in possesso dei seguenti requisiti di capacità tecnica e professionale:

-aver svolto nell'ultimo triennio almeno un servizio assistenziale analogo a quello oggetto del presente affidamento, per almeno n. 2 anni consecutivi, e per un valore annuo non inferiore ad Euro 700.000,00 IVA esclusa presso strutture residenziali che accolgono una utenza mista (autosufficienti, parzialmente non autosufficienti, completamente non autosufficienti, lungodegenti, demenze);

-aver svolto nell'ultimo triennio almeno un servizio infermieristico analogo a quello oggetto del presente affidamento, per almeno n. 2 anni consecutivi, e per un valore annuo non inferiore ad Euro 250.000,00 IVA esclusa, presso strutture residenziali che accolgono una utenza mista (autosufficienti, parzialmente non autosufficienti, completamente non autosufficienti, lungodegenti, demenze). Si precisa che, attualmente, il personale del servizio infermieristico è alle dipendenze dell'Ente, e verrà DISTACCATO alla Ditta aggiudicataria con accordo specifico;

-aver svolto nell'ultimo triennio almeno uno dei servizi generali analoghi a quelli oggetto del presente affidamento (servizi integrativi di fisioterapia e/o psicologia e/o parrucchieria e/o cucina e/o servizi di pulizie e/o servizi di lavanderia/ guardaroba e/o servizi di animazione), per almeno n. 2 anni consecutivi, presso strutture residenziali che accolgono una utenza mista (autosufficienti, parzialmente non autosufficienti, completamente non autosufficienti, lungodegenti, demenze), a prescindere dal loro importo;

Ai sensi del comma 5 dell'art. 86 e dell'Allegato XVII, parte II, del D.lgs. 18.04.2016 n. 50 e ss.mm.ii., la prova del possesso dei requisiti suddetti può essere fornita a mezzo della presentazione dei certificati, anche in copia conforme, rilasciati dall'ente contraente / committente privato e attestanti l'oggetto, l'importo ed il periodo di esecuzione delle prestazioni ovvero dei relativi contratti, anche in copia conforme, corredati dalle fatture e dalla dichiarazione dell'ente contraente / committente privato che il contratto è stato correttamente eseguito e che non vi sono contestazioni.

Si richiede inoltre:

a) Autocertificazione in cui si dichiara di poter utilizzare all'interno della struttura personale qualificato nel settore specifico oggetto dell'appalto, per le seguenti mansioni:

- **socio-sanitarie:** infermieri e psicologo;

- **assistenziali:** OSS, con esperienza in strutture residenziali per anziani caratterizzate dalla presenza di un'utenza mista (autosufficienti, parzialmente non autosufficienti, completamente non autosufficienti, lungodegenti, demenze);

- **riabilitative:** terapeuta della riabilitazione;

- **educative:** educatore, animatore, in possesso di Diploma Universitario di Educatore Professionale e/o diploma ed esperienza equipollente;

- **servizi generali:**

- **cucina:** operatori in possesso di esperienza certificata di almeno tre anni, di cui almeno n. 1 in possesso della qualifica di Cuoco con funzioni di referente di cucina;

- *pulizie*: operatori in possesso di esperienza certificata almeno triennale;
- *lavanderia/guardaroba*: operatori in possesso di esperienza certificata almeno biennale;
- *gestione organizzativa*: operatore in possesso di esperienza certificata almeno triennale. **Il Responsabile incaricato della Ditta aggiudicataria non potrà ricoprire anche altre mansioni all'interno della struttura.**

b) Impegno, in caso di aggiudicazione, di adempiere, nei primi 30 giorni dall'inizio del servizio, ad espletare tutte le procedure per gli adempimenti in materia di sicurezza e protezione dell'impiego e dei lavoratori, nonché alle condizioni di lavoro, ai sensi del Decreto Legislativo 9 Aprile 2008 n. 81, ivi comprese le normative antincendio;

c) Impegno, in caso di aggiudicazione, di adempiere, nei primi 30 giorni dall'inizio del servizio, alla normativa HACCP;

d) Certificazione UNI EN ISO 9001: 2015.

ARTICOLO 1 - Caratteristiche del servizio e obiettivi

Le attività svolte nella Struttura pongono in primo piano la persona, perciò sono essenziali:

- **l'elaborazione di progetti individualizzati**: il progetto individuale deve evidenziare problemi e bisogni emergenti, obiettivi, programmazione d'interventi specifici dei vari operatori per il raggiungimento di tali obiettivi, con l'ausilio di verifiche periodiche. Tale metodo di lavoro comporta riunioni ed incontri di verifica, programmazione e coordinamento da parte degli operatori che agiscono su base interdisciplinare.

- **l'integrazione e/o il coordinamento nell'operatività delle varie figure professionali sul singolo caso.**

- **la flessibilità operativa ed organizzativa**: sempre nell'ottica che il personale assistenziale ed ausiliario deve cooperare per garantire il soddisfacimento dei bisogni delle persone Ospiti.

- **la stabilità dell'equipe assistenziale di supporto**: tale stabilità dovrà essere garantita dal soggetto aggiudicatario attraverso la limitazione del turnover, che non potrà mai in ogni caso superare il 25% annuo per singola qualifica. La Ditta aggiudicataria dovrà presentare apposito piano organizzativo/descrittivo da cui risultino gli strumenti individuati per garantire tale stabilità. Deve essere garantita l'effettiva e costante presenza del personale senza alcuna soluzione di continuità e diminuzione. È necessario, quindi, predisporre un adeguato meccanismo di sostituzioni per ferie, malattie, congedi in genere, tale da non comportare alcuna riduzione del contingente di personale preposto. Nel caso d'assenza del personale a qualunque causa imputabile, sarà onere e cura del soggetto aggiudicatario provvedere alla sua immediata sostituzione con personale avente pari requisiti professionali e soggettivi. Inoltre, per tutte le figure professionali uscenti (per dimissione, maternità o altro) al subentrante dovrà essere garantito un affiancamento di almeno cinque giorni lavorativi (3 mattine e 2 pomeriggi) durante i quali entrambi gli operatori effettueranno lo stesso orario di servizio per favorire la necessaria continuità nelle prestazioni.

Le varie attività d'assistenza, cura e monitoraggio dovranno essere esplicitate con idonei protocolli validati dalla Direzione dell'Ente e dal Responsabile di Struttura.

La Ditta aggiudicataria del servizio deve garantire agli utenti il rispetto dei loro diritti, la loro riservatezza, il rispetto della loro personalità, anche mediante la personalizzazione degli ambienti, la valorizzazione della persona attraverso una particolare cura dell'aspetto fisico, nonché la promozione del rispetto del patrimonio culturale, politico e religioso di ciascuno.

Globalmente nella struttura si devono perseguire l'umanizzazione e la qualità delle risposte assistenziali fornite affinché le attività si conformino il più possibile ai ritmi ed alle abitudini delle persone, compatibilmente con le esigenze di una collettività, attraverso regolamenti rispettosi della dignità della persona.

Presso la struttura deve essere presentata e conservata, a cura della Direzione Operativa della Ditta aggiudicataria in collaborazione con il Responsabile della Struttura e con modalità idonee a garantire il rispetto del segreto d'ufficio, la seguente documentazione:

- Protocolli e procedure organizzative e assistenziali coerenti con le linee guida e le procedure aziendali e dell'ASUR di riferimento;
- Turni del personale;
- Presenze del personale;
- Piani di lavoro e piani di attività;
- Modulo per il monitoraggio delle attività;

- Modulistica attestante la corretta applicazione del D.lgs. 09.04.2008 n. 81 e s.m.i. e D.lgs. n. 196/2003 e s.m.i.

Detta documentazione dovrà necessariamente essere presentata entro un massimo di 30 giorni dall'aggiudicazione dell'appalto.

Altra documentazione, elaborata e conservata dal Responsabile di Struttura con le medesime modalità, ed a cui la Ditta aggiudicataria avrà l'obbligo di attenersi, comprende:

- Consegne individuali dell'ospite;
- Cartelle assistenziali integrate (medica, infermieristica e tutelare);
- Piani Assistenziali Individuali (P.A.I.);

Il tutto nel rispetto della L.R. n. 21 del 30/09/2016, modificata con L.R. n. 7 del 14/03/2017 con conseguente Regolamento attuativo n. 1 del 01/02/2018 e dalla L.R. n. 42 del 22 ottobre 2018.

ARTICOLO 2 - Prestazioni richieste al soggetto aggiudicatario – Precisazioni

La Fondazione Santa Maria Goretti – Servizi alla Persona di Corinaldo è titolare di una convenzione con l'A.S.U.R. Marche – Area Vasta 2 di Ancona. Tutte le incombenze derivanti dalla convenzione di ordine amministrativo e di rapporto con gli organi di vigilanza/controllo preposti rimangono ad esclusivo carico dell'Ente medesimo.

Per quanto attiene le prestazioni assistenziali (infermieristico-tutelare) dirette all'ospite sia convenzionato che non convenzionato, la Ditta aggiudicataria dovrà attenersi ai seguenti principi:

1. Obiettivo dell'assistenza

L'assistenza deve garantire la conservazione ed il miglioramento dello stato di equilibrio del soggetto e prevenire l'aggravamento dello stato di salute e il decadimento psico-funzionale, tramite l'elaborazione di progetti assistenziali individualizzati, il rispetto del patrimonio culturale, politico e religioso, l'osservanza dei ritmi e delle abitudini dell'anziano, compatibilmente con le esigenze della comunità in cui è inserito, la personalizzazione degli ambienti, la cura dell'aspetto fisico, l'inserimento nella comunità locale o la continuità dei rapporti con questa, quanto e quando possibile.

2. Lavoro in equipe e Piano di Assistenza Individualizzato

Il modello operativo è improntato al lavoro d'équipe, avente come indirizzo unificante la condivisione progettuale, la globalità dell'intervento e la verifica dei risultati, che trovano operatività, per ogni persona accolta, nella definizione e gestione del Piano di Assistenza Individualizzato (PAI). In collaborazione con il Responsabile di Struttura dovranno essere attivate equipe multiprofessionali, eventualmente integrate da figure professionali dell'Unità Valutativa Integrata (UVI), con il compito di definire operativamente il PAI impostato dall'UVI (individuazione dei bisogni, definizione degli obiettivi, definizione delle azioni operative, assegnazione delle risorse e monitoraggio del raggiungimento degli obiettivi, eventuale programmazione di dimissione). Gli operatori effettueranno riunioni periodiche per la verifica del PAI e riunioni mensili (o ogni qualvolta venissero a variare non temporaneamente le condizioni dell'ospite) per l'aggiornamento delle schede dei bisogni attraverso una commissione interna costituita da: Infermiere, 2 Operatori Socio Sanitari ed il Responsabile di Struttura.

3. Registrazione delle attività

Per ogni ospite deve essere aperta, al momento dell'ingresso ed a cura del Responsabile di Struttura e dell'equipe infermieristica, una cartella assistenziale integrata (medica, infermieristica, tutelare) la cui articolazione è concordata con il Direttore del Distretto (o sua figura delegata) per gli ospiti in regime di convenzione ASUR oppure con il MMG per tutti gli ospiti non convenzionati.

In particolare tale documentazione deve contenere:

- i dati personali;
- i dati anamnestici e di valutazione cognitiva e funzionale;
- eventuali caratteristiche e/o specificità;
- il progetto assistenziale (multiprofessionale e multidisciplinare);
- il diario assistenziale (comprendente anche le attività erogate, la sigla di professionisti che hanno erogato la prestazione, i risultati raggiunti, ecc.);
- spazi per consulenze, note, osservazioni, ecc.

Inoltre, tutti i professionisti sono tenuti alla puntuale e completa registrazione sulle cartelle di tutte le attività sanitarie e prestazioni socio-assistenziali erogate, compresi eventuali comportamenti o reazioni rilevanti dell'Ospite.

Le stesse attività sanitarie e socio-assistenziali, debbono essere registrate su supporto informatico, per permettere al Distretto Sanitario una acquisizione ed elaborazione dei dati in tempo reale (FAR), (RUG) e/o (SIRTE).

Potranno altresì essere registrate, su supporto informatico, tutte le attività del personale da cui derivi un onere economico all'ASUR.

4. Standard assistenziali

Fermo restando tutto quanto previsto dal presente capitolato d'oneri, la Ditta aggiudicataria dovrà garantire agli ospiti i seguenti standard minimi assistenziali (assistenza infermieristica e OSS) in relazione alle diverse tipologie di regime assistenziale previste dal regolamento di autorizzazione della L.R. n. 21 del 30/09/2016 modificata con L.R. n. 7 del 14/03/2017 e con L. R. n. 42 del 22 ottobre 2018 e successive modifiche ed integrazioni **anche deliberate dal Consiglio di Amministrazione:**

	Casa di Riposo	Residenza Protetta	Residenza Protetta Dementi
Infermiere	20 min pro-die pro-ospite	26,40 min pro-die pro-ospite	26,40 min pro-die pro-ospite
Operatore Socio Sanitario	36,46 min pro-die pro-ospite	80 min pro-die pro-ospite	100 pro-die pro-ospite

Il rispetto degli standard assistenziali e infermieristici deve essere documentato attraverso la pianificazione dei turni di servizio, la rendicontazione oraria e la descrizione dei piani di attività di ogni figura professionale, assistenziale ed alberghiera, impiegata.

La Ditta aggiudicataria dovrà comunque garantire gli standard assistenziali minimi eventualmente modificati dalla Regione Marche nel corso di validità del presente appalto. Inoltre, dovranno essere garantite le integrazioni di servizio deliberate dal Consiglio di Amministrazione, nei limiti stabiliti dal presente Capitolato d'appalto.

5. Aggiornamento e formazione del personale

Saranno garantiti, da parte della Ditta aggiudicataria, cicli periodici di aggiornamento obbligatori, come previsti dalla Legge, in orario di servizio, inerenti tutte le attività presso la Struttura. Inoltre sarà garantita, da parte della Ditta aggiudicataria, la formazione specifica al personale in servizio (anche distaccato, fatta salva la facoltà dell'Ente di organizzare ulteriori corsi specifici), da realizzarsi al di fuori dell'attività di servizio secondo la normativa ECM. Sarà favorita la partecipazione di detto personale alle attività di formazione e seminari promosse dalla Zona Territoriale e che abbiano attinenza con le specifiche attività professionali.

ARTICOLO 3 - Assistenza alla persona

A) Tutelare

Minutaggio giornaliero minimo richiesto per gli OSS (per tutta la struttura in pieno regime) sarà di 91 ore/die per 365 giorni.

Il servizio tutelare dovrà essere prestato 24 ore su 24 (**e comunque nel rispetto dei parametri temporali previsti dalla L.R. n. 21 del 30/09/2016 modificata con L.R. n. 7 del 14/03/2017 e L.R. n. 42 del 22 ottobre 2018**), da operatori in possesso dei requisiti professionali previsti dalla vigente normativa. La Ditta aggiudicataria è tenuta a fornire il personale adeguato sia in termini numerici che di preparazione, anche nel caso di future modifiche legislative regionali.

Per assistenza tutelare s'intende quella prestata, a seconda delle diverse tipologie d'utenza e delle maggiori o minori necessità d'assistenza, in ogni momento della giornata per il soddisfacimento di tutti i bisogni della persona.

Il servizio comprende le seguenti attività (indicate a titolo esemplificativo e non esaustivo):

- Dell'abbigliamento e dell'estetica; in particolare la Ditta aggiudicataria dovrà garantire, oltre alle quotidiane attività di igiene personale, il bagno completo degli ospiti a rotazione in modo che a ciascun ospite venga effettuato almeno una volta ogni 7 giorni ed ogni qualvolta si rendesse necessario.

- L'assistenza durante la consumazione dei pasti (colazione, pranzo, merende e cena) nei refettori e, in caso di malattia o impossibilità nei movimenti, nelle camere;
- La mobilitazione intesa come stimolo degli ospiti a muoversi e a svolgere le attività quotidiane autonomamente; nel caso di effettiva impossibilità totale o parziale di movimento l'operatore dovrà agire sulla base delle indicazioni risultanti dai progetti individuali;
- Gli interventi di protezione (controllo e sorveglianza) idonei a salvaguardare in ogni momento l'integrità psicofisica dell'ospite;
- L'intervento immediato di risposta delle chiamate degli ospiti;
- L'attivazione per eventuali interventi urgenti di pronto soccorso;
- Le attività ricreative e di animazione finalizzate ad esprimere le potenzialità e al recupero/mantenimento delle capacità psico-fisiche dell'ospite, compatibilmente con le possibilità e preferenze degli stessi, svolte mediante progetti mirati, di tipo collettivo e individuale.

Al fine di assicurare e mantenere un adeguato standard qualitativo e quantitativo del servizio (nell'ipotesi di presenza di n. 17 ospiti in Casa di Riposo e n. 60 in Residenza Protetta), la Ditta aggiudicataria dovrà garantire un minimo di 91 ore/die di presenza degli operatori socio-sanitari in servizio con turni che prevedano la copertura nelle 24 ore nel rispetto di quanto sotto specificato.

La turnistica dovrà comunque tener conto del maggior impegno assistenziale richiesto durante la somministrazione dei pasti, previsti nei seguenti orari:

- Colazione ore 8.00
- Pranzo ore 12.00
- Cena ore 18.00

e durante l'alzata e messa a letto degli ospiti prevista nei seguenti orari:

- mattino ore 06.00 - 07.45
- pomeriggio ore 13.00 - 14.00 e 16.00 - 17.00
- sera ore 19.00 - 21.00

In tutti i casi, la Ditta aggiudicataria dovrà obbligatoriamente adeguare i surriferiti minutaggi alla normativa Regionale vigente nel corso dell'appalto e garantire la completa tutela dell'integrità psico-fisica dell'ospite.

B) Infermieristica (presenza costante di almeno un infermiere dalle ore 00:00 alle 24:00)

Al fine di assicurare e mantenere un adeguato standard qualitativo e quantitativo del servizio, la Ditta aggiudicataria dovrà garantire inizialmente un minimo di **32 ore/die di presenza per 365 gg** del personale infermieristico (anche distaccato) con presenza di almeno un operatore nella fascia oraria 00:00 - 24:00.

Il servizio deve essere espletato tramite l'impiego di Infermieri (anche distaccati) di cui al Decreto Ministeriale 14 settembre 1994, n. 739 e successive modificazioni ed integrazioni e dell'iscrizione O.P.I. (con esclusione di qualsiasi altra figura professionale che non sia equipollente e/o che non possa eseguire integralmente tutte le mansioni specificate nel presente articolo). A dimostrazione, presso l'Ente dovranno essere depositati, pena la sospensione dei pagamenti a favore della Ditta aggiudicataria, copia autentica dei relativi titoli di studio e della relativa iscrizione all'O.P.I. con l'aggiunta di eventuali riferimenti normativi nel caso di figure professionali equipollenti.

Il servizio infermieristico, con personale dipendente diretto o distaccato, verrà svolto secondo quanto previsto dalle norme di riferimento, sia nazionali sia regionali, in stretta e continua collaborazione con il Medico di Medicina Generale prescelto dall'assistito.

Gli infermieri in servizio nell'ambito della Residenza lavoreranno in stretta collaborazione con i responsabili OSS di settore in forma integrata al fine di garantire agli anziani prestazioni personalizzate e calibrate sui loro effettivi bisogni sanitari ed assistenziali.

Gli infermieri hanno l'obbligo di collaborare attivamente con gli OSS e le altre figure professionali presenti nella struttura, per la stesura e l'aggiornamento dei piani assistenziali individualizzati in applicazione del progetto individuale definito dall'Unità di Valutazione Distrettuale.

Agli infermieri è demandato in particolare di provvedere alla somministrazione delle terapie agli ospiti, all'approvvigionamento, allo stoccaggio ed alla custodia dei farmaci, alla costante e scrupolosa verifica della loro scadenza (sia dei farmaci forniti dalla ASUR sia di quelli personali degli ospiti), nonché all'aggiornamento in tempo reale del registro degli stupefacenti.

Compete agli infermieri l'impianto, il costante aggiornamento (anche a mezzo di sistemi informatizzati di cui la Residenza dispone) delle cartelle sanitarie personali (e dei relativi carteggi allegati) dei singoli ospiti, con la registrazione puntuale e con modalità conformi alle disposizioni di legge di ogni fatto rilevante ai fini sanitari, i ricoveri ospedalieri, i decessi, ecc., nonché la loro custodia.

Rientra tra i compiti degli infermieri quello relativo all'aggiornamento, direttamente e/o a mezzo del Medico di Medicina Generale, a seconda delle competenze, dei registri di consegna, diari, registri di terapie e quant'altro necessario al corretto svolgimento del servizio e compilare le eventuali statistiche.

Spetta, inoltre, agli infermieri mantenere sotto controllo e registrare tutti i parametri vitali degli ospiti (ad esempio la pressione sanguigna, la temperatura corporea, gli stick glicemici, la SaO₂, ecc...), effettuare le medicazioni, eseguire i prelievi per gli esami ematochimici urgenti e/o routinari, sostituire i cateteri vescicali, gestire le PEG e/od i sondini naso-gastrici, ed in generale controllare la periodicità e regolarità delle evacuazioni, il rispetto delle eventuali diete e il peso degli ospiti.

Spetta agli infermieri, secondo le necessità, contattare telefonicamente, via posta o telefax, il Medico di Medicina Generale, i servizi specialistici del Servizio Sanitario Nazionale, i reparti ospedalieri, il servizio di continuità assistenziale e i mezzi di pronto soccorso, nonché mantenere i contatti con la centrale operativa del servizio di continuità assistenziale del Distretto Sanitario di competenza.

È compito degli infermieri cooperare con il Responsabile di Struttura per far vistare presso gli uffici del Distretto Sanitario di competenza ricette, richieste e altri documenti di carattere sanitario concernenti gli ospiti, come pure seguire presso gli uffici della competente Area Vasta (se non fatto direttamente da essi o dai loro parenti) le pratiche degli ospiti della Residenza riguardanti la fornitura di ausili per incontinenza. Al personale infermieristico è, altresì, demandata la pulizia degli ausili ad alta tecnologia, dei carrelli di medicazione, delle apparecchiature scientifico/sanitarie e delle attrezzature sanitarie con relativa sterilizzazione.

Tutte le prestazioni degli Infermieri dovranno essere espletate in stretto coordinamento con il RESPONSABILE DI STRUTTURA.

L'infermiere, oltre a quanto richiesto al precedente Art. 2), deve attenersi alle prescrizioni di cui al codice deontologico *approvato dal Comitato centrale della FNOPI e dal Consiglio Nazionale degli Ordini alle Professioni Infermieristiche riuniti a Roma nella seduta del 12 e 13 aprile 2019.*

C) Attività di animazione

La Ditta aggiudicataria si impegna ad assicurare, tramite personale dotato di idonei titoli abilitativi, lo svolgimento di specifiche attività di animazione, oltre a quelle quotidiane svolte dal personale addetto all'assistenza alla persona, per almeno **otto (8) ore settimanali**, secondo un progetto concordato con il Responsabile della Struttura e riferito, comunque, ai seguenti punti salienti:

- 1) coinvolgimento dell'anziano-ospite per farlo sentire realizzato nelle semplici attività quotidiane quali piccoli lavori, giochi, attività manuali, ecc.;
- 2) azioni tese a favorire la socialità dell'anziano-ospite, organizzando momenti di vita comunitaria quali: feste, uscite per passeggiate e/o gite, mostre-mercato dei lavoretti realizzati, ecc.
- 3) interventi di tipo spirituale, consistenti nel riservare spazi temporali per la preghiera e la discussione dei temi di qualsiasi religione.

D) Attività di psicologia

La Ditta aggiudicataria si impegna ad assicurare, tramite personale dotato di idonei titoli abilitativi, lo svolgimento di specifiche attività di psicologia, oltre a quelle quotidiane svolte dal personale addetto all'assistenza alla persona, per almeno **otto (8) ore settimanali**, secondo un progetto concordato con il Responsabile della Struttura e riferito, comunque, ai seguenti punti salienti:

- 1) intervento di tipo psicologico nell'anziano-ospite consistente nel favorire, attraverso il colloquio individuale da effettuarsi in un ambiente discreto ed appartato, la verbalizzazione dei contenuti inconsci quali: l'ansia, la rabbia, la depressione e l'angoscia di morte;
- 2) intervento, di tipo cognitivo nell'anziano-ospite, consistente nel mantenimento delle seguenti capacità

residue:

- a) orientamento spazio-temporale;
- b) apprendimento;
- c) memoria;

3) interventi di sostegno psicologico rivolti al personale addetto all'assistenza alla persona ed ai familiari degli anziani-ospiti.

4) Formazione/informazione del personale addetto all'assistenza alla persona su tematiche inerenti le varie attività.

E) Attività di fisioterapia

Detto servizio verrà reso dalla Ditta aggiudicataria, tramite personale dotato di idonei titoli abilitativi, per un numero di almeno **quindici (15) ore settimanali**, dedicato a tutti gli ospiti che lo necessitano (sia convenzionati che non); tale servizio andrà ad **integrare** quello già effettuato dalla A.S.U.R. Marche tramite il SSN.

Inoltre, per gli ospiti nella Residenza Protetta con forme di demenza (attualmente n. 2) presenza di terapeuta della riabilitazione o di attività educativa per **10 minuti al giorno per ospite**.

Il servizio, da realizzarsi in equipe con medico di base, ortopedico o fisiatra, infermieri ed OSS, può essere svolto in palestra, o presso i saloni del piano terra e 1° piano, oppure in camera dell'ospite (a seconda del tipo di intervento previsto).

Le attività prevedono:

- Interventi di tipo riabilitativo su pazienti con esiti di recente intervento chirurgico post-traumatico (fratture e/o artroprotesi anca o ginocchio) ad integrazione dell'attività fisio-terapia a carico dell'ASUR Marche.
- Deambulazione degli ospiti in carrozzina per mezzo di ausili (girelli, deambulatori con ascellari, tripodi, bastoni, canadesi...).
- Fisiokinesiterapia passiva o attiva/assistita.
- Magnetoterapia. Idromassaggio plantare.
- Ginnastica attiva di gruppo da seduti al salone piano terra.
- Attrezzistica dolce in palestra.
- Intervento tempestivo sui pazienti colti da ictus.

Il tutto finalizzato al raggiungimento di:

- Mantenimento di una buona mobilità articolare a tutti i livelli.
- Stimolazione e miglioramento della circolazione.
- Miglioramento del grado di autonomia funzionale degli ospiti nelle attività della vita quotidiana;

Il Fisioterapista provvederà alla compilazione quotidiana del registro di attività fisioterapica di ogni ospite.

F) ALTRI SERVIZI

Servizio di barbieria/parrucchieria

La Ditta aggiudicataria dovrà assicurare, **senza alcun onere per gli ospiti**, il servizio barbieria/parrucchieria comprensivo delle seguenti operazioni: taglio, lavaggio, asciugatura, pettinatura, barba e unghie. La Ditta aggiudicataria dovrà inoltre organizzare la presenza settimanale di un acconciatore in possesso di abilitazione e comprovata professionalità, per gli ulteriori servizi di acconciatura, tinta e manicure eventualmente richiesti, con onere a carico degli ospiti.

Per tutte le attività sopra descritte, che saranno principalmente svolte dal personale OSS, la determinazione dei turni di lavoro e l'individuazione delle priorità d'intervento saranno definiti dalla direzione operativa della Ditta aggiudicataria, **d'intesa con il Responsabile della Struttura il quale dovrà essere obbligatoriamente aggiornato.**

ARTICOLO 4 - Servizio Mensa

Il servizio di cucina/ristorazione deve essere erogato per un minimo complessivo di 15,5 ore/die per 365

giorni.

La Ditta aggiudicataria deve disporre almeno della consulenza di **un dietista e/o nutrizionista** e di un servizio di assistenza in grado di fornire supporto nell'osservanza delle norme in materia e di monitorare la qualità complessiva del servizio erogato, riferendo comunque al Responsabile della Struttura.

Per l'espletamento del servizio l'Ente mette a disposizione della Ditta aggiudicataria e concede in comodato precario, ai sensi dell'art. 1803 e succ. del Codice Civile, i locali cucina e dispensa, spogliatoio, bagno e magazzino, con le relative attrezzature e dotazioni che saranno oggetto di specifico inventario da redigersi prima dell'avvio della gestione.

Al momento della consegna sarà quindi redatto l'inventario dettagliato dei beni di pertinenza dell'Ente, che saranno consegnati alla Ditta aggiudicataria, la quale li assumerà in uso ai soli fini inerenti al presente appalto, con l'onere di assicurarne la buona conservazione e di restituirli integri al termine del rapporto.

Il soggetto aggiudicatario dovrà pertanto cucinare e preparare i pasti, integrando se ritenuto necessario le attrezzature, dotazioni, suppellettili, pentolame, stoviglie etc. In tale ipotesi la Ditta aggiudicataria deve dettagliare tutti gli arredi e attrezzature che intende integrare.

In caso di aggiudicazione dell'appalto, la Ditta aggiudicataria potrà sostituire, spostare e/o integrare le attrezzature che riterrà opportuno, a sue spese e previa comunicazione scritta all'Ente, e subordinatamente al rispetto della vigente normativa in materia di sicurezza sul lavoro.

Dovrà, altresì, procurarsi autonomamente ed a proprie spese nuove attrezzature prescritte eventualmente dalla legge del settore, quali ad esempio l'abbattitore e/o l'omogeneizzatore, senza ulteriore aggravio di spesa a carico dell'Ente.

Il servizio mensa comprende:

- Sistema di acquisto prodotti alimentari, produzione e somministrazione dei pasti e degli spuntini (colazione, merenda, pranzo, merenda, cena, bevanda calda serale);
- Proposta di menù articolati su 4 settimane, che prevedano una rotazione dei piatti base e delle loro varianti, distinguendo tra "menù invernale" (periodo 1° ottobre - 31 marzo) e "menù estivo" (periodo 1° aprile - 30 settembre), e che offrano agli ospiti la possibilità di scelta tra almeno 2 primi, 2 secondi, 3 contorni per il pranzo; 2 primi, 2 secondi, 2 contorni per la cena. I menù dovranno essere inviati per conoscenza ed approvazione al Responsabile della Struttura;
- Tipologia di derrate e relative grammature (*ferme restando le grammature di minime richieste nella "Tabella grammature" allegata al presente capitolato "Allegato A"*);
- Proposta di diete specifiche per patologie: la Ditta aggiudicataria deve rendersi disponibile, in base a quanto stabilito dal Progetto Assistenziale Individualizzato e/o da prescrizione sanitaria, alla preparazione di alcune diete particolari per soddisfare le esigenze personali fisse e/o temporanee degli utenti (dieta asodica, dieta per diabetici, dieta con integratori alimentari, diete per limitare disturbi gastrointestinali ecc.), senza costi aggiuntivi né a carico dell'Ente, né a carico dell'utente. All'occorrenza saranno forniti piatti del giorno (pasta e/o carne) frullati;
- Piano organizzativo riportante il numero di persone impiegate con relativa qualifica e mansione e monte ore;
- Programma di autocontrollo HACCP ai sensi del Regolamento CE 852/2004 e del Regolamento UE 382/2021.
- Gestione della preparazione pasti anche in caso di mancato funzionamento della cucina.

La giornata alimentare, nel rispetto delle varie patologie, è composta da:

Colazione, Merenda h. 10.00, Pranzo, Merenda h. 16.00, Cena, camomilla, tisana, orzo e/o altra bevanda calda serale.

Colazione: a scelta fra caffè, latte, the (zuccherati e non), fette biscottate in porzioni singole con miele e/o marmellata, biscotti.

Pranzo: un primo a scelta tra due (sempre uno asciutto ed uno in brodo), un secondo a scelta fra due, un contorno a scelta fra un contorno cotto, uno crudo o pure patate, frutta fresca o frullata (dovrà essere quella prevista per il giorno es. banana, pera, spremuta d'arancia). Caffè.

Cena: un primo a scelta tra due, un secondo o in alternativa (non più di tre volte a settimana) formaggio o affettati, un contorno oppure pure di patate, frutta cotta o yogurt o dessert, sempre porzioni di frutta cotta.

Merende h. 10.00 e h. 16.00: caffè, latte, the, succhi di frutta non zuccherati, nel periodo estivo sciropi (sempre nel rispetto delle varie patologie). Porzioni piccole di frutta o yogurt o biscotti.

Camomilla orzo o tisana serale: camomilla, orzo o altra bevanda calda (zuccherata e non). A tal fine si richiede che il personale di servizio in ora serale abbia accesso alla cucina per la preparazione e somministrazione delle bevande.

A pranzo e cena: pane, grissini (in confezioni singole), vino nella quantità di ¼ di litro (in bottiglia singola) ed acqua minerale naturale e/o frizzante.

L'acqua deve essere fornita anche per l'idratazione durante la giornata nel rispetto delle prescrizioni degli organi sanitari preposti e comunque tenuto conto dell'effettivo bisogno dell'ospite (almeno un litro e mezzo a testa nei mesi freddi e due in quelli caldi, salvo diversa indicazione medica).

Inoltre, a completamento dei pasti, devono essere forniti, in quantità commisurata al numero dei piatti:

- Formaggio grana grattugiato;
- Olio extravergine di oliva, aceto, sale fino con cui condire gli alimenti.

Per le domeniche e per i giorni festivi, il menù dovrà essere integrato da un dolce o gelato. Oltre a ciò, in occasione delle festività principali (Capodanno, Pasqua, Ferragosto, Festa Patronale, Natale ecc.) a pranzo dovranno essere serviti anche due antipasti.

In caso di feste all'interno della struttura (1 volta al mese circa) dovranno essere preparati dei dolci.

In caso di gite fuori porta con gli ospiti la Ditta aggiudicataria dovrà curare la preparazione del pasto sostitutivo.

ORARIO DEI PASTI:

L'orario dei pasti del servizio mensa sarà fissato d'intesa con il Responsabile della Struttura e potrà essere variato a causa delle specifiche esigenze di servizio. Indicativamente l'orario è il seguente:

Colazione ore 8.00;

Pranzo ore 12.00;

Cena ore 18.00.

Durante il periodo estivo la cena può essere posticipata di almeno mezz'ora, con preavviso di almeno una settimana.

I pasti dovranno essere confezionati presso la cucina della Casa di Riposo e Residenza Protetta, freschi in giornata, con generi alimentari di prima qualità e con l'osservanza scrupolosa delle norme igieniche.

Per quanto concerne le quantità delle vivande si fa riferimento alla specifica tabella delle grammature **(Allegato A)**.

I cibi dovranno essere confezionati esclusivamente con prodotti freschi o surgelati, come specificato nell'allegata tabella delle caratteristiche merceologiche **(Allegato B)**.

Non è ammesso l'utilizzo di frutta, macedonia e/o verdura in scatola tranne che per motivate necessità da concordarsi con il Responsabile di Struttura.

Le bevande e le derrate alimentari utilizzate per il confezionamento dei cibi dovranno possedere qualità e pezzature richieste, conformi ai requisiti previsti dalle vigenti leggi in materia, dovranno rispondere alle caratteristiche dietetiche e sanitarie di massima garanzia. Dovranno avere confezione ed etichettatura conformi alle leggi vigenti su ogni singolo confezionamento del prodotto. Non sono ammesse etichettature incomplete e non in lingua italiana.

I dolci dovranno essere confezionati direttamente dal personale della cucina oppure acquistati a patto che rispettino tutti i parametri di qualità e sicurezza richiesti e dovranno essere vari (torte alla frutta, crostate, pesche ripiene, ecc.).

Le derrate dovranno essere preferibilmente del territorio e a km0, se possibile biologiche, e rispettare la tradizione culinaria del luogo.

È assolutamente vietato il riutilizzo di avanzi di qualunque genere.

A) Acquisto e conservazione dei generi alimentari

La Ditta aggiudicataria s'impegna a garantire il servizio con i propri capitali e mezzi tecnici ed in particolare assume a proprio carico le spese inerenti all'acquisto dei generi alimentari necessari alla confezione dei pasti.

L'Ente tuttavia procederà, con proprio personale, al controllo qualitativo delle derrate acquistate che dovranno risultare selezionate e di prima qualità, con confezione ed etichettatura conformi alle leggi vigenti.

La buona conservazione delle derrate immagazzinate e preparate sarà d'esclusiva competenza e responsabilità della Ditta aggiudicataria.

Sono a totale carico della Ditta aggiudicataria:

- la fornitura di tutti i generi alimentari e di tutto quanto occorre per la preparazione delle vivande, la fornitura del vestiario del personale, il lavaggio di tali effetti compresi asciugamani canovacci ecc.;
- tutti i materiali occorrenti per la pulizia dei locali e lavaggio stoviglie quali detersivi, deodoranti, disinfettanti, ecc., come pure tutti gli attrezzi quali scope, stracci, aspirapolvere, ecc.;
- spese inerenti alla riparazione (compresa la sostituzione di motori, pezzi, pedali erogatori dell'acqua, guarnizioni, ecc.), adeguamento e manutenzione delle attrezzature dell'Ente.

B) Autocontrollo e pulizia locali

Il responsabile della Ditta aggiudicataria, nello svolgimento del servizio mensa, deve attenersi alle disposizioni impartite dall'Ente in ordine ai principi su cui è basato il sistema di analisi dei rischi e di controllo dei punti critici HACCP.

È, pertanto, tenuto al rispetto delle norme dettate dal Regolamento CE 852/2004 e Regolamento UE 382/2021.

A migliore precisazione di quanto sopra si puntualizza quanto segue:

La distribuzione dei pasti è di competenza del personale d'assistenza il quale dovrà in ogni caso continuare a tutelare l'integrità psico-fisica degli ospiti avendo cura di indossare tutti i presidi in dotazione al fine di non inquinare gli alimenti (berretto, grembiule, guanti monouso, ecc.).

I rifiuti solidi (residui di lavorazione e preparazione delle vivande e residui dei pasti, ecc.) i residui di imballaggio, i contenitori ecc. devono essere raccolti, a cura del personale della Ditta aggiudicataria, in appositi sacchi (forniti dalla stessa) e trasportati a cura dei suddetti negli appositi cassonetti della raccolta differenziata; a tal fine la Ditta aggiudicataria s'impegna a seguire le istruzioni impartite dalla normativa nazionale e comunale.

È vietato tassativamente scaricare qualsiasi rifiuto negli scarichi fognari (lavandini, ecc.). Riguardo al trattamento degli oli alimentari usati varrà quanto prescritto dal D.lgs. 22/97 e successive modificazioni D.Lgs. 152/2006; il loro ritiro dovrà essere effettuato, a spese della Ditta aggiudicataria, da apposita impresa autorizzata al recupero di questa categoria di liquidi. L'adempimento del presente obbligo dovrà essere idoneamente documentato attraverso certificazioni da porre a disposizione dell'Ente e dei competenti Organi di controllo.

La Ditta aggiudicataria provvederà alla pulizia e all'igiene quotidiana dei locali con personale appositamente preparato e, comunque, nel rispetto delle normative vigenti in materia di tutela personale ed ambientale.

ARTICOLO 5 - Riordino e pulizia dei locali

Il servizio di pulizie e sanificazione dovrà essere erogato per un minimo complessivo di 14 ore/die per 365 giorni.

La Ditta aggiudicataria deve assicurare la pulizia ed il decoro costanti di tutti i locali della struttura, comprensivi di quelli interni (stanze di degenza e sale comuni, servizi igienici, uffici, corridoi, scale, magazzini, cucina, terrazzi, ecc.) e delle aree esterne (giardino, marciapiedi, ecc.).

Il servizio deve essere svolto quotidianamente, compresi i giorni festivi e deve comprendere interventi settimanali, quindicinali, mensili o trimestrali di pulizie straordinarie, come da **Allegato D** (inserito a titolo esemplificativo e non esaustivo).

Inoltre, il servizio deve assicurare, ogni qualvolta si renda necessario, il pronto ripristino dello standard di pulizia richiesto dal presente capitolato a causa di eventi accidentali (versamento di liquidi, caduta di materiali solidi ecc...), senza alcun onere aggiuntivo.

Tutto il materiale non monouso utilizzato per le pulizie ambientali va decontaminato dopo l'uso secondo le procedure previste.

La presenza di eventuali pavimenti bagnati e/o altre situazioni di pericolo andrà sempre segnalata con apposita cartellonistica.

Il servizio deve essere svolto preferibilmente dalle 8.00 alle 21.00 e, comunque, con orari da stabilire d'intesa con il Responsabile della Struttura, evitando qualsiasi intralcio e/o disturbo alle normali attività della Casa di Riposo e Residenza Protetta.

Peraltro gli orari così convenuti potranno essere riveduti e modificati in qualsiasi momento, secondo le esigenze della Struttura.

Il personale impiegato nelle attività di pulizia deve essere adeguatamente formato, dotato di tutti i sistemi di

protezione antinfortunistici e provvisto di adeguata procedura operativa (validata dalla Direzione della Struttura), nella quale si contempli, oltre alle modalità di esecuzione della pulizia/sanificazione/disinfezione, il rispetto della regola dell'utilizzo di materiale separato per aree diverse e la opportuna successione delle operazioni al fine di evitare la contaminazione crociata delle superfici ed il trattamento e la conservazione del materiale utilizzato per la pulizia.

I prodotti utilizzati, quali detersivi, disinfettanti etc. dovranno essere di ottima qualità, di recente preparazione e tali da non danneggiare in nessun modo le persone, gli immobili, i mobili e gli arredi. La fornitura dei prodotti e delle attrezzature necessarie è interamente a carico della Ditta aggiudicataria.

N.B.: Particolare attenzione dovrà essere prestata nei lavori di pulizia degli ambulatori per i quali dovranno essere seguite le direttive e le indicazioni del personale sanitario ivi operante. Peculiare attenzione e cura deve essere adoperata nella pulizia sanificazione ed igiene dei bagni di servizio e per il lavaggio accurato e la disinfezione delle docce, vasche, piastrelle murali e delle relative tazze di servizio, dei vetri e degli specchi. Le procedure di verifica e controllo delle attività svolte della suddetta sanificazione ed igiene dovranno essere visionabili dal Responsabile di Struttura dell'Ente.

Al presente capitolato vengono allegati, perché ne formino parte integrante e sostanziale, le opportune planimetrie delle aree interessate al servizio di pulizia come risulta dall' Allegato C).

ARTICOLO 6 - Servizio di lavanderia e guardaroba

Il servizio di lavanderia/guardaroba erogato per un minimo complessivo di 2 ore/die per 365 giorni.

Il servizio comprende: lavaggio, asciugatura, stiratura, rammendo, prelievo, riconsegna e riordino sia degli effetti personali del singolo ospite che di tutto il materiale in dotazione alla struttura (biancheria letto, tovagliato, tende, coperte, cuscini ecc.), come pure le divise del personale.

La biancheria ritirata per il lavaggio dovrà essere riconsegnata al massimo entro due giorni e comunque con una frequenza tale da non arrecare alcun tipo di disagio agli ospiti e agli operatori.

Tutti gli indumenti personali dovranno essere identificati tramite opportuno numero di riconoscimento (o altro metodo di identificazione) comunicato dall'Amministrazione e applicato con spesa a carico della Ditta aggiudicataria.

L'espletamento di tale servizio di lavanderia potrà essere effettuato sia all'interno della struttura, presso gli appositi locali adibiti allo scopo, con l'utilizzo di attrezzature e macchinari già disponibili e/o forniti dalla Ditta aggiudicataria, sia all'esterno della medesima struttura con lavanolo/noleggito biancheria (tale onere resta comunque totalmente a carico della Ditta aggiudicataria).

ARTICOLO 7 - Altri servizi richiesti e/o supplementari

Qualora durante l'affidamento delle prestazioni, a suo insindacabile giudizio, l'Ente dovesse verificare la necessità di integrare il servizio con ulteriori prestazioni e/o attività di natura complementare, potrà affidare le stesse, con atto formale, alla Ditta aggiudicataria, purché il relativo costo non sia superiore al 10% del corrispettivo nel rispetto dei valori indicati dell'offerta economica.

La Ditta aggiudicataria, inoltre, su specifica richiesta da parte dell'Amministrazione dell'Ente, dovrà fornire dei pasti all'esterno della struttura alle condizioni e modalità da definire eventualmente in futuro.

ARTICOLO 7 bis - Riepilogo servizi appalto

Vedi schema allegato: Riepilogo servizi appalto.

ARTICOLO 8 - Personale, clausole sociali ed obblighi della Ditta aggiudicataria

Per lo svolgimento dei servizi oggetto del presente appalto, la Ditta aggiudicataria deve individuare un gruppo costante di persone di fiducia, di comprovata moralità ed in possesso di idonea qualifica e dei requisiti di legge, nonché di competenze e professionalità adeguate tali da assicurare la corretta esecuzione dei servizi medesimi. L'elenco iniziale riportante il personale impiegato nell'appalto (titolari, collaboratori e sostituti)

dovrà essere inviato all'Ente all'aggiudicazione dell'appalto. Eventuali aggiornamenti successivi dell'elenco di cui sopra dovranno essere preventivamente segnalati.

La Ditta aggiudicataria, qualora si avvalga di personale straniero, deve garantire una buona conoscenza della lingua italiana sia verbale che scritta. È utile la conoscenza del computer per il personale adibito a compiti di direzione operativa.

Il personale impiegato e che a qualsiasi titolo presterà la sua attività nell'ambito dell'organizzazione della Ditta aggiudicataria dei servizi non avrà, sotto alcun profilo, rapporti con l'Ente. Tuttavia l'Ente si riserva di svolgere incontri **periodici** con il personale al fine di valutare eventuali problematiche connesse con la natura del servizio o altri aspetti di pertinenza dell'Ente stesso. **Tali incontri verranno comunque effettuati previo accordo con la Ditta aggiudicataria attraverso il proprio rappresentante presente in struttura.**

La Ditta aggiudicataria assicurerà le prestazioni con proprio personale avente i requisiti professionali e tecnici richiesti, regolarmente assunto e, pertanto, solleva l'Ente da qualsiasi obbligo e responsabilità per retribuzioni, contributi assicurativi, previdenziali, oneri antinfortunistici ed in genere da tutti gli obblighi derivanti dalle disposizioni legislative e regolamentari in materia di lavoro e assicurazioni sociali. Nessun rapporto diretto con l'Ente potrà mai essere configurato, né potrà essere esercitato a carico dello stesso alcun diritto di rivalsa o indennizzo.

Trattandosi di servizi già attivati la Ditta aggiudicataria, al fine di garantire la necessaria continuità ed il normale svolgimento dei servizi, a tutela degli utenti e degli operatori coinvolti, **si impegna**, in conformità alla vigente disciplina di settore, in particolare a D.lgs. n.50/2016 ad assumere senza apposizione del periodo di prova il personale impiegato nei servizi oggetto dell'appalto (**tenuto comunque conto delle attuali necessità dell'Ente come evidenziate nel presente Capitolato**), riconoscendo i diritti maturati e maturandi del personale, nonché le professionalità e le anzianità di servizio acquisite da ciascun operatore nei servizi ad esso assegnati. L'Ente è esonerato da ogni responsabilità per danni e/o infortuni che dovessero accadere al personale della Ditta aggiudicataria durante l'esecuzione del servizio, che dovrà obbligatoriamente fornirsi di idonea copertura assicurativa RCT/ RCO.

La Ditta aggiudicataria dovrà fornire tutti i presidi idonei e funzionanti atti al buon svolgimento delle attività (carrelli per conservazione e distribuzione dei farmaci, portabombole, materassi antidecubito non fornite dall'ASUR -se necessari-, carrelli per medicazione, carrelli per pulizie, ecc..).

Presso la struttura la Ditta aggiudicataria dovrà obbligatoriamente garantire la continua presenza di una scorta minima di pannoloni pari al fabbisogno di tutti gli utenti nell'arco di 1 mese senza tener conto di quelli garantiti dal SSN attraverso l'ASUR.

Nel caso in cui l'Ente rilevasse la mancanza di attrezzature e/o materiali necessari alla corretta esecuzione del servizio, potrà inviare richiesta scritta alla Ditta aggiudicataria, comunicando i tempi massimi per il soddisfacimento della domanda. Nel caso d'inadempienza della Ditta aggiudicataria senza previa comunicazione dei giustificati motivi di ritardo o rifiuto dell'adempimento, l'Ente si riserva la facoltà di approvvigionarsi direttamente di quanto necessario, detraendo il relativo importo dalle spettanze della Ditta aggiudicataria.

La Ditta aggiudicataria **sarà unica responsabile degli eventuali danni che comunque dovessero derivare al personale od essere provocati a terzi nell'espletamento del servizio** e dovrà contrarre idonee polizze assicurative antinfortunistiche e di responsabilità civile, come meglio descritte al successivo art. 19, in modo da garantire ai lavoratori e agli assistiti, come pure ai visitatori presenti in struttura ogni copertura contro qualsiasi rischio derivante dalle attività e dal rapporto di servizio.

La Ditta aggiudicataria s'impegna ad osservare ed applicare integralmente nei confronti del suddetto personale il Contratto Collettivo Nazionale di Lavoro del comparto di appartenenza ed eventuali accordi integrativi territoriali, relativamente al trattamento salariale, normativo, previdenziale ed assicurativo. In particolare sarà garantito il mantenimento dell'anzianità maturata ed il riconoscimento di quella maturanda in termini di scatti economici così come previsti dal Contratto Collettivo Nazionale di Lavoro. In caso d'inottemperanza accertata dall'Ente, con attivazione delle clausole di risoluzione normativamente

previste come disciplinato dal D.Lgs. n. 50/2016, si procederà alla sospensione dei pagamenti delle fatture della ditta aggiudicataria fino a comprovata regolarizzazione della posizione.

Qualora la Ditta aggiudicataria sia un insieme di imprese, non potranno essere attivati, tenuto conto delle specifiche professionalità, contratti di lavoro diversificati, né per trattamento economico né per mansioni, al personale impiegato. L'Ente potrà altresì trattenere le somme da versare alla Ditta aggiudicataria qualora la stessa non provveda regolarmente al pagamento degli stipendi al personale impiegato. Per dette sospensioni la Ditta aggiudicataria non potrà opporre alcuna eccezione all'Ente, neppure a titolo di risarcimento danni.

Con riferimento alla regolarità contributiva, la Ditta aggiudicataria dovrà trasmettere nei termini di legge e congiuntamente alla fatturazione del servizio, all'Amministrazione dell'Ente un'attestazione di correttezza contributiva rilasciata dai competenti organi (DURC).

Norme di comportamento del personale.

Il personale deve garantire la riservatezza assoluta (segreto professionale) relativamente a tutto ciò di cui viene a conoscenza nel rapporto con gli utenti potendo rilevare e discutere le problematiche individuali unicamente con il Responsabile di Struttura.

Nell'esecuzione dei lavori contemplati dal presente capitolato speciale, la **Ditta aggiudicataria** ed il personale da essa impiegato sono tenuti al rispetto delle direttive impartite **dall'Ente**.

L'orario di lavoro dei lavoratori deve rispettare quanto previsto dalla normativa del settore e dai contratti applicabili. **L'Ente**, per assicurarsi che l'appalto sia eseguito in conformità dei patti e a regola d'arte, esercita tutti i controlli che ritiene opportuni a tal fine.

Gli orari devono intendersi di effettiva presenza in servizio, pertanto sono esclusi i tempi necessari per il cambio divisa.

La documentazione attestante la presenza in turno del personale, costituita da una scheda di presenza degli operatori, può essere consultata e/o richiesta in qualsiasi momento dall'Ente.

Gli addetti al servizio devono essere effettivamente presenti nelle zone di lavoro loro assegnate negli orari predefiniti (la **Ditta aggiudicataria** dovrà comunque essere sempre in grado di precisare chi abbia effettuato ogni specifico lavoro ed in quale orario); essi devono vestire una divisa sempre pulita di colore chiaro, ed essere forniti di cartellino nominativo di riconoscimento, con foto ben visibile.

Al personale è inoltre fatto assoluto divieto:

- accettare alcuna forma di compenso di qualsiasi natura esso sia, da parte degli ospiti e/o dei loro familiari, in cambio delle prestazioni effettuate;
- testimoniare alla presenza di notai, avvocati e/o per qualsiasi altra questione di natura legale non obbligatoria per legge. Comunque per l'espletamento delle predette pratiche amministrative, all'interno della struttura, deve essere opportunamente informato il Responsabile della Struttura.
- rilasciare informazioni sugli ospiti ad altre persone al di fuori dei parenti di cui si ha il nominativo;
- utilizzare il telefono cellulare in orario di servizio.
- abusare delle pause lavorative previste di legge adottando comportamenti sistematici, allunghi e/o tenti di allungare fraudolentemente la pausa al fine di sottrarsi ai doveri e/o obblighi del proprio servizio/impiego e/o faccia più pause di quante necessarie.

Il personale è autorizzato a:

- accertare l'identità dei visitatori non conosciuti;
- allontanare dalla struttura persone che arrecano disturbo alla quiete degli ospiti ed al lavoro degli operatori stessi.

Nell'espletamento del proprio lavoro gli operatori dovranno:

- comprendere le esigenze e le aspettative dell'utenza;
- saper rilevare eventuali bisogni, anche inespressi e riportarli al Responsabile di Struttura;
- rispettare gli obblighi di tutela della privacy;
- rispettare e curare l'ambiente di lavoro e gli spazi della struttura.

Il personale in servizio deve indossare una divisa decorosa e pulita, specifica per ogni figura professionale (camice, tuta o grembiule) e avere ben visibile il cartellino di riconoscimento, contenente l'indicazione della Ditta aggiudicataria. Tali divise saranno a carico della Ditta aggiudicataria, con una dotazione iniziale di 3 divise per ogni operatore, da integrare su richiesta del lavoratore per danneggiamento e/o usura.

Gli indumenti protettivi (guanti, calzature e quant'altro necessario) dovranno essere conformi alle norme relative all'igiene del lavoro, di cui dovrà essere fornita all'Ente apposita documentazione.

Il soggetto aggiudicatario dovrà fornire gli operatori di tutti i materiali e presidi di autotutela da rischi professionali in ottemperanza a quanto disposto dal D.lgs. 81/2008 fornendo anche in tal caso all'Ente apposita certificazione.

Titoli di studio e professionali

Tutti i titoli di studio e professionali relativi al personale (sia dipendente che incaricato) richiesti nel presente capitolato d'oneri dovranno essere dimostrati preventivamente, tramite presentazione di idonea documentazione, entro 10 giorni dalla decorrenza dell'appalto.

Assunzioni e licenziamenti

Qualsiasi assunzione di personale dipendente e/o incaricato (Professionisti - CO.CO.CO - etc.) dovrà essere preventivamente notificata tramite comunicazione scritta che dovrà pervenire all'Ente almeno tre giorni prima dell'assunzione con contestuale consegna all'Ente della documentazione probatoria riferita ai titoli di studio e professionali richiesti nel presente capitolato d'oneri.

Analogamente a quanto sopra, dovrà essere fatto per gli eventuali licenziamenti che però dovranno essere comunicati al Responsabile di Struttura con ampio anticipo.

Facoltà di ricusazione del personale

L'Ente si riserva la facoltà a semplice richiesta (motivata ma a proprio insindacabile giudizio) di esigere l'allontanamento di qualsiasi operatore impiegato dal soggetto aggiudicatario richiedendone la sostituzione. Il Responsabile di Struttura dovrà trasmettere al Consiglio di Amministrazione una comunicazione con la descrizione dei fatti/atteggiamenti assunti dal dipendente ed il Presidente dell'Ente procederà a trasmettere la comunicazione alla Ditta aggiudicataria, previa deliberazione del Consiglio di Amministrazione dell'Ente. Resta in ogni caso escluso per l'Ente l'esercizio di qualsiasi potere disciplinare nei confronti del personale della Ditta aggiudicataria.

L'inosservanza delle disposizioni del presente articolo darà la possibilità all'Ente di sospendere il pagamento delle fatture alla Ditta aggiudicataria oltre alla revoca dell'appalto.

ARTICOLO 8 bis - Oneri a carico della Ditta aggiudicataria

A) Servizio Assistenza alla Persona

Sono a carico della Ditta aggiudicataria:

1. I costi derivanti dallo smaltimento dei rifiuti speciali (le procedure amministrative saranno, invece, a carico dell'Amministrazione). A tale scopo la Ditta aggiudicataria dovrà obbligatoriamente coordinarsi con il Responsabile di Struttura per le modalità di consegna della specifica documentazione.
2. I costi derivanti dall'acquisto di tutto il materiale (sia sanitario che assistenziale) necessario per l'esecuzione del servizio di assistenza agli ospiti, compresa la spesa per l'acquisto di tutta la biancheria piana (coperte, sottocoperte, lenzuola, federe, ecc.), degli asciugamani, dei guanti in lattice e/o vinile, pannoloni, traverse nonché qualsiasi altro materiale monouso (es. bicchieri, piatti, posate di plastica riciclabile e/o carta, bagnoschiuma, shampoo, spugne, tovaglioli di carta, ecc.) e tutti i dispositivi di protezione, nonché tutto ciò necessario a contrastare pandemie tipo Covid-19 in rispetto delle normative vigenti.
3. I costi derivanti da eventuali integrazioni e/o riparazioni dei mobili messi a disposizione dall'Ente (letti, materassi, armadi, comodini, carrozzine, deambulatori, sollevatori, ecc.) come da inventario al momento dell'affidamento dell'incarico.
4. I costi derivanti dall'acquisto di tutte le attrezzature e tutto il materiale necessario per l'espletamento del servizio di barberia/parruccheria.
5. I costi derivanti dall'acquisto di tutte le attrezzature e tutto il materiale necessario per l'espletamento dell'attività di animazione e psicologia;
6. I costi derivanti dall'acquisto di tutte le attrezzature e tutto il materiale necessario per l'espletamento del servizio di fisioterapia.

Per quanto attiene le integrazioni e/o sostituzioni del mobilio e delle attrezzature dovrà essere richiesta opportuna autorizzazione all'Ente.

Al termine della validità del contratto (iniziale più eventuale proroga tecnica) l'Ente si riserva la facoltà di acquistare, al valore venale, tutti i mobili ed attrezzature integrati e/o sostituiti da parte della Ditta aggiudicataria.

Nel caso in cui l'Ente rilevasse la mancanza di materiali e/o attrezzature necessari alla corretta esecuzione del servizio di assistenza, potrà inviare richiesta scritta alla Ditta aggiudicataria, comunicando i tempi massimi per il soddisfacimento della domanda. Nel caso di inadempienza della Ditta aggiudicataria senza previa comunicazione dei giustificati motivi di ritardo e/o rifiuto dell'adempimento, l'Ente si riserva la facoltà di approvvigionarsi direttamente di quanto necessario, detraendo il relativo importo dalle spettanze della Ditta aggiudicataria.

B) Servizio Mensa

Sono a carico della Ditta aggiudicataria:

1. Fornitura delle derrate alimentari necessarie per la preparazione delle pietanze;
2. Gestione dei relativi ordini;
3. Preparazione e cottura delle pietanze previste;
4. Preparazione e riordino del locale refettorio;
5. Pulizia e sanificazione dei locali assegnati;
6. Lavaggio delle stoviglie;
7. Lavaggio e sanificazione delle attrezzature di cucina;
8. Consulenza specializzata nella preparazione dei Menù;
9. Fornitura di generi accessori e complementari per l'espletamento dei servizi;
10. Gestione completa del personale (sostituzioni, ferie, malattie, infortuni e quant'altro);
11. Disinfezione e derattizzazione/disinfestazione periodica dei locali;
12. Tutte le spese inerenti alla riparazione, adeguamento, sostituzione e manutenzione delle attrezzature di cucina/mensa.
13. Eventuali integrazioni e/o riparazioni dei mobili ed attrezzature messi a disposizione dall'Ente (piani cottura – piani di lavoro – frigoriferi – congelatori – lavastoviglie – carrelli scaldavivande, ecc.) come da inventario al momento dell'affidamento dell'incarico.
14. Tutte le riparazioni ed integrazioni necessarie dovute a disposizioni di legge in materia alimentare;
15. Procedure amministrative e di controllo normativa HACCP.
16. Tutti i costi inerenti al rispetto della normativa HACCP con riferimento al manuale di autocontrollo.

Per quanto attiene le integrazioni e/o sostituzioni del mobilio e delle attrezzature dovrà essere richiesta opportuna autorizzazione da parte dell'Ente.

È obbligo della Ditta aggiudicataria la comunicazione all'Ente di qualsiasi variazione conseguente alle operazioni di carico/scarico.

Al termine della validità del contratto (iniziale più eventuale proroga tecnica) l'Ente si riserva la facoltà di acquistare, al valore venale, tutti i mobili ed attrezzature integrati e/o sostituiti da parte della Ditta aggiudicataria.

Nel caso in cui l'Ente rilevasse la mancanza di attrezzature necessarie alla corretta preparazione, conservazione e somministrazione dei pasti e/o gestione del servizio mensa in generale, potrà inviare richiesta scritta alla Ditta aggiudicataria, comunicando i tempi massimi per il soddisfacimento della domanda. Nel caso di inadempienza della Ditta aggiudicataria senza previa comunicazione dei giustificati motivi di ritardo e/o rifiuto dell'adempimento, l'Ente si riserva la facoltà di approvvigionarsi direttamente di quanto necessario, detraendo il relativo importo dalle spettanze della Ditta aggiudicataria.

C) Servizio Riordino e pulizia dei locali

Sono a carico della Ditta aggiudicataria:

1. Tutte le attrezzature necessarie per l'espletamento del servizio nel rispetto integrale del presente capitolato d'onori e per le aree di cui alle planimetrie allegate;
2. Tutti i prodotti necessari per la pulizia e sanificazione degli ambienti nel rispetto integrale del presente capitolato d'onori e per le aree di cui alle planimetrie allegate.
3. La gestione completa del personale (sostituzioni, ferie, malattie, infortuni e quant'altro).
4. I costi relativi al servizio di derattizzazione/disinfestazione interna ed esterna della struttura.

Nel caso in cui l'Ente rilevasse la mancanza di attrezzature o materiali necessari alla corretta esecuzione del servizio di pulizie, potrà inviare richiesta scritta alla Ditta aggiudicataria, comunicando i tempi massimi per il soddisfacimento della domanda. Nel caso di inadempienza della Ditta aggiudicataria senza previa comunicazione dei giustificati motivi di ritardo o rifiuto dell'adempimento, l'Ente si riserva la facoltà di approvvigionarsi direttamente di quanto necessario, detraendo il relativo importo dalle spettanze della Ditta aggiudicataria.

D) Servizio Lavanderia

La Ditta aggiudicataria potrà espletare il servizio di lavanderia sia all'interno della struttura (presso gli appositi locali adibiti a tale servizio) che esternamente (es. noleggio, ecc.) assumendosi in ogni caso tutte le incombenze relative ad eventuali danni e/o smarrimenti del vestiario degli ospiti, con un controllo accurato di quanto inviato e quanto ricevuto.

La Ditta medesima dovrà impegnarsi a riconsegnare quanto ritirato di sporco entro due giorni lavorativi (almeno tre volte a settimana).

La Ditta aggiudicataria dovrà comunque mantenere un servizio guardaroba all'interno della struttura, al fine di distribuire il vestiario lavato e stirato agli ospiti di competenza e provvedere ad aggiustare eventuali minimi danni ai capi di abbigliamento ricevuti (piccoli strappi, bottoni staccati, ecc.).

Sono a carico della Ditta aggiudicataria:

1. I costi derivanti da eventuali integrazioni e/o riparazioni dei mobili ed attrezzature messi a disposizione dall'Ente (Lavatrici – Essiccatoio – Mangano, ecc.) come da inventario al momento dell'affidamento dell'incarico.
2. I costi derivanti da eventuali riparazioni ed integrazioni necessarie dovute a disposizioni di legge in materia.
3. I costi sostenuti per il riconoscimento degli indumenti personali degli ospiti.

Per quanto attiene le sostituzioni e/o integrazioni del mobilio e delle attrezzature dovrà essere richiesta opportuna autorizzazione da parte dell'Ente.

È obbligo della Ditta aggiudicataria la comunicazione all'Ente di qualsiasi variazione conseguente alle operazioni di carico/scarico.

Al termine della validità del contratto (iniziale più eventuale proroga tecnica) l'Ente si riserva la facoltà di acquistare, al valore venale, tutti i mobili ed attrezzature integrati e/o sostituiti da parte della Ditta aggiudicataria.

Nel caso in cui l'Ente rilevasse la mancanza di materiali e/o attrezzature necessari alla corretta esecuzione del servizio di lavanderia (quando non affidato in subappalto), potrà inviare richiesta scritta alla Ditta aggiudicataria, comunicando i tempi massimi per il soddisfacimento della domanda. Nel caso di inadempienza della Ditta aggiudicataria senza previa comunicazione dei giustificati motivi di ritardo o rifiuto dell'adempimento, l'Ente si riserva la facoltà di approvvigionarsi direttamente di quanto necessario, detraendo il relativo importo dalle spettanze della Ditta aggiudicataria.

E) ONERI GENERALI (Previsione spesa imponibile complessiva su base annua: € 88.447,55).

Sono a carico della Ditta aggiudicataria. Il costo relativo alle utenze (acqua, luce e gas), che verrà fatturato all'Ente da parte del soggetto erogatore verrà posto a carico della Ditta aggiudicataria, dietro presentazione di opportuna documentazione probatoria e relativa fatturazione.

Si riportano di seguito i costi dettagliati medi annuali ed effettivi degli ultimi 30 mesi:

1. FORNITURA ACQUA POTABILE CALDA E FREDDA (costo medio annuo imponibile € 11.918,40 + iva). Spesa effettiva ultimi 30 mesi: € 29.796,00+iva. Il costo relativo che verrà fatturato all'Ente da parte del soggetto erogatore verrà posto a carico della Ditta aggiudicataria, dietro presentazione di opportuna documentazione probatoria e relativa fatturazione.

2. FORNITURA GAS METANO PER CUCINA E RISCALDAMENTO (costo medio annuo imponibile € 26.947,20+iva). Spesa effettiva ultimi 30 mesi: € 67.368,00+iva. Il costo relativo che verrà fatturato all'Ente da parte del soggetto erogatore verrà posto a carico della Ditta aggiudicataria, dietro presentazione di opportuna documentazione probatoria e relativa fatturazione.

3. FORNITURA DI ENERGIA ELETTRICA costo medio annuo imponibile € 36.761,20+iva. Spesa effettiva ultimi 30 mesi: € 91.903,00+iva. Il costo relativo che verrà fatturato all'Ente da parte del soggetto erogatore

verrà posto a carico della Ditta aggiudicataria, dietro presentazione di opportuna documentazione probatoria e relativa fatturazione.

Si fa presente che l'Ente nell'anno 2021 sta realizzando un notevole investimento per l'installazione di un impianto fotovoltaico sul tetto della struttura per la produzione interna di energia elettrica (moduli 48, potenza totale 18,72 KW). Energia annua totale prodotta 19.997,09 kWh pari ad un risparmio annuo di Euro 2.887,00. Pertanto l'importo medio annuo imponibile previsto per l'energia elettrica ammonta ad € 33.874,20.

4. COSTO PER LO SMALTIMENTO DEI RIFIUTI (TARI) tale costo verrà addebitato dall'Ente alla Ditta aggiudicataria, il costo medio annuo imponibile € 13.006,00. Spesa effettiva ultimi 24 mesi: € 26.012,00.

5. ABBONAMENTO A TV E SPESE SIAE tale costo verrà addebitato dall'Ente alla Ditta aggiudicataria, il costo medio annuo imponibile € 407,35. Spesa effettiva ultimi 24 mesi: € 814,70.

6. COSTO RELATIVO ALLO SMALTIMENTO DEI RIFIUTI SPECIALI tale costo verrà addebitato dall'Ente alla Ditta aggiudicataria, il costo medio annuo imponibile € 2.294,40. Spesa effettiva ultimi 30 mesi: € 5.736,00.

7. EVENTUALI IMPORTI, eccedenti le previsioni dell'Ente derivanti da maggiori fatturazioni da parte dei soggetti erogatori/impositori per le forniture di cui ai precedenti punti 1) -2) - 3) - 4) -5) - 6).

La Ditta aggiudicataria deve provvedere a proprie spese a dotare il personale di tesserino di riconoscimento conforme alla vigente normativa in materia di riservatezza sui dati personali.

La Ditta aggiudicataria potrà utilizzare l'orologio marcatempo disponibile presso la Struttura. L'Ente non risponderà comunque dell'eventuale malfunzionamento del proprio sistema di rilevazione presenze restando a carico della Ditta aggiudicataria la dimostrazione degli effettivi turni di lavoro effettuati da parte del proprio personale dipendente e/o incaricato.

Tutti i costi di cui al presente articolo sono stati desunti dagli esercizi 2019/2020/2021 (al 30 giugno 2021). La Ditta aggiudicataria non potrà rivendicare alcun ulteriore compenso per eventuali eccedenze e/o aumento di costi rispetto ai suddetti importi.

ARTICOLO 8 Ter - Riepilogo costi Appalto

Vedi tabella allegata: Riepilogo costi appalto.

ARTICOLO 9 - Oneri a carico dell'Ente

A) Servizio Assistenza alla Persona

1. L'Ente mette a disposizione della Ditta aggiudicataria tutti i propri beni mobili (letti, materassi, armadi, comodini, carrozzine, deambulatori, sollevatori, ecc.) come da inventario al momento dell'affidamento dell'incarico. I beni messi a disposizione dall'Ente vengono affidati nello stato di fatto in cui si trovano al momento della consegna, con esclusione di qualsiasi ulteriore pretesa da parte della Ditta (compresa l'eventuale necessità di integrazione al momento dell'affidamento dell'incarico).

2. Procedure amministrative per lo smaltimento dei rifiuti speciali.

B) Servizio Mensa

1. L'Ente mette a disposizione della Ditta aggiudicataria tutti i propri beni mobili (piani cottura, piani di lavoro, frigoriferi, congelatori, lavastoviglie, abbattitore, carrelli scaldavivande ecc.) come da inventario al momento dell'affidamento dell'incarico. I beni messi a disposizione dall'Ente vengono affidati nello stato di fatto in cui si trovano al momento della consegna, con esclusione di qualsiasi ulteriore pretesa da parte della Ditta aggiudicataria (compresa l'eventuale necessità di integrazione al momento dell'affidamento dell'incarico).

C) Riordino e pulizia dei locali

Non è previsto alcun onere a carico dell'Ente.

D) Servizio Lavanderia

Nessun onere è previsto a carico dell'Ente.

E) Oneri generali

Sono a carico dell'Ente:

1. Manutenzione straordinaria immobili di proprietà della stessa
2. Manutenzione degli impianti elettrici, idraulici, ascensori.

ARTICOLO 9 bis - Coordinamento tra oneri a carico Ditta ed oneri a carico Ente

Al fine di un opportuno coordinamento tra le incombenze a carico della Ditta aggiudicataria e quelle a carico dell'Ente, si precisa quanto segue:

- a) L'Ente provvederà, tramite il proprio personale dipendente e/o Ditte esterne, all'espletamento dei propri adempimenti.
- b) Qualora la necessità di manutenzione a carico dell'Ente dovesse incidere sul regolare espletamento del servizio da parte della Ditta aggiudicataria, oppure procurasse al medesimo dei provati aggravii economici, la stessa è tenuta ad effettuare opportuna comunicazione scritta all'Ente che provvederà alla risoluzione del problema nei successivi 15 giorni. A tal uopo farà fede la data di protocollo dell'Ente.
- c) Presso l'Ente sono a disposizione opportune procedure e piani di attività del personale dipendente e/o incaricato dell'Ente. La Ditta aggiudicataria è obbligata al pieno rispetto dei medesimi per quanto non in contrasto con il presente articolo.
- d) Per quanto non previsto dal presente articolo verranno approvati, se necessario ed in accordo fra le parti, eventuali protocolli operativi.

ARTICOLO 10 - Corrispettivo ammontare annuo dell'appalto

L'importo presunto annuo a base d'asta è fissato ad Euro 1.462.356,00 (Euro unmilionequattrocentoquarantamila/00) importo base di gara (Global Service esente ex art. 10 e/o IVA compresa), lo stesso è stato calcolato su una presenza max-media costante di n. 77 ospiti pro-die (capienza massima autorizzata) ($77 \times 30 \times 12 = 27.720$ gg. presenza massima).

L'importo definitivo sarà determinato dopo l'offerta della Ditta aggiudicataria che risulterà affidataria dei servizi a seguito di ribasso obbligatorio.

Il corrispettivo annuo è quello risultante dall'offerta della Ditta aggiudicataria dopo la percentuale di ribasso obbligatorio e verrà applicato e fatturato mensilmente in proporzione alle effettive presenze giornaliere degli Ospiti in struttura.

Tale importo rimarrà invariato per i primi 36 mesi (trentasei mesi).

Nei giorni in cui gli ospiti, per qualsiasi motivo (per giorni pre-ingresso, dimissione, ricovero, permesso, morte, ecc.) fossero assenti dalla struttura, non verranno addebitati dalla Ditta aggiudicataria gli importi relativi ai giorni di assenza così determinati: valore annuale dell'appalto dopo ribasso (offerta della Ditta aggiudicataria) diviso 12 mesi, diviso 30 giorni, diviso n.77 ospiti, numero su cui è calcolato il numero dell'appalto; dalle precedenti operazioni si ottiene il risultato/valore pro-die per ospite. (Offerta dopo ribasso diviso $27.720 =$ valore pro-die per Ospite).

Gli importi, trattandosi di Global Service, sono da considerarsi IVA esente e/o compresa. Da tenere comunque conto che il presente appalto si può configurare in una gestione completa (Global Service) di una Casa di Riposo e Residenza Protetta ed i servizi specifici sono stati elencati al solo fine di specificare le incombenze proprie dell'appalto.

L'Ente non garantisce le presenze effettive degli ospiti per la capienza massima autorizzata rivestendo, le stesse, mero rischio di impresa alla stessa stregua dell'Ente appaltante.

ARTICOLO 10 Bis – Importo dell'appalto

L'importo presunto del contratto è pari ad € 1.462.356,00 annui di cui € 14.478,77 per oneri per la sicurezza non soggetti a ribasso (Attualmente sono autorizzati n° 77 posti letto totali, di cui 60 per Residenza Protetta e 17 per Casa di Riposo).

Totale importo presunto appalto su base annua soggetto a ribasso

€ 1.447.877,23

- Oneri per la sicurezza derivanti dal DUVRI allegato, non soggetti a ribasso:	€ 4.478,77
Totale importo presunto appalto su base annua compreso oneri sicurezza	€ 1.462.356,00
- Importo presunto triennale soggetto a ribasso:	€ 4.343.631,69
- Importo triennale oneri sicurezza non soggetto a ribasso	€ 43.436,31
- Totale importo presunto appalto su base triennale compreso oneri sicurezza	€ 4.387.068,00

L'importo dell'affidamento per eventuali ulteriori 3 (tre) anni ammonta ad € 4.343.631,69 oltre ad € 43.436,31 per oneri della sicurezza derivanti da DUVRI non soggetti a ribasso per un importo totale di € 4.387.068,00.

Conseguentemente, il valore dell'appalto, nel caso di affidamento lavori per un totale di 6 (sei) anni (3 anni + eventuale rinnovo di ulteriori 3 anni) viene stabilito come segue:

- Importo presunto soggetto a ribasso:	€ 8.687.263,38
- Importo presunto oneri sicurezza non soggetto a ribasso	€ 86.872,62
- Totale Importo presunto compreso eventuale rinnovo	€ 8.774.136,00

Gli importi di cui al presente articolo ed in generale a tutto il Disciplinare, essendo un Global Service, Iva Esente art. 10 e/o compresa, sono esposti al lordo dell'Iva se ed in quanto dovuta.

Per quanto concerne l'IVA c'è da tenere comunque conto che il presente appalto si può configurare in una gestione completa (Global Service IVA Esente e/o compresa) di una Casa di Riposo e Residenza Protetta per Anziani ed i servizi specifici indicati nel capitolato d'oneri sono stati elencati al solo fine di specificare le incombenze proprie dell'appalto.

Il valore dell'appalto (e conseguentemente anche tutti gli importi giornalieri riconosciuti dall'Ente all'operatore economico nel presente disciplinare) è stato determinato considerando, nell'arco temporale del contratto, una media di 77 ospiti presenti tutti i giorni (capienza massima autorizzata).

Tale media è da considerarsi del tutto presuntiva e prevista al solo scopo di determinare il valore dell'appalto. La Fondazione S. Maria Goretti – Servizi alla Persona non garantisce le presenze effettive degli ospiti rivestendo, le stesse, mero rischio di impresa della Ditta aggiudicataria.

ARTICOLO Art. 10 Ter – Importi giornalieri a base di gara

Facendo riferimento alla capacità ricettiva della struttura, alla precedente convenzione nonché alla tipologia dei servizi richiesti, il prezzo a base di gara è determinato come segue:

Gli oneri relativi alla sicurezza, non soggetti a ribasso, sugli importi giornalieri incidono per € 0,52 così determinati: Costo annuo sicurezza € 14.478,77 / presenze presunte annue massime (n. 28.105) = € 0,52

Base asta Oneri sic. Tot.

Importo pro/die omnicomprensivo per ospite soggetto a ribasso obbligatorio: € 52,03 € 0,52 € 52,55 (Modalità di calcolo: € 1.462.356,00 : 365 gg. : 77 n. ospiti)

Gli importi di cui al presente articolo ed in generale a tutto il disciplinare, essendo un Global Service, Iva Esente art.10 e/o compresa, sono esposti al lordo dell'Iva se ed in quanto dovuta.

Per quanto concerne l'IVA c'è da tenere comunque conto che il presente appalto si può configurare in una gestione completa (Global Service IVA Esente e/o compresa) di una Casa di Riposo e Residenza Protetta per Anziani ed i servizi specifici indicati nel capitolato d'oneri sono stati elencati al solo fine di specificare le incombenze proprie dell'appalto. Saranno esclusivamente ammesse offerte in ribasso obbligatorio sul prezzo a base d'asta presunto annuale e le stesse verranno applicate ai singoli importi a base d'asta.

ARTICOLO 11 - Revisione del corrispettivo solo in caso di proroga

L'Ente e la Ditta aggiudicataria stabiliscono che l'importo definitivo dopo ribasso obbligatorio rimarrà invariato per i primi 36 (trentasei) mesi, quindi per tale periodo non potranno essere rivendicati dalla Ditta aggiudicataria eventuali adeguamenti annuali ISTAT.

In caso di proroga dell'affidamento, per ulteriori 36 (trentasei) mesi, verrà riconosciuto un aggiornamento, anno per anno, dei prezzi in relazione agli indici di variazione del costo della vita calcolato dall'ISTAT per le famiglie di operai ed impiegati relativo all'anno precedente ed in caso di aumenti del CCNL che interverranno (comunque sempre previo accordo con l'Ente).

In caso di proroga tecnica si rinvia all'art.106 del D.Leg 50/20216.

ARTICOLO 12 - Fatturazione

La Ditta aggiudicataria effettuerà fatturazione mensile posticipata, che deve corrispondere al valore pro-die per Ospite (vedi art. 10) moltiplicato per il numero di presenze effettive del mese di riferimento comunicate dall'Ente al responsabile della Ditta aggiudicataria.

Le fatture verranno liquidate entro 60 (sessanta) giorni fine mese dalla data di ricevimento delle medesime da parte dell'Ente. Alle stesse dovranno essere obbligatoriamente allegati, pena il mancato pagamento delle fatture, i turni di servizio ed i tabulati mensili (riferiti ai servizi connessi al mese di fatturazione) relativi alla rilevazione quotidiana delle presenze di tutti gli operatori impiegati nel presente appalto sia dipendenti della Ditta aggiudicataria, sia distaccati, sia da quest'ultima incaricati (Professionisti - CO.CO.CO.) e DURC in corso di validità.

Nel caso di utilizzo dell'orologio marcatempo dell'Ente, quest'ultima non risponde nel caso di mancato e/o non rispondente funzionamento, rimanendo a carico della Ditta aggiudicataria l'obbligo di presentazione delle suddette rilevazioni giornaliere.

N.B. L'eventuale uso dell'orologio marcatempo non comporta alcuna ingerenza da parte di quest'ultima, considerandosi l'apparecchiatura medesima concessa in uso alla Ditta aggiudicataria, alla quale tutti gli operatori dovranno dare qualsiasi chiarimento in ordine all'effettivo rispetto dell'orario di servizio e/o di prestazione d'opera.

ARTICOLO 13 - Formazione del Personale

La Ditta aggiudicataria si impegna a presentare annualmente un piano formativo per tutto il proprio personale sulle tematiche inerenti ai servizi svolti, da concordare con il Responsabile della Struttura. Il piano deve prevedere un impegno di almeno **10 ore annue** (sono escluse le ore per la formazione D.lgs. 81/2008 e prevenzione incendi interna, che dovranno esser rendicontate in via autonoma).

Tutto il personale impiegato dovrà necessariamente essere in possesso dei requisiti richiesti dal Regolamento Regionale Marche n. 1 del 25 febbraio 2004 e s.m.i. "Disciplina in materia di autorizzazione delle strutture e dei servizi sociali a ciclo residenziale e semiresidenziale", dalla Legge Regionale Marche n. 21 del 30/09/2016 modificata dalla Legge Regionale Marche n. 7 del 14/03/2017, per i nuclei di Residenza Protetta e Casa di Riposo con successivo Regolamento Regionale attuativo n.1 del 01/02/2018 e dalla L.R. n.42 del 22 ottobre 2018.

La Ditta aggiudicataria si impegna, con proprio personale, professionisti e/o tecnici esterni e/o con personale volontario, a mettere in atto momenti di formazione su tematiche che possano migliorare la qualità dell'assistenza e la sicurezza degli ospiti e del personale all'interno della Struttura (Corsi di BLS, normative sulla sicurezza del lavoro e DPI, ecc.).

ARTICOLO 14 - Visite dei familiari ed attività del Volontariato

I familiari e gli amici degli ospiti possono accedere alla struttura nel rispetto della vita comunitaria ed in modo da non arrecare intralcio all'andamento dei servizi, attenendosi ai programmi ed al Regolamento definiti dall'Ente, nonché alle vigenti normative in materia di rischi sanitari.

È consentito il libero accesso, nel rispetto delle regole, agli appartenenti al Volontariato riconosciuto. È fatto divieto ai visitatori di accedere ai servizi di cucina e guardaroba.

Non è consentito a familiari e/o amici l'accesso al refettorio durante la consumazione dei pasti, fatta eccezione per i casi in cui è necessaria l'assistenza all'ospite e, comunque, previa autorizzazione del Responsabile di Struttura, nel rispetto delle norme igieniche stabilite.

È fatto divieto ai visitatori di consegnare direttamente agli ospiti alcolici, farmaci e cibo facilmente avariabile.

Il personale volontario autorizzato agirà sulla base delle esigenze della Struttura per Anziani, sia per dare assistenza morale agli ospiti, sia per organizzare momenti di svago e/o di festa. I volontari debbono attenersi ai programmi concordati con l'Ente e, comunque, astenersi da ogni azione che possa recare pregiudizio al funzionamento dei servizi della struttura.

L'inserimento dei familiari e dei volontari è in misura complementare ed in ogni caso non sostitutiva rispetto all'organico.

Il tutto, comunque, nel rispetto della Determina n. 367/ASUR DGRM del 13/07/2021 di cui alla convenzione stipulata tra l'Ente e l'Area Vasta 2.

ARTICOLO 15 - Sede Operativa

La Ditta aggiudicataria deve avere una sede operativa nel territorio regionale. Tale sede deve essere stabilmente funzionante (indicare indirizzo, numero di telefono e-mail e fax) con responsabili in loco abilitati a prendere decisioni immediate rispetto alle soluzioni derivanti dallo svolgimento del servizio.

In alternativa la Ditta aggiudicataria si deve impegnare a stabilire detta sede entro il trentesimo giorno successivo alla data di aggiudicazione del servizio. In questo caso la Ditta aggiudicataria dovrà dimostrare l'avvenuta strutturazione della sede operativa, mediante adeguata documentazione, dalla quale risulti la disponibilità di un immobile nonché l'esistenza di almeno un referente in loco.

ARTICOLO 16 - Rispetto D.lgs. 09 Aprile 2008 n° 81, D.lgs. 196/2003 e L. 68/1999

La Ditta aggiudicataria, nell'espletamento dei servizi e delle prestazioni oggetto dell'appalto, è tenuta all'integrale osservanza di tutte le norme in materia di sicurezza ed igiene sul lavoro.

La Ditta aggiudicataria è pienamente e direttamente responsabile dell'osservanza da parte del personale di tutte le disposizioni e prescrizioni in materia di sicurezza sul lavoro, prevenzione e protezione e previdenze antinfortunistiche previste dalla vigente normativa o richieste da Enti e da autorità competenti, con conseguente pieno esonero dell'Ente da ogni responsabilità al riguardo.

In particolare, la Ditta aggiudicataria è tenuta all'osservanza delle vigenti disposizioni in materia di sicurezza, come previste dal D.lgs. n. 81/2008 modifiche ed integrazioni, con obbligo di elaborazione e presentazione ai competenti uffici dell'Ente degli strumenti di pianificazione previsti a suo carico dalla richiamata normativa.

La Ditta aggiudicataria deve procedere alla valutazione dei rischi e all'individuazione delle relative misure di prevenzione e protezione, nonché alla realizzazione del piano di emergenza della struttura, incluse le prove periodiche di evacuazione.

La Ditta aggiudicataria è obbligata a fornire al proprio personale tutti i DPI necessari allo svolgimento del servizio (inclusi tutti i DPI richiesti dalle normative vigenti).

La Ditta aggiudicataria deve, inoltre, operare nel pieno rispetto del D.lgs. 6/11/2007 N. 193 e secondo il proprio manuale di autocontrollo HACCP redatto ai sensi del Reg. (CE) 382/2021 e presentato all'Ente, unitamente alle schede per la rilevazione ed il controllo delle procedure operative. Una copia aggiornata del piano dovrà essere consegnata al Responsabile della Struttura.

La Ditta aggiudicataria è tenuta ad assicurare la formazione specifica del proprio personale in materia di sicurezza ed igiene sul lavoro in conformità di quanto previsto dalla vigente normativa ed il costante aggiornamento al riguardo, nel corso dell'esecuzione del contratto.

Nessun onere aggiuntivo potrà essere posto a carico dell'Ente per l'osservanza degli obblighi di cui al presente articolo (compreso personale eventualmente distaccato).

Per i servizi oggetto del presente capitolato la Ditta aggiudicataria dovrà pertanto impiegare (fornendone idonea certificazione all'Ente) personale adeguatamente formato ai sensi delle disposizioni di cui al D.lgs. n. 81/2008 e s.m.i, ed in possesso del relativo attestato, tenuto conto della natura della struttura che è classificata "**Struttura ad alto rischio**".

Premesso quanto sopra, la Ditta aggiudicataria si impegna pertanto a garantire lo svolgimento del servizio:

- Nel rispetto di tutte le norme in materia di prevenzione infortuni, igiene e sicurezza sul lavoro ai sensi del D.lgs. 81/2008 e s.m.i. A tal fine dovrà comunicare, al momento della stipulazione del contratto, il nominativo del Responsabile per la Sicurezza e del Medico competente.

Nel rispetto delle disposizioni previste dal Regolamento (UE) 2016/679 *relativo alla protezione delle persone fisiche con riguardo al trattamento dei dati personali, nonché alla libera circolazione di tali dati e che abroga la direttiva 95/46/CE (regolamento generale sulla protezione dei dati)*; in particolare la Ditta aggiudicataria

s'impegna a custodire, secondo le regole e modalità ivi previste, i dati personali degli utenti, a non diffondere informazioni inerenti i medesimi di cui possa venire in possesso nel corso del servizio e a comunicare all'Ente il nominativo del *Responsabile del trattamento dei dati*.

- Nel rispetto delle disposizioni previste dalla Legge n. 68/1999 e s.m.i. avente ad oggetto il collocamento dei disabili.

ARTICOLO 17 - Divieto di subappalto

Ai sensi dell'art. 27 comma 3 del D.lgs. 163/2006 si precisa che non è ammesso il subappalto.

Pertanto è vietato cedere o subappaltare in tutto o in parte il servizio assunto pena l'immediata risoluzione del contratto e la perdita del deposito cauzionale, salvo ulteriore risarcimento dei maggiori danni accertati.

ARTICOLO 18 - Responsabilità per danni

I servizi oggetto del contratto verranno svolti nel luogo e secondo modalità, termini e condizioni indicate nel presente atto con esclusiva responsabilità e rischio della Ditta aggiudicataria, ivi compresa la responsabilità per gli infortuni del personale addetto, che dovrà essere opportunamente addestrato ed istruito, compreso eventuale personale distaccato.

Senza eccezioni e/o riserve sarà a totale carico della Ditta aggiudicataria ogni responsabilità per eventuali danni all'Amministrazione dell'Ente, agli ospiti e/o a terzi derivanti dall'espletamento dei servizi affidati. L'Ente è di conseguenza sollevato da qualsiasi eventuale obbligo di indennizzo o risarcimento nei confronti della Ditta aggiudicataria o di terzi, ivi compresi gli ospiti della struttura ed il personale impiegato nell'esecuzione dei servizi affidati. La Ditta aggiudicataria si impegna pertanto a manlevare e garantire l'Ente da ogni e qualsivoglia responsabilità discendente dall'espletamento dei servizi affidati col presente contratto. Restano salvi gli interventi in favore della Ditta aggiudicataria da parte di società assicuratrici.

La Ditta aggiudicataria è responsabile del buon andamento dei servizi affidati e degli oneri che dovessero essere sopportati in conseguenza dell'inosservanza di obblighi facenti carico alla stessa o al personale da essa dipendente. La Ditta aggiudicataria è, infine, chiamata a rispondere direttamente all'Ente degli eventuali danni arrecati a cose di proprietà di quest'ultima (struttura, arredi, attrezzature, ecc.).

ARTICOLO 19 - Assicurazioni

La Ditta aggiudicataria è a tutti gli effetti responsabile del servizio reso con o per l'ospite ed è altresì responsabile dei danni che dovessero occorrere agli ospiti e/o alle cose degli ospiti stessi o della struttura, agli operatori o ai terzi (compresi i visitatori), nonché alla struttura e a quanto in essa contenuto, nel corso dello svolgimento delle attività, imputabili a colpa o volontà dei propri operatori o derivanti da gravi irregolarità o carenze nelle prestazioni o inosservanza delle disposizioni contrattuali e di legge.

L'Ente è pertanto esonerato dalle responsabilità che si riferiscano alla gestione dei servizi, ivi compresa la responsabilità contabile, e da eventuali danni che gli operatori della Ditta aggiudicataria dovessero arrecare o che comunque nell'esecuzione del servizio per cause a questi inerenti venissero arrecati a qualunque persona e/o cosa.

La Ditta aggiudicataria solleva l'Ente da ogni e qualsiasi responsabilità ed onere sia relativamente all'osservanza delle disposizioni di legge e regolamenti, sia per qualunque atto od omissione da parte degli operatori nei confronti degli ospiti e degli utenti.

Ai fini di cui sopra, la Ditta aggiudicataria dovrà provvedere alla stipula di apposita polizza assicurativa a copertura dei danni a persone e/o cose che dovessero essere arrecati dal proprio personale nell'espletamento del servizio e/o dai propri mezzi e/o da quelli ricevuti in comodato d'uso durante lo svolgimento del servizio, **con massimali di importo non inferiore ad € 3.000.000,00 per singolo sinistro, per complessivi € 15.000.000,00** (sia per danni a persone e/o cose che animali) a tutela dei danni fatti a terzi, ivi compresi i soggetti per i quali viene prestato il servizio (inclusi i visitatori), compreso l'Ente appaltante che dovrà essere annoverato tra i "terzi" a copertura dei danni relativi all'espletamento dei servizi.

Copia della polizza dovrà essere presentata all'Ente anteriormente alla stipulazione del contratto.

La polizza dovrà indicare espressamente che la stessa copre la gestione della Casa di Riposo e Residenza Protetta per Anziani gestite per conto della Fondazione S. Maria Goretti - Servizi alla Persona di Corinaldo, per tutto il periodo di vigenza del contratto e che la società assicuratrice si obbliga a notificare tempestivamente all'Ente, a mezzo lettera raccomandata e/o PEC, l'eventuale mancato pagamento del premio.

ARTICOLO 20 – Garanzie e coperture assicurative

A garanzia dell'esatto adempimento degli obblighi derivanti dalla stipulazione del contratto di appalto, dell'eventuale risarcimento danni, nonché delle somme che l'Amministrazione dovesse eventualmente sostenere durante la gestione appaltata per fatto dell'appaltatore a causa di inadempimento o cattiva esecuzione del servizio, dovrà essere costituita una garanzia fideiussoria del 10% dell'importo netto contrattuale, salva comunque la risarcibilità del maggior danno.

Nel caso l'offerta di gara presentasse un ribasso d'asta superiore al 10%, la garanzia fideiussoria sarà aumentata di tanti punti percentuali quanti sono quelli eccedenti la predetta percentuale di ribasso; ove il ribasso sia superiore al 20%, l'aumento è di 2 punti percentuali per ogni punto di ribasso superiore al 20%.

La fideiussione bancaria o la polizza assicurativa deve prevedere espressamente la rinuncia al beneficio della preventiva escussione del debitore principale, la rinuncia all'eccezione di cui all'art. 1957, comma 2, del codice civile e la sua operatività entro 15 giorni a "SEMPLICE RICHIESTA SCRITTA" dell'Amministrazione dell'Ente Appaltante.

Resta salvo per l'Amministrazione l'esperimento di ogni altra sanzione nel caso in cui la cauzione risultasse insufficiente.

L'appaltatore potrà essere obbligato a reintegrare la cauzione di cui l'Amministrazione avesse dovuto valersi, in tutto o in parte, durante l'esecuzione del contratto. In caso di inadempienza la cauzione potrà essere reintegrata d'ufficio a spese dell'appaltatore, prelevandone l'importo dal corrispettivo di appalto.

La cauzione dovrà essere valida per tutta la durata del contratto e resterà comunque vincolata fino al completo soddisfacimento degli obblighi contrattuali, anche dopo la scadenza del contratto.

La Ditta appaltatrice è a tutti gli effetti responsabile del servizio reso con e/o per l'ospite ed è altresì responsabile dei danni che dovessero occorrere agli ospiti e/o alle cose degli ospiti stessi o della struttura, agli operatori e/o ai terzi (compresi i visitatori), nonché alla Struttura e a quanto in essa contenuto, nel corso dello svolgimento delle attività, imputabili a colpa e/o volontà dei propri operatori e/o derivanti da gravi irregolarità e/o carenze nelle prestazioni, e/o inosservanza delle disposizioni contrattuali e di legge.

L'Ente è pertanto esonerato dalle responsabilità che si riferiscano alla gestione dei servizi, ivi compresa la responsabilità contabile e da eventuali danni che gli operatori della Ditta aggiudicataria dovessero arrecare e/o che comunque, nell'esecuzione del servizio per cause a questi inerenti, venissero arrecati a qualunque persona e/o cosa.

La Ditta aggiudicataria solleva l'Ente da ogni e qualsiasi responsabilità ed onere sia relativamente all'osservanza delle disposizioni di legge e regolamentari sia per qualunque atto e/o omissione da parte degli operatori nei confronti degli ospiti e degli utenti.

Ai fini di cui sopra, la Ditta aggiudicataria dovrà provvedere alla stipula da esibire prima di iniziare il servizio, apposita polizza assicurativa a copertura dei danni a persone e/o cose (R.C.T.) che dovessero essere arrecati dal proprio personale nell'espletamento del servizio, e/o dai propri mezzi e/o da quelli ricevuto in comodato d'uso durante lo svolgimento del servizio, con massimali di importo non inferiore ad Euro 3.000.000,00 per singolo sinistro, per complessivi Euro 15.000.000,00 (sia per danni a persone e/o cose che animali) a tutela dei danni fatti a terzi, ivi compresi i soggetti per i quali viene prestato il servizio (compresi i visitatori), compreso l'Ente appaltante che dovrà essere annoverato tra i "terzi" a copertura dei danni relativi all'espletamento dei servizi.

Copia della polizza dovrà essere presentata all'Ente anteriormente alla stipulazione del contratto.

La polizza dovrà indicare espressamente che la stessa copre la gestione della Casa di Riposo e Residenza Protetta per Anziani gestite dalla Fondazione S. Maria Goretti – Servizi alla Persona di Corinaldo (AN), per tutto il periodo di vigenza del contratto e che la società assicuratrice si obbliga a notificare tempestivamente alla Fondazione S. Maria Goretti – Servizi alla Persona, a mezzo lettera raccomandata, l'eventuale mancato pagamento del premio.

ARTICOLO 21 - Penalità

La Ditta aggiudicataria, nell'esecuzione dei servizi previsti dal presente capitolato, ha l'obbligo di uniformarsi a tutte le disposizioni di legge ed alle disposizioni presenti e future emanate dall'Amministrazione dell'Ente.

Ove non attenda a tutti gli obblighi, ovvero violi comunque le disposizioni del presente capitolato, la Ditta aggiudicataria è tenuta al pagamento di una penalità, variabile da un minimo di € 250,00 ad un massimo di € 2.500,00 in relazione alla gravità dell'inadempienza e all'eventuale recidiva di quanto riscontrato; la Ditta aggiudicataria avrà la facoltà di presentare le sue controdeduzioni entro e non oltre 10 giorni dalla notifica della contestazione. Il provvedimento è assunto dal Presidente dell'Ente.

Si procederà al recupero della penalità, da parte dell'Ente, mediante ritenuta diretta sul corrispettivo del mese nel quale è assunto il provvedimento.

Le penalità ed ogni altro genere di provvedimento da parte dell'Ente sono notificate alla Ditta aggiudicataria in via amministrativa.

In caso di recidiva inosservanza del Capitolato, l'Ente ha facoltà insindacabile di revocare l'affidamento, mediante contestazione scritta con preavviso di almeno 30 (trenta) giorni, da valere come disdetta a tutti gli effetti di legge.

In caso di revoca dell'affidamento per inadempimento degli obblighi contrattuali alla Ditta aggiudicataria non spetterà alcun indennizzo e/o risarcimento di sorta.

E' fatta salva per l'Ente l'azione per eventuale risarcimento del danno.

Tra le penali che verranno applicate sono indicate le seguenti:

a) mancata effettuazione totale e/o parziale di servizio, di manutenzione ordinaria dei beni e degli impianti e pulizie tale da costringere l'Ente a provvedere in altro modo, con applicazione di una sanzione di € 1.000,00 per ogni episodio oltre all'addebito del costo del servizio sostitutivo eseguito da altra impresa idonea;

b) mancata reperibilità dei referenti nelle fasce orarie di competenza: penale pari a € 200,00 per ora;

c) mancato invio dell'elenco iniziale riportante il personale impiegato nell'appalto (titolari, collaboratori e sostituti) di cui all'art. 8: penale € 1.000,00;

d) mancato aggiornamento successivo dell'elenco di cui sopra: penale di € 250,00 per ogni lavoratore non preventivamente segnalato;

e) mancata sostituzione del personale risultato inadeguato e perciò segnalato dall'Ente: penale pari ad € 400,00 per ogni giornata in cui la Ditta aggiudicataria non ha provveduto alla sostituzione del personale;

f) mancato accredito per detrazioni di canoni e/o penali entro un mese dalla notifica: penale pari al triplo dell'accredito omesso da applicarsi mediante diretta detrazione sulla liquidazione delle fatture del mese successivo;

g) mancata applicazione del C.C.N.L. di riferimento e degli obblighi di legge nei confronti del personale: prima infrazione € 1.000,00 per singolo addetto; seconda infrazione: comporta la risoluzione del contratto ai sensi dell'art.1456 del Codice Civile. L'Ente provvederà in ogni caso a segnalare il fatto alle autorità competenti ed all'irrogazione delle sanzioni penali e amministrative previste dalle norme in vigore;

h) mancata apertura delle posizioni contributive presso le sedi INPS e INAIL: € 250,00 al giorno dall'inizio del servizio per ogni addetto;

i) mancato invio dei riepiloghi richiesti in allegato alle fatture: € 200,00 per ogni giorno di ritardo;

j) ritardato pagamento accertato, totale o parziale delle retribuzioni di uno o più operatori/operatrici rispetto ai termini stabiliti dai rispettivi contratti di lavoro applicati:

- la prima volta: € 200,00 per ciascun operatore per ritardi fino a cinque giorni; € 250,00 per ciascun operatore per ritardi da sei a nove giorni; € 500,00 per ciascun operatore per ritardi superiori ai 10 giorni, con facoltà di risoluzione del contratto;

- la seconda volta: € 500,00 per ciascun operatore per ritardi fino a 5 giorni, per ritardi superiori facoltà risoluzione del contratto di appalto;

- la terza volta: facoltà risoluzione immediata dal contratto di appalto;

k) inadempienze diverse da quelle sopra citate, quali modifiche non concordate, spostamento di orari di funzionamento dei servizi, mancata informazione, scorrettezza del personale (esempio: appropriazione di beni e/o oggetti degli ospiti e/o visitatori e/o colleghi, tenuta di comportamento verbale inappropriato, uso personale del cellulare nei luoghi di lavoro, inosservanza del divieto assoluto di fumare in struttura, pause caffè prolungate, ecc.) inosservanza delle prescrizioni esecutive, incuria nell'uso dei locali adibiti al servizio nonché di ogni altra apparecchiatura e/o bene mobile ed altre analoghe e/o similari: da € 250,00 ad € 1.000,00 in relazione all'entità delle inadempienze.

l) per ogni violazione di quanto stabilito nelle grammature (allegato A) correlate ai menu tipo, verrà applicata una penale di € 200,00 per la prima infrazione, e per le successive con progressione aritmetica.

m) il mancato rispetto dei menù (estivo - invernale), se non concordato con l'Ente, comporta una penale di € 200,00 non progressiva. Viene considerato mancato rispetto del menù la mancanza e/o sostituzione di qualsiasi pietanza e/o derrata prevista dal menù del giorno e non comunicato al Responsabile di Struttura. La Ditta aggiudicataria può eventualmente apportare variazioni al menù previsto a seguito di mancata consegna di

derrate e/o per causa di forza maggiore debitamente comprovate e comunicate per iscritto, o su richiesta dell'Ente per mutata esigenza di servizio.

n) Evidenti carenze nel rispetto delle condizioni igieniche, necessarie per la fornitura dei cibi (preparazione, confezionamento, deposito) comportano una penale di € 500,00 non progressiva per ciascuna infrazione.

o) Per il ritardo di oltre 15 minuti nella fornitura del pasto verrà applicata una penale di € 200,00 non progressiva per ciascuna infrazione.

Fermo restando quanto disposto dai paragrafi precedenti, in caso di mancata esecuzione dei lavori previsti o di parte di essi, l'Ente può provvedervi d'ufficio, ricorrendo a terzi, e tutto ciò a carico della Ditta aggiudicataria, fatto salvo diritto al risarcimento dell'eventuale maggior danno subito ed all'applicazione della penalità.

Le penali di cui sopra non troveranno applicazione esclusivamente nel caso in cui le controdeduzioni, presentate nei termini prescritti, siano ritenute oggettivamente valide e fondate ad insindacabile giudizio dell'Ente.

Si provvederà al recupero delle penalità poste a carico della Ditta aggiudicataria mediante ritenuta diretta sul corrispettivo del periodo nel quale è adottato il provvedimento di irrogazione della penalità e/o rivalendosi sulla polizza fideiussoria, senza bisogno di diffide e/o formalità di sorta e salvo la facoltà di avanzare richieste di risarcimento per danni ulteriori.

L'applicazione della penalità non pregiudica i diritti spettanti all'Ente di agire nelle sedi opportune per le eventuali violazioni contrattuali poste in essere dalla Ditta aggiudicataria.

ARTICOLO 22 - Clausola risolutiva espressa

Il contratto si risolve di diritto, ai sensi dell'art. 1456 del Codice Civile con provvedimento motivato del Presidente dell'Ente previa deliberazione del Consiglio di Amministrazione del medesimo e previa comunicazione di avvio del procedimento stesso nei seguenti casi:

a) interruzione del servizio;

b) qualora, nel corso dell'esecuzione del contratto, siano state applicate, con le modalità di cui all'articolo precedente, **due penalità gravi ad insindacabile giudizio dell'Amministrazione dell'Ente**;

Inoltre:

c) per gravi inadempienze, frode e/o altro, tali da giustificare l'immediata risoluzione del contratto;

d) in caso di cessazione dell'attività, in caso di cessione del contratto non conseguente alla cessione dell'azienda o del ramo di attività;

e) qualora sia accertata, dopo l'avvio del servizio, la non veridicità del contenuto delle dichiarazioni rese in sede di gara (sia amministrative sia tecniche);

f) per motivate esigenze di pubblico interesse specificate nel provvedimento di risoluzione;

g) in caso di concordato preventivo, di fallimento e/o di atti di sequestro e/o pignoramento a carico del soggetto aggiudicatario;

h) per la soppressione e/o il diverso assetto organizzativo dei servizi per effetto di disposizioni legislative e regolamentari.

i) nei casi indicati agli articoli 11, 18 e 21 del presente capitolato;

l) la **Ditta aggiudicataria** violi, anche per una sola volta, i propri obblighi retributivi, contributivi, assicurativi e fiscali;

m) la **Ditta aggiudicataria** utilizzi personale in situazione d'incompatibilità;

n) la **Ditta aggiudicataria** lasci scoperto, anche per una sola volta, il servizio;

o) la **Ditta aggiudicataria** violi quanto prescritto in materia di subappalto;

p) la **Ditta aggiudicataria** violi, anche per una sola volta, quanto prescritto in materia di sicurezza;

q) la **Ditta aggiudicataria**, anche per una sola volta, causi un grave danno fisico ad un ospite;

r) la **Ditta aggiudicataria** si renda responsabile anche di una sola inadempienza particolarmente grave.

Nei casi di risoluzione per inadempimento l'Ente potrà inoltre procedere all'esecuzione del servizio in danno della Ditta aggiudicataria.

Nei casi previsti alle precedenti lettere a), b), c), d), e), f), g), h), i), l), m), n) o), p), q), r) il soggetto aggiudicatario, oltre a incorrere nella immediata perdita della cauzione (polizza fideiussoria) a titolo di penale, è tenuto al completo risarcimento di tutti i danni, diretti ed indiretti, che l'Amministrazione dell'Ente deve sopportare per il rimanente periodo contrattuale a seguito dell'affidamento del servizio ad altra ditta, per evidenti motivi, attingendo dalla graduatoria pubblica di detta gara.

Al verificarsi delle sopra elencate ipotesi, la risoluzione opera di diritto quando l'Ente, concluso il relativo procedimento, deliberi di valersi della clausola risolutiva e di tale volontà ne dia comunicazione scritta al soggetto aggiudicatario.

I rimborsi per i danni provocati e le penalità inflitte saranno trattenuti sulle fatture in pagamento e, ove

queste non bastassero, sulla cauzione (polizza fideiussoria).

L'eventuale invalidità e/o inefficacia di una e/o più clausole del presente contratto d'appalto, o di parte di esse, non pregiudicherà la piena validità ed efficacia delle restanti disposizioni.

Le parti sostituiranno in buona fede qualsiasi disposizione invalida e/o inefficace con clausole valide aventi un contenuto il più possibile analogo e/o equivalente.

ARTICOLO 23 - Verifiche e Controlli

Tutte le attività inerenti ai servizi devono essere espletate nel rispetto delle disposizioni sopra contenute. L'Ente si riserva la facoltà di verificare attraverso riunioni bimestrali, di almeno un'ora, con tutti gli operatori della **Ditta aggiudicataria**. La **Ditta aggiudicataria** dovrà inoltre individuare un proprio Responsabile incaricato con funzioni di collegamento con l'Ente. La funzione di vigilanza e controllo viene svolta da ciascuno dei **membri del Consiglio di Amministrazione dell'Ente, dal Responsabile di Struttura e dal Segretario e da tutto il personale in forza in capo all'Ente**. La **Ditta aggiudicataria** provvederà, inoltre, alla formulazione di Piani di Lavoro dettagliati per gli specifici reparti e alla dotazione di tutti gli strumenti e protocolli necessari al buon funzionamento del servizio stesso. I Piani di Lavoro dovranno essere preventivamente concordati con l'Ente nell'ottica della costante collaborazione e gli stessi potranno subire delle variazioni, in accordo tra Ente e Ditta aggiudicataria, per sopraggiunte esigenze. La **Ditta aggiudicataria** è tenuta a predisporre apposite schede di controllo per agevolare la verifica di puntuale assolvimento dei propri obblighi. L'Ente si riserva, inoltre, di effettuare controlli con la visione di tutti i documenti e delle consegne integrate individuali, schede terapie, in ogni momento. L'Ente può realizzare indagini per analizzare il gradimento dei servizi da parte degli Ospiti e delle loro famiglie.

Per quanto riguarda i servizi oggetto del presente capitolato, l'Amministrazione dell'Ente, si riserva il diritto di procedere, in qualsiasi momento, direttamente o mediante il Responsabile della Struttura e/o avvalendosi della collaborazione di soggetti terzi, al controllo periodico, con o senza preavviso, della qualità complessiva delle prestazioni, dell'effettivo impiego di personale qualificato, del livello dei servizi assicurati agli ospiti, nonché dell'osservanza di quanto altro disposto dal presente capitolato e del rispetto delle vigenti norme di legge.

L'Amministrazione dell'Ente, almeno una volta all'anno, sottopone questionari di gradimento agli ospiti della struttura e ai loro familiari.

Qualora le persone addette alle verifiche vengano a conoscenza di inadempimenti e/o di irregolarità, si provvederà a segnalare per iscritto alla Ditta aggiudicataria quanto riscontrato, affinché attui le apposite azioni correttive.

Nel caso in cui la Ditta aggiudicataria persista in tali inadempienze saranno applicate le penali previste dall'art. 21.

ARTICOLO 24 - Sciopero ed interruzione dei servizi

In caso di sciopero dell'Affidatario o altri eventi che per qualsiasi motivo possano influire sul normale espletamento dei servizi, l'Ente dovrà essere avvisato con un anticipo di almeno 5 giorni.

In caso di proclamazione di sciopero l'Affidatario si impegna a garantire il contingente di operatori necessario per il mantenimento dei servizi essenziali ai sensi della Legge n. 146/1990 e successive modificazioni ed integrazioni, per garantire il buon funzionamento dei servizi minimi essenziali nell'ambito delle prestazioni di servizi assistenziali.

Le interruzioni di servizio per causa di forza maggiore non danno luogo a responsabilità per entrambe le parti. L'Affidatario è tenuto comunque a garantire l'assistenza necessaria sino al superamento dell'evento critico, contribuendo fattivamente al ripristino delle condizioni di espletamento ordinario. Per forza maggiore s'intende qualunque fatto eccezionale, imprevedibile ed al di fuori del controllo delle parti.

La quota di compenso dovuta per i servizi non effettuati da parte dell'affidatario sarà detratta dal computo mensile.

ARTICOLO 25 - Cessione del Contratto e Clausole Accessorie

È fatto divieto assoluto alla Ditta aggiudicataria di cedere il contratto.

È fatto salvo il diritto di recesso dell'Ente nell'eventualità che, a seguito di processi di riorganizzazione che comportino la disponibilità di personale idoneo all'espletamento dei servizi appaltati, l'Amministrazione ritenga più conveniente la gestione in proprio, totale e/o parziale, degli stessi. La volontà di recesso viene

comunicata alla Ditta aggiudicataria con almeno sei mesi di preavviso.

ARTICOLO 26 - Spese Contrattuali

Il contratto verrà stipulato nella forma pubblico amministrativa e qualsiasi spesa inerente e/o consequenziale a questa, nessuna eccettuata o esclusa, sarà a carico della Ditta aggiudicataria.

ARTICOLO 27 - Domicilio dell'Affidatario

A tutti gli effetti giudiziali ed extragiudiziali del presente contratto la Ditta aggiudicataria dovrà eleggere il proprio domicilio in Corinaldo.

ARTICOLO 28 - Norme regolatrici dell'Appalto

Per quanto non espressamente previsto dal presente capitolato si fa riferimento alle norme vigenti, in quanto applicabili.

ARTICOLO 29 – Facoltà della Fondazione S. Maria Goretti - Servizi alla Persona

Durante la gestione dell'appalto la Fondazione si riserva la facoltà di:

- aumentare il servizio fino ad un quinto ai medesimi prezzi, patti e condizioni fissati in sede di gara;
- integrare i servizi previsti con il presente capitolato con ulteriori prestazioni ed attività di natura simile o complementare (art. 57 comma 5 del D.Lgs 163/06 e successive modificazioni), da affidare con atto formale all'aggiudicatario purché non venga superata la percentuale del 50% dell'importo contrattuale iniziale; l'aggiudicatario stesso dovrà eseguire l'ulteriore servizio richiesto ai medesimi prezzi, patti e condizioni fissati in sede di gara, senza sollevare alcuna eccezione al riguardo o pretendere indennità di sorta.

ARTICOLO 30 – Clausola risolutiva espressa

Il contratto si risolve con provvedimento motivato del Presidente dell'Ente previa deliberazione del Consiglio di Amministrazione della Fondazione Santa Maria Goretti – Servizi alla Persona e previa comunicazione di avvio del procedimento stesso nei casi previsti all'Art. 22 del Capitolato d'onori.

ARTICOLO 31 – Controversie e Foro Competente

Qualora insorgano controversie tra la Fondazione S. Maria Goretti – Servizi alla Persona e la Ditta aggiudicataria in ordine all'applicazione e/o all'interpretazione del Capitolato speciale di appalto e del conseguente contratto è competente il Foro di Ancona con esclusione di qualsiasi altro foro alternativo.

Il Responsabile Unico del Procedimento ai sensi del D.Lgs.50/2016 è il Segretario della Fondazione Santa Maria Goretti – Servizi alla Persona Dott.ssa Adriana Bittoni Tel.071/679215



ALLEGATI:

ALLEGATO A)

Tabella grammature minime

TABELLA DIETETICA DELLE GRAMMATURE A CRUDO DEI GENERI ALIMENTARI
OCCORRENTI PER LA PREPARAZIONE DI CIASCUN PIATTO

(i pesi si riferiscono ai prodotti al netto dello scarto-parte edibile)

COLAZIONE:

latte parzialmente scremato cc. 350

Caffè (70% caffè, 30% orzo) q.b.

the cc. 350

zucchero gr. 20

Fette biscottate 2 conf. Singole

Biscotti secchi 2 confezioni

Marmellata o Miele 1 confezione monodose

PRIMI PIATTI:

pasta asciutta gr.100

Riso asciutto gr.100

Semolino asciutto o farina di polenta gr. 80

Gnocchi di patate o alla romana gr. 250

Pasta ripiena fresca gr. 200

Riso o pastina per minestrine gr. 50

Semolino in brodo gr. 30

Pasta ripiena in brodo gr. 100

Verdura per creme, passati o minestrone gr. 200

Formaggio grana padano grattugiato gr. 5

SECONDI PIATTI:

CARNE BOVINA

bollito, brasato, arrosto (anteriore di vitellone) gr. 140

bistecca, roastbeef (sotto filetto di vitellone) gr. 130

vitello tonnato (coscia di vitellone) gr. 130

spezzatino (anteriore di vitellone) gr. 170

svizzere, polpette, crocchette (petto di vitellone) gr. 100

CARNE SUINA:

lonza gr. 120

coscia o spalla gr. 130

salsiccia magra gr. 150

braciola o carré gr. 170

CARNE AVICOLA:

pollo o tacchino con ossa gr. 250

petto di pollo o fesa di tacchino gr. 120

spezzatino di tacchino gr. 150

CONIGLIO:

coniglio con ossa gr. 230

PESCE:

Trota gr. 200

tranci di nasello, spada, smeriglio gr. 180 filetti di:

platessa, sogliola, merluzzo gr. 180

tonno sott'olio (sgocciolato) gr. 100

UOVA:

in frittata od omelette gr. 120

alla coque, sode n° 2

AFFETTATI:

prosciutto cotto, salame cotto, mortadella gr. 90

coppa, salame crudo, speck gr. 80

prosciutto crudo, bresaola, manzo affumicato gr. 70

salumi misti gr. 90

FORMAGGI:

formaggi a pasta dura gr. 100

formaggi a pasta molle gr. 100

Latticini (ricotta, primo sale, mozzarella) gr. 120

CONTORNI:

insalata verde gr. 90

verdure crude gr. 150

verdure cotte gr. 250 - 300

patate gr. 250

legumi secchi gr. 100

COMPLEMENTO PER OGNI**PASTOFRUTTA E DESSERT:**

frutta fresca di stagione gr. 200

frutta fresca cotta gr. 200 macedonia di

frutta fresca gr. 170

budino (gr. 100-110)

n° 1 yogurt alla frutta o al naturale (gr. 125)

n° 1 Dolce (gr. 80/100)

BEVANDE:

acqua minerale naturale ½ litro circa

acqua minerale gassata ½ litro circa

Vino ¼ litro

caffè solubile gr. 1 + zucchero gr.

5 Camomilla, orzo o tisana serale

PANE E GRISSINI

pane (in pezzatura da gr. 40/60) gr. 120

grissini (in bustine da gr. 15) gr. 60 gr. 60

ALLEGATO B)

ELENCO ALIMENTI E CARATTERISTICHE MERCEOLOGICHE

A) CARNI-INSACCATI-UOVA

Carne di vitello tritata 1^ scelta (di produzione locale)
Spezzatino magro di vitello (di produzione locale)
Spiedini di vitello (di produzione locale)
Arrosto di vitello (di produzione locale)
Fettine di vitello tenere (di produzione locale)
Scaloppine di vitello (di produzione locale)
Rollata di coniglio o coniglio in parti
Arrosto di suino magro
Salsiccia Cosce di pollo
Rollata di tacchino
Petto di pollo
Petto di tacchino
Uova freschissime (60/65 gr.)

B) FRUTTA E VERDURA

Patate 1^ scelta, Carote, Zucchine, Lattuga, Finocchi, Cavolfiori, Pomodori, Fagiolini, Cipolle, Peperoni, Broccoletti,
Melanzane, Porri, Zucca, Piselli freschi, Barbabietole, Gusti vari (rosmarino, prezzemolo, alloro, basilico, sedano origano) Aglio.
Banane 1^ scelta, Mandaranci dolci senza semi, Arance dolci, Mele Golden o rosse dolci, Pere, Kiwi, Uva bianca da tavola, Fragole, Pesche, Albicocche, Limoni.

C) GENERI ALIMENTARI, BEVANDE E VARI

Acqua minerale naturale e/o frizzante bottiglie 500 cc;
Succhi di frutta in bicchieri da lt. 1 senza zucchero, sapori vari.
Pastina da minestra, anche integrale (anellini, puntine, farfalline, ditalini, stelline). Pasta normale o integrale (vari formati)
Riso normale e integrale Farina bianca 00
Farina gialla Semola Zucchero
Sale grosso o fine Olio di oliva Burro
Aceto di vino
Vino bianco secco da tavola Uova fresche
Pelati
Passata di pomodoro Conserva di pomodoro
Legumi secchi (in proporzione mista o in dettaglio)
Dadi (conf. da 30 pz.)
Erbe aromatiche in vasetto (Origano, menta ecc.)
Yogurt alla frutta senza conservanti
Budini
Lievito per dolci
Bicarbonato
D) LATTICINI VARI
Formaggini magri
Formaggi da spalmare tipo (Philadelphia)
Fiocchi di latte
Gorgonzola
Provola Affumicata
Certosino magro
Latte Parzialmente scremato UHT
Ricotta magra
Fiordilatte Mozzarella
E) PANE
Panini morbidi
porzione Crostini di pane integrale
Filoni di pane comune

Filoni e/o ciabatte all'acqua

Pasta per pizza

Pane grattugiato

F) PRODOTTI SURGELATI

Gamberetti

Seppioline

Filetti di merluzzo (conf. Grande/media/piccola)

Tranci di merluzzo (conf. Grande/media/piccola)

Palombino

Nasello

Nocciolino

Sogliole o platesse (conf. Grande/media/piccola)

Gnocchi di patate

Spinaci (conf. Grande/media/piccola) in alternativa a verdure di stagione Fagiolini (conf. Grande/media/piccola) in alternativa a verdure di stagione Piselli (conf. Grande/media/piccola) in alternativa a

verdura di stagione Pizza Margherita (formaggio : mozzarella) porzioni minime 120gr.

TABELLE MERCEOLOGICHE

La Ditta aggiudicataria è tenuta all'approvvigionamento degli alimenti che posseggono i seguenti requisiti:

I prodotti alimentari devono essere sempre della migliore qualità in commercio e della migliore provenienza, essi dopo la confezione dovranno rispondere alle caratteristiche dietetiche e sanitarie di massima garanzia.

L'approvvigionamento degli alimenti in stoccaggio (acqua minerale, vino, latte a lunga conservazione, paste secche, riso, scatolame in genere, oli alimentari, prodotti surgelati, prodotti congelati, sfarinati, ecc.) deve essere effettuata con regolare frequenza tale da assicurare l'acquisto di prodotti di più recente fabbricazione.

L'approvvigionamento degli alimenti freschi dovrà avvenire indicativamente:

- Giornalmente per quanto riguarda la fornitura di pane;

- Settimanalmente per le derrate di facile deterioramento; settimanalmente per gli altri alimenti quali: surgelati, frutta, ortaggi, uova ecc...

- Tre volte la settimana per carni, insaccati.

Si riportano in appresso le **caratteristiche merceologiche ed organolettiche dei generi alimentari** di largo consumo.

FRUTTA FRESCA

La frutta allo stato fresco dovrà essere di recente raccolta, non presentare tracce di appassimento di prima qualità, sana, di stagione, selezionata a perfetta maturazione per il pronto consumo e di pezzatura uniforme, esente da difetti visibili sulla superficie ed in particolare dovrà presentare le peculiari caratteristiche organolettiche della specie e delle cultivar richieste con l'ordinazione. Dovrà aver raggiunto la maturità fisiologica che la renda adatta al consumo, e le partite, ad ogni consegna, dovranno essere selezionate in modo omogeneo ed uniforme e composte di prodotti appartenenti alla stessa specie, alla medesima coltivazione e zone di produzione, essere turgida, non bagnata artificialmente, né trasudante acqua di condensazione in seguito ad un improvviso sbalzo termico. Durante la conservazione non si devono raggiungere temperature di raffreddamento tali da provocare il surgelamento. L'eccessivo abbassamento della temperatura di refrigerazione anche senza aggiungere allo stato di congelamento provoca un metabolismo anormale e i frutti tendono a marcire e a sviluppare odori anormali.

Devono intendersi **tassativamente esclusi i prodotti** che:

- abbiano subito procedimenti artificiali impiegati al fine di ottenere anticipata maturazione,

- che abbiano scoperto una conservazione eccessivamente lunga nel tempo in ambienti a temperatura e stato dell'aria condizionata (conservazione che abbia pregiudicato le doti organolettiche del vegetale),

- portino tracce visibile di appassimento, alterazioni biochimiche funzionali incipienti od in via di evoluzione, guasti, fermentazioni incipienti, ammaccature, abrasioni, screpolature non cicatrizzate, iperspacchi, terra o materiale eterogeneo,

- siano attaccati da parassiti animali o vegetali (larve in attività biologica esistenti nell'intero della frutta, scudetti di coccidi aderenti all'epicarpo, dermatosi, incrostazioni nere, tacche crostose spacchi semplici o raggianti derivanti da ticchiolatura),

- presentino distacco prematuro del peduncolo o morfologia irregolare dovuta ad insufficienza di sviluppo, a rachitismo, ad atrofia, a teratologia a malformazione ed ad altre anomalie,

- siano stati trattati con sostanze chimiche nocive e/o comunque non consentite dalle vigenti norme in

materia e/o che riportino residui di antiparassitari.

La frutta dovrà essere consegnata in contenitori ad un solo strato. Quando ciò sia impossibile in dipendenza della natura del prodotto, esso potrà essere consegnato in imballaggio a due (o più) strati. In nessun caso i prodotti degli strati sottostanti potranno essere di qualità e calibro inferiori a quelli dei prodotti visibili.

A richiesta del Comune la Ditta aggiudicataria si impegna a possedere e presentare le bolle di consegna rilasciate dalle Ditte fornitrici.

VERDURA

Gli ortaggi allo stato fresco dovranno essere di prima qualità e presentare le peculiari caratteristiche merceologiche di specie, cultivar e qualità richieste, essere di recente raccolta, essere giunti ad una naturale e compiuta maturazione fisiologica e commerciale, essere asciutti, né gementi acqua di vegetazione in conseguenza di ferite, abrasioni ecc. privi di terrosità, di altri corpi o prodotti eterogenei e di ogni residuo di fertilizzazione ed antiparassitari.

Dovranno appartenere alla stessa specie botanica, cultivar e zona di maturazione, essere freschi e di pezzatura uniforme, a seconda della specie e cultivar, inoltre gli ortaggi a foglia non dovranno essere surriscaldati, dovranno essere indenni, cioè esenti da qualsiasi difetto o tara di qualsiasi origine che possano alterare (a giudizio insindacabile degli incaricati del controllo qualitativo all'atto della ricezione), i caratteri organolettici degli ortaggi stessi.

Sono tassativamente esclusi dalla fornitura gli ortaggi che:

- presentano tracce di appassimento, alterazione biochimiche funzionali, guasti e fermentazioni anche incipienti, iperspacchi, terra a materiali eterogenei,
- abbiano subito trattamenti tecnici per accelerare o ritardare la maturazione e favorire le colorazioni o la consistenza del vegetale e/o che riportino residui di antiparassitari ed altre sostanze nocive,
- siano attaccati da parassiti animali o vegetali,
- ortaggi a bulbo che presentino germogli.

Sono escluse dalla fornitura le patate che presentino tracce di verde epicarnale (solanina), di germogliazione incipiente, maculosità bruna della polpa, cuore cavo, conformazione irregolare, attacchi peronosporici, incrostazioni terrose o sabbiose aderenti o sciolte in sacco, scortico di pala, abrasioni, ferite generiche aperte o superate. Dovranno essere inoltre essenti da odori, tanfi, lezzi e retrogusti di qualunque origine avvertibili prima o dopo la cottura del vegetale.

Gli ortaggi non dovranno essere deteriorati da un'eccessiva pressione, in nessun caso i prodotti degli strati sottostanti potranno essere di qualità e calibro inferiore a quelli dei prodotti visibili. E' consentito l'impiego di ortaggi surgelati solo per motivi eccezionali (climatici o di mercato) che non consentano la reperibilità del prodotto fresco, salvo quando è previsto nel menù, comunque la quantità di ortaggi surgelati non deve essere maggiore del 30% degli ortaggi previsti. Non è consentito utilizzare ortaggi in scatola eccetto per i pomodori pelati. I legumi devono essere secchi, integri, privi di impurità e corpi estranei. La raccolta degli stessi non deve essere maggiore di un anno.

A richiesta del Comune la Ditta aggiudicataria si impegna a presentare le bolle di consegna rilasciate dalla ditta fornitrice.

FORMAGGI

Il formaggio GRANA PADANO ed ALTRI FORMAGGI: dovranno possedere le caratteristiche fisiche ed organolettiche proprie di ciascun formaggio, proveniente da latte pastorizzato ottenuto da stalle risanate; essere di 1^a qualità, risultare non amari, di consistenza normale e non viscosa, non dovranno presentare macchie estranee al loro colore tipico; all'esterno non dovranno presentare screpolatura, fenditure e fori. La pasta del formaggio dovrà presentarsi omogenea ed al suo giusto unto di maturazione e stagionatura. Tutti i formaggi all'analisi microbiologica dovranno risultare privi di batteri patogeni ed esenti da indici microbiologici di inquinamento fecale.

I formaggi dovranno essere D.O.P. o consimili. L'etichetta deve essere conforme al D. L.vo 109 del 27.01.1992. Sono tassativamente esclusi i formaggi:

- privati, anche se in parte, dei loro elementi nutritivi;
- con pasta mescolata a sostanze di qualità inferiore o comunque trattata in modo da variarne la composizione naturale;
- in cattivo stato di conservazione;
- insudiciati, invasati di parassiti, inquinati da batteri patogeni, in stato di alterazione o comunque nocivi, adulterati, contraffatti o non rispondenti per natura, sostanza e qualità alle loro denominazioni;
- contenenti sostanze estranee al latte, riempitivi, antisettici, disinfettanti, polifosfati, conservativi anche se innocui

CARNI:

POLLI, TACCHINI e CONIGLI

La fornitura delle suddette carni dovrà rispettare le vigenti normative in materia.

I polli dovranno essere di prima qualità, giovani, sani, di regolare sviluppo e di buona conformazione, in ottimo stato di nutrizione e di conservazione. Non sono ammesse consegne di animali morti naturalmente. Non devono presentare fratture, edemi od ematomi. La pelle deve essere pulita elastica e non disseccata, senza penne e plumule, senza soluzioni di continuità, ecchimosi o macchie verdastre. La carne deve essere di colorito bianco/rosa tendente al giallo, di buona consistenza, non infiltrata di sierosità. I polli devono essere di produzione nazionale, senza gozzo e budella e senza frattaglie, testa e zampe, non devono aver subito l'azione di sostanze estrogene.

La macellazione dovrà essere avvenuta non oltre i due giorni precedenti la consegna; fra la macellazione e la consegna la merce dovrà essere conservata a temperatura di refrigerazione.

POLLI e TACCHINI: le carni dovranno provenire da animali in buona salute, da allevamenti nazionali e prive di sostanze estrogene.

Dovranno essere confezionati sottovuoto con scadenza non inferiore ai 10 giorni. Non è consentito, in modo assoluto, alcun processo di congelazione.

Le carni oggetto del presente appalto sono sottoposte alla disciplina di cui al D.P.R. 10.08.1972 n° 967.

CONIGLI.

Di origine nazionale, essere di 1^ qualità presentare caratteristiche morfologiche ed organolettiche costanti, essere privi di qualunque parassita vegetale o animale e presentarsi atti ad una buona e sana alimentazione umana. Non è consentito, in modo assoluto, alcun processo di congelazione.

CARNI SUINE E BOVINE:

dovranno essere fresche, provenire da animali non riproduttori, provenire da animali sani, di razze pregiate in ottimo stato di nutrizione e sottoposti a regolare visita veterinaria prima della macellazione; avere buon sapore, essere tenere e ben digeribili, non avere odore sgradevole.

Per quanto attiene la fornitura di carne si richiede obbligatoriamente che la carne sia di produzione locale certificata, che il trasporto sia effettuato a mezzo cella frigorifera.

Inoltre nel corso della fornitura, L'Ente si riserva il diritto di richiedere al fornitore di presentare la dichiarazione di provenienza della merce oppure la dichiarazione del veterinario del macello che la merce è di provenienza nazionale

UOVA DI GALLINA

Le uova dovranno essere di provenienza nazionale, freschissime di guscio scuro, perfettamente pulito, regolare nella forma e nella porosità, di 1^ qualità, categoria A.

Saranno escluse le uova che risultino colanti, avariate, alterate, sofisticate, adulterate, non piene e comunque non fresche.

LATTE VACCINO PASTORIZZATO E LATTE A LUNGA CONSERVAZIONE

Il prodotto dovrà pervenire unicamente dalla mungitura regolare ininterrotta e completa di bovine perfettamente sane ed in buon stato di nutrizione, allevate in stalle risanate dalla T.B.C. e dalla brucellosi.

Il latte a lunga conservazione, proveniente come indicato dal comma precedente, dovrà essere:

- omogeneizzato
- sterilizzato
- uperizzato;

La sua scadenza dovrà non essere inferiore a quattro mesi dalla data di consegna.

Il latte dovrà avere le caratteristiche merceologiche ed organolettiche rispondenti a tutto e per tutto al R.D. 9/5/1929 n° 994 e successive modificazioni ed integrazioni, con particolare riguardo alla Legge 14.03.1977 n°89.

PRODOTTI ITTICI E VEGETALI SURGELATI

Dovranno essere consegnati idoneamente confezionati ed etichettati. La data di scadenza del prodotto non dovrà essere inferiore a 3 mesi dalla data di consegna.

Il trasporto dovrà avvenire con mezzi idonei come previsto dalla normativa vigente in materia. Dovrà essere assolutamente evitata l'interruzione della catena del freddo.

Le singole confezioni devono avere caratteristiche idonee ad assicurare durante i cicli di preparazione, conservazione, trasporto e distribuzione il soddisfacimento delle seguenti condizioni:

1. proteggere le proprietà organolettiche e le caratteristiche qualitative del prodotto;
2. proteggere il prodotto dalle contaminazioni batteriche o di altro genere;
3. impedire il più possibile la disidratazione e la permeabilità del gas;
4. non cedere al prodotto sostanze ad esso estranee.

I prodotti non devono presentare segni quali formazione di cristalli di ghiaccio o sierosità comprovanti parziale scongelamento.

Dovranno essere di ottima qualità e presentare lo scongelamento tutte le caratteristiche organolettiche e merceologiche della medesima specie fresche, senza odori sgradevoli od estranei in conseguenza di sostanze aggiunte per la conservazione ed essere privi di qualsiasi altro difetto o di corpi estranei. Il prodotto una volta scongelato non può essere ricongelato.

Per i prodotti ittici la consistenza delle carni dopo lo scongelamento, deve essere soda ed elastica; colore, odore, sapore devono essere nella norma. La pelle, dal colore tipico della specie, deve esser ben aderente ai tessuti sottostanti; inoltre deve essere integra ed esente da lacerazioni, dovranno essere utilizzati senza spine (filetti o tranci).

I vegetali dovranno risultare, specialmente per le qualità in foglie, esenti da ogni traccia di terrosità e di parti non utilizzabili.

OLII ALIMENTARI

Saranno utilizzati, nell'esecuzione del servizio, esclusivamente l'olio "vergine di oliva" per la cottura e l'olio "extra vergine" come condimento a crudo.

L'olio dovrà rispondere a tutte le caratteristiche fissate dalle Leggi 13.11.60 n°1407 e 27.01.1968 n° 35 e s.m.i., Reg. CEE 356/92, nonché a tutte le altre stabilite dalla Legge dai Regolamenti vigenti.

Gli oli dovranno essere consegnati in contenitori sigillati, secondo le Leggi e disposizione in materia, indicando la data di scadenza dei prodotti.

L'olio usato per frittura non può essere riutilizzato.

PANE PASTA E FARINACEI

Il pane deve essere confezionato sotto l'osservanza delle norme contenute nella Legge 04.07.1967 n° 580 e devono risultare del tutto assenti elementi estranei, farine di semi nocivi e grassi.

L'umidità del pane dovrà misurare al massimo un 29%.

Il pane deve essere leggero, la crosta di colore vivo, dorato e croccante, la mollica deve possedere l'odore gradevole caratteristico, essere elastica, porosa omogenea, il pane fornito deve essere garantito di produzione giornaliera e non deve essere pane conservato con il freddo od altre tecniche e successivamente rigenerato.

PASTA ALIMENTARE DI GRANO DURO E SEMOLINO DI GRANO DURO

La pasta alimentare e semolino, devono essere di buona marca e di qualità medio alta, di grano duro rispondente ai requisiti stabiliti da D.L. 04.07.1967 n°580 e successive modifiche approvate in Legge 08.06.1971 n°440, a cottura avvenuta dovrà presentarsi non collosa e l'acqua di cottura limpida.

Deve essere di recente ed omogenea lavorazione, ben asciutta, in perfetto stato di conservazione, esente da tracce di farine o ragnatele ed immune da insetti, di aspetto uniforme, non deve avere odore di stantio di muffa, né sapore acido, piccante o comunque sgradevole, non presentarsi frantumata, alterata, avariata o colorata artificialmente; quando fosse rimossa, non deve lasciare cadere polvere o farina, cotta dovrà mantenere la formae presentare una buona consistenza non dovrà quindi spaccarsi, né spappolarsi o divenire collosa o intorpidire sensibilmente l'acqua, né lasciare nella marmitta sedimenti farinacei o amidacei. Sono da escludere le partite di pasta che risultino all'esame sommario avariate, alterate, sofisticate o adulterate. Le confezioni devono pervenire intatte e sigillate, inoltre devono riportare tutte le indicazioni previste da D.L.109/92.

Deve essere garantita la fornitura di tutti i tipi di pasta relativamente alle forme richieste. Il riso deve essere di tipo superfino, conforme alla Legge del 18.03.1958 n° 325.

E' vietato qualsiasi trattamento del riso con agenti chimici o fisici o con l'aggiunta di qualsiasi sostanza che possa modificarne il colore naturale o comunque alterare la composizione naturale. Il prodotto deve risultare indenne da infestanti, parassiti, larve, frammenti di insetti, muffa o altri agenti infestanti e alterazioni di tipo microbiologico. Non deve presentare difetti tipici di striatura e vaiolatura interna, come da disposizioni legislative vigenti.

ALTRI ALIMENTI

Pomodori pelati.

I pomodori pelati in scatola dovranno rispondere ai requisiti stabiliti dal D.P.R. 11.04.1975 n°428 E s.m.i. – Requisiti minimi: colore rosso caratteristico del pomodoro maturo, odore e sapore caratteristici, assenza di odori o sapori estranei; assenza di alterazioni di natura parassitaria, di larve di parassiti, di macchie necrotiche di qualunque dimensione interessanti la polpa, di marciumi interi lungo l'asse stilare; non devono inoltre essere presenti in misura sensibile maculature di altra natura.

Il prodotto dovrà essere fornito in contenitori che non cedono sostanze nocive agli alimenti ai sensi della normativa vigente in materia.

Dovranno essere rifiutati i contenitori che presentino difetti quali ruggine, ammaccature e deformazioni, soluzioni di continuo con o senza uscita di contenuto, bombaggi di qualunque origine, e che comunque diano motivo di sospettare una perdita di ermeticità. Dovranno ugualmente essere respinti i contenitori che dopol'apertura presentino anomalie dell'alimento in essi contenuto o della superficie interna.

I contenitori sui quali non siano leggibili le indicazioni prescritte dalla Legge dovranno essere rifiutati anche se in regola con tutte le altre condizioni sopra riportate.

Tonno all'olio d'oliva – Omogeneizzati – Biscotti Secchi-

Il tonno deve avere tessuto muscolare chiaro-roseo. Gli omogeneizzati provenienti da Oasi biologiche o coltivazioni protette. Le confezioni di biscotti secchi devono presentarsi intatte e sigillate e devono rispondere ai requisiti previsti dal D.Lgs 109/92 e s.m.i. I biscotti dovranno essere di ottima qualità. I prodotti devono risultare indenne da infestati, parassiti, larve, frammenti di insetti, da muffe o da agenti infestanti.

SUCCHI DI FRUTTA

Il prodotto è quello definito dal D.P.R. n° 489 del 18.05.92 e successive modifiche. Per gli zuccheri impiegati si demanda alla Legge n° 139 del 31.03.1980 art. 1 I prodotti devono riportare sull'imballaggio tutte le indicazioni previste dalla normativa vigente (D.P.R. 489/82 e s.m.i.) Il contenuto di ogni bottiglia o tetrabrick deve corrispondere, ovviamente a quanto dichiarato in etichetta. Il prodotto non deve presentare alcuna alterazione, deve essere esente da anidride solforosa e antifermentativi aggiunti.

YOGURT

Il prodotto deve possedere i requisiti previsti dalle norme vigenti relativamente all'attività dei batteri lattici, al contenuto in grassi, agli additivi e alla frutta aggiunta (Legge n°994 del 09.05.29 e s.m.i.). Dovrà essere fornito yogurt intero – magro – alla frutta.

Le confezioni devono riportare tutte le indicazioni previste dal D.Lgs 109/92.

Il trasporto deve essere effettuato da mezzi idonei e deve essere assicurato il mantenimento della temperatura tra 0° e 4° C. rispettando la normativa in materia vigente.

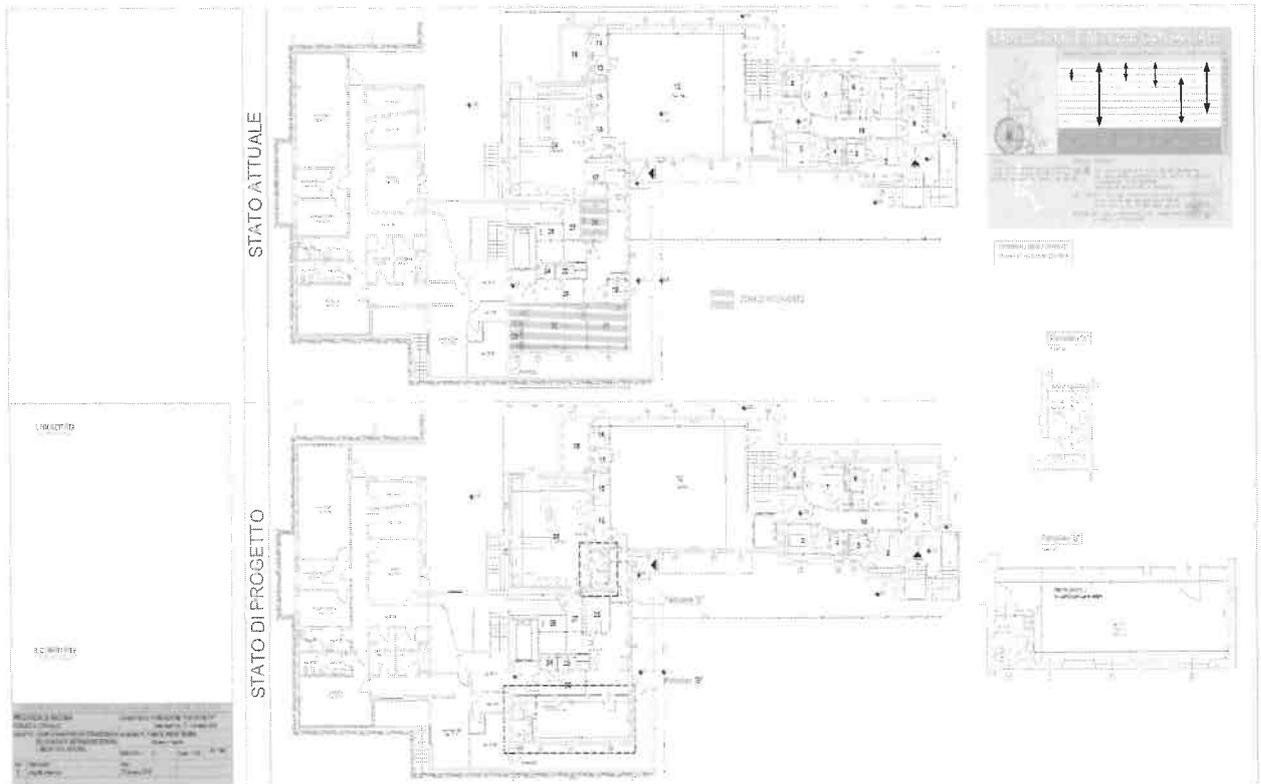
CAMOMILLA, THE, TISANA

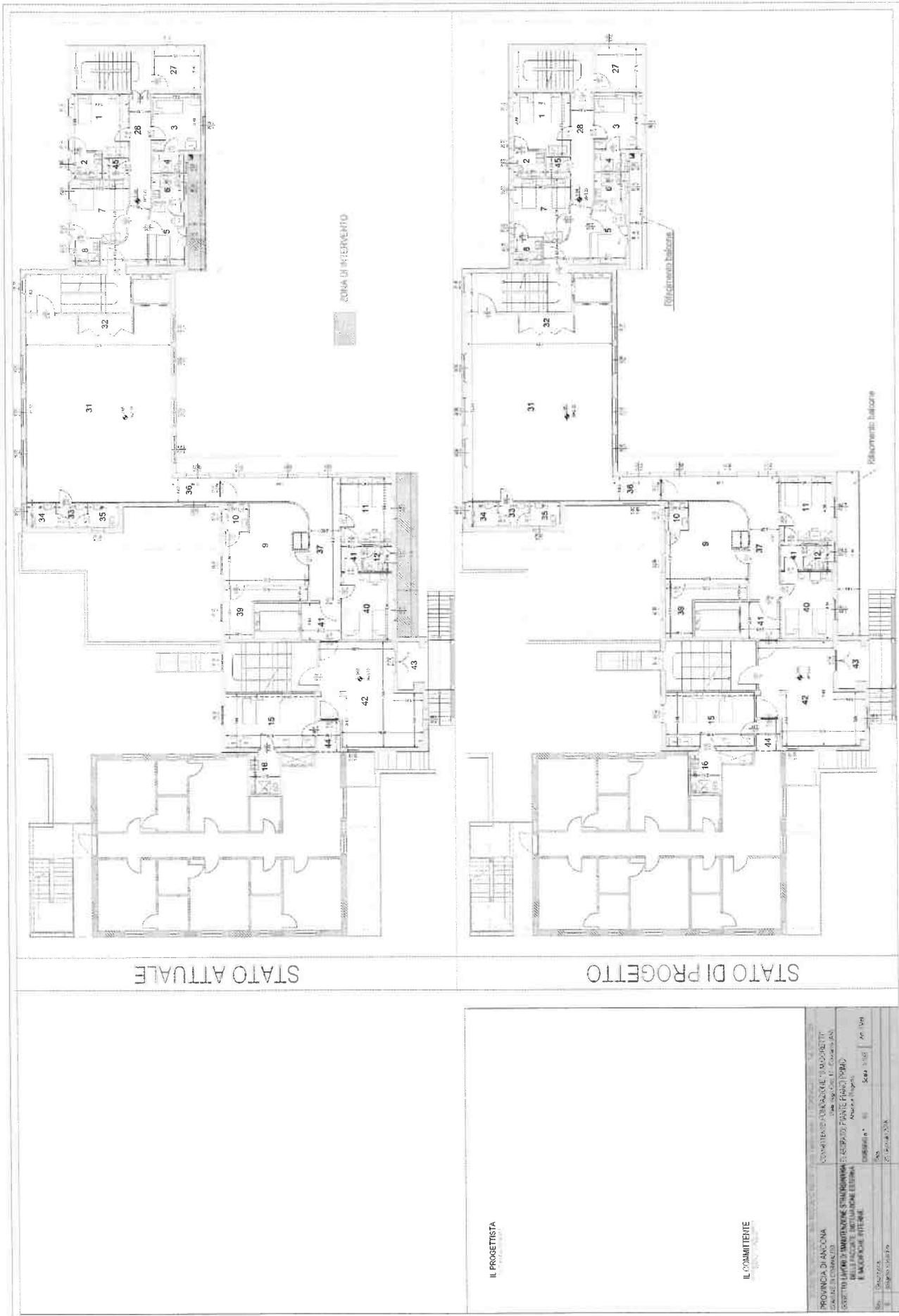
Le bustine devono risultare integre, il prodotto non deve essere attaccato da parassiti, deve essere puro e senza corpi estranei, può essere composto da fiori interi o solo parti di essi. Sulle confezioni deve essere indicato l'anno di produzione.

ORZO

Le confezioni devono risultare integre, il prodotto non deve essere attaccato da parassiti, deve essere puro e senza corpi estranei. Sulle confezioni deve essere indicato l'anno di produzione.

ALLEGATO C) PLANIMETRIE





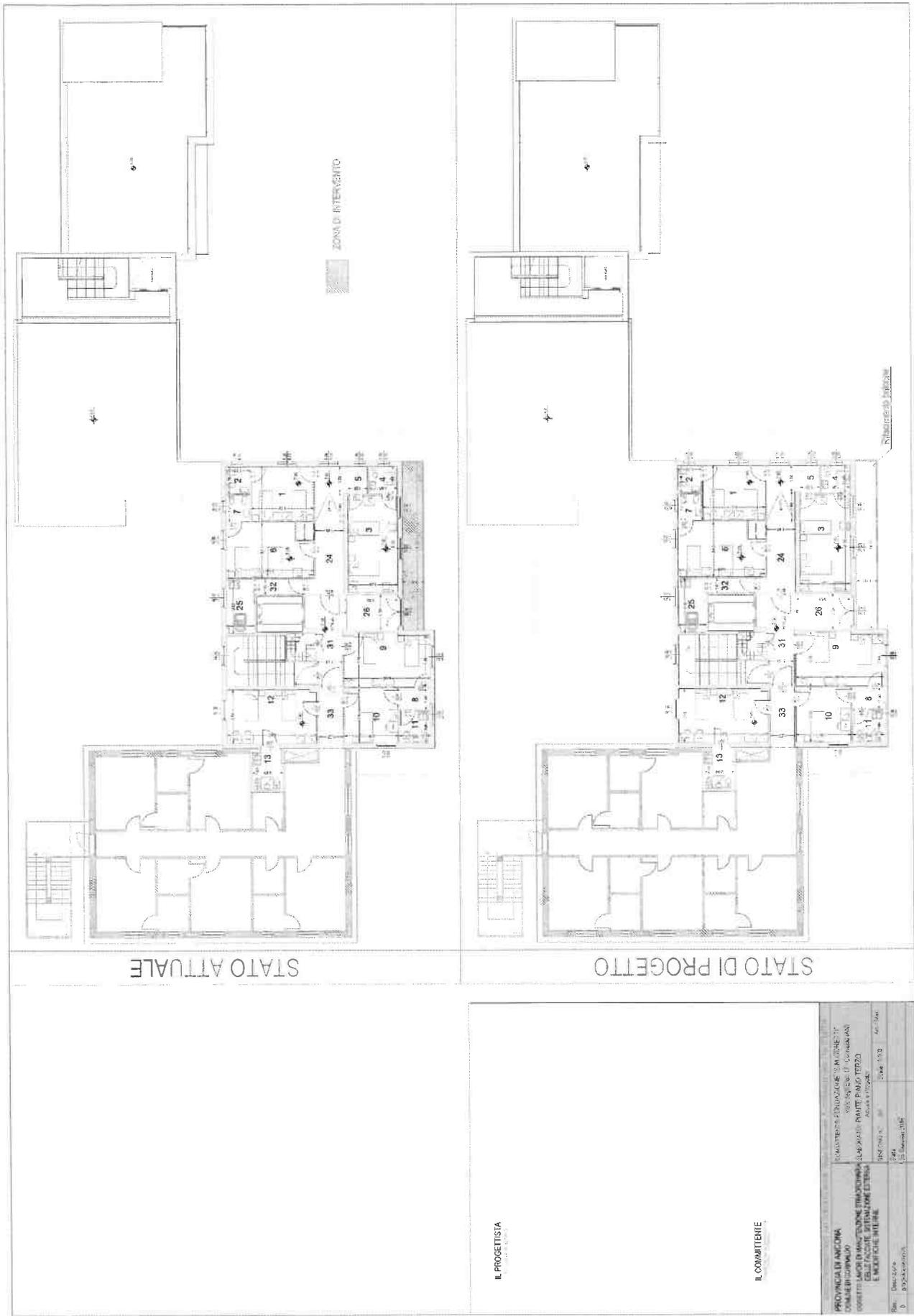
STATO ATTUALE

STATO DI PROGETTO

IL PROGETTISTA

IL COMMITTENTE

PROVINCIA DI ANCONA CANTIERE DI COSTRUZIONE	COMITATO PROVINCIALE "MADONNETTI" Via S. Maria, 1 - 60121 ANCONA (AN)
OGGETTO LAVORO: AMPLIAMENTO STRUTTURALE E STRUTTURALE DEL PIANO PRIMO E SOSTITUZIONE ELETTRICA	ANCONA - Progetto
ESECUTORE Ing. GIACOMINI	Scala: 1:500
DATA 25/05/2018	NO. 25/05/2018



ALLEGATO D)

Servizio di pulizia

Tutte le pulizie dovranno essere effettuate nel rispetto delle procedure presenti presso l'Ente, alle quali si fa specifico riferimento compresa qualsiasi futura variazione che si dovesse rendere necessaria.

PULIZIE PARTI COMUNI

PORTINERIA, HALL, SALA D'ATTESA, SALA RICREATIVA, ALTRI LOCALI (LAVANDERIA E GUARDAROBA, PARRUCCHIERIA, PALESTRA, CAMERA MORTUARIA al bisogno dopo utilizzo). **Giornaliero:** rimozione della polvere a umido e/o aspirazione su tutte le superfici, vetri, porte, arredi, termosifoni e su tutto quanto di uso comune presenti nella portineria (telefono, fax, computer, tappeti, ecc), rimozione ragnatele dai muri e soffitti presenti, vuotatura cestini, rimozione/sostituzione sacchetto. **Bimestrale:** pulizia a fondo e lavaggio tende.

CORRIDOI. Giornaliero (mattino e pomeriggio): rimozione della polvere a umido e/o aspirazione su tutte le superfici, vetri, porte, arredi, termosifoni e su tutto quanto di uso comune presenti nei corridoi (quadri, mobili, televisori, tappeti, corrimano, ecc), rimozione ragnatele dai muri e soffitti presenti **Mensilmente:** pulizia a fondo.

ASCENSORI. Giornaliero (mattino e pomeriggio): pulizia del pavimenti, pareti laterali e guide delle porte. **Mensilmente:** pulizia a fondo.

SCALE. Giornaliero (mattino e pomeriggio): Pulizia con spolvero a umido/spazzatura/lavatura dei pianerottoli, gradini compresa battuta, battiscopa, spolvero a umido delle ringhiere e corrimano, pulizia vetri e finestre, rimozione delle ragnatele dai muri e dai soffitti. **Mensilmente:** pulizia a fondo.

AMBULATORI. Giornaliero (mattino e pomeriggio): rimozione della polvere a umido e/o aspirazione su tutte le superfici, vetri, porte, arredi, termosifoni e su tutto quanto di uso comune presenti nell'ambulatorio, rimozione ragnatele dai muri e soffitti presenti, vuotatura cestini, rimozione/sostituzione sacchetto. **Mensilmente:** pulizia a fondo e lavaggio tende e veneziane se presenti.

SALONI. Giornaliero (mattino e sera dopo i pasti principali e al bisogno): pulizia con spolvero a umido/spazzatura/lavatura dei pavimenti, spolvero pulizia dei tavoli, sedie, vetri, finestre, mobili e porte e di tutto quanto in uso comune, rimozione ragnatele dai muri e soffitti se presenti. **Quindicinale:** pulizia a fondo. **Mensilmente:** in occasione delle pulizie a fondo lavaggio delle tende dei saloni e loro sostituzione

BAGNI DI USO COMUNE. Giornaliero: (mattino, pomeriggio, sera) Rimozione della polvere e dello sporco, deterzione e disinfezione su tutte le superfici (secondo il livello di rischio) dei pavimenti dei muri piastrellati, dei sanitari, delle porte, degli specchi, delle finestre, dispenser, ecc e di tutti i materiali di uso comune presenti nei bagni, lucidatura di tutte le parti cromate facendo attenzione a non utilizzare prodotti che provocano la loro erosione. Rimozione delle ragnatele, vuotatura cestini, rimozione/sostituzione dei sacchetti. **Mensilmente:** pulizia a fondo.

Importante che tutte le mattine si controlli che nel dispenser del sapone e del disinfettante sia presente il prodotto e che la carta asciugamani sia sufficiente (nei bagni di uso comune deve essere utilizzata per asciugare le mani solo carta per le mani).

PULIZIE PARTI NON COMUNI

CAMERE. Giornaliero: (Mattino) Rimozione della polvere a umido e/o **aspirazione** di tutte le superfici, unità paziente, vetri, porte, finestre, arredi, termosifoni e su tutto quanto presente nelle camere, rimozione delle ragnatele dai muri e dai soffitti se presenti, lavaggio dei pavimenti secondo il livello di rischio.

(Pomeriggio) Ripasso con velina per rimozione della polvere dai pavimenti. **Mensilmente:** pulizia a fondo.

BAGNI DI USO NELLE CAMERE: giornaliero (mattino, pomeriggio). Rimozione della polvere e dello sporco, detersione e disinfezione su tutte le superfici (secondo il livello di rischio) dei pavimenti dei muri piastrellati, dei sanitari, delle porte, degli specchi, delle finestre, dispenser, ecc... e di tutti i materiali di uso comune presenti nei bagni, lucidatura di tutte le parti cromate facendo attenzione a non utilizzare prodotti che provocano la loro erosione. Rimozione delle ragnatele, vuotatura cestini, rimozione/sostituzione dei sacchetti. **Mensilmente:** pulizia a fondo.

INTERVENTI

GIORNALIERI MATTINO:

A) Aree a basso rischio

1 - Sanificazione aree comuni (corridoi, chiesa, palestra, ambulatori, infermeria, scale, ascensori, sale di attesa)

2 - Sanificazione stanze di degenza (compreso unità paziente: letto + comodino + barra luci)

3 - Sanificazione saloni

Rimozione dello sporco da tutte le superfici orizzontali e verticali (arredi, vetri, specchi, porte, finestre, termosifoni, lampadari, maniglie, corrimano, interruttori e prese elettriche, telefoni ecc) con spolvero a umido e/o aspirazione, spazzatura e lavatura dei pavimenti, detersione e disinfezione su tutte le superfici utilizzando soluzioni detergenti o disinfettanti idonee, controllo pareti e soffitti per eventuale deragnatura, vuotatura cestini.

B) Aree a medio rischio

1 - Sanificazione bagni (stanze di degenza, bagni dei saloni ed altri bagni comuni)

Rimozione della polvere e dello sporco da tutte le superfici orizzontali e verticali (pavimenti, pareti lavabili, sanitari, arredi, dispenser, vetri, specchi, porte, finestre, termosifoni, lampadari, maniglie, corrimano, interruttori e prese elettriche ecc) e tutti i materiali di uso comune presenti nei bagni, con spolvero a umido, spazzatura e lavatura dei pavimenti, detersione e disinfezione. Lucidatura di tutte le parti cromate. Controllo ed eventuale ripristino dei disinfettanti nei dispenser, della carta igienica e della carta per asciugare le mani. Controllo pareti e soffitti per eventuale deragnatura, vuotatura cestini.

C) Pulizia aree esterne (marciapiedi, vialetti, piazzali ecc)

Spazzatura e (ove possibile) lavaggio delle pavimentazioni.

POMERIGGIO:

D) Ripasso aree a basso rischio (si veda A1)

1 - Rimozione dello sporco da tutte le superfici orizzontali e verticali con spolvero a umido e/o aspirazione, spazzatura e lavatura dei pavimenti.

E) PULIZIA A FONDO di due stanze degenti: da attuarsi nel rispetto della normativa antinfortunistica.

Le stanze devono essere pulite a rotazione e dev'essere redatto un calendario delle pulizie da tenere a disposizione del responsabile di struttura per eventuali verifiche.

Per un elenco esemplificativo ma non esaustivo delle operazioni da effettuarsi nelle pulizie a fondo, si veda elenco finale.

F) Ripasso aree medio rischio (si veda B)

NOTTE

G) Ripasso aree medio rischio (si veda B)

INTERVENTI SETTIMANALI:

Sanificazione Aree a basso rischio (studi ed uffici, parrucchieria, sale riunioni, aree dedicate al personale).

Rimozione dello sporco da tutte le superfici orizzontali e verticali (arredi, vetri, specchi, porte, finestre, termosifoni, lampadari, maniglie, corrimano, interruttori e prese elettriche, telefoni ecc) con spolvero a umido e/o aspirazione, spazzatura e lavatura dei pavimenti, detersione e disinfezione su tutte le superfici utilizzando soluzioni detergenti o disinfettanti idonee, controllo pareti e soffitti per eventuale deragnatura, vuotatura cestini.

Bagni riservati

Rimozione della polvere e dello sporco da tutte le superfici orizzontali e verticali (pavimenti, pareti lavabili, sanitari, arredi, dispenser, vetri, specchi, porte, finestre, termosifoni, lampadari, maniglie, corrimano, interruttori e prese elettriche ecc) e tutti i materiali di uso comune presenti nei bagni, con spolvero a umido, spazzatura e lavatura dei pavimenti, detersione e disinfezione. Lucidatura di tutte le parti cromate. Controllo ed eventuale ripristino dei disinfettanti nei dispenser, della carta igienica e della carta per asciugare le mani. Controllo pareti e soffitti per eventuale deragnatura, vuotatura cestini.

QUINDICINALMENTE

Pulizia a fondo delle scale interne ed esterne Pulizia a fondo dei terrazzi.

Controllo pareti esterne dei terrazzi per eventuale de ragnatura.

MENSILMENTE

Lavaggio e disinfezione radicale di corridoi, pianerottoli, scale, atri ecc. Eventuale deceratura dei pavimenti trattari e ripristino del film polimerico, lucidatura dello stesso.

Rimozione delle ragnatele dalle pareti, dai soffitti, dagli arredi ecc...

Rimozione della polvere e pulizia di tutti gli apparecchi di illuminazione (fissi e non).

Rimozione della polvere ad umido, pulizia e lavaggio di tutte le finestre interne ed esterne, delle loro intelaiature e davanzali.

Rimozione della povere ad umido, pulizia e lavaggio di tutte le serrande e/o tapparelle interne ed esterne e relativi cassonetti.

Rimozione, lavaggio e ripristino di tendami e/o veneziane Lucidatura di tutte le parti cromate o metalliche, e maniglie.

Pulizia delle superfici esterne e interne del mobilio in genere, e delle porte su entrambe le facce Spolveratura ad umido dei radiatori, termosifoni, tubazioni in genere

Rimozione polvere ad umido, lavaggio e disinfezione dei muri in materiale lavabile Rimozione della polvere da tutte le pareti dove non è possibile utilizzare acqua e detergenti Lavaggio e disinfezione delle parti tessili (tappeti, zerbini, guide ecc...).

Detersione e disinfezione di corrimano e/o ringhiere

TRIMESTRALMENTE (od ogni volta che ne ricorressero le condizioni) derattizzazione; disinfestazione pulizia magazzini ed aree di stoccaggio.

PULIZIE A FONDO: Si intendono pulizie a fondo la:

- Rimozione delle ragnatele dalle pareti e dai soffitti,
- Rimozione della polvere e pulizia di tutti gli apparecchi di illuminazione fissi nel rispetto della normativa antinfortunistica;
- Rimozione della polvere di tutte le pareti dove non è possibile utilizzare acqua e detersivi;
- Rimozione della polvere a umido, pulizia e lavaggio di tutte le finestre interne ed esterne e lucidatura di tutte le parti cromate e maniglie nell'assoluto rispetto della normativa antinfortunistica
- Rimozione della polvere a umido e pulizia su tutte le porte in entrambe le facce con lucidatura di tutte le maniglie e parti cromate;
- Spolveratura a umido o aspirazione e pulizia degli elementi di riscaldamento
- Rimozione della polvere a umido, pulizia e lavaggio di tutte le serrande e/o tapparelle interne ed esterne e relativi cassonetti nell'assoluto rispetto della normativa antinfortunistica;
- Rimozione, lavaggio e ripristino di tutti i tendami o veneziane presenti;
- Lavaggio e disinfezione radicale dei pianerottoli, scale, atri, pavimento ascensori, pavimenti tutti con eventuale deceratura dei pavimenti e ripristino del film polimerico e lucidatura dello stesso;
- Rimozione polvere a umido, lavaggio e disinfezione dei muri dove è presente vernice lavabile o piastrellato;
- Lavaggio e disinfezione con sistema iniezione-estrazione delle pavimentazioni tessili: tappeti, zerbini, guide, ecc.;
- Lucidatura di tutte le parti metalliche, acciaio, ecc;
- Detersione, disinfezione di tutti i corrimano e ringhiere presenti nella struttura; pulizia e disinfezione di tutti i servizi igienici;
- Rimozione della polvere a umido, detersione disinfezione di tutti gli arredi presenti in struttura (sopra, lateralmente, dentro) vetrine, divani, poltrone, ecc.;
- Rimozione della polvere, detersione e disinfezione del letto dell'ospite compresa la rete, rimozione della polvere detersione e disinfezione del comodino e dell'armadio dell'ospite (sia dentro che fuori);
- Vuotatura dei sacchetti con sostituzione di essi più lavaggio e disinfezione dei cestini.

INDICE:

Premessa

Sopralluoghi

Requisiti minimi di aggiudicazione dell'affidamento

ARTICOLO 1 - Caratteristiche del servizio e obiettivi

ARTICOLO 2 - Prestazioni richieste al soggetto aggiudicatario – Precisazioni

ARTICOLO 3 - Assistenza alla persona

ARTICOLO 4 - Servizio Mensa

ARTICOLO 5 - Riordino e pulizia dei locali

ARTICOLO 6 - Servizio di Guardaroba e lavanderia

ARTICOLO 7 - Altri servizi richiesti e/o supplementari

ARTICOLO 7 bis – Riepilogo servizi appalto

ARTICOLO 8 – Personale, clausole sociali ed Obblighi della Ditta aggiudicataria

ARTICOLO 8 bis – Oneri a carico della Ditta aggiudicataria

ARTICOLO 8 Ter- Riepilogo costi Appalto

ARTICOLO 9 - Oneri a carico dell'Ente:

ARTICOLO 9 bis – Coordinamento tra oneri a carico Ditta aggiudicataria ed oneri a carico Ente

ARTICOLO 10- Corrispettivo ammontare annuo dell'appalto

ARTICOLO 10 bis- Importo dell'appalto

ARTICOLO 10 ter- Importi giornalieri a base d'asta

ARTICOLO 11 – Revisione del corrispettivo solo in caso di proroga

ARTICOLO 12 – Fatturazione

ARTICOLO 13 – Formazione del Personale

ARTICOLO 14 – Visite dei familiari ed Attività del Volontariato

ARTICOLO 15 - Sede Operativa

ARTICOLO 16 – Rispetto D.LGS. 09 Aprile 2008 n° 81 (ex 626/1994), D.LGS. 196/2003 E L. 68/1999

ARTICOLO 17 - Divieto di subappalto

ARTICOLO 18 – Responsabilità per danni

ARTICOLO 19 – Assicurazioni

ARTICOLO 20 – Garanzie e coperture assicurative

ARTICOLO 21 – Penalità

ARTICOLO 22 - Clausola risolutiva espressa

ARTICOLO 23 - Verifiche e Controlli

ARTICOLO 24 - Sciopero ed Interruzione dei Servizi

ARTICOLO 25 - Cessione del Contratto e Clausole Accessorie

ARTICOLO 26 - Spese Contrattuali

ARTICOLO 27 - Domicilio dell'Affidatario

ARTICOLO 28 - Norme regolatrici dell'Appalto

ARTICOLO 29 - Facoltà della Fondazione S.Maria Goretti – Servizi alla Persona

ARTICOLO 30 - Clausola risolutiva espressa

ARTICOLO 31 - Controversie e Foro Competente

ALLEGATI VARI:

ALLEGATO A) Tabella grammature minime

ALLEGATO B) Elenco alimenti e caratteristiche merceologiche

ALLEGATO C) Planimetrie

ALLEGATO D) Servizio di pulizia

ALLEGATO Riepilogo servizi appalto art.7-bis

ALLEGATO Costi servizi appalto art.8-ter

ALLEGATO: Riepilogo costi appalto (art. 8/ter)

Riepilogo costi appalto 2022/2024 - Santa Maria Goretti-

Simulazione di Costo ipotizzando 77 ospiti di cui 60 in residenza protetta					
Posti	Ore giorno	Ore mese	Costo Ora	Costo mensile	
77	Ore die - OSS	91,000	2730	20,12 €	54.927,60 €
	Ore die Infermieri	32,000	960	21,91 €	21.393,60 €
	Ore die Cucina	15,500	465	19,32 €	9.076,80 €
	Ore di Pulizie/lavanderia	16,000	480	17,24 €	8.275,20 €
	Ore 8 sett. Animatore	1,135	34,65	21,92 €	759,93 €
	Ore 15 sett. Fisioterapista	2,165	64,95	23,39 €	1.519,18 €
	Ore 8 sett. Psicologo	1,135	34,65	23,39 €	810,46 €
	Ore 2x6gg. Coordinatore	1,732	51,96	23,39 €	1.215,34 €
					97.627,72 €

Costo del personale	97.627,72 €
Dieta Alimentari e Materiale di Consumo e Lavaggio	10.355,00 €
Utensile e varie spese a carico Ditta aggiudicataria	7.370,00 €
Costi Generali	6.430,28 €
Valore complessivo mensile, prima di ribasso obbligatorio	121.863,00 €
Valore annuale appalto, prima di ribasso obbligatorio	1.462.356,00 €
Valore triennale appalto, prima ribasso obbligatorio	4.387.068,00 €
Quota pro/Ospite/pro/die, prima di ribasso obbligatorio	52,03

I TURNI POSSONO ESSERE VARIATI SECONDO LE ESIGENZE

Simulazione Turni - IPOTESI						
OSS		TURNO	H		TURNO	H
	M1	6,00-14,00	8	P1	14,00-21,00	7
	M2	6,00-14,00	8	P2	14,00-21,00	7
	M3	6,00-14,00	8	P3	14,00-20,30	6,75
	M4	6,00-14,00	8	P4	14,00-20,30	6,5
	M5	7,00-11,40	4,75	P5	15,30-20,60	4,5
	M6	6,00-11,30	3,5	N1	21,00-6,00	8
				N2	22,00-6,00	8
INFERM.			31			
	M	6,00-14,00	8	M	8,30-12,30	4
	P	14,00-22,00	8	P	16,00-20,00	4
	N	22,00-06,00	8			
			32			
CUCINA		TURNO	H		TURNO	H
	M	7,00-14,00	7	M2	9,30-13,00	3,5
	P	15,30-20,30	5			
			15,5			
PULIZIE		TURNO	H			
	M	7,00-13,00	6			
	M	7,00-13,00	6			
	P	15,30-19,30	4			
			16			