



Azienda Pubblica di Servizi alla Persona Catria e Nerone

Residenza Protetta – Casa di Riposo

Viale della Vittoria n 3-Cagli 61043 (Pesaro – Urbino)

PEC catrianerone@pec.it

tel. 0721-781185

ANNO 2019

***CAPITOLATO SPECIALE D'APPALTO PER LA GESTIONE INTEGRATA DEI SERVIZI DI ASSISTENZA SOCIO ASSISTENZIALE, SERVIZIO CUCINA E RISTORAZIONE, SERVIZIO DI ANIMAZIONE, SERVIZIO FISIOTERAPIA, SERVIZIO DI LAVANDERIA E STIRERIA, SERVIZIO DI PULIZIA PER LA DURATA DI 36 MESI –
A PARTIRE DAL 1 APRILE 2019.***

- DEFINIZIONI E ABBREVIAZIONI

PARTE I – NORME CONTRATTUALI

- ART.1 - OGGETTO DELL'APPALTO
- ART.2 - DESCRIZIONE DELLA STRUTTURA
- ART.3 - DURATA DELL'APPALTO E PAGAMENTO
- ART.4 - ARREDI E ATTREZZATURE DELLA STRUTTURA ASP
- ART.5 - CARATTERISTICHE FUNZIONALI
- ART.6 - VALORE DELL'AFFIDAMENTO
- ART.7 - ESTENSIONE E RIDUZIONE DEL SERVIZIO
- ART.8 - OBBLIGHI DELL'AGIUDICATARIO
- ART.9 - LAVORO IN EQUIPE E PIANO DI ASSISTENZA INDIVIDUALIZZATO – PAI-PIANO STRATEGICO ANNUALE E PLURIENNALE
- ART.10 - PERSONALE D'ASSISTENZA – ASSISTENZA TUTELARE
- ART.11- CONTROLLO QUALITA'
- ART.12 - VERIFICHE SULLE PRESTAZIONI
- ART.13 - PENALITA'
- ART.14 - RISOLUZIONE DEL CONTRATTO
- ART.15 - CAUZIONE DEFINITIVA
- ART.16 - SUBAPPALTO E CESSIONE
- ART.17 - REGIME I.V.A.
- ART.18 - SEDE OPERATIVA
- ART.19 - CONTROVERSIE E FORO COMPETENTE
- ART.20 - SPESE CONTRATTUALI
- ART.21 - TRACCIABILITA' DEI FLUSSI FINANZIARI
- ART.22 - TRATTAMENTO DEI DATI PERSONALI
- ART.23 - DANNI A PERSONE O COSE
- ART.24 - BORSISTI – TIROCINANTI – VOLONTARI
- ART.25 - ASSICURAZIONI
- ART.26 - SICUREZZA SUL LAVORO

- ART.27 – LEGGI E REGOLAMENTI
- ART.28 – AMMONTARE DEL SERVIZIO
- ART.29 – CRITERI DI SELEZIONE – OFFERTA TECNICA – OFFERTA ECONOMICA
- ART.30 – CLAUSOLA SOCIALE

PARTE II – CAPITOLATO TECNICO

- ART.1- SERVIZIO SOCIO - ASSISTENZIALE TUTELARE (O.S.S.)
- ART. 2- SERVIZIO DI ANIMAZIONE
- ART. 3- SERVIZIO ASSISTENTE SOCIALE
- ART.4 –SERVIZIO RISTORAZIONE E PREPARAZIONE PASTI - MENSA
- ART.5-SERVIZIO PULIZIE- SMALTIMENTO RIFIUTI SPECIALI, DISINFEZIONE E DISINFESTAZIONE
- ART.6 – SERVIZIO LAVANDERIA, STIRERIA, GUARDAROBA
- ART.7 – SERVIZIO FISIOTERAPIA

ALLEGATI :

- 1) DUVRI

DEFINIZIONI E ABBREVIAZIONI:

Nel corpo del presente capitolato d'appalto si intende

- **Appalto:** affidamento del servizio oggetto del presente capitolato;
- **Ente/Azienda Appaltante:** Azienda che appalta il servizio A.S.P. Catria Nerone ;
- **Stazione Appaltante :** Azienda che appalta il servizio presso A.S.P. Catria Nerone;
- **Ditta Aggiudicataria/Ditta Appaltatrice:** l'operatore economico o l'associazione temporaneo d'impresa o consorzio di operatori economici risultato aggiudicatario del servizio;
- **Impresa Aggiudicataria:** operatore economico che risulti aggiudicatario dell'appalto;
- **A.S.P. :** Azienda Pubblica Servizi alla Persona Catria Nerone di Cagli;
- **R.P.:** Residenza Protetta
- **Appaltatore:** chi prende in Appalto il Servizio
- **Appaltante o Committente:** A.S.P. Catria Nerone
- **RSPP :** Responsabile Servizio Prevenzione e Protezione
- **D.V.R. :** Documento Valutazione dei Rischi
- **D.P.I.:** Dispositivi individuali di protezione
- **P.A.I.:** Piano Assistenziale Individuale
- **O.S.S.:** Operatore Socio Sanitario
- **R.U.G.:** Resource Utilization Groups

PARTE I – NORME CONTRATTUALI

ART 1 – OGGETTO DELL'APPALTO

L'ASP (Azienda Pubblica alla Persona) Catria e Nerone di Cagli Viale della vittoria n.3 (PU), intende procedere all'individuazione di un soggetto per la gestione integrata dei servizi di assistenza alla persona, di cura dell'igiene della persona, degli ambienti e di ospitalità residenziale dell'Azienda stessa per il periodo di ANNI 3.

La Struttura residenziale costituisce un potenziamento della rete dei servizi residenziali e territoriali, a favore dei cittadini anziani, che per particolari motivi non possono vivere autonomamente presso la loro abitazione, presso i loro familiari o essere affidati a famiglie. La cura ed il sostegno alle persone ospitate si realizza attraverso programmi che prevedono prestazioni sanitarie ed assistenziali integrate tra loro, che valorizzino la persona anziana e agiscano sulla sua globalità coinvolgendo, laddove è presente la famiglia e la comunità secondo le indicazioni della normativa vigente.

Rappresentano obiettivi qualificanti della struttura:

- La cura della persona;
- Il mantenimento delle capacità e delle autonomie della persona;
- L'attenzione alla rete dei rapporti già esistenti e/o da favorire;
- La sistematica ricerca di collaborazioni con le famiglie degli ospiti

Nel dettaglio i servizi da svolgere presso la struttura residenziale sono i seguenti:

1. Servizio di sostegno Socio – Assistenziale Tutelare (OSS) da effettuarsi sulla base delle necessità giornaliere degli ospiti, n. 48 posti di Residenza Protetta (modulo A parte vecchia di n. 34 ospiti RP Primo Piano e modulo

B parte nuova di n. 14 ospiti RP Primo Piano ala nuova); Servizio di sostegno Socio – Assistenziale tutelare (OSS) sulla base delle necessità giornaliere degli ospiti, n 10 Casa di Riposo.

Tale servizio deve veder riconosciuto :

- 90' minuti al giorno di Attività Assistenziale diretta a ciascun ospite di Residenza Protetta, in collaborazione con la suddivisione dei Piani Assistenziali, di 5 Operatori d'assistenza dell'ASP Catria Nerone;
 - 20' minuti al giorno di attività Assistenziale diretta a ciascun ospite della Casa di riposo, in collaborazione con la suddivisione dei Piani Assistenziali, di 5 Operatori d'assistenza dell'ASP Catria Nerone;
2. Servizio di Animazione/relazione e di sostegno socio ricreativo da svolgere sia all'interno della struttura residenziale, sia all'esterno della struttura, rivolto a tutti i 58 ospiti di cui n. 48 RP e 10 Casa di Riposo.
 3. Servizio di Assistenza Sociale a supporto dell'accoglienza, dell'inserimento in struttura dell'ospite e supporto durante il suo soggiorno. Rapporto con le famiglie e amministratori di sostegno. Rilevazione presenza giornaliera - mensile degli ospiti, controllo dei ricoveri ospedalieri, gestione delle visite esterne ambulatoriali degli ospiti.
 4. Servizio di Fisioterapia rivolto a tutti i 58 ospiti di cui n. 48 RP e 10 Casa di Riposo.
 5. Servizio Ristorazione e Preparazione pasti da svolgersi nella struttura rivolto a n. 58 utenti ospitanti; il servizio deve essere svolto nei locali cucina della Struttura A.S.P. e consiste nella preparazione ed erogazione a ciascun ospite della giornata alimentare composta da colazione – pranzo – merenda – cena. L'attività di ristorazione avviene nel rispetto del D.M. 25 luglio 2011.
 6. Servizio di Pulizia, Smaltimento Rifiuti Speciali e Assimilabili agli Urbani, Disinfezione e Disinfestazione da svolgersi in tutta la struttura dell'Ente Appaltante.
 7. Servizio di Lavanderia con attività di Guardaroba e Rammendo da svolgersi in favore dei n.58 utenti ospiti; lavanderia per le divise dei dipendenti ASP Catria Nerone.

L'attività di servizi pulizia e lavanderia avviene ai sensi D.M. 18/10/2016.

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

ART 2 – DESCRIZIONE DELLA STRUTTURA

L'Azienda Pubblica Servizi alla Persona (ASP) Catria e Nerone è sita in Cagli Viale Vittoria 3 PU.

E' costituita da 2 moduli di n.48 Posti di Residenza Protetta e 1 modulo di n.10 posti di Casa di Riposo. La struttura si articola su due piani e un piano interrato, opportunamente collegati tra di loro con scale, rampe e n. 2 ascensori.

Piano Interrato:

- ✓ n. 1 ripostiglio
- ✓ n. 2 spogliatoi comprensivi di bagni
- ✓ n. 2 deposito pulito
- ✓ n. 1 camera mortuaria
- ✓ n. 2 magazzino
- ✓ n. 1 stireria
- ✓ n. 1 lavanderia
- ✓ n. 3 locale tecnico
- ✓ n. 1 centrale termica
- ✓ n. 1 cantina
- ✓ n. 1 corridoio

Piano Terra:

- ✓ n. 6 stanze a due letti
- ✓ n. 2 stanze a un letto
- ✓ n. 9 bagni
- ✓ n. 6 uffici
- ✓ n. 1 sala da pranzo
- ✓ n. 1 cucina
- ✓ n. 1 dispensa
- ✓ n. 1 sala di animazione

- ✓ n. 1 sala attesa
- ✓ n. 2 sale relax
- ✓ n. 1 loggiato interno
- ✓ n. 2 cortili
- ✓ n. 1 corridoio
- ✓ n. 4 scale interne

Piano Primo (tra modulo A parte vecchia e B parte nuova):

- ✓ n. 18 stanze a due letti
- ✓ n. 11 stanze a un letto
- ✓ n. 16 bagni
- ✓ n. 2 guardiole Infermieri/Oss
- ✓ n. 1 magazzino
- ✓ n. 2 ripostigli
- ✓ n. 1 sala da pranzo
- ✓ n. 1 sala TV
- ✓ n. 5 corridoi

Aree esterne:

- ✓ n. 1 scala per accesso locali tecnici
- ✓ n. 1 scivolo per accesso magazzino (ex garage)
- ✓ n. 1 chiesa
- ✓ n. 1 porticato esterno
- ✓ n. 1 gazebo

ART. 3 - DURATA DELL'APPALTO E PAGAMENTO

La durata dell'appalto è di mesi 36 (tre anni) con decorrenza dalla sottoscrizione del verbale di avvio di attività, presuntivamente 1 marzo 2019. L'A.S.P. si riserva la facoltà, previa valutazione del servizio prestato, di procedere al rinnovo di ulteriori 36 mesi, qualora la normativa vigente lo permetta al termine dell'appalto, agli stessi prezzi, patti e condizioni previa comunicazione all'appaltatore.

La Ditta Aggiudicataria ha comunque l'obbligo di continuare le prestazioni previste nel contratto agli stessi prezzi, patti e condizioni o più favorevoli per l'Ente Appaltante, per un periodo di 180 giorni, ad ogni modo sino a quando la stessa A.S.P. non abbia provveduto all'espletamento della procedura concernente la nuova gara d'appalto.

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

Il corrispettivo dovuto alla Ditta aggiudicataria, Iva esclusa è determinato dagli importi scaturiti dall'esito della gara per i vari servizi.

Il pagamento del corrispettivo avverrà entro 60 giorni, previa presentazione di regolare fattura e verifica della regolarità contributiva della ditta stessa mediante acquisizione del D.U.R.C. La fattura emessa prima di essere evasa, dovrà essere debitamente vistata dal Direttore dell'A.SP. Catria Nerone, circa l'avvenuta ed esatta esecuzione del servizio e per le ore effettivamente svolte previste da capitolato. Se risulta un incremento di ore prestate verranno pagate solo se preventivamente concordate con accordo scritto tra le parti.

Sarà obbligatoriamente allegato alla fattura il prospetto riepilogativo delle attività indicate, redatto dalla Ditta aggiudicataria, contenente l'indicazione delle ore effettivamente svolte dal personale dove è previsto, (cartellini) distinte per ciascuna figura professionale e importo distinto per ogni servizio oggetto d'appalto.

ART. 4 – ARREDI E ATTREZZATURE DELLA STRUTTURA A.S.P.

Per l'esecuzione dell'appalto, l'A.S.P. mette a disposizione della Ditta Aggiudicataria, in comodato d'uso, per la durata del contratto, la dotazione di: arredi, attrezzature, macchinari e beni strumentali esistenti presso l'A.S.P.

La Ditta Aggiudicataria assume la responsabilità di custodia e di conservazione di detti beni in qualità di comodataria utilizzando il bene solo per la durata e l'uso pattuiti, custodendoli "con la diligenza del buon padre di famiglia".

Non può cedere ad altri il diritto di godere dei beni, senza esplicito consenso scritto dell'A.S.P.

Sono a carico della Ditta Aggiudicataria le spese sostenute per la manutenzione ordinaria dei beni strumentali, attrezzature e macchinari, ecc., esistenti presso l'Azienda.

La Ditta appaltatrice assume la responsabilità di custodia e di conservazione di detti beni in qualità di comodataria ad eccezione di quanto pertinente a carico dell'Azienda.

ART.5 – CARATTERISTICHE FUNZIONALI

L'A.S.P. ha un funzionamento permanente nell'arco delle 24 ore, per l'intera settimana e per tutto l'anno; da ospitalità a persone anziane di ambo i sessi autosufficienti o non autosufficienti, così come definite dal Regolamento Regione Marche n. 1/2004 e successive modifiche.

L'A.S.P. accoglie 58 posti autorizzati di cui n.48 di R.P. anziani non autosufficienti che non necessitano di prestazioni sanitarie complesse e da n.10 di Casa di Riposo.

ART.6 – VALORE DELL'AFFIDAMENTO

Il valore annuo a base di gara dell'affidamento del servizio è fissato in **€ 727.680,00 IVA di Legge esclusa**; il valore relativo al periodo di tre anni oggetto del capitolato, è stimato in **€ 2.183.040,00, IVA di Legge esclusa**, di cui € 4.500,00 per gli oneri di sicurezza non soggetti a ribasso.

Il prezzo dell'appalto viene determinato in base a quanto offerto in sede di gara. Il prezzo dell'appalto è immodificabile per tutta la durata del contratto.

Si precisa che l'importo posto a base di gara deve intendersi onnicomprensivo dell'esecuzione dei servizi, di tutto il materiale occorrente all'espletamento degli stessi e di tutti gli interventi ad essi connessi per tutti i 58 Ospiti.

L'Ente Appaltante, qualora in corso di esecuzione si renda necessario un aumento o una diminuzione delle prestazioni fino a concorrenza del quinto dell'importo del contratto, potrà esigere dall'appaltatore l'esecuzione alle stesse condizioni previste nel contratto originario. In tal caso l'appaltatore vi sarà tenuto e non potrà far valere il diritto alla risoluzione del contratto/appalto. L'Ente Appaltante si riserva la facoltà di ampliare o di modificarlo, all'interno del quinto d'obbligo, qualora nel corso dell'appalto intervengano motivate, ulteriori o diverse richieste. In tal caso, la Ditta Aggiudicataria dovrà prestare il servizio senza accampare pretese o diritti di sorta, salvo il pagamento del compenso per eventuali maggiori prestazioni da effettuare nell'ambito dell'attività che verrà prestata, concordata e deliberata preventivamente con la Direzione e il Consiglio di Amministrazione dell'Ente Appaltante (con accordo scritto tra le parti).

ART.7 – ESTENSIONE E RIDUZIONE DEL SERVIZIO

Nello specifico dei servizi socio assistenziali e sanitari, dopo il primo giorno di assenza dalla struttura di un ospite per qualsivoglia motivazione (volontaria e non), a partire dal secondo giorno di assenza compreso, il corrispettivo da liquidare alla Ditta Aggiudicataria subirà una riduzione giornaliera, con pari riduzione del minutaggio assistenziale lavorato, del servizio di ristorazione, servizio pulizie, servizio lavanderia-guardaroba, animazione, fisioterapia di :

- **€ 26,00** per ciascuno ospiti, per ogni giorno di assenza dalla struttura a partire dal secondo giorno. La riduzione verrà effettuata sulla fatturazione del mese corrispondente, previa comunicazione scritta da parte dell'Azienda ASP Catria Nerone, delle giornate detratte.

ART.8 – OBBLIGHI DELL'AGGIUDICATARIO

- La manutenzione ordinaria relativa ad attrezzature e arredi, è a totale carico della Ditta Aggiudicataria, garantendo l'intervento entro max 2 ore dalla richiesta.
- La Ditta aggiudicataria s'impegna inoltre ad acquistare le attrezzature necessarie per migliorare il servizio.
- Alla Ditta aggiudicataria competono anche la fornitura e la dotazione di tutto il materiale necessario allo svolgimento di tutti i servizi oggetto del presente appalto.
- La Ditta aggiudicataria deve garantire l'effettuazione del servizio appaltato per 24 ore al giorno per 365 giorni all'anno, a proprio rischio e spese nei luoghi e secondo modalità, termini e condizioni indicate nel presente capitolato. È inoltre responsabile del buon andamento del Servizio affidato e degli oneri che dovessero essere sopportati in conseguenza dell'inosservanza di obblighi facenti carico alla Ditta assegnataria o al personale da essa dipendente.
- La Ditta aggiudicataria assume a suo totale carico ogni responsabilità in caso di infortunio o danni arrecati a persone o cose derivanti dal proprio operato o dai propri operatori sia nei riguardi dell'Azienda appaltante, sia nei riguardi di terzi.
- L'Azienda appaltante è esonerata da ogni responsabilità per danni e infortuni che dovessero accadere al personale della Ditta aggiudicataria durante l'esecuzione dei lavori.
- La Ditta aggiudicataria deve garantire il regolare e puntuale adempimento del Servizio e, in caso di sciopero del personale o di altre cause di forza maggiore, deve assicurare i servizi minimi essenziali, definiti dalle vigenti normative in materia; non è ammessa l'interruzione del servizio.
- La Ditta aggiudicataria deve applicare integralmente, nei confronti del proprio personale, tutte le norme contenute nel contratto collettivo nazionale di lavoro e negli accordi integrativi dello stesso, in vigore per il tempo in cui si svolge l'appalto. In caso di non ottemperanza accertata dall'Azienda appaltante o ad esso segnalata dall'Ispettorato del Lavoro, si procede alla sospensione dei pagamenti, destinando le somme così accantonate a garanzia degli adempimenti degli obblighi di cui sopra senza che la ditta aggiudicataria possa opporre eccezioni o possa avere titolo al risarcimento danni.

- La Ditta aggiudicataria deve predisporre a proprio e totale carico, un programma di gestione informatizzato specifico, capace di assicurare, a puro titolo esplicativo ma non esaustivo, quanto sotto riportato:
 - Elenco giornaliero e nominativo delle presenze ospiti con motivazione delle eventuali assenze (es. ricovero ospedaliero, decesso) (inviare in Direzione al mattino);
 - Anagrafica ospiti aggiornata (inviata in Direzione settimanalmente);
 - Numero di pasti alimentari effettivamente consumati (Invio in Direzione mensilmente);
 - Tipologia di menù speciali (Invio iniziale in Direzione e ogni volta che si cambia);
 - Turni del personale per ogni servizio (invio in Direzione mensilmente);
 - P.A.I. e R.U.G.: Gruppi di Utilizzo delle Risorse (invio in Direzione relazioni mensili)
 - Piano di lavoro giornaliero OSS (Operatore Socio Sanitario), Fisioterapista, Animatore, da eseguire con indicazione delle attività svolte (tutti i Piani di lavoro vanno inviati in Direzione ogni volta che vengono modificati per esigenze organizzative /assistenziali);
 - Piano di turnazione suddiviso in Mattino-Pomeriggio – Notte- smonto notte – Riposo- con programma gestionale informatizzato nel rispetto dei riposi come da normativa vigente;
 - Piano di lavoro giornaliero dei servizi alberghieri da eseguire con indicazione delle attività svolte (invio report in direzione mensilmente);
 - Piano di attività Fisioterapista giornaliero (invio in Direzione programma settimanale)
- Il Programma di gestione informatizzato, deve essere consultabile in tempo reale dall'Azienda appaltante anche al fine di monitorare in ogni momento le attività effettivamente svolte.
- La Ditta aggiudicataria ha l'obbligo di assumersi tutti gli obblighi previsti dal D.Lgs 81/2008 in materia di tutela e della sicurezza nei luoghi di lavoro e di prevenzione incendi con l'applicazione del D.M. del 10.03.1998 “ criteri generali di sicurezza antincendio e per la gestione dell'emergenza nei luoghi di lavoro “ e al D.M. 18.09.2002 “approvazione della regola tecnica di prevenzione incendi per la progettazione, la costruzione e l'esercizio delle strutture sanitarie pubbliche e private”.
- La Ditta aggiudicataria dovrà fornire i D.P.I. (Es guanti monouso, camici monouso, visiere anti-schizzo, ecc.) nel quantitativo necessario per l'attività socio assistenziale svolta a favore di 48 ospiti di RP e 10 ospiti di Casa di Riposo, utilizzati anche dal personale dell'ASP Catria Nerone.
- La Ditta aggiudicataria dovrà fornire ai propri operatori le divise adeguate per ogni mansione.
- La Ditta aggiudicataria dovrà predisporre congiuntamente all'Azienda il Piano di Evacuazione coordinato, nominando i Responsabili della Sicurezza, i Coordinatori dell'emergenza e degli Addetti alla lotta antincendio, nonché le azioni e le procedure da mettere in atto per la salvaguardia degli ospiti e di tutti i lavoratori presenti in struttura.
- All'attivazione dei servizi appaltati dovrà trasmettere la certificazione comprovante la formazione degli addetti prevista dal D.Lgs 81/08 e DM 10 Marzo 1998, per l'aggiornamento dell'organigramma previsto dal Piano di emergenza ed evacuazione coordinato.
- Tutti gli oneri per l'espletamento degli adempimenti previsti dal piano d'emergenza ed evacuazione coordinato sono a carico della Ditta aggiudicataria e si intendono compensati con il corrispettivo d'appalto, fatta eccezione per la manutenzione ordinaria e straordinaria dei dispositivi antincendio che resta a diretto carico dell'ASP.
- La Ditta aggiudicataria, entro e non oltre la prima settimana dall'assegnazione dell'appalto, è tenuta a comunicare per iscritto all'Ente appaltante il nominativo di **un Referente Responsabile unico**, per tutti i Servizi in oggetto di gara, presente in loco almeno due giorni alla settimana e reperibile tutti i giorni feriali, festivi e domeniche dell'anno.
- La Ditta aggiudicataria dovrà far osservare al proprio personale tutte le disposizioni legislative, le norme interne e i regolamenti vigenti all'interno delle aree dell'Azienda Servizi alla Persona Catria Nerone.
- La Ditta aggiudicataria dovrà fornire tutto il materiale necessario all'assistenza socio – assistenziale necessario per tutti gli ospiti in Struttura ASP, che verrà utilizzato anche dai dipendenti dell'Ente appaltante.
- La Ditta aggiudicataria dovrà garantire il servizio di lavanderia e sanificazione delle divise degli operatori dell'Ente appaltante, effettuando lavaggi separati dal lavaggio della biancheria piana e personale dell'ospite.

ART.9 – LAVORO IN EQUIPE, PIANO DI ASSISTENZA INDIVIDUALIZZATO – (P.A.I.) PIANO STRATEGICO ANNUALE E PLURIENNALE. MANUALE E SCHEDE R.U.G. (Resource Utilization Groups)

Dovrà essere attivato un'unità di valutazione per attivare i P.A.I. I P.A.I. comprendono gli aspetti clinico sanitari, la valutazione degli operatori che quotidianamente si prendono cura del soggetto ospite con gli interventi da effettuare e hanno lo scopo di fotografare lo stato del paziente al momento della sua ammissione in struttura e di fissare degli obiettivi con revisione periodica.

Il modello operativo è improntato sul lavoro d'equipe, avente come indirizzo unificato la condivisione progettuale, la globalità dell'intervento e la verifica dei risultati, che trovano operatività, per ogni persona accolta, nella gestione del P.A.I. Nel lavoro d'equipe, ogni figura professionale, pur integrandosi con le altre, mantiene un ruolo centrale e pari dignità, per potenziare l'intervento mirato al raggiungimento degli obiettivi prefissati.

La Ditta aggiudicataria deve operare per la realizzazione di un piano strategico pluriennale e annuale, contenente obiettivi basati sull'analisi dei bisogni dei ospiti, in collaborazione con l'Azienda appaltante, per il miglioramento continuo della qualità.

La Ditta aggiudicataria in collaborazione con la Direzione dell'Ente e gli Infermieri Area Vasta 1, dovrà predisporre un manuale e schede di valutazione per il lavoro dei R.U.G. al fine di valutare mensilmente, lo stato cognitivo e funzionale dell'ospite.

ART.10 – PERSONALE D'ASSISTENZA – ASSISTENZA TUTELARE

I servizi e le prestazioni devono essere rigorosamente erogati in base a valutazione specifica dei bisogni e secondo i P.A.I. previsti dalle direttive regionali. L'assistenza è basata sulla protezione e sull'aiuto all'anziano ospite in ogni momento per l'assolvimento di tutte le funzioni quotidiane.

Nell'assistenza tutelare sono comprese le seguenti attività , indicate a titolo esemplificativo e non esaustivo:

- ✓ Igiene personale;
- ✓ Vestizione
- ✓ Alimentazione
- ✓ Deambulazione
- ✓ Necessità fisiologiche
- ✓ Supporto all'organizzazione di momenti di animazione all'interno della struttura ed allo svolgimento di attività tendenti a recuperare la situazione di emarginazione dell'ospite
- ✓ Eventuale collaborazione con il volontariato locale
- ✓ Accompagno dell'ospite durante le visite extra struttura se reso necessario.

Le prestazioni dovranno essere svolte utilizzando personale con qualifica O.S.S. secondo una programmazione mensile con orari di lavoro nell'arco delle 24 ore comunque con maggior intensità assistenziale durante l'alzata, la somministrazione dei pasti e secondo le necessità garantendo uno standard assistenziale pari a n . 1.560 ore complessive ed effettive mensili per un totale di ore 18.720 annuali.

Le modalità di erogazione del servizio, comprensive dell'indicazione della distribuzione degli orari di lavoro (turnazione giornaliera e settimanale), dovranno essere indicate in apposito progetto di gestione, che potrà essere variato, in caso di sopraggiunte esigenze dell'Azienda attinenti aspetti dello specifico servizio, in accordo tra direzione dell'Azienda e la Ditta aggiudicataria.

La Ditta aggiudicataria assicura comunque che le prestazioni di cui al servizio oggetto dell'appalto, verranno effettuate con personale regolarmente assunto ed avente i requisiti professionali richiesti, nel rispetto delle normative e dei contratti collettivi di lavoro vigenti nel settore, i cui nominativi e qualifica dovranno essere tempestivamente e preventivamente comunicati per iscritto alla Azienda appaltante.

La Ditta aggiudicataria è obbligata all'utilizzo in via prioritaria degli stessi operatori già impiegati nel servizio di che trattasi, nell'ottica del mantenimento dei livelli occupazionali e condizioni contrattuali per il periodo di durata del servizio, a condizione che il numero e la qualifica degli stessi siano armonizzabili con l'organizzazione di impresa della Ditta aggiudicataria e con le esigenze tecnico organizzative previste per l'esecuzione del servizio.

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

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

La Ditta aggiudicataria deve fornire le divise, il tesserino di riconoscimento, le scarpe antiscivolo e tutti gli altri dispositivi di protezione individuale al personale impiegato. La divisa deve essere dotata di particolari che permettano l'identificazione del personale addetto a ciascun servizio.

ART. 11- CONTROLLO QUALITA'

Almeno una volta all'anno la Ditta aggiudicataria dovrà somministrare a tutta l'utenza un idoneo questionario di soddisfazione del servizio erogato e comunicare all'Ente appaltante l'analisi dettagliata delle risposte ottenute. Per il servizio di ristorazione, produzione pasti e distribuzione, la ditta aggiudicataria dovrà predisporre adeguato manuale di corretta prassi igienica basata sui principi generali dell'HCCP, da sottoporre alla visione delle autorità competenti, su richiesta e nei casi previsti.

ART.12 –VERIFICHE SULLE PRESTAZIONI

Per agevolare la verifica di puntuale assolvimento dei propri obblighi, La Ditta aggiudicataria è tenuta a predisporre apposite schede di controllo e conferma dell'orario di servizio prestato dagli operatori, in forma concordata con la Direzione dell'Azienda. La ditta aggiudicataria assicurerà comunque la rilevazione delle entrate /uscite degli operatori mediante procedura automatica di timbratura.

Tutta la durata contrattuale, entro e non oltre il terzo giorno lavorativo del mese successivo a quello della esecuzione, il referente responsabile della Ditta aggiudicataria trasmette al Direttore, un verbale di esecuzione dei servizi, debitamente firmato, riportante il numero e le prestazioni effettuate relative a ciascuna tipologia di servizio oggetto del presente appalto secondo quanto previsto nel presente capitolato, oltre alle eventuali prestazioni aggiuntive preventivamente concordate e

sottoscritte con il Direttore. Solo previa verifica del verbale e delle timbrature mensili delle prestazioni effettuate, si potrà procedere con la fatturazione (vedi art. 3).

In caso di mancata o ritardata o parziale esecuzione delle prestazioni, oppure qualora l'esecuzione risulti, a seguito di verifica, non rispondente ai requisiti pattuiti, l'azienda appaltante si riserva la facoltà di applicare una penale secondo quanto stabilito nel successivo articolo n. 13. In ogni caso è fatta salva la possibilità in capo al Direttore, al Presidente o un delegato dell'Azienda, di effettuare controlli a campione sulla corretta esecuzione di tutti servizi posti in gara, con ampia facoltà di:

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

La Ditta aggiudicataria si obbliga a provvedere, tramite il Referente responsabile, alla sostituzione con relativo allontanamento dei luoghi di svolgimento del presente appalto di propri dipendenti entro e non oltre il terzo giorno dal ricevimento di formale e insindacabile richiesta motivata, in tal senso da parte della direzione dell'ASP.

ART. 13 – PENALITA'

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

VIOLAZIONE	IMPORTO PENALE PER CIASCUNA VIOLAZIONE
Mancato rispetto condizioni igienico-sanitario della struttura	Da euro 500,00 a euro 4.000,00
Mancato rispetto piani di lavoro	Da euro 500,00 a euro 1.000,00
Mancata rispondenza alle richieste dell'Azienda appaltante	Da euro 500,00 a euro 4.000,00
Mancato rispetto orario di lavoro	Da euro 500,00 a euro 1.000,00
Disservizio che procura un diretto danno all'utente	Da euro 1.000,00 a euro 4.000,00

Le inadempienze elencate non sono a titolo esaustivo e pertanto l'Azienda appaltante si riserva di sanzionare ogni altro caso di inosservanza normativa o disservizio, anche su segnalazione da parte dell'utenza. In caso di prescrizioni e/o sanzioni comminate all'ASP Catria e Nerone da autorità di vigilanza (NAS, ASUR, ARPAM, Etc.) per negligenze o non rispetto delle norme imputabili alla Ditta aggiudicataria alla esecuzione del presente contratto, la ditta aggiudicataria medesima è soggetta ad una penalità forfettaria di euro 5.000,00 oltre all'obbligo di rimborsare all'ASP le penalità di sanzione subite.

La Ditta aggiudicataria, entro 10 giorni lavorativi dalla data della suddetta comunicazione, Potrà fornire, sempre per iscritto, le proprie giustificazioni. Qualora queste non pervengano alla ditta appaltante nel predetto termine ovvero non vengano ritenute idonee ad escludere ogni responsabilità per l'inadempienza contrattuale contestata, alla medesima ditta aggiudicataria verranno applicate le sanzioni e le penali di cui sopra con ritenute sui pagamenti e, in caso di insufficienza, con esecuzione della cauzione definitiva di cui al successivo art. 14 che dovrà essere prontamente reintegrata oppure mediante ritenuta diretta sul canone del mese sul quale è assunto il provvedimento. Qualora la Ditta aggiudicataria incorra in ripetute recidive nell'arco del servizio, ad insindacabile giudizio dell'Azienda appaltante il contratto potrà essere risolto senza che la Ditta aggiudicataria possa eccepire alcunché. Il Direttore farà pervenire alla Ditta aggiudicataria, per iscritto nel primo tempo utile, le osservazioni e le contestazioni rilevate.

Indipendentemente da quanto previsto in tema di risoluzione del contratto dal successivo articolo 14, qualora la Ditta appaltatrice ometta di eseguire, in tutto o in parte, i servizi di cui al presente appalto, l'azienda ASP Catria e Nerone potrà ordinare ad altra Ditta, previa comunicazione all'appaltatore, l'esecuzione totale o parziale dei servizi omessi dallo stesso, addebitando i relativi costi e i danni eventualmente derivanti all'Azienda.

ART.14 RISOLUZIONE DEL CONTRATTO

In caso di gravi inadempienze, è facoltà della Stazione appaltante richiedere la risoluzione anticipata del contratto, ai sensi dell'articolo 1456 del Codice Civile (clausola risolutiva espressa) e ai sensi dell'Art.108 del D.Lgs.50/2016 , riservandosi di agire per ulteriori danni derivanti dall'interruzione del servizio e dal successivo affidamento ad altra ditta. Per l'applicazione di quanto riportato, l'appaltante potrà rivalersi su eventuali crediti della Ditta nonché sulla cauzione di cui al successivo art. 15; costituiscono cause di risoluzione del contratto:

Per Art.108 D.Lgs 50/2016:

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

Per Art.1456 del Codice Civile:

- In caso di fallimento e/o frode;
- Accertata insussistenza dei requisiti richiesti dal Bando di ammissione alla gara;
- Cessione del contratto;
- Inosservanza del divieto di subappalto per come indicato nell'articolo 16;
- Mancata ottemperanza degli obblighi connessi alla traccia abilità dei flussi finanziari;

Si precisa che l'elenco sopra riportate meramente esemplificativa e quindi non esaustivo.

ART.15- CAUZIONE DEFINITIVA

A garanzia dell'esatto adempimento degli obblighi derivanti dalla stipulazione del contratto di appalto, dall'eventuale risarcimento danni, nonché delle somme che l'azienda dovesse eventualmente sostenere durante la gestione per fatto della Ditta appaltatrice, a causa di inadempimento cattiva esecuzione del servizio, la Ditta appaltatrice, al momento della stipulazione del relativo contratto di appalto, è obbligato a costituire un deposito cauzionale definitivo pari al 10% dell'importo contrattuale calcolato nei modi previsti dall'articolo 103 c.9 D.Lgs. 50/ 2016, polizza assicurativa con primaria compagnia nazionale.

Salva comunque la risarcibilità del maggior danno, tramite fideiussione bancaria ovvero polizza assicurativa che prevede espressamente la rinuncia del beneficio della preventiva escussione del debitore principale, la rinuncia all'eccezione di cui all'art. 1957 comma 2, del Codice Civile, non che la sua operatività entro 15 giorni, semplice richiesta scritta dall'azienda A.S.P.

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

La Ditta appaltatrice potrà essere obbligata a reintegrare la cauzione di cui l'azienda avesse dovesse avvalersi, in tutto in parte, durante l'esecuzione del contratto. In caso di inadempienza, la cauzione potrà essere reintegrata d'ufficio a spese della Ditta appaltatrice, prelevando nell'importo del corrispettivo d'appalto. La cauzione resterà vincolata fino al completo soddisfacimento degli obblighi contrattuali, anche dopo la scadenza del contratto. La cauzione definitiva è svincolata e restituita al contraente soltanto dopo la conclusione del rapporto, dopo che sia stata accertata il regolare soddisfacimento degli obblighi contrattuali. Non è ammessa la riduzione dell'importo della garanzia per le imprese non in possesso di certificazione di qualità.

ART.16 – SUBAPPALTO E CESSIONE

E' fatto divieto alla ditta aggiudicataria di cedere il contratto, a pena di nullità, fatto salvo quanto previsto dall'articolo 106, comma 1, lettera d).

E' ammesso il subappalto nei limiti stabiliti del **30%** dell'importo complessivo del contratto da affidare. Al concorrente affidatario si applicano in materia di subappalto gli obblighi, termini e disposizioni, anche in materia di requisiti, responsabilità e sicurezza ai sensi del D.Lgs. 81/2008, prescritte all'art. 105 del D.Lgs. 50/2016. In particolare l'affidatario dovrà attestare, al momento del deposito del contratto di subappalto, l'assenza dei motivi di esclusione di cui all'art. 80 del D.Lgs 50/2016 del subappaltatore. Il concorrente, nel caso in cui utilizzi l'istituto del subappalto, ai sensi dell'art. 105, comma 6, del D.Lgs. 50/2016, dovrà indicare obbligatoriamente una terna di subappaltatori.

In caso di ritardo nel pagamento delle retribuzioni dovute al personale dipendente del subappaltatore, nonché in caso di inadempienza contributiva risultante dal DURC, si applicano le disposizioni di cui all'art. 30 commi 5 e 6 del D. Lgs. 50/2016.

L'Amministrazione nei casi di cui all'art. 105 comma 13 del D. Lgs. 50/2016 corrisponderà direttamente al subappaltatore il corrispettivo dovuto per le prestazioni di cui al capitolato.

ART.17 – REGIME I.V.A.

La Ditta appaltatrice, in sede di stesura dell'offerta, rende noto all'azienda A.S.P il regime I.V.A. adottato dalla Ditta stessa, ossia l'imponibilità o meno della fatturazione contrattuale ai fini IVA, ai sensi della vigente legislazione italiana o della diversa legislazione adesso applicabile.

ART.18 – SEDE OPERATIVA

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

In alternativa, la Ditta appaltatrice si deve impegnare a stabilire detta sede entro il 30° giorno successivo alla data di aggiudicazione dei servizi. In questo caso la Ditta appaltatrice 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.

ART.19 – CONTROVERSIE E FORO COMPETENTE

Per tutte le controversie che dovessero insorgere in dipendenza del contratto d'appalto tra l' ASP e la Ditta appaltatrice il foro competente è quello di Urbino.

ART.20 – SPESE CONTRATTUALI

Tutte le spese inerenti e conseguenti al contratto d'appalto, nessuna esclusa, sono a carico della Ditta aggiudicataria.

Le spese per la pubblicazione di cui all'articolo 66 del D.Lgs 163 / 2006 e successive modificazioni ed integrazioni sono poste a carico del soggetto aggiudicatario della gara, ai sensi dell'art. 34, comma 35, del Decreto -Legge 18 ottobre 2012 n. 179, convertito con modificazioni nella legge 17 dicembre 2012 n. 221.

ART.21- TRACCIABILITA' DEI FLUSSI FINANZIARI

Ai sensi e per gli effetti dell'art.3, della Legge 13 agosto 2010 n. 136 e successive modifiche, la Ditta appaltatrice si impegna a rispettare puntualmente quanto previsto dalla predetta disposizione in ordine di tracciabilità dei flussi finanziari. La Ditta appaltatrice si impegna a dare immediata comunicazione alla Stazione appaltante e alla Prefettura/ufficio territoriale del Governo della provincia ove ha sede la Stazione appaltante, della notizia dell'inadempimento della propria controparte (subappaltatore / Subcontraente) agli obblighi di tracciabilità finanziaria.

Ai sensi della Legge n. 136 /2010 e successive modifiche, il mancato utilizzo del bonifico bancario o postale ovvero degli altri strumenti idonei a consentire la piena tracciabilità delle operazioni costituisce causa di risoluzione del contratto. A tal fine la Ditta appaltatrice comunica i dati relativi a:

- Estremi identificativi del conto corrente bancario o postale dedicato al presente contratto;
- Generalità e codice fiscale delle persone delegate ad operare sullo stesso;
- Ogni eventuale modifica successiva relativamente ai dati trasmessi.

La comunicazione dovrà avvenire entro sette giorni dall'accensione del conto corrente ovvero, nel caso di conti correnti già esistenti, dalla loro prima utilizzazione in operazioni finanziarie connesse al presente contratto.

ART.22 – TRATTAMENTO DEI DATI PERSONALI - NORMATIVA SULLA PRIVACY

Per quanto riguarda il trattamento dei dati personali, si applica la normativa in materia di privacy, RGPD n. 679/2016 e Dec. Lgs n. 101/2018 e la regolamentazione dell'ASP Catria e Nerone in materia. L'ASP Catria Nerone in qualità di titolare del trattamento dei dati, designerà l'impresa aggiudicataria quale responsabile esterno del trattamento dei dati personali strettamente inerenti allo svolgimento dei servizi di cui al presente capitolato, la quale dovrà accettare tale nomina e si impegnerà conseguentemente ad operare in ottemperanza alle relative disposizioni normative indicate dal predetto decreto legislativo ed alle sue successive modificazioni ed integrazioni, non che è in aderenza alle disposizioni emanate dalla medesima A.S.P.

ART 23 - DANNI A PERSONE O COSE

La Ditta appaltatrice è responsabile del corretto trattamento e quindi, inversamente, di ogni eventuale danno comunque derivante all'Azienda ed a terzi dell'attività svolta e dalla presenza del proprio personale nei locali e dall'uso di beni istituzionali da parte degli addetti impiegati per l'espletamento del Servizio. Sono sempre a carico della Ditta appaltatrice i rischi per responsabilità civile verso terzi e prestatori d'opera dovuti a fatto o colpa inerente o conseguente l'espletamento del servizio senza diritto di rivalsa verso l'Azienda A.S.P.

ART.24 - BORSISTI – TIROCINANTI – VOLONTARI

Possono essere presenti nella struttura ed ivi prestare la propria opera ai sensi delle vigenti norme, persone che usufruiscono di "borse di lavoro", persone tirocinanti o persone aderenti ad associazioni di volontariato. La loro attività è coordinata direttamente dalla direzione dell'Azienda A.S.P. e non è sostitutiva delle prestazioni oggetto del presente appalto.

ART.25 – ASSICURAZIONI

La Ditta appaltatrice dovrà depositare, all'atto della presentazione della cauzione definitiva, una polizza assicurativa valida nei confronti dell'Ente garantito dall'inizio e per l'intero periodo contrattuale, che preveda la copertura di rischi relativi alla responsabilità civile propria e del proprio personale verso terzi, con un massimale unico non inferiore ad euro 2.500,000 per sinistro.

Ugualmente dovrà depositare polizza assicurativa valida per l'intero periodo contrattuale, che preveda la copertura dei rischi relativi alla responsabilità civile nei confronti dei prestatori del servizio (R.C.O.) Con un massimale unico non inferiore ad euro 1.000,00 per sinistro. Nel caso in cui la Ditta appaltatrice sia un raggruppamento di imprese le coperture assicurative devono essere presentate, su mandato in revocabile, dalla mandataria in nome e per conto di tutte le imprese associate, con un'unica polizza, valida ed efficace per tutto il raggruppamento.

L'assicurazione, dovrà prevedere nell'ambito delle garanzie prestate, la copertura di tutti rischi connessi allo svolgimento di servizi richiesti nel presente capitolato.

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

- Alla somministrazione di cibi in genere e/o bevande;
- Allo smarrimento/ rottura di tutori di proprietà degli ospiti (occhiali, parecchi per l'udito, protesi, ecc.)
- Dallo smarrimento rottura gli ho getti personali di proprietà degli ospiti (anelli, catenine, valore in denaro, ecc.)

L'esistenza di tale polizze non libera comunque la Ditta appaltatrice dalle proprie responsabilità avendo esse solo lo scopo di ulteriore garanzia.

In ogni caso, la Ditta appaltatrice assume in proprio ogni responsabilità, impegnandosi a tenere indenne l' Azienda , anche in sede giudiziale, per infortuni o danni subiti da persone, cose e locali, causati da fatti e/o atti ascrivibili alla Ditta appaltatrice o al suo personale, in dipendenza dell'esecuzione delle prestazioni di cui al presente capitolato.

ART.26 – SICUREZZA SUL LAVORO

La ditta appaltatrice dovrà assumersi tutti gli obblighi previsti dalle normative vigenti in materia di prevenzione degli infortuni sul lavoro, di gene sul lavoro e di prevenzione incendi con particolare riferimento al D.L.gs 81/08 e successive modificazioni e/o integrazioni, al D.M. 10.03.1998 " Criteri ali di sicurezza antincendio e per la gestione dell'emergenza nei luoghi di lavoro" e al D.M. 18.09.2002 "Approvazione della regola tecnica di prevenzione incendi per la progettazione, la costruzione e l'esercizio delle strutture sanitarie pubbliche e private". In particolare deve:

- Seguire, unitamente all'R.S.P.P. dell'ASP, un approfondito ed attento sopralluogo nelle zone di svolgimento dei servizi e sottoscrivere il relativo verbale congiunto di presa d'atto, dopo aver verificato e valutato, mediante la conoscenza diretta, i rischi connessi ai profili di sicurezza nelle aree interessate ai servizi medesimi, al fine di preordinare ogni necessario o utile presidio di protezione e di provvedere ad informarne i propri lavoratori;
- Predisporre congiuntamente all'Azienda il Piano di Emergenza ed evacuazione coordinato;
- Trasmettere, all'attivazione dei servizi appaltati la certificazione comprovante la formazione degli addetti prevista dal D.Lgs 81 del 2008 e il Decreto Ministeriale 1998, organigramma previsto dal piano di emergenza ed evacuazione coordinato vigente nella struttura;
- I rischi presenti nell'Azienda A.S.P. Catria e Nerone e le principali azioni di prevenzione e protezione raccomandate sono presenti nel "Documento valutazioni dei rischi della A.S.P. regolarmente aggiornato.
- Porre in essere nei confronti del proprio personale tutti comportamenti dovuti in forza delle norme attive disposte a tutela della sicurezza ed igiene del lavoro e dirette alla prevenzione degli infortuni e delle malattie professionali (fornitura di tutti i D.P.I. necessari ai propri dipendenti e ai dipendenti della Ditta appaltante;
- Osservare e far osservare al proprio personale tutte le disposizioni legislative, le norme interne e i regolamenti vigenti all'interno delle aree dell'A.S.P. , in essere e futuri;
- La valutazione dei rischi interferenti, le misure previste per eliminarli/ridurli, la quantificazione dei costi della sicurezza, ed i nominativi del RUP e degli altri referenti della sicurezza sono riportati nel D.U.V.R.I. che si allega (allegato A).

Gli oneri per l'espletamento degli adempimenti previsti nel Piano di Emergenza ed Evacuazione coordinato sono a carico della Ditta appaltatrice e si intendono compensate con il corrispettivo di appalto, mentre i dispositivi antincendio e la loro manutenzione ordinaria e straordinaria sono a carico diretto dell'A.S.P.

ART.27 – LEGGI E REGOLAMENTI

Per tutte le condizioni non previste nel presente capitolato, si fa riferimento alle vigenti normative nazionali e regionali.

L'Aggiudicatario sarà tenuta all'osservanza di tutte le leggi, decreti, regolamenti capitolati, in quanto applicabili, ed in genere tutte le prescrizioni che siano o saranno emanate dai pubblici poteri in qualunque forma, indipendentemente dalle disposizioni del presente capitolato.

ART.28 – AMMONTARE DEL SERVIZIO

L'importo complessivo presunto a base di gara per il triennio è stimato in € 2.183.040,00 + IVA se ed in quanto dovuta, di cui € 4.500,00 per oneri di sicurezza non soggetti a ribasso.

L'importo è così stato determinato:

	Ore annue richieste	Tariffa oraria	Importo annuale	Importo triennale
Assistenza tutelare e materiale sanitario compresi	18.720	€ 22,00	€ 411.840,00	€ 1.235.520,00
Servizio di animazione	1.080	€ 17,50	€ 18.900	€ 56.700
Servizio mensa – ristorazione compreso di prodotti e strumenti	A corpo	-----	€ 184.000	€ 552.000
Servizio pulizie compreso di prodotti e mezzi	A corpo	-----	€ 50.000	€ 150.000
Servizio lavanderia – guardaroba compreso prodotti e mezzi	A corpo	-----	€ 26.100	€ 78.300
Assistente Sociale	1.440	€ 18,00	€ 25.920	€ 77.760
Fisioterapia	520	€ 21,00	€ 10.920	€ 32.760

Senza IVA:

TOT € 727.680

TOT € 2.183.040,00

Il prezzo è stato determinato come prezzo complessivo del servizio, incluso il materiale e le attrezzature necessarie ove previsti, non che ogni altro onere indicato nel presente capitolato, nei progetti di gestione nell'offerta economica.

Il monte ore annuale utilizzato per determinare la base d'asta per gli interventi (assistenza tutelare, animazione fisioterapia, assistente sociale) specificati nel prospetto sopra dettagliato, potrà subire variazioni in aumento e diminuzione, ad insindacabile richiesta scritta della Direzione dell'ente entro il quinto d'obbligo, senza che l'appaltatore possa vantare maggiori oneri o danni. Il caso di maggiori/minori prestazioni dovrà aver luogo, a consuntivo, mensilmente, una compensazione sulla base del prezzo offerto in sede di gara.

È inoltre facoltà dell'amministrazione procedere all'affidamento e successive modificazioni ed integrazione di servizi complementari non compresi nel progetto iniziale nel contratto iniziale, che a seguito di una circostanza imprevista siano divenuti necessari per l'esecuzione del servizio oggetto del presente appalto.

ART.29 – CRITERI DI SELEZIONE

L'aggiudicazione dell'appalto avverrà con il criterio "dell'offerta economica più vantaggiosa" da determinarsi ai sensi dell'art. 95 comma 2 e 3, lettera a) del D.Lgs 50 del 18 -04 -2016, sulla base dei seguenti parametri:

- Offerta tecnica : punti 70 su 100
- Offerta economica: punti 30 su 100

Il servizio sarà aggiudicato alla Ditta che avrà ottenuto il punteggio complessivo più alto, rappresentato dall'offerta tecnico-economica ritenuta più vantaggiosa per l'Ente appaltante. Qualora tali punteggi siano paritari, si procederà mediante sorteggio.

Si procederà all'aggiudicazione anche in presenza di una sola offerta ritenuta valida, previa verifica della congruità e quindi della convenienza o idoneità della stessa.

La valutazione dell'offerta sarà effettuata da una commissione di gara, che ai fini di limitare i margini di apprezzamento valutativi della Commissione stessa, procederà alla determinazione di un punteggio globale normalizzato secondo la procedura di seguito indicata:

ART.29 A) – OFFERTA TECNICA

Azienda Pubblica di Servizi alla Persona - A.S.P. Catria e Nerone – Residenza Protetta - Casa di Riposo
Viale della vittoria n.3 - 61043 Cagli Pesaro Urbino
Pec: catrianerone@pec.it tel 0721-781185

CRITERI ED ELEMENTI DI VALUTAZIONE OFFERTA TECNICA	PUNTEGGIO max 70
Progetto tecnico gestionale-organizzativo e di miglioramento: Si terrà conto delle proposte operative e delle attività finalizzate al soddisfacimento dei bisogni dell'ospite.	
1-Gestione del personale: <ul style="list-style-type: none"> - assegnazione del n. di operatori sanitari in funzione del n. degli ospiti max punti 2 - i sistemi proposti al fine di garantire l'effettiva copertura dei turni di tutte le figure professionali ed in particolare degli operatori addetti all'assistenza comprese le tempistiche di sostituzione del personale max punti 1 - quantificazione mensile (sopra le 30 ore) delle ore per sostituzioni del personale assistenziale dell'Ente senza onere aggiuntivo max punti 4 - programmi di formazione del personale coinvolgendo anche gli operatori assistenziali della struttura appaltante max punti 1 - modalità di sistema di gestione informatizzato max punti 1 - migliorie aggiuntive con oneri a carico della Ditta aggiudicataria max punti 1 	MAX punti 10
2-Servizio assistenziale : <ul style="list-style-type: none"> - modalità di sistema di gestione informatizzato max punti 2 - modalità di predisposizione del PAI, con riunioni di verifica e relativa verbalizzazione max punti 1 - qualità dei materiali per l'igiene e cure assistenziali e materiale sanitario compresi gli ausili per l'incontinenza max punti 2 - barbieria e parrucchiere senza costi aggiuntivi max punti 2 - fornitura carrelli per cure igieniche max punti 2 - migliorie aggiuntive con oneri a carico della Ditta aggiudicataria max punti 1 	MAX punti 10
3-Servizio Fisioterapia: <ul style="list-style-type: none"> - presa in carico, piano di lavoro, prestazioni erogate e sistemi di verifica del servizio max punti 3 - modalità di registrazione giornaliera degli interventi effettuati max punti 2 - strumentazione necessaria messa a disposizione dalla Ditta max punti 3 - migliorie aggiuntive con oneri a carico della Ditta aggiudicataria max punti 2 	MAX punti 10
4-Servizio ristorazione : <ul style="list-style-type: none"> - messa a disposizione di nuove attrezzature max punti 1 - possesso valutazione di conformità o in corso di validità UNI EN ISO 9001 max punti 2 - svolgimento del servizio a minor impatto ambientale max punti 1 - Percentuale di prodotti a "filiera corta" proposti entro il raggio di 20 km max punti 3 - Maggior percentuale di prodotti biologici rispetto al D.M. Ambiente max punti 2 - Migliorie aggiuntive con oneri a carico della Ditta aggiudicataria max punti 1 	MAX punti 10
5-Servizio animazione : <ul style="list-style-type: none"> - Contenuti e programma di animazione quotidiana per la casa di Riposo e Residenza protetta max punti 2 - Contenuti del programma di animazione straordinaria (feste, eventi particolari, uscite) max punti 3 - Aggiunta della figura del secondo animatore (nel rispetto del monte ore di assistenza previsto per lo stesso) e per le sostituzioni di ferie e malattie max punti 3 - migliorie aggiuntive con oneri a carico della Ditta aggiudicataria max punti 2 	MAX punti 10
6-Servizio Assistenza Sociale: <ul style="list-style-type: none"> - Programma inserimento ospiti punti max 2 - Sistema di gestione per il controllo delle presenze ospiti punti max 2 - Aggiunta di ulteriori ore senza oneri aggiunti punti max 3 - migliorie aggiuntive con oneri a carico della Ditta aggiudicataria max punti 3 	MAX punti 10
7-Servizio pulizie ambientali /manutenzione ordinaria /smaltimento rifiuti : <ul style="list-style-type: none"> - Possesso di Certificazione, o in corso di validità del sistema di qualità conforme alle norme UNI EN ISO 14001:2004 (sistema di gestione ambientale) punti max 1 - Utilizzo per la manutenzione ordinaria di un operatore tecnico presente in struttura senza oneri aggiuntivi e/o garantendo intervento di manutenzione ordinaria entro max 2 ore dalla richiesta. punti max 3 - Fornitura carrelli funzionali al servizio di pulizia e smaltimento rifiuti, presenza o meno di macchinari a bassa rumorosità e tempistica di ripristino e/o sostituzione in caso di guasti/rotture. punti max 2 - Caratteristiche dei prodotti utilizzati (lista completa dei prodotti che si intendono utilizzare riportando produttore, nome commerciale, funzione d'uso e schede tecniche e di sicurezza dei prodotti, riconducibili alle categorie di detergenti conformi alle specifiche tecniche di cui al D.M. 18/10/2016 . Per ciascun prodotto dovranno essere riportate le informazioni di cui al punto 5.1.10 e al punto 5.2.9 con relativi allegati A e B. punti max 2 	MAX punti 10

- Programma del taglio dell'erba e fornitura di piante e fiori per il giardino	punti max 1	
- Migliorie aggiuntive con oneri a carico della Ditta aggiudicataria	punti max 1	
Totale punteggio del progetto :		70 PUNTI
Offerta economica		30 punti
Totale		100 punti

Il progetto dovrà essere il più possibile chiaro ed esaustivo per ogni elemento della proposta e dovrà articolarsi nel rispetto dell'ordine dei sopra descritti 7 elementi.

La relazione tecnica nel suo complesso dovrà essere contenuta in non più di **35 pagine equivalenti a 35 facciate**, redatto in formato uso bollo, margine sinistro 4,5 cm, margine destro 3,80, interlinea 1,5, dimensione carattere 12.

Riparametrazione: - Si.

Al fine di non alterare i pesi stabiliti per i vari elementi e sub-elementi di valutazione, se nessun concorrente ottiene il punteggio massimo previsto per l'offerta tecnica, è effettuata la c.d. "**riparametrazione**"; in tal caso, al concorrente che ha ottenuto il punteggio **totale** più alto sarà assegnato il massimo punteggio previsto e alle altre offerte un punteggio proporzionale decrescente.

In presenza di un'unica offerta la riparametrazione non verrà effettuata.

Soglia di sbarramento: per poter accedere alla fase successiva relativa all'offerta economica il concorrente dovrà ottenere per l'offerta tecnica un punteggio complessivo pari **almeno a 50/70**. Pertanto il mancato raggiungimento del punteggio minimo, *prima della riparametrazione* comporterà la mancata apertura dell'offerta economica.

Le condizioni specificate nella parte progettuale e/o economica fanno parte integrante e sostanziale delle condizioni di esecuzione delle prestazioni in oggetto.

La loro mancata attuazione comporta l'applicazione delle penalità di cui all'articolo 13 e 14 del presente capitolato d'appalto.

ART.29 B) - OFFERTA ECONOMICA

In sede di offerta economica il costo del lavoro e della sicurezza non sono soggetti a ribasso.

Si precisa che all'offerta che presenterà il corrispettivo annuo più basso verranno assegnati **30 punti**. Non verranno ammesse offerte parziali, indeterminate, condizionate o in aumento rispetto alla base di gara.

Qualora una ditta presenti nei termini più offerte, senza espressa specificazione che l'una sia aggiuntiva o sostitutiva dell'altra, sarà considerata valida soltanto l'offerta più favorevole per l'amministrazione.

L'amministrazione si riserva inoltre la facoltà di procedere all'aggiudicazione anche in presenza di una sola offerta valida.

Ai sensi dell'Art. 95 comma 12 del Dlgs 18/4/2016 n. 50, l'amministrazione si riserva la facoltà, a proprio insindacabile giudizio, di non procedere all'aggiudicazione, qualora ritenga che nessun offerta risulti conveniente o idonea in relazione all'oggetto del contratto. In tal caso nessuno dei concorrenti potrà richiedere alcun risarcimento per danni a qualsiasi titolo.

L'offerta economica fino 30/100

- all'offerta con ribasso migliore verrà attribuito il punteggio massimo di 30 punti;
- alle altre offerte verranno attribuiti punteggi inversamente proporzionali secondo la seguente formula :
 $V(a)_i = R_a / R_{max}$

R_a = ribasso offerto dal concorrente sull'importo a base di gara;

R_{max} = ribasso dell'offerta più conveniente.

TOTALE PUNTEGGIO COMPLESSIVO 100

La Commissione giudicatrice, dopo attenta lettura e confronto comparativo dei progetti di gara, provvederà all'attribuzione dei punteggi parziali assegnando, ad ogni singola offerta per ciascun criterio, un giudizio cui corrisponde un coefficiente compreso tra 0 e 1 come segue :

Coefficiente correttivo:

Ottimo	1,00
Distinto	0,90
Buono	0,80
Discreto	0,70

Sufficiente	0,60
Inadeguato	0,20
Insufficiente	0,00

Il punteggio di ogni sub-profilo sarà determinato dal prodotto del punteggio massimo attribuibile al sub-profilo stesso moltiplicato per la media dei coefficienti attribuiti discrezionalmente dai singoli commissari :

Coefficiente $V(a)_i$ = media dei coefficienti attribuiti discrezionalmente dai singoli commissari.

I coefficienti e i giudizi sono sopra elencati.

ART. 30 – CLAUSOLA SOCIALE

Al fine di promuovere la stabilità occupazionale nel rispetto dei principi dell'Unione Europea, e ferma restando la necessaria armonizzazione con l'organizzazione dell'operatore economico subentrante e con le esigenze tecnico-organizzative e di manodopera previste nel nuovo contratto, l'aggiudicatario del contratto di appalto è tenuto ad assorbire prioritariamente nel proprio organico il personale già operante alle dipendenze dell'aggiudicatario uscente, come previsto dall'articolo 50 del Codice, garantendo l'applicazione dei CCNL di settore, di cui all'art. 51 del d.lgs. 15 giugno 2015, n. 81.

In caso di mancato rispetto della suddetta condizione particolare di esecuzione la stazione appaltante non procederà alla stipula del contratto.

La mancata accettazione della clausola sociale costituisce manifestazione della volontà di proporre un'offerta condizionata, come tale inammissibile.

Si rammenta che prima della stipula del contratto, l'appaltatore dovrà sottoscrivere la "Dichiarazione di conformità a standard sociali minimi", in conformità all'Allegato I al Decreto del Ministro dell'Ambiente 6 giugno 2012 (G.U. n. 159 del 10 luglio 2012) al fine di consentire il monitoraggio da parte della stazione appaltante della conformità ai predetti standard.

PARTE II – CAPITOLATO TECNICO

Oggetto del Servizio – Servizi assistenziali

ART.1- SERVIZIO SOCIO ASSISTENZIALE TUTELARE (O.S.S.)

1.1 Destinatari del Servizio

Sono destinatari del servizio socio assistenziale tutelare erogato dalla figura professionale di O.S.S. 48 anziani prevalentemente non autosufficienti e 10 ospiti di Casa di Riposo, domiciliati/ residenti presso la residenza protetta di Cagli ASP Catria e Nerone.

1.2 Articolazione del Servizio

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

- 1) Attività di governo della camera e degli ambienti della struttura:
 - Riordino del letto e della stanza (unità dell'ospite);
 - Cambio della biancheria e degli effetti lettereschi a giorni alterni salvo altra necessità;
 - Somministrazione ed assistenza ai pasti, anche quando consumati in camera;
 - Riordino e decoro di tutti gli ambienti di residenza dell'ospite e di lavoro;
- 2) Sostegno ed esecuzione di tutte quelle attività indispensabili a garantire a ciascuna persona ospitata un/a corretto/a:
 - Igiene personale e si deve comprendere cura ed attenzione anche all'aspetto esteriore e all'estetica;
 - Bagno in doccia, bagno barella doccia o bagno a letto almeno ogni 7 giorni o al bisogno;
 - Alzata e vestizione, l'abbigliamento deve essere costituito da indumenti personali ;
 - Assunzione di tutti i pasti tenendo conto che la consumazione del pasto deve avvenire possibilmente in condizioni da favorire la socializzazione degli ospiti;
 - Deambulazione e movimentazione di eventuali arti invalidi; gli ospiti vanno sempre alzati quotidianamente, al mattino con inizio ore 6,10 e termine entro le 8,15 e al pomeriggio, salvo diversa prescrizione medica contingente;
 - Preparazione al riposo diurno e notturno;
 - Accompagnamento a visite specialistiche, a terapie ambulatoriali e comunque ogni volta che si rende necessario in assenza dei famigliari o Amministratori di sostegno;

- 3) Sostegno ed esecuzione di tutte quelle attività indispensabili a garantire a ciascuna persona ospitata una corretta:
 - Presenza e partecipazione a tutte le attività socio ricreative e culturali organizzate nella struttura e nel territorio;
 - Animazione / relazione quotidiana;
 - Integrazione sociale all'interno della struttura.
- 4) Erogazione di tutte le attività e prestazioni proprie della figura professionale O.S.S. anche attraverso il corretto utilizzo delle dotazioni tecniche presenti e di futura fornitura;
- 5) attuare programmi di attività finalizzate al recupero psicofisico ed al mantenimento delle condizioni dell'anziano, attraverso interventi individualizzati e collettivi, attività culturali ricreative, socializzanti, occupazionali e di animazione, eventualmente integrate con il territorio e con il coinvolgimento dei familiari degli ospiti della struttura e del volontariato locale;
- 6) Verifica periodica della puntuale e corretta attuazione dell'attività di tutoraggio e dei progetti di assistenza individualizzata(P.A.I.) previsti per ciascun ospite attraverso la puntuale applicazione dei relativi protocolli operativi ed assistenziali.
- 7) Attività di verifica continua delle prestazioni erogate attraverso l'utilizzo di strumenti formali idonei a tale attività.
- 8) Segnalare, tempestivamente ed immediatamente, a chi di competenza, la necessità di pronto intervento sanitario
- 9) Corretto utilizzo dei presidi per l'incontinenza, nel rispetto dei programmi individuali;
- 10) L'O.S.S. deve coadiuvare e collaborare con il Personale Infermieristico.

1.3 Modalità di svolgimento del servizio

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

Nello specifico l'attività socio assistenziale tutelare viene erogata nell'arco delle 24 ore per tutti giorni dell'anno per **90' minuti di assistenza da erogare al giorno a ciascuno utente ospitato rispettivamente alla Residenza Protetta, di 20' minuti di assistenza al giorno da erogare a ciascun utente ospitato in Casa di Riposo, in collaborazione con 5 dipendenti ASP**, attraverso formali turnazione decise e gestite dalla Ditta aggiudicataria secondo orari e modalità concordate con la stazione appaltante; la programmazione della turnazione del personale deve necessariamente tener conto anche della seguente articolazione della giornata: mattino – pomeriggio- notte – smonto notte – riposo-

La turnazione base da effettuare per gli OSS della Ditta appaltatrice, con proprio Piano di Lavoro concordato con l'ASP Catria Nerone, dovrà essere così articolata:

- Mattino: dalle ore 00,6 alle ore 14,00 1 OSS +
- Mattino: dalle ore 00,6 alle ore 13,00 1 OSS +
- Mattino: dalle ore 00,6 alle ore 12,00 1 OSS +
- Mattino: dalle ore 00,6 alle ore 11,00 1 OSS +
- Mattino: dalle ore 00,6 alle ore 10,30 1 OSS +
- Pomeriggio: dalle ore 14,00 alle ore 21,00 1 OSS +
- Pomeriggio: dalle ore 14,30 alle ore 20,00 1 OSS +
- Notte : dalle ore 21,00 alle ore 00,6 1 OSS

La turnazione potrà subire delle variazioni sulla base delle necessità organizzative dell'Ente, saranno sempre concordate con il Referente Unico della Ditta aggiudicataria e la Direzione ASP Catria Nerone, comunque dovrà sempre essere mantenuto il minutaggio assistenziale giornaliero richiesto dal capitolato presente da parte della Ditta aggiudicataria.

La Ditta aggiudicataria si presterà a sostituire il personale dell'Ente appaltante per un numero minimo di 30 ore mensili o di più ore se scaturite dalla gara d'asta, senza alcun onere aggiunto.

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

La Ditta aggiudicataria si obbliga a fornire tutto il materiale di consumo necessario allo svolgimento del servizio di cura e igiene della persona, creme, saponi detergenti spugne pre-saponate, salviettine il cosiddetto sistema di " igiene senza acqua", abbasalique, pannoloni, mascherine e occhiali per ossigeno, ecc. i e tutto il materiale sanitario necessario ad integrazione del materiale fornito mensilmente dall'Asur, sempre in riferimento alla normativa sui criteri ambientali minimi. Il rapporto con l'utenza e con i loro familiari rimane di pertinenza della direzione dell'ASP.

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

Relativamente al servizio in oggetto, il Referente Responsabile Unico designato dalla ditta aggiudicataria deve:

- Essere autorizzato ad assumere decisioni immediate rispetto alle problematiche inerenti lo svolgimento del servizio previo accordo con la Direzione ;
- Essere autorizzato a rendere immediatamente operative qualsivoglia variazione ho proposta migliorativa del servizio previo accordo con la Direzione ;
- Garantire una presenza settimanale;

- Essere autorizzato a mantenere rapporti diretti con l'Azienda- Direzione ASP Catria e Nerone anche attraverso incontri periodici;

1.4 Assegnazione del personale

La Ditta aggiudicataria deve assegnare il proprio personale garantendo:

- Il possesso di adeguata formazione professionale nel pieno rispetto di quanto previsto dalle normative nazionali e regionali in merito ai servizi assistenziali per anziani non autosufficienti;
- Il mantenimento del principio della continuità assistenziale da parte del medesimo operatore presso lo stesso gruppo di utenti; proposte di modifica di tale principio, ad eccezione di sostituzioni degli operatori per malattia o per motivi imprevedibili, debbono essere concordate con l'azienda appaltante (ad esempio in caso di ferie, di assenza prolungata, di incompatibilità con l'utenza, ecc.);
- Lo svolgimento di una fase di affiancamento propedeutico al primo inserimento in servizio di nuovi operatori, con formalizzazione di esito positivo, per almeno sei ore lavorative per la struttura residenziale; gli oneri di tale affiancamento si intendono a totale carico della Ditta aggiudicataria e l'esito dello stesso deve essere formalmente comunicato all'Azienda A.S.P. appaltante.

1.5 Requisiti del personale

La ditta aggiudicataria, al momento dell'avvio del servizio, deve comunicare i nominativi degli operatori impiegati con il relativo curriculum professionale, nonché dimostrare il possesso del diploma professionale di OSS, idoneità sanitaria alla mansione specifica e relative vaccinazioni obbligatorie, possesso di attestato di formazione sulla sicurezza come indicato dal DLgs 81, possesso di attestato di formazione antincendio o impegno a formazione entro massimo 2 mesi dall'inizio dell'appalto coinvolgendo il personale dipendente A.S.P. Il possesso di idonea formazione sul BLSD, con eventuale costo totale carico della Ditta aggiudicataria.

Il personale deve indossare una divisa da lavoro di colore diverso da quello delle altre figure professionali che operano in struttura e calzature idonee, nel pieno rispetto di quanto previsto dalle vigenti normative in materia di sicurezza del lavoro. La Ditta aggiudicataria dovrà fornire ai propri operatori ed agli operatori dell'ASP Catria Nerone tutti i dispositivi di protezione (visiere, guanti monouso, mascherine, camici monouso, ecc.).

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

È a totale carico della Ditta aggiudicataria la fornitura, il lavaggio e la sostituzione di tutte le divise, delle relative calzature e di tutto il materiale di lavoro previsto per il proprio personale.

Il personale in servizio in ogni occasione deve mantenere un contegno riguardoso è corretto verso gli utenti ed i colleghi di garantire la riservatezza delle informazioni relative alle persone che fruiscono del servizio e in particolare:

- Svolgere il servizio secondo gli orari prestabiliti;
- Rispettare scrupolosamente gli ordini di servizio e di piani di lavoro;
- Rispettare la privacy degli utenti;
- Mantenere il segreto d'ufficio su fatti concernenti l'organizzazione e l'andamento del servizio;
- Consegnare prontamente alla direzione della struttura eventuali oggetti o somme rinvenute nell'espletamento del servizio.

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

ART.2- SERVIZIO DI ANIMAZIONE

2.1 – Destinatari del servizio

Sono destinatari del servizio di animazione - relazione, e rogato da specifica figura professionale in possesso di doglio curriculum professionale approvato dall'ente appaltante, n. 58 anziani prevalentemente non autosufficienti di Casa di Riposo e di R.P.

2.2 – Articolazione del servizio

Il Servizio di Animazione - relazione erogato attraverso l'utilizzo esclusivo di specifiche figure professionali in possesso di idoneo curriculum professionale, con particolare attitudine alla relazione interpersonale di gruppo, è articolata essenzialmente, ma non esaustivamente, per come di seguito riportato:

- Attività di animazione - relazione quotidiana in favore di ciascuna tipologia di utenza ospitata, secondo un dettagliato programma settimanale, un progetto di attività da attuare ed un idoneo sistema di verifica dell'attività effettuata;
- Attività di "laboratori" e ho "progetti" tematici in favore di ciascuna tipologia di utenza ospitata, secondo un dettagliato programma e progetto semestrale /annuale ed un idoneo sistema di verifica dell'attività effettuata;

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

2.3 – Modalità di svolgimento del servizio

Il servizio in oggetto deve essere svolto quotidianamente dal lunedì alle domeniche comprese, con cadenza alternata di mattina e pomeriggio, per un monte ore settimanale complessivo di 21 ore , per tutti gli ospiti della struttura A.S.P.Catria e Nerone di Cagli. La programmazione delle attività e della presenza dell'Animatore - Educatore nella struttura deve necessariamente tener conto anche dell' articolazione della giornata concordata con la Direzione dell'Azienda.

In caso di assenza dell'animatore titolare del servizio per ferie o per malattia, lo stesso dovrà essere sostituito, e in caso di festività infrasettimanali le ore di servizio non svolte potranno essere recuperate, o in alternativa, il relativo corrispettivo non sarà computato nell'importo della fatturazione, andrà preventivamente concordato e ufficializzato con la Direzione ASP.

L'Animatore/ Educatore deve altresì organizzare e supportare una costante attività di relazione quotidiana svolta dal personale O.S.S. in favore di tutti gli utenti ospitati.

Dovrà predisporre e attuare un programma di animazione di struttura, sia per gruppi di interesse che per attività individuali, finalizzato al recupero psico-fisico ed al mantenimento delle condizioni dell'anziano, attraverso attività culturali, ricreative, socializzanti, occupazionali e di animazione eventualmente integrate con il territorio e con il coinvolgimento dei familiari degli ospiti della struttura e del volontariato locale. L'animatore dovrà partecipare, se necessario alla riunione settimanale per la stesura del P.A.I.

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

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

- Essere autorizzato ad assumere decisioni immediate rispetto alle problematiche inerenti lo svolgimento del servizio;
- Essere autorizzato a rendere immediatamente operative e qualsivoglia variazione proposta migliorativa del servizio;
- Garantire una presenza presso la struttura;
- Essere autorizzato a mantenere rapporti diretti con l'Azienda A.S.P. attraverso incontri periodici.

2.4 Assegnazione del personale

La Ditta aggiudicataria deve assegnare un Animatore/ Educatore in possesso di idoneo curriculum professionale verso il settore anziani ed approvato dall'Ente appaltante, con particolare attitudine la relazione interpersonale di gruppo. Non è ammesso l'impiego di personale privo di idonea formazione e, nel caso di sostituzione, senza il positivo espletamento della fase di affiancamento.

2.5 Requisiti del personale

La Ditta aggiudicataria, al momento dell'avvio del servizio, deve comunicare all' Azienda, il nominativo degli operatori impiegati con il relativo curriculum professionale, nonché dimostrare il possesso dell'idoneità alla mansione specifica.

L'Animatore/ Educatore può indossare una divisa, un camice dal lavoro di colore diverso da quelle delle altre figure professionali che opera in struttura, oppure vestiti comuni, comunque è sempre obbligatorio esporre il cartellino di riconoscimento contenente il nominativo dell'operatore, la qualifica professionale e il nome della Ditta.

È a totale carico della ditta aggiudicataria la fornitura di tutto il materiale di uso quotidiano necessario per il corretto svolgimento delle attività (colori, cartoncini, cancelleria, video, musica, strumenti musicali utilizzati, ecc.). Il personale in servizio in ogni occasione deve mantenere un contegno riguardoso è corretto verso gli utenti e di colleghi e garantire la riservatezza delle informazioni relative alle persone che fruiscono del servizio in particolare:

- Già del servizio secondo gli orari prestabiliti;
- Rispettare scrupolosamente gli ordini di servizio e di piani di lavoro;
- Rispettare la privacy degli utenti;
- Mantenere il segreto d'ufficio su fatti concernenti l'organizzazione e l'andamento del servizio;
- Consegnare prontamente alla direzione della struttura eventuali oggetti o somme rinvenute nell'espletamento del servizio.

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

ART.3 – SERVIZIO ASSISTENTE SOCIALE

3.1 Destinatari del Servizio

Il servizio in oggetto è svolto in favore di 48 ospiti R.P. e 10 ospiti Casa di Riposo.

3.2 Articolazione del Servizio

- Attività di informazione e di orientamento rivolto agli ospiti/residenti, famigliari e Amministratori di sostegno, sui servizi erogati dalla struttura e modalità di pagamento.
- Gestione R.P. e Casa di Riposo dei nuovi ingressi, sulla base della normativa vigente, regolamenti interni all'Azienda stessa e di concerto con la Direzione dell'Ente.
- Gestione rapporti con i famigliari, amministratori di sostegno e Ospiti/residenti.
- Relazioni con i Servizi Sociali Comunali e/o Ambito Territoriale di appartenenza dell'ospite.
- Gestione della nomina amministratore di sostegno, di concerto con la Direzione dell'Ente.
- Provvede al ritiro dei referti relativi ad analisi, visite specialistiche ed esami in collaborazione con la Referente dell'Azienda stessa.

3.3 Modalità di svolgimento del Servizio

L'Assistente Sociale aiuta l'utente/Ospite al meglio ad identificare ed affrontare i problemi personali interni alla struttura e a cercare di risolverli.

L'orario di servizio sarà concordato con il Direttore, sulla base della necessità organizzativa dell'Ente e potrà subire modifiche se necessario.

Ogni volta che si rapporta con i famigliari e/o amministratori di sostegno dovrà relazionare preventivamente con il Direttore. Avrà il compito di disbrigo di pratiche amministrative (presso i patronati, uffici postali, banche, Distretto Sanitario, Tribunale, ecc.) per gli ospiti privi di una rete familiare o qual ora se ne renda necessario.

L'assistente Sociale dovrà sbrigare le gestioni di piccole spese per gli ospiti (es. giornale, materiale farmaceutico, ecc) previo consenso da parte dei famigliari o amministratori di sostegno. Rispettare la privacy degli utenti; Mantenere il segreto d'ufficio su fatti concernenti l'organizzazione e sull'ospite.

Promuove iniziative di socializzazione all'interno della struttura, in collaborazione con i cittadini e le associazioni presenti sul territorio.

Collabora alle attività di animazione; individua eventuali punti critici ed il livello di soddisfazione degli utenti rispetto al servizio ed attua le metodologie per perseguire la soddisfazione dell'utente o, se necessario, apportare innovazioni alle modalità di intervento.

Assicura coordinandosi con la referente dell'Azienda, con gli infermieri e il fisioterapista la raccolta e la tenuta di tutti i dati e le informazioni relative ai singoli anziani, in una apposita cartella personale nominativa.

Assicura coordinandosi con gli altri componenti dei servizi socio assistenziali e la Referente dell'Azienda il controllo e l'aggiornamento del P.A.I. degli ospiti e ne assicura l'informazione e il coinvolgimento dell'ospite dei famigliari o del tutore. Giornalmente l'Assistente sociale si rapporta e relaziona con la Direzione, informandola di ogni evento particolare riferito agli ospiti, concordando insieme le soluzioni o gli interventi da effettuare.

3.4 Assegnazione del personale

La Ditta aggiudicataria deve assegnare un'Assistente Sociale in possesso di idoneo curriculum professionale verso il settore anziani ed approvato dall'Ente appaltante.

ART.4- SERVIZIO RISTORAZIONE E PREPARAZIONE PASTI - MENSA

4.1 Destinatari del Servizio

Il servizio in oggetto è svolto in favore di 48 ospiti R.P. e 10 ospiti Casa di Riposo.

4.2 Articolazione del Servizio

- Acquisizione, stoccaggio e conservazione derrate;
- Preparazione e produzione dei pasti comprensivi di Diete Speciali;
- Corretta raccolta e smaltimento differenziato dei rifiuti;
- Manutenzione ordinaria dei locali e delle attrezzature attinenti al Servizio Ristorazione;
- Igienizzazione degli ambienti destinati al servizio;
- Ogni altra operazione necessaria a garantire il regolare funzionamento del servizio;
- Pulizia parti esterne ad uso della cucina e smaltimento dei contenitori.

La Ditta aggiudicataria è tenuta a fornire e/o ripristinare la dotazione di piatti, bicchieri di vetro, vassoi e posate in acciaio ed ogni altro materiale necessario al servizio. Non è ammesso l'utilizzo di materiale plastico monouso durante i pasti principali. Solo per documentate esigenze tecniche potrà essere possibile il ricorso a prodotti monouso.

È a totale carico della ditta aggiudicataria la fornitura di tutto il materiale di pulizia, sanificazione e lavaggio.

La Ditta aggiudicataria fornirà le divise da lavoro idonee, compreso il vestiario necessario durante la somministrazione dei pasti; tutti i dispositivi di protezione resi necessari per lo svolgimento delle mansioni.

La Ditta appaltatrice potrà espletare il servizio mediante l'utilizzo di macchinari e delle attrezzature in dotazione dell'Azienda, la manutenzione di quanto fornito direttamente resta comunque a carico della ditta appaltatrice.

In caso di temporanee in agibilità della struttura, la ditta aggiudicataria dovrà servirsi di altra cucina o di un proprio centro di cottura. La Ditta appaltatrice è obbligata rispetto della normativa vigente in materia di preparazione pasti, ed in particolare del D.Lgs 06/11/2007, n. 193. La Ditta appaltatrice è tenuta a redigere ed a rispettare il Piano di Autocontrollo con le apposite Schede di Autocontrollo, secondo il sistema HACCP previsto dalla suddetta normativa; il Piano di Autocontrollo e le apposite schede dovranno essere conservate presso la cucina dell'ASP Catria e Nerone.

Il personale impiegato dalla Ditta appaltatrice dovrà essere munito di tutte le autorizzazioni previste dalla normativa vigente in materia. Le spese per la retribuzione del personale impiegato ed ogni altro onere, anche se qui non specificato, per dare un servizio mensa completo e finito, sono a carico della Ditta appaltatrice.

4.3 Modalità di svolgimento del Servizio

Le derrate alimentari sono a carico della Ditta aggiudicataria e devono essere pienamente conformi a tutti requisiti richiesti dalle leggi vigenti che disciplinano la produzione ed il commercio, e che qui si intendono tutte richiamate. Le derrate fornite devono essere di prima qualità, principalmente biologiche ed ineccepibile sotto il profilo igienico- sanitario, in perfetto stato di conservazione e possedere requisiti e caratteristiche di qualità nutrizionale, organolettica e merceologica conformi a tutti requisiti richiesti dalle leggi vigenti che disciplinano la produzione ed il commercio, e che qui si intendono tutte richiamate.

La Ditta aggiudicataria dovrà rispettare i criteri minimi per la ristorazione e delle derrate alimentari sulla normativa ministeriale vigente (sistema di gestione ambientale UNI EN ISO 9001).

Frutta, verdure e ortaggi, legumi, cereali, pane e prodotti da forno, pasta, riso, farina, patate, polenta, pomodori e prodotti trasformati, formaggio, latte UHT, Yogurt, uova, olio extra vergine: devono provenire per almeno il 40% espresso in percentuale di peso sul totale, da produzione biologica in accordo con i regolamenti CE 834/2007 CE e relativi regolamenti attuativi.

La stazione appaltante promuove l'utilizzo di prodotti agroalimentari di qualità, locali e a filiera corta entro il raggio di 20 km, di produzione biologica, tradizionali, nonché di quelli a denominazione di origine certificata DOP e IGP per almeno il 20% , quindi i prodotti utilizzati nel presente appalto deve essere di qualità DOP, IGP, tradizionali a filiera corta. Le materie prime alimentari dovranno pervenire attraverso un ciclo interamente controllato ed essere sottoposte ad accurate analisi chimiche e merceologiche in tutte le fasi, dall'acquisto all'utilizzazione, caratteristiche queste tute garantite da ditte regolarmente autorizzate.

Per quanto riguarda le uova, la quota non proveniente da allevamenti biologici, deve provenire da allevamenti all'aperto di cui al codice 1 del Regolamento 589/2008 della Commissione Europea in applicazione del Regolamento 1234/2007 relativo alla commercializzazione ed etichettatura delle uova.

I prodotti ortofrutticoli devono essere stagionali, rispettando i "calendari di stagionalità" inverno, primavera, estate, autunno.

Per prodotti di stagione si intendono i prodotti coltivati in pieno campo.

La carne deve provenire, per almeno il 15% in peso sul totale, da produzione biologica in accordo con i Regolamenti (CE) n. 834/07 e relativi regolamenti attuativi e da prodotti tipici e tradizionali, compresi negli elenchi nazionali, regionali e provinciali previsti dagli articoli 2 e 3 del Decreto del Ministro per le Politiche Agricole 8 settembre 1999, n. 350.

Il Pesce deve provenire, per almeno il 20%, espresso in percentuale di peso sul totale, da acquacoltura biologica, in accordo con i Regolamenti (CE) n. 834/07 e relativi regolamenti attuativi; il pesce somministrato, in ogni caso, se surgelato, non deve essere ottenuto da prodotti ricomposti.

Non è ammesso l'utilizzo di derrate alimentari contenenti organismi geneticamente modificati (cibi transgenici): la Ditta appaltatrice è tenuta a verificare e dimostrare l'assenza di alimenti contenenti organismi geneticamente modificati (OGM), attraverso la richiesta ai propri fornitori e successivo inoltro a questa Amministrazione Pubblica di apposite formali dichiarazioni per ciascuna derrata o categoria alimentare. Quantità e qualità dei prodotti saranno oggetto di valutazione dell'offerta tecnica in relazione agli aspetti relativi all'approvvigionamento delle derrate alimentari. La Ditta aggiudicataria deve inviare agli uffici preposti della stazione appaltante, al momento dell'avvio del servizio l'elenco delle derrate alimentari e comprensivi dei marchi, dei nominativi delle aziende fornitrici, nome commerciale dei prodotti utilizzati e schede tecniche. La Ditta dovrà esibire a richiesta, i certificati rilasciati dalle ditte fornitrici circa la conformità dei prodotti del territorio.

L'acqua somministrata ai singoli ospiti, per esigenze tecniche - igienico - sanitarie dovrà essere confezionata, mentre l'acqua che verrà somministrata ai pasti principali potrà essere utilizzata in forma non confezionata individuando così la soluzione più idonea in base all'utenza e al contesto, prevedendo l'utilizzo di acqua e bevande sfuse: distribuzione di acqua di rete, distribuzione di acqua microfiltrata e bevande alla spina naturali.

MENU':

il menù deve essere proposto all'ASP e condiviso dalla struttura ASP:

- Ruotare su n. 4 settimane;
- Essere suddiviso tra menu primavera- estate e menù autunno - inverno;
- Riportare il ricettario di ciascun piatto proposto e rispettiva grammatura degli ingredienti;
- Riportare il parere positivo dell' ASUR Area Vasta 1;
- Le porzioni offerte devono essere adeguate e calibrate sulle esigenze nutrizionali degli utenti a cui sono destinate, al fine di fornire un apporto dietetico equilibrato;

- Garantire la possibilità di frullare o omogenizzare, tramite uso di strumenti idonei ove necessario, il menù del giorno e/o il menù speciale per gli ospiti con problemi di deglutizione, secondo la richiesta del medico di famiglia o del Servizio Infermieristico in Struttura dell'Asur Area Vasta1;
- Prevedere il menù "speciale" per le 12 festività, ed almeno 12 rinfreschi pomeridiani per le feste di compleanno mensili;
- Prevedere la fornitura, per le feste natalizie, di n.1 panettone da almeno 500 g e di una bottiglia piccola di spumante, per ciascun ospite della struttura, prevedere un dessert cremoso o un budino per chi ha una dieta cremosa;
- Prevedere la fornitura, per le festività pasquali, di n. 1 uovo di cioccolato almeno 500 g, per ciascun ospite della struttura, prevedere un dessert cremoso o un budino per chi ha una dieta cremosa;
- Organizzare "festa di fine Estate" per gli ospiti e famigliari degli ospiti e una grigliata all'anno;
- Un pomeriggio con le castagne;

DIETE SPECIALI:

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

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

La Ditta appaltatrice deve inoltre garantire la predisposizione, su richiesta della stazione appaltante, di "diete in bianco". Per le diete speciali deve essere garantita un'adeguata rotazione degli alimenti da somministrare. Nulla è dovuto all'Azienda aggiudicataria come sovrapprezzo per la preparazione delle Diete speciali e per le richieste di cui commi precedenti.

Schema base di Menù Dieta Normale

Colazione : basata sulla preferenza e necessità alimentari dell'ospite- latte UHT, caffè orzo solubile, thè, yogurt, succo di frutta, confezioni marmellata monodose, biscotti secchi, fette biscottate, pane.

Pasta - alternanza nelle quattro settimane mensili gnocchi, passatelli, tagliatelle, pasta al forno, ravioli. Pasta secca, riso; due volte al mese polenta; una volta alla settimana pasta con il pesce, pasta con legumi e minestrone con verdure. In alternativa a quanto sopra descritto dovrà essere sempre disponibile minestrone in brodo.

Avere sempre a disposizione un piatto freddo per gli ospiti che non gradiscono il menù del giorno o per subentrare problematiche fisiologiche.

Aggiunta di formaggio grattugiato su richiesta dell'ospite.

Ragù –con carne di maiale, vitellone, pollo, pesce, legumi, verdure, funghi.

Pane – ai pasti principali pranzo, cena e colazione.

Secondi piatti- si chiede l'alternanza tra carne di vitello, carni bianche, carne di maiale, uova, formaggi, legumi.

Verdure – alternanza tra verdure cotte e crude. Verdure di stagione (cavoli, piselli, insalata, finocchi, carciofi etc.)

Pizza – una volta alla settimana preparata direttamente dai cuochi in struttura.

Piadina – di domenica con affettati, verdure cotte e formaggio.

Merenda – basata sulle preferenze e necessità alimentari dell'ospite, thè, succo di frutta monodose, caffè d'orzo, frutta di stagione, biscotti monodose o cracker monodose.

Vino – bianco e/o rosso un bicchiere ai pasti principali, previa indicazione medico/infermiere.

Caffè – caffè d'orzo a fine pasti principali; caffè espresso o con moka la domenica a pranzo su preferenza dell'ospite.

Dolce – la domenica a pranzo dolce fatto dai cuochi (crostata, ciambellone, torta di mele , etc).

Nel corso della vigenza contrattuale i menu potranno essere soggetti a variazioni, modifiche e/o integrazioni sulla base delle richieste dell'Ente appaltante o del competente servizio sanitario e la Ditta appaltatrice sarà tenuta a rispettare tali modifiche o variazioni senza oneri aggiuntivi per l'Azienda appaltante. La Ditta aggiudicataria libera l'Azienda appaltante da qualsivoglia responsabilità in merito alla qualità igienico - sanitaria delle trasformazioni alimentari.

Schema base menù dieta Cremosa

Dove si ritiene possibile utilizzare gli stessi alimenti proposti nella dieta normale del giorno, rendendoli cremosi.

Nella settimana alternare il cibo anche sulle esigenze e preferenze dell'ospite –

Somministrare : formaggi cremosi (esempio stracchino, ricotta, formaggini etc), pesce senza spine reso cremoso, uova rese cremose, omogeneizzati, carne rossa e bianca fresca resa cremosa, purea di verdure, purè, dessert un riso cremoso, semolino, crema di riso, yogurt, frutta resa cremosa o omogenizzato di frutta a gusti misti, per la domenica pranzo budino cacao o vaniglia in base all'esigenza dell'ospite.

ART.5- SERVIZIO DI PULIZIE, SMALTIMENTO RIFIUTI SPECIALI, DISINFEZIONE, DISINFESTAZIONE

5.1 Destinatari del Servizio

il Servizio è svolto in favore delle attività e di tutti i locali in essere alla struttura ASP Catria Nerone.

5.2 Articolazione del Servizio

il Servizio in oggetto prevede in via generale le seguenti attività: pulizia e sanificazione giornaliera e periodica di tutti i siti, raccolta differenziata dei rifiuti, smaltimento dei rifiuti speciali. Fornitura, e gestione di attrezzature e materiale di consumo per tutti i bagni; fornitura, eventuale installazione e gestione dove non presente, di sistemi igienizzanti con idonea fragranza degli ambienti per gli spazi comuni e per i bagni. In ogni caso la Ditta aggiudicataria dovrà provvedere, a sue spese, all'esecuzione di tutte le attività connesse ai servizi di pulizia, sanificazione in tutti gli ambienti all'interno del perimetro della struttura e del materiale necessario.

Dovrà adottare un idoneo sistema di smaltimento dei rifiuti con il metodo differenziato; raccolta, stoccaggio e smaltimento dei rifiuti speciali, nonché alla fornitura degli appositi contenitori per la raccolta dei rifiuti speciali e taglienti. La gestione dei rifiuti speciali, compreso lo smaltimento è a totale carico della Ditta aggiudicataria.

Dovrà prendersi carico della fornitura di carta igienica, sapone anallergico, tovagliette asciugamani monouso di carta per tutti i bagni presenti in struttura.

Fornire un servizio di disinfezione, sanificazione e disinfestazione degli ambienti.

5.3 Modalità di svolgimento del servizio

Il servizio dovrà essere svolto dalla Ditta appaltatrice con propri mezzi tecnici e capitali, con proprio personale idoneo, attrezzi, materiali e macchine, mediante la propria organizzazione e a proprio rischio.

La ditta appaltatrice dovrà garantire che tutto il personale addetto alla commessa sia stato adeguatamente formato ai sensi di quanto previsto dal D.Lgs. 81/08, e che, nelle iniziative di formazione attuate ai sensi del citato D.Lgs., siano trattati anche i seguenti argomenti:

- Corrette modalità d'uso in relazione al dosaggio dei prodotti di pulizia
- Precauzioni d'uso (divieto di mescolare, come manipolare il prodotto, come intervenire in caso di sversamenti o di contatti accidentali, come leggere le schede di sicurezza)
- Differenze tra disinfezione e lavaggio
- Modalità di conservazione dei prodotti
- Caratteristiche dei prodotti per la pulizia a minori impatti ambientali e dei prodotti ausiliari ecologici, le etichette, incluse quelle ecologiche, dei prodotti detergenti e disinfettanti per le pulizie.

La ditta appaltatrice, entro 60 giorni dall' inizio del servizio, dovrà presentare il proprio programma di formazione del personale, le ore di formazione svolte, l'apprendimento dei partecipanti, le date e le sedi dei corsi organizzati, i dati dei partecipanti e il foglio delle firme di presenza, i test di verifica effettuati e i risultati conseguiti.

Dovrà fornire i carrelli necessari per le pulizie.

La Ditta appaltatrice durante il periodo contrattuale dovrà assicurare la perfetta pulizia ed igienicità di tutti gli ambienti dell'Azienda ASP Catria Nerone (vetrate, infissi, arredi e suppellettili compresi). Con l'utilizzo di mezzi, apparecchi e prodotti deve assicurare il miglior servizio possibile sia in termini di pulizia che di igienicità. Il servizio dovrà essere svolto secondo una calendarizzazione specifica, di mattina e pomeriggio, ed in orario idoneo a non intralciare altre attività degli ospiti e del personale. Il programma di pulizie verrà concordato con la Direzione dell'Ente. Qualsivoglia attrezzatura e prodotto utilizzato è a carico della Ditta aggiudicataria e deve rispettare le normative di sicurezza europee e le normative del settore. I prodotti utilizzati per il servizio lavanderia e pulizia locali, quali ad es. :detergenti biodegradabili, disinfettanti, detersivi, ecc, dovranno essere di buona qualità e tali da non danneggiare cose e persone. A tal fine andranno allegati all'offerta le schede tecniche dei prodotti che si intendono utilizzare.

I presidi e mezzi per l'esecuzione del servizio di pulizia dei locali come scope, scope raccogli polvere, stracci, macchina lavapavimenti, aspirapolvere, scale, ecc. sono a carico della Ditta appaltatrice.

L'Aggiudicatario dovrà fornire idonei contenitori, ove non presenti, per la raccolta differenziata dei rifiuti prodotti nell'edificio, in modo che gli stessi siano suddivisi in maniera corrispondente alla modalità di raccolta adottata dal comune e dovrà provvedere al corretto conferimento delle frazioni di rifiuti urbani prodotta nella struttura ASP al sistema di raccolta locale di tali rifiuti. Tali contenitori rimarranno in possesso del committente alla scadenza contrattuale.

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

- Una pulizia giornaliera accurata e lavaggio dei pavimenti di tutti i locali ad uso degli ospiti, disinfezione e riordino di camere di degenza, bagni, spazi comuni, sale mensa, ascensore, scale d'accesso e tutti i corridoi ed uffici.
- Il lavaggio e disinfezione giornaliera dei bagni con irradiazione di igienizzanti con idonea fragranza e lavaggio settimanale delle pareti;
- Intervento urgente di pulizia bagni o camera degli ospiti;
- Mantenimento in condizioni igieniche ottimali di tutti gli ambienti interni alla struttura e degli spazi esterni di ordinaria fruibilità(entrata con portico annesso);
- Mantenimento in condizioni igieniche ottimali di tutti gli arredi, ausili ed attrezzature della struttura;
- Pulizia giornaliera accurata e approfondita della cucina , corridoi e sale utilizzate dagli ospiti;
- Cura mensile di vetri interni ed esterni e relativi infissi e porte;
- Pulizia trimestrale delle pareti e dei soffitti;

- Lavaggio semestrale delle tende presenti in struttura;
- Autocontrollo sulla qualità ed efficacia delle prestazioni per l'igiene degli ambienti, dei prodotti e delle metodologie impiegate;
- Raccolta e il trattamento dei rifiuti prodotti, in conformità alle norme vigenti ed alle procedure di comportamento per evitare e prevenire rischi alla salute;
- Raccolta e smaltimento rifiuti derivanti dalle attività sanitarie in conformità alle norme vigenti.
- Pulizia e manutenzione ordinaria del giardino annesso all'Azienda ad uso degli ospiti;

ART. 6 - SERVIZIO LAVANDERIA, STIRERIA, GUARDAROBA

6.1 Destinatari del Servizio

il Servizio è svolto in favore agli ospiti della struttura ASP Catria Nerone e dipendenti ASP.

6.2 Articolazione del Servizio

A titolo esemplificativo il servizio è articolato in :

- Lavaggio e stiratura di tutta la biancheria in dotazione alla struttura (lenzuola, federe, coperte, traverse, cuscini, materassi ed ogni altro capo o indumento);
- Lavaggio e stiratura degli indumenti personali dell'ospite;
- Gestione del magazzino e deposito della biancheria di uso comune;
- Cura di tutti gli indumenti dell'ospite;
- Lavori di piccola sartoria per riparazioni, rammendo ed adattamento di indumenti e capi di vestiario;
- Identificazione degli indumenti personali dell'ospite, con idoneo sistema di etichettatura.

6.3 Modalità di svolgimento del servizio

La Ditta aggiudicataria dovrà operare con le seguenti modalità :

- Dovrà fornire a propria cura e spese le macchine, le apparecchiature e i prodotti detergenti idonei a soddisfare le esigenze dell'Ente appaltante, sia per il lavaggio, rammendo che per la stiratura di qualsiasi capo di biancheria dell'ospite;
- Dovrà garantire l'adozione delle metodologie di lavorazione e comunque attivare tutti i provvedimenti necessari a garantire che la biancheria piana, indumenti vari e tovagliato vengano riconsegnati puliti, privi di residui di saponi e di qualsiasi traccia di sporco con adeguato stiraggio.
- I capi e biancheria piana sporchi verranno consegnati in lavanderia chiusi in appositi sacchi messi a disposizione dalla Ditta aggiudicataria dal personale della stessa Ditta, in orari concordati con l'Ente appaltante;
- La biancheria piana deve essere lavata con regolarità e/o al bisogno, avendo cura di attivare le necessarie operazioni di disinfezione dei capi che richiedono, per il loro uso, tale trattamento.
- Dovrà essere garantito il rammendo e le operazioni di cucitura della biancheria e degli indumenti qualora si rendesse necessario per restituirli in buono stato.
- La Ditta appaltatrice dovrà sostituire a proprie spese, i capi di abbigliamento personali che risulteranno infeltriti o rovinati in conseguenza di trattamenti di lavaggi sbagliati.
- L'Ente appaltante si riserva il diritto di effettuare apposite prove per accertare la validità dei prodotti usati nel processo lavorativo.

La Ditta appaltatrice metterà a disposizione, per parte del servizio, una lavatrice industriale di proprietà, l'ulteriore strumentario necessario sarà messo dalla Ditta appaltante, previa comunicazione scritta all'Ente ASP Catria Nerone degli strumenti e mezzi integrati per approvazione da parte dello stesso Ente.

Tutti i prodotti e i mezzi necessari al servizio sono a carico della Ditta appaltante.

La manutenzione ordinaria dei mezzi messi a disposizione dall'ASP Catria Nerone e dei mezzi della Ditta appaltante, è a totale carico della Ditta stessa.

Il servizio di lavanderia, stireria, guardaroba verrà erogato presso i locali dell'Ente ASP Catria Nerone, prevedendo un'articolazione operativa nell'arco delle 5 ore giornaliere (dalle ore 7,30 alle ore 12,30) su sette giorni settimanali da parte della Ditta appaltatrice, che dovrà operare con il proprio personale e dovrà programmare i necessari interventi in raccordo con le necessità dell'Azienda.

La Ditta appaltatrice garantirà il lavaggio e stiratura delle divise per 7 unità ASP Catria Nerone con cadenza settimanale e/o all'occorrenza, con lavaggi separati dal lavaggio per gli indumenti degli ospiti.

ART. 7 - SERVIZIO FISIOTERAPIA

7.1 Destinatari del Servizio

il Servizio è svolto in favore agli ospiti della struttura ASP Catria Nerone.

7.2 Articolazione del Servizio

Il servizio dovrà essere svolto su programma giornaliero concordato con la Direzione dell'Ente.

Il Fisioterapista parteciperà per le proprie competenze alle riunioni settimanali dei P.A.I.

7.3 Modalità di svolgimento del servizio

la Ditta aggiudicataria dovrà garantire un progetto relativo a tale servizio con una presenza giornaliera su 5 giorni.

Il Fisioterapista :

- Rispetta i piani assistenziali degli ospiti,
- Pratica autonomamente attività terapeutica di base per la rieducazione funzionale delle disabilità motorie e psicomotorie o per il mantenimento delle capacità residue dell'ospite,
- Propone l'adozione di protesi ed ausili, né addestra all'uso e ne verifica l'efficacia,
- Verifica le risponderne della metodologia riabilitativa attuata agli obiettivi di recupero funzionale,
- Ogni tre mesi predispone una relazione sintetica dei risultati ottenuti alla Direzione.

7.4 Requisiti

Il Fisioterapista deve essere in possesso di apposito titolo di studio e di iscrizione all'Albo e di Idoneità alla mansione specifica (Legge 81/06).

Il Direttore
Dr.ssa Laura Biagiotti

Il Presidente
Vincenzo Mei