

APPALTO PER LA GESTIONE DEI SERVIZI INTEGRATI DI
ASSISTENZA E SERVIZI AUSILIARI
AGLI OSPITI

CONFEZIONAMENTO PASTI CALDI PER SERVIZIO
DOMICILIARE (periodo 01.09.2018 – 31.12.2018)

PRESSO LA CASA DI RIPOSO COMUNALE
“CASA MAFALDA”
DI AIELLO DEL FRIULI

CAPITOLATO D'ONERI SPECIALE

COMUNE DI AIELLO DEL FRIULI

SERVIZIO CASA DI RIPOSO

Art.1 – Definizioni

Comune o Amministrazione o Ente: Comune di Aiello del Friuli – stazione appaltante, committente;

Residenza o struttura: Casa di Riposo del Comune di Aiello del Friuli, luogo di esecuzione dell'appalto;

Residente: persona destinataria del servizio;

Operatore o addetto: personale impiegato indipendentemente dal servizio in cui opera;

Impresa o Ditta: impresa aggiudicataria (gestore del servizio);

Art.2 – Oggetto dell'appalto

L'appalto ha per oggetto la gestione integrata dei seguenti servizi:

- servizio di assistenza infermieristica diurna;
- servizio di assistenza di base alla persona;
- servizio di assistenza riabilitativa;
- servizio di animazione – attività occupazionale;
- servizio ausiliario amministrativo
- servizio ausiliario di cura dell'ambiente di vita e gestione dell'abbigliamento;
- servizio ausiliario di ristorazione e servizio confezionamento pasti caldi per servizio domiciliare (periodo 01.09.2018 – 31.12.2018);
- servizio ausiliario piccole manutenzioni.

I servizi sono considerati in modo unitario prestazioni di natura socio-sanitaria ed assistenziale diretti a persone anziane, devono essere svolti in modo continuato, integrato e coordinato in quanto fondamentali ed essenziali per l'assistenza e cura dei residenti.

Art.3 – Struttura

Ai sensi dell'art.1 del DPGR dd.14.02.1990 n.083/Pres., la struttura attualmente è classificata come "Residenza protetta" ed è autorizzata ad ospitare n. 60 anziani non autosufficienti, per i quali sia accertata l'impossibilità di rimanere nell'ambito familiare e di usufruire dei servizi alternativi al ricovero.

Al termine del percorso di riclassificazione della struttura, ai sensi del D.P.Reg. 144/2015, la struttura sarà classificata come "Struttura Residenziale di I livello" suddivisa in n.3 nuclei, di cui: n.2 nuclei di livello N3, per complessivi 33 posti letto, e n.1 nucleo di livello N2, per complessivi 27 posti letto.

La struttura si articola su due piani (piano terra e primo piano) e un sottotetto e risulta così schematicamente articolata:

Piano Terra: ingresso, infermeria, uffici amministrativi, palestra, sala da pranzo, sale polifunzionali, servizi igienici ad uso comune (nei quali verrà creato un bagno assistito) e servizi igienici per il personale, n.8 camere da letto da 2 posti con bagno interno (che corrisponderanno ad un nucleo N3), cucina, lavanderia, spogliatoi, magazzini, camera mortuaria;

Primo Piano: n.8 camere da letto da 2 posti con bagno interno e n.1 camera da letto singola con adiacente bagno attrezzato (che corrisponderanno ad un nucleo N3), n.10 camere da letto da 2 posti e n.7 camere da letto singole con bagni comuni di corridoio (che corrisponderanno ad un nucleo N2), 2 bagni attrezzati, nel progetto di adeguamento è previsto di creare un locale presidio per il personale;

Sottotetto: vano motore montalettighe, soffitta. (In questa zona si accede solo per pulizie stagionali).

La struttura si sviluppa su una superficie complessiva di circa 2800 mq utili coperti. Sul fronte dell'edificio è presente un portico ad uso degli ospiti di circa 200 mq. Le planimetrie sono allegate alla documentazione di gara.

COMUNE DI AIELLO DEL FRIULI

SERVIZIO CASA DI RIPOSO

Art. 4 – Prestazioni

Gli operatori, nel rispetto delle proprie competenze, garantiscono nei confronti dei residenti la cura e l'igiene personale, il soddisfacimento dei bisogni sanitari e riabilitativi, la somministrazione dei cibi, collaborano al mantenimento e al recupero delle capacità residue e allo sviluppo della socialità. Inoltre assicurano le prestazioni ausiliarie per la gestione del vitto, della cura dell'ambiente di vita e dell'abbigliamento, e delle attività di front office e amministrative.

L'insieme delle prestazioni da erogare sono strettamente correlate, devono coordinarsi e tenere conto dei ritmi di vita e dei tempi consoni ai bisogni dei residenti e assicurare loro un ambiente di vita decoroso, salubre ed accogliente. A questo proposito è necessario garantire una flessibilità dei servizi che tenga conto dei costanti mutamenti delle esigenze dei residenti, e far sì che le attività non diventino fonte di disturbo per un adeguato svolgimento della giornata.

Per garantire un'adeguata risposta ai bisogni dei residenti sarà necessario mantenere una costante attenzione sulla preparazione professionale e capacità degli operatori, sulla garanzia del rispetto dei diritti dei residenti e dei principi etici dell'assistenza e sul coordinamento delle attività.

Le prestazioni assistenziali, di ristorazione e di cura dell'ambiente di vita e dell'abbigliamento vanno svolte in tutte le giornate dell'anno, senza deroghe o limitazioni, fatte salve le eventuali specifiche indicate successivamente per ciascun servizio.

Il monte ore previsto costituisce base minima, che La Ditta può aumentare in sede di offerta migliorativa, mantenendo invariato il prezzo complessivo.

Durante l'appalto l'Ente può, a sua discrezione, integrare o ridurre il monte ore fissato, facendo seguire compensazione economica sulla base del prezzo orario indicato in sede di offerta economica. Inoltre l'Ente potrà, a suo insindacabile giudizio, non effettuare o interrompere in qualsiasi momento, con semplice preavviso di 7 giorni, qualsiasi servizio, senza che la Ditta possa vantare maggiori oneri o danni.

In caso di assenza degli operatori la Ditta dovrà provvedere alla tempestiva sostituzione, garantendo comunque le attività previste nei piani di lavoro.

Trattandosi di appalto di pubblica utilità e di servizi essenziali, la mancata prestazione dei servizi, dovuta a qualunque motivo, che comporti per l'Ente l'obbligo di provvedervi a propria cura, comporterà l'addebito alla Ditta aggiudicataria delle spese a tale scopo sostenute dall'Ente stesso, oltre ad una penale come stabilita successivamente nel presente documento.

Le prestazioni dovranno essere svolte dall'Appaltatore con propri capitali, mezzi tecnici, attrezzature e personale, mediante l'azione organizzativa dell'Appaltatore stesso, ovvero assumendosi il rischio d'impresa. Tutti gli operatori conformeranno il loro operato alle norme indicate nel Codice integrativo di Comportamento dell'Ente (approvato dall'Amministrazione con Delibera di Giunta dd. 20.01.2014 n.4) e ai valori indicati nel Codice Etico del personale (approvato dall'Amministrazione con Delibera di Giunta dd. 21.05.2012 n.40). I principi enunciati diventano indicatori per la verifica della qualità dei servizi erogati in corso d'appalto.

Considerato che con D.P.Reg. 144/2015 Pres. la Regione ha emanato il Regolamento per il funzionamento delle strutture residenziali per anziani e che, come disposto dalla L.R. 6/2006, è tutt'ora in corso un processo di riclassificazione delle strutture funzionanti sul territorio regionale, è possibile che si manifesti la necessità di porre in atto degli adeguamenti organizzativi che incidano su quanto previsto dal Progetto Tecnico presentato in sede di offerta. Pertanto la Ditta si obbliga a partecipare al processo di riclassificazione ed ad adeguarsi alle eventuali nuove esigenze organizzative senza che per questo siano dovuti ulteriori oneri.

Art.5 – Sede operativa

In caso di aggiudicazione, La Ditta si impegna ad avere un recapito entro 30 km di distanza dal Comune di Aiello del Friuli a cui possa far riferimento il personale per tutte le pratiche inerenti il rapporto di servizio. Inoltre La Ditta si impegna a garantire la reperibilità costante di uno o più addetti a cui il personale possa fare riferimento per le sostituzioni in caso di malattia o altri motivi e per problematiche urgenti inerenti il servizio.

COMUNE DI AIELLO DEL FRIULI

SERVIZIO CASA DI RIPOSO

Art.6 – Servizio di assistenza infermieristica

Come disposto dall'art.17 del D.P.Reg. 144/2015 Pres., l'assistenza infermieristica è garantita dall'infermiere e comprende le attività e responsabilità disposte dalla legge 26 febbraio 1999 n. 42 (Disposizioni in materia di professioni sanitarie) per la specifica professione sanitaria.

Nell'assistenza alla persona anziana l'infermiere:

- a) partecipa alla valutazione multidimensionale della persona ed individua i bisogni di assistenza infermieristica;
- b) elabora il piano assistenziale infermieristico;
- c) partecipa all'elaborazione del PAI in integrazione con le altre figure professionali;
- d) assicura, per gli aspetti di competenza, la realizzazione e la verifica del PAI;
- e) pianifica gli interventi per l'assistenza di base alla persona;
- f) assicura la corretta applicazione delle prescrizioni diagnostiche e terapeutiche, dando attuazione alle linee di indirizzo sanitario fornite dal Medico di medicina generale o di continuità e fornendo loro assistenza e collaborazione durante le visite;
- g) garantisce gli interventi di assistenza infermieristica (quali ad esempio cura e prevenzione delle lesioni da decubito, dell'integrità cutanea e fisica dell'anziano, cura e gestione delle stomie e degli accessi venosi, monitoraggio e controllo dei parametri vitali, verifica e mantenimento dei modelli funzionali quali eliminazione, alimentazione);
- h) verifica la corretta somministrazione delle diete disposte per i Residenti e/o stabilisce i regimi alimentari in caso di bisogno;
- i) garantisce la corretta raccolta e stoccaggio provvisorio dei rifiuti sanitari a rischio infettivo.

Rientrano tra le prestazioni di assistenza infermieristica le attività di pianificazione e di controllo sulle mansioni sociosanitarie svolte dagli operatori dedicati all'assistenza di base in relazione alle rispettive competenze.

L'infermiere dovrà svolgere le proprie attività nel pieno rispetto delle linee guida, nonché indirizzi e prescrizioni fornite dalla Regione e dall'Azienda per l'assistenza sanitaria n° 2 "Bassa Friulana Isontina". Nell'ambito delle prestazioni di assistenza infermieristica, per una quota parte del monte ore previsto, è possibile incaricare operatori con la qualifica di infermiere generico che svolgano le attività indicate nel Decreto del Presidente della Repubblica 14.03.1974 n.225. L'utilizzo di questa figura professionale dev'essere concordata con l'Ente e in caso positivo verrà applicata una tariffa ridotta rispetto a quanto indicato nell'offerta economica.

Il monte ore annuo previsto dall'Ente non potrà essere inferiore a n. 7.113,60 comprese le festive (in media 136 ore e 45 min. a settimana, in relazione alla presenza media di ospiti non autosufficienti riconosciuti dall'A.S.S.).

Il servizio dovrà essere garantito ogni giorno dell'anno non potrà mai essere soppresso o ridotto, nemmeno in caso di scioperi o cause di forza maggiore; esso dovrà essere reso continuativamente con la presenza di almeno un operatore nei giorni feriali dalle 7.00 alle 20.00, la domenica e i festivi la presenza potrà essere lievemente ridotta, ma dovrà essere assicurata per almeno 10 ore, comprendenti gli orari della colazione e dei pasti, per garantire la somministrazione dei farmaci. Il personale opererà su turni adottati dalla Ditta secondo quanto presentato nell'offerta tecnica in piena libertà, purché coerenti con le disposizioni normative nazionali e comunitarie in materia di orario di lavoro.

Tra gli operatori addetti a questo servizio, nell'ambito delle ore indicate, verrà individuato un infermiere professionale che svolga la funzione di Referente degli infermieri e coordini la gestione dell'ambulatorio infermieristico: organizzazione e redazione del piano mensile dei turni; approvvigionamento, conservazione e controllo dei farmaci, appuntamenti per visite nelle strutture sanitarie, gestione dei presidi sanitari e per l'incontinenza, gestione dei rapporti con i medici di base, aggiornamento protocolli infermieristici ed in generale supervisione di tutte le attività infermieristiche. Inoltre, lo stesso Referente degli infermieri o un altro infermiere professionale, debitamente individuato, svolgerà le funzioni di "governo assistenziale", come disposto al c.3 dell'art. 22 del suddetto D.P.Reg. 144/2015 Pres, in qualità di *Coordinatore dei servizi*. Questa figura, attraverso il coordinamento delle risorse umane, la pianificazione degli interventi, la conduzione e l'organizzazione delle attività, si adopererà a garantire il raggiungimento degli obiettivi di assistenza infermieristica, di assistenza di base alla persona, nonché dell'adeguata qualità della gestione dell'ambiente di vita dei residenti. Oltre a quanto già indicato, il Coordinatore effettuerà colloqui con i parenti e le visite domiciliari per la raccolta di informazioni utili alla valutazione delle domande di ricovero,

COMUNE DI AIELLO DEL FRIULI

SERVIZIO CASA DI RIPOSO

a questo scopo potrà utilizzare gli automezzi dell'Ente. L'operatore addetto a quest'ultima funzione dovrà essere in possesso, oltre della qualifica di infermiere, anche di esperienza almeno triennale con mansioni direttive o di coordinamento. Per questa funzione l'operatore incaricato dovrà garantire la presenza in struttura almeno per 4 giorni a settimana e ad essa sono destinate ulteriori n. 20 ore settimanali in aggiunta a quelle precedentemente indicate, per un **tot. 1.040 annue da aggiungere a quelle indicate sopra**. Trattandosi di figura strategica, le cui capacità condizionano notevolmente la qualità del servizio, l'Ente ha facoltà di richiedere in qualsiasi momento la sostituzione del coordinatore ritenuto non più idoneo, senza che la Ditta possa eccepire alcunchè.

Il Referente degli infermieri e il Coordinatore dei Servizi, nell'ambito delle ore previste per il servizio, parteciperanno ad eventuali riunioni gestionali/organizzative indette dal Responsabile di Struttura.

Un adeguato numero di operatori (almeno 2) devono aver conseguito l'accreditamento regionale per la compilazione informatica della scheda Val.Graf. sul portale informatico e-genesys.

È onere dell'esecutore l'acquisto nella quantità necessaria e la manutenzione di apparecchi per misurazioni di parametri e per la somministrazione delle terapie, quali per esempio (esemplificativo e non a carattere esaustivo) sfigmomanometri, pulsossimetri, saturimetri, trita pastiglie, ecc. (comprese le batterie per il funzionamento).

Altresì è onere dell'appaltatore provvedere alla fornitura di prodotti e preparati farmaceutici o para farmaceutici utilizzati collettivamente (quindi non prescritti singolarmente) e che non sono a carico del Servizio Sanitario Regionale, a titolo indicativo e non esaustivo: sciroppi per la tosse, placebi, pomate, ecc.; nonché altri articoli e materiale di consumo ad uso infermieristico o assistenziale: mascherine, cerotti, garze, disinfettante per cute, ecc.

Le attrezzature di proprietà dell'Ente (carrelli, sterilizzatrice, sigillatrice ecc.), in buono stato di conservazione e rispondenti alle normative di settore vigenti, saranno date in comodato d'uso con apposito verbale di consegna da effettuarsi entro 40 giorni dall'avvio dell'appalto. La manutenzione e le riparazioni ordinarie delle attrezzature in comodato è a carico dell'esecutore. Qualora l'esecutore ravvisi la necessità di implementare la dotazione di attrezzature, o sostituirle per vetustà o obsolescenza, se ne assumerà l'onere dell'acquisto.

L'esecutore è tenuto a presentare al termine di ciascuna mensilità, un prospetto comprovante l'effettivo servizio di ciascun infermiere in ciascuna giornata, per permettere all'Ente la contabilizzazione delle prestazioni sanitarie nei confronti dell'AAS n.2 "Bassa Friulana – Isontina".

Art.7 – Servizio di assistenza di base alla persona

Come disposto dall'art.14 del D.P.Reg. 144/2015 Pres., l'assistenza di base alla persona è l'insieme delle attività sociosanitarie di aiuto alla persona nello svolgimento delle attività di base e strumentali della vita quotidiana, finalizzate al soddisfacimento dei bisogni primari della persona. Tali attività sono garantite dagli operatori con le qualifiche individuate nel citato art.14: Operatori sociosanitari (OSS), Assistenti domiciliari e dei servizi tutelari (ADEST), Operatori tecnici di assistenza (OTA), Operatori con competenze minime, Operatori privi di titolo con esperienza nell'assistenza alla persona di almeno due anni alla data del 22.04.2006. Gli operatori con competenze minime o privi di titolo svolgono le mansioni di cui all'art.15 c.1 e c.2 del suddetto DPR. Al fine di garantire l'esecuzione di tutte le attività assistenziali di base previste quotidianamente, il numero complessivo degli operatori non in possesso del titolo di O.S.S. dovrà essere contenuto, a tal fine le ore giornaliere di questo servizio non potranno superare il limite del 30% delle ore di assistenza in servizio nella giornata (per verificare il rispetto del limite percentuale si terrà conto del numero di ore da erogare quotidianamente, non del numero di operatori che svolgono il servizio).

Le attività sociosanitarie si svolgono continuativamente nell'arco della giornata. Nel turno notturno è richiesto obbligatoriamente l'utilizzo di almeno due operatori. Dovrà essere garantito quotidianamente il minutaggio minimo previsto dalla normativa regionale per la tipologia di residenti e nuclei riconosciuti.

Gli operatori svolgeranno tutte le attività necessarie previste nell'ambito del Piano assistenziale individuale predisposto per ogni residente e dovranno seguire i protocolli ed i piani di lavoro che verranno offerti in sede di gara, nonché le successive modifiche e/o integrazioni elaborate nelle riunioni con il Responsabile del Servizio ed approvate dall'Ente, nonché le indicazioni e le direttive impartite dagli infermieri e fisioterapisti. A titolo meramente esemplificativo e non esaustivo, gli operatori dovranno svolgere le seguenti attività:

COMUNE DI AIELLO DEL FRIULI
SERVIZIO CASA DI RIPOSO

- igiene e cura della persona (igiene personale, vestizione, cambio dei presidi per l'incontinenza, ecc., inclusa manicure e pedicure per l'utenza che non presenta problematiche sanitarie che necessitino di intervento specialistico) come da protocolli e consegne assistenziali;
- rifacimento letto con o senza ospite e sostituzione della biancheria piana;
- raccolta differenziata della biancheria sporca (personale e del letto), collocazione negli appositi raccoglitori, trasferimento nei punti di raccolta, lavaggio e riordino (secondo piani di lavoro e protocolli);
- raccolta differenziata dei rifiuti e conferimento negli appositi contenitori (è previsto il conferimento nei cassonetti situati in apposito spazio adiacente la sede stradale all'esterno delle pertinenze dell'edificio);
- sanificazione, disinfezione e riassetto degli ambienti di vita dei residenti;
- pulizia e/o sanificazione delle carrozzine, delle apparecchiature ed ausili;
- alimentazione ed idratazione come da protocolli, piano assistenziale e indicazioni infermieristiche;
- distribuzione delle merende, nonché del tè, della camomilla e di altre bevande nell'arco della giornata;
- approntamento della sala da pranzo per la cena e la colazione (durante la notte), aiuto nella distribuzione dei pasti in sala da pranzo e al letto;
- cambio posturale e utilizzo dei vari presidi per il mantenimento delle posture a letto e in poltrona, deambulazione e spostamenti nella struttura (compreso l'accompagnamento in sala da pranzo per la colazione ed i pasti);
- collaborazione nelle attività di animazione e socializzazione;
- collaborazione con il personale infermieristico e fisioterapico;
- risposta alle chiamate degli ospiti, sia diurne che notturne;
- rilevazione e segnalazione dei bisogni o dei sintomi di allarme del residente ai fini del pronto intervento degli infermieri o del servizio di emergenza sanitaria;
- collaborazione nella preparazione delle salme;
- sorveglianza dei residenti, con l'adozione delle norme di comportamento e delle misure di vigilanza idonee a prevenire ed evitare situazioni di pericolo, fatti ed eventi dannosi per la salute e l'incolumità della persona, con particolare riguardo agli utenti disorientati;
- custodia e sorveglianza degli ambienti, degli impianti, degli arredi e delle attrezzature della struttura;
- segnalazione di guasti, malfunzionamenti e/o anomalie riguardanti attrezzature, ausili, mobili, impianti e struttura in generale;
- esecuzione delle attività previste dal Piano per la gestione delle emergenze della struttura.

La Ditta, in accordo con il Responsabile comunale del Servizio e con il Coordinatore dei servizi, individuerà un operatore (ed il suo sostituto in caso di assenza), in servizio diurno, che funga da referente per le attività di assistenza in ognuno dei nuclei strutturali. A tale figura faranno riferimento il Coordinatore dei servizi, gli altri operatori, gli Ospiti per le verifiche inerenti l'esecuzione del servizio e/o le segnalazioni di disservizio.

Il Referente di nucleo avrà il compito di riferire al Coordinatore dei Servizi sulle attività ed eventuali problemi gestionali, risolvere lievi criticità nell'esecuzione delle prestazioni (senza procedere a modifiche sostanziali dei protocolli in uso), proporre strategie di azione, verificare l'applicazione di direttive, di protocolli e dei piani assistenziali individuali, segnalare guasti di apparecchiature e/o impianti. Questa figura dovrà essere adeguatamente formata ed incentivata (anche dal punto di vista economico) senza oneri aggiuntivi per l'Ente.

Di norma, con cadenza mensile si terrà una riunione di tutti gli operatori del servizio per discutere le problematiche del servizio o ricevere indicazioni organizzative di carattere generale. Dette riunioni sono convocate dal Coordinatore dei Servizi, potrà intervenire il Responsabile comunale del Servizio e, se richiesto, il Rappresentante della Ditta addetto al personale; tali riunioni dovranno essere effettuate in una fascia oraria tale da garantire la massima partecipazione degli operatori, pur senza intralciare il servizio. Le ore utilizzate a tal fine non potranno essere fatturate al Comune, ma si intenderanno compensate dal prezzo orario praticato.

Per la redazione del PAI dei residenti e per le relative verifiche, verrà individuato a rotazione un operatore assistenziale, che parteciperà alle riunioni periodiche dell'equipe, farà da referente per la rilevazione delle criticità del residente individuato e per il monitoraggio degli esiti di quanto programmato. Dette riunioni si terranno di norma durante l'orario di servizio, in casi eccezionali (debitamente documentati ed autorizzati), qualora ciò non sia possibile, verranno compensate economicamente in base al prezzo orario dichiarato in sede di offerta.

COMUNE DI AIELLO DEL FRIULI

SERVIZIO CASA DI RIPOSO

La Ditta potrà prevedere in corso d'anno ulteriori riunioni di coordinamento ed informazione di tutto il personale, inoltre in occasioni particolari anche l'Amministrazione comunale potrà indire riunioni per il medesimo scopo (in media massimo due volte l'anno), le ore utilizzate a tal fine non potranno essere fatturate al Comune, ma si intenderanno compensate dal prezzo orario praticato.

Per ogni turno (compresi i notturni) dovrà essere prevista la presenza di almeno un operatore in possesso dell'attestato di idoneità tecnica per l'espletamento dell'incarico di addetto antincendio, rilasciato da un comando provinciale dei vigili del fuoco. Tale operatore dovrà essere esplicitamente individuato nei turni di servizio.

Tutto il personale, debitamente formato, dovrà provvedere alla sorveglianza visiva quotidiana sulle attrezzature di sicurezza ed antincendio.

Inoltre, un operatore debitamente formato, addestrato e formalmente incaricato, dovrà provvedere al controllo mensile dei presidi antincendio secondo apposita check-list e provvedere alle relative registrazioni sulle apposite schede di rilevazione, che compongono il registro antincendio.

Per ogni turno (compresi i notturni) dovrà essere altresì prevista la presenza di almeno un operatore in possesso dell'attestato di partecipazione al Corso di Primo soccorso. Tale operatore dovrà essere esplicitamente individuato nei turni di servizio.

Copia degli attestati delle suddette qualifiche dovranno essere consegnati e conservati in Casa di Riposo a disposizione per eventuali controlli da parte del Comune o degli organismi preposti.

In caso di nuova assunzione, al neoassunto dovrà essere garantito un affiancamento di almeno due turni completi mattutini ed un turno completo pomeridiano, durante i quali l'operatore sarà in soprannumero rispetto ai piani di lavoro e le ore utilizzate non potranno essere fatturate al Comune, ma si intenderanno compensate nel prezzo orario praticato.

Il servizio dovrà essere svolto secondo i piani di lavoro e i turni presentati nell'offerta tecnica, dovrà essere garantito nell'arco delle 24 ore in tutti i giorni dell'anno. Detti piani dovranno tenere conto del monte ore disponibile, delle attività indicate nel presente articolo e della tipologia dei residenti. La Ditta dovrà garantire la presenza di un contingente di operatori adeguati alle attività quotidiane previste dai piani di lavoro ed alle esigenze dei Residenti.

Nel prezzo offerto sono inclusi tutti gli oneri dei prodotti e materiali per l'igiene e la cura degli ospiti, quali, a titolo meramente indicativo: phon, rasoi monouso, forbici, tagliaunghie, asciugacapelli, disinfettante, detersivi, colluttori, shampoo, saponi, pastiglie per la disinfezione delle protesi dentari, olii e paste lenitive, salviette monouso senza risciacquo, umidificate e secche, ecc.

Le attrezzature di proprietà dell'Ente (carrelli, sollevatori, ecc.), in buono stato di conservazione e rispondenti alle normative di settore vigenti, saranno date in comodato d'uso con apposito verbale di consegna da effettuarsi entro 40 giorni dall'avvio dell'appalto.

La manutenzione e le riparazioni ordinarie delle attrezzature in comodato (compresa la sostituzione di batterie e comandi) è a carico della Ditta anche ricorrendo a personale esterno specializzato. Qualora l'esecutore ravvisi la necessità di implementare la dotazione di attrezzature, o di sostituirle per vetustà o obsolescenza, se ne assumerà l'onere dell'acquisto.

I sollevatori, le barelle doccia ed altre attrezzature che la Ditta ritenesse necessarie, dovranno essere sottoposte a regolare manutenzione ed ai controlli di sicurezza elettrica come previsto dalle norme IEC60601 e IEC61010 e dal D.Lgs. 81/08 artt. 71 – 80 – 81.

L'impresa è responsabile della custodia delle attrezzature, che verranno riconsegnate alla scadenza dell'affidamento. L'A.C. non sarà responsabile in caso di danni o furti.

Si precisa che il personale offerto dalla Ditta opererà integrato e in coordinazione con il personale addetto all'assistenza dipendente dal Comune, attualmente una unità con titolo di O.S.S., che presta servizio per una media di 36 ore settimanali ed opera in turni mattutini di 6 ore. Per opportuna conoscenza si precisa che il personale comunale fruisce di n. 34 gg. di ferie, n. 4 gg. di festività sopresse e di n.12 festività previste per legge o CCRL, durante tali giornate dovrà essere sostituito dal personale della Ditta, onde garantire gli standards assistenziali.

Il personale comunale manterrà il rapporto di lavoro con il Comune di Aiello del Friuli (compreso l'esercizio del potere disciplinare), che corrisponderà la retribuzione ed ottempererà agli obblighi previdenziali, assistenziali e del CCNL del comparto Autonomie Locali.

Il monte ore annuo previsto dall'Ente non potrà essere inferiore a n. 35.591,60 ore comprese le festive e le notturne. In tale monte ore sono comprese n.612 ore per coprire i turni del personale comunale assente per congedo ordinario e n.144 ore ipotetiche per eventuali assenze straordinarie. Eventuali ulteriori assenze per

COMUNE DI AIELLO DEL FRIULI

SERVIZIO CASA DI RIPOSO

malattie o congedi straordinari del personale comunale saranno compensati economicamente in base al prezzo orario dichiarato in sede di offerta.

Eventuali offerte migliorative (debitamente evidenziate) rispetto al monte ore annuo minimo verranno valutate ai fini dell'attribuzione del punteggio per la qualità del servizio offerto, nell'ambito della valutazione del progetto tecnico per l'esecuzione dell'appalto.

Art. 8 - Servizio di assistenza riabilitativa

Come disposto dall'art.18 del D.P.Reg. 144/2015 Pres., l'assistenza riabilitativa è garantita dal fisioterapista e comprende le attività e responsabilità previste dalla legge 42/1999 per la specifica professione sanitaria. Dovrà essere garantito quotidianamente il minutaggio minimo previsto dalla normativa regionale per la tipologia di residenti e nuclei riconosciuti.

Il fisioterapista opererà nella palestra, nelle camere dal letto o in altri spazi disponibili e ritenuti idonei al programma riabilitativo.

A titolo meramente esemplificativo e non esaustivo, gli operatori dovranno svolgere le seguenti attività:

- a) sulla scorta della documentazione d'ingresso, elaborare il piano di riabilitazione volto all'individuazione ed al soddisfacimento del bisogno di salute della persona, che viene poi sottoposto alla valutazione del medico curante per la necessaria condivisione;
- b) periodicamente rivaluta lo stato del residente e il programma gli interventi riabilitativi conseguenti in collaborazione con il Coordinatore dei Servizi e il Referente infermieristico;
- c) pratica autonomamente attività terapeutica per la rieducazione funzionale delle disabilità motorie e psicomotorie utilizzando terapie fisiche, manuali, massoterapiche ed occupazionali;
- d) partecipa all'elaborazione del PAI, in integrazione con le altre figure professionali;
- e) assicura, per gli aspetti di competenza, la realizzazione e la verifica del PAI;
- f) propone l'adozione di protesi ed ausili, ne addestra all'uso e ne verifica l'efficacia;
- g) verifica le rispondenze della metodologia riabilitativa attuata agli obiettivi di recupero funzionale;
- h) collabora con il personale infermieristico e di assistenza per l'informazione ed addestramento al corretto uso e manutenzione degli ausili;
- i) verifica lo stato d'uso di protesi ed ausili e segnala la necessità di eventuali riparazioni o manutenzioni.

Il monte ore previsto dall'Ente non potrà essere inferiore a n. 1.976,00 ore annue, l'orario di svolgimento dell'attività dovrà seguire i piani di lavoro e i turni presentati nell'offerta tecnica, eventuali variazioni potranno essere concordate con il Responsabile del Servizio e il Coordinatore dei Servizi.

Eventuali offerte migliorative (debitamente evidenziate) rispetto al monte ore annuo minimo verranno valutate ai fini dell'attribuzione del punteggio per la qualità del servizio offerto, nell'ambito della valutazione del progetto tecnico per l'esecuzione dell'appalto.

Art. 9 – Servizio di animazione – attività occupazionale

Come disposto dall'art.21 c.3 del D.P.Reg. 144/2015 Pres., questo servizio è realizzato al fine di garantire momenti di socializzazione, mantenimento degli interessi personali, ma soprattutto di prevenzione e di recupero del decadimento psico-fisico in base alle specifiche necessità dei residenti. Per questo motivo le attività proposte devono essere chiaramente “finalizzate” e devono avere “senso” per il residente, quindi devono essere programmate e realizzate sulla base degli obiettivi individuati nel PAI e tenendo conto del vissuto e dell'ambito culturale di provenienza dell'interessato. Oltre ciò la Ditta deve farsi promotore per progetti ed iniziative di socializzazione e attività occupazionali collettive, sia all'interno che all'esterno della struttura. Al fine di favorire la socializzazione sono rilevanti anche quelle iniziative integrate con le realtà di volontariato, associazioni culturali e con soggetti “non professionali”, che arricchiscono e qualificano ulteriormente il servizio sul piano relazionale e sociale e che permettono interazioni con le realtà territoriali esterne all'edificio, con tempi e modalità che tengano conto della loro disponibilità e concordate con il Responsabile del Servizio.

Il monte ore previsto dall'Ente non potrà essere inferiore a n. 1.872,00 ore annue, l'orario di svolgimento dell'attività dovrà seguire i piani di lavoro e i turni presentati nell'offerta tecnica. Qualora qualche particolare iniziativa cada la domenica o in giornata festiva, l'Ente si riserva la facoltà di richiedere la presenza dell'operatore in tale occasione e successivamente verrà concordato un riposo compensativo.

COMUNE DI AIELLO DEL FRIULI

SERVIZIO CASA DI RIPOSO

Le attività dovranno essere garantite da personale in possesso di attestato di diploma di scuola media superiore, altri titoli maggiori o equipollenti, in possesso di adeguato curriculum ed esperienza professionale specifica nell'area anziani di almeno due anni.

Il materiale di consumo necessario allo svolgimento delle diverse attività si intende interamente a carico della Ditta (oltre materiale di consumo e piccoli attrezzi, riviste e quotidiani, anche eventuale materiale ed attrezzature informatiche).

Per la partecipazione ad attività di animazione e socializzazione esterne alla struttura, l'Amministrazione Comunale mette a disposizione i propri mezzi di trasporto (Fiat punto 5 porte e Dacia Logan attrezzata al trasporto di una carrozzina). L'uso di tali mezzi è soggetto a programmazione e autorizzazione preventiva.

Eventuali offerte migliorative (debitamente evidenziate) rispetto al monte ore annuo minimo verranno valutate ai fini dell'attribuzione del punteggio per la qualità del servizio offerto, nell'ambito della valutazione del progetto tecnico per l'esecuzione dell'appalto.

Art. 10 – Servizio ausiliario di cura dell'ambiente di vita e gestione dell'abbigliamento.

10.1 – Cura dell'ambiente di vita

Questo servizio è ausiliario ed integrato alle attività di assistenza diretta all'ospite e riguarda il complesso degli interventi occorrenti per la pulizia e la sanificazione ordinaria e straordinaria di tutti i locali della struttura e delle aree che risultino comunque essere di sua pertinenza.

Proprio perché ausiliario e strettamente integrato con le attività di assistenza diretta, nello svolgimento di questo servizio è necessario tenere presente che l'ordine di esecuzione della pulizia delle stanze di degenza deve essere correlato alla disponibilità delle medesime e che le stanze non possono essere sanificate prima del rifacimento del letto degli ospiti.

Il servizio dovrà essere svolto dall'appaltatore con propri mezzi tecnici, con proprio personale ed attrezzature, mediante la predisposizione di propria organizzazione ed a suo rischio.

La pulizia e sanificazione di tutti gli ambienti, utensili e attrezzature utilizzati per il servizio dovrà avvenire nel rispetto delle disposizioni normative vigenti.

La Ditta aggiudicataria dovrà tenere un registro che comprovi il rispetto dei calendari di pulizia previsti dal Piano di pulizia e sanificazione offerto in sede di gara.

Le attività devono essere svolte da operatori formati, si svolgono durante le ore giornaliere, lungo l'intero arco della settimana e devono tenere conto di non arrecare disturbo ai residenti ed evitare di creare situazioni di pericolo.

Il servizio di igiene si occupa della pulizia, disinfezione e sanificazione di tutti gli ambienti, pareti lavabili, mobili e suppellettili della struttura esclusa la cucina, di cui si occupa il personale ivi impiegato.

In particolare il servizio deve comprendere la rimozione ed asportazione di qualsiasi rifiuto e traccia di sporco o polvere da tutte le superfici sia orizzontali che verticali, arredi (anche esterni), termosifoni, tappeti ecc..

Qualora si presentino situazioni cliniche dei Residenti che richiedano attenzioni e precauzioni aggiuntive, il personale impiegato dovrà rispettare le indicazioni fornite dal Coordinatore dei servizi, anche sulla scorta di specifici protocolli sanitari condivisi con l'A.A.S.; il materiale da utilizzare (guanti monouso, mascherine, sovracamici, sovrascarpe, disinfettanti specifici, ecc.) per tali interventi è a carico della Ditta.

Inoltre è onere della Ditta il monitoraggio e la periodica disinfestazione (almeno annuale) da insetti (quali formiche, scarafaggi, ecc.) del perimetro di tutto l'edificio, delle pilette dei bagni e dei sadi fognari, nonché la posa di trappole per la derattizzazione sul perimetro della proprietà.

Le aree interessate dall'appalto corrispondono alla totalità dei locali interni dell'edificio, come risulta nel dettaglio dalle planimetrie messe a disposizione dei concorrenti, alle quali si rimanda per la più precisa individuazione possibile.

Al personale addetto a questo servizio, a cadenza periodica, compete la pulizia dei porticati e dei marciapiedi perimetrali della struttura.

La gestione mattutina di una parte delle attività della sala da pranzo (sgombero e pulizia dei tavoli, approntamento della sala da pranzo per il pranzo, ecc.) e di alcune attività ad essa connesse (p. es.: la raccolta e l'ammollo dei bicchieri usati per l'idratazione durante la notte nelle camere, aggiornamento e segnalazione dei nominativi delle persone che devono ricevere la colazione, ecc.) sono affidate ad un operatore del Comune. Per opportuna conoscenza si rende noto che questo operatore svolge il proprio servizio con contratto part-time verticale, per sei ore al giorno in cinque giornate alla settimana dalle 7.00 alle 13.00, in

COMUNE DI AIELLO DEL FRIULI

SERVIZIO CASA DI RIPOSO

una turnazione ciclica che si articola su quattro settimane. Il piano delle giornate lavorative e le attività svolte da questo operatore sono allegati alla documentazione di gara.

Spetta alla Ditta provvedere alla sostituzione di questo operatore durante i riposi settimanali, i congedi ordinari e straordinari e le giornate non lavorative, con personale addetto a questo servizio. I congedi ordinari ammontano a n.93 gg. in un anno (compresi i riposi settimanali), le giornate non lavorative sono n.52 e le eventuali assenze straordinarie ammontano a n.20 gg.. Le ore per i congedi elencati sono comprese nel monte ore indicato successivamente, ulteriori eventuali assenze per malattie o congedi straordinari saranno compensati economicamente in base al prezzo orario dichiarato in sede di offerta.

Nella predisposizione dei piani di lavoro, per una adeguata integrazione con la dipendente comunale e valutazione dei rischi interferenziali, si può tener conto delle seguenti indicazioni: dopo la colazione l'addetta della sala da pranzo si occupa autonomamente della pulizia dei tavoli; dopo la colazione e il pranzo un operatore addetto alle pulizie coadiuva l'addetta alla sala per la pulizia di tale ambiente.

Tutti gli interventi oggetto dell'appalto dovranno essere svolti in orari tali da non arrecare disturbo agli Ospiti e da non intralciare o pregiudicare le attività che si svolgono nei reparti/servizi/uffici.

Indicativamente, le attività assistenziali prevedono la distribuzione del pranzo dalle 11.30 in poi, il riposo pomeridiano dopo le 12.30 e la distribuzione della cena dalle 18.00 in poi.

In caso di interventi edili per ristrutturazioni, potrà essere necessario variare gli orari di intervento al fine di ridurre al minimo le interferenze con le ditte esecutrici dei lavori. L'articolazione dell'orario di lavoro giornaliero dovrà essere preventivamente concordata con il Responsabile del servizio e con il Coordinatore dei Servizi e rimane comunque suscettibile di variazione in relazione alle esigenze della struttura.

Ad ogni dimissione dei Residenti è prevista la pulizia a fondo e disinfezione della stanza e di tutti gli arredi di pertinenza quali, letto, superfici interne ed esterne di comodino, armadio, ecc. con generatore di vapore e/o cloro derivati.

Compete alla Ditta la fornitura di tutti gli attrezzi, utensili, macchinari e prodotti per eseguire la pulizia ambientale, gli asciugamani di carta in rotolo e piegati, nonché la carta igienica in rotolo (rotoli misura normale e jumbo); attualmente l'Ente mette a disposizione n.6 carrelli per le pulizie (di cui uno utilizzato per la sala da pranzo) ed un aspirapolvere. Tutti servizi igienici dovranno essere dotati di detergente liquido, inoltre è fatto obbligo di provvedere alla dotazione di sapone disinfettante ad uso del personale; oltre ciò la Ditta garantirà la sanificazione dei wc e la deodorizzazione dell'aria nei servizi igienici comuni tramite apposite apparecchiature (fornite anche a noleggio).

Le macchine utilizzate per la realizzazione del servizio dovranno corrispondere alle normative di sicurezza in vigore, dovranno essere collegate solo ad idonee prese elettriche, non dovranno essere rumorose. Tutti gli attrezzi e macchinari dovranno essere facilmente identificabili mediante apposito contrassegno indicante il nome della ditta. I prodotti chimici dovranno essere conformi alle norme in vigore e non devono arrecare danno a persone, ambienti e arredi. Dovranno essere evitati prodotti con odore di difficile dispersione, in particolar modo nei locali in cui permangono residenti. Non è consentito l'uso di prodotti tossici e/o corrosivi (a titolo esemplificativo: ammoniacale, acido muriatico). La Ditta dovrà depositare, presso la struttura e a disposizione del personale, le schede tecniche di tutti i prodotti e delle attrezzature in uso e sarà tenuta a rispondere di tutti i danni provocati dall'utilizzo di materiali difettosi o dal loro uso erraneo o improprio o non conforme alle norme antinquinamento.

Le attrezzature di proprietà dell'Ente (carrelli, aspirapolvere, ecc.), in buono stato di conservazione e rispondenti alle normative di settore vigenti, saranno date in comodato d'uso con apposito verbale di consegna da effettuarsi entro 40 giorni dall'avvio dell'appalto. La manutenzione e le riparazioni ordinarie delle attrezzature in comodato è a carico dell'esecutore, anche ricorrendo a personale esterno specializzato. Qualora l'esecutore ravvisi la necessità di implementare la dotazione di attrezzature, o sostituirle per vetustà o obsolescenza, se ne assumerà l'onere dell'acquisto.

L'Amministrazione si riserva la facoltà di chiedere la sostituzione di prodotti che risultino dannosi per l'ambiente interno ed esterno all'Ente (inquinanti). La Ditta potrà sostituire i prodotti a seguito di autorizzazione dell'Ente.

Per l'articolazione degli interventi si rimanda a quanto previsto nell'allegato "Specifiche interventi" di igiene ambientale (allegato n.1).

10.2 – Gestione dell'abbigliamento

Le attività devono essere svolte da operatori formati e si svolgono lungo l'intero arco della settimana.

Questo servizio è ausiliario ed integrato alle attività di assistenza diretta all'ospite e riguarda il complesso degli interventi occorrenti per il lavaggio dei capi d'abbigliamento personali e in uso per l'ospite e dovrà

COMUNE DI AIELLO DEL FRIULI

SERVIZIO CASA DI RIPOSO

essere effettuato secondo le necessità dei singoli capi e tenuto conto della tipologia di residente, al fine di garantire la cura dell'aspetto, della dignità della persona e del posto letto.

Per la biancheria piana (lenzuola, federe, traverse di stoffa e materassi) è attivo un appalto esterno con una ditta del settore. Il servizio in questione si occupa degli indumenti personali dell'ospite, delle traverse cerate, coperte, bavaglie, cuscini e relativi involucri, coprimaterassi, tendaggi e poncho da sala del personale.

Dovrà essere garantito un livello di qualità del lavaggio idoneo a preservare le caratteristiche e la durata dei capi, utilizzando prodotti che assicurino la morbidezza delle fibre e che non pregiudichino la salute degli ospiti (irritazioni cutanee, esalazioni, ecc.).

Non è ammesso il contemporaneo trasporto della biancheria sporca e pulita sugli stessi carrelli. I carrelli usati per il trasporto della biancheria sporca devono essere diversi da quelli utilizzati per il trasporto della biancheria pulita.

Dopo aver provveduto al lavaggio e all'asciugatura dei capi d'abbigliamento, il personale dovrà smistarli e riporli negli armadi degli ospiti; inoltre, dovrà ritirare la biancheria conferita dalla lavanderia esterna e riporla negli appositi armadi di piano.

Le attrezzature di proprietà dell'Ente (carrelli, lavabiancheria, asciugatrice, ferro da stiro con caldaia, ecc.), in buono stato di conservazione e rispondenti alle normative di settore vigenti, saranno date in comodato d'uso con apposito verbale di consegna da effettuarsi entro 40 giorni dall'avvio dell'appalto. La manutenzione e le riparazioni ordinarie e straordinarie delle attrezzature in comodato è a carico della Ditta anche ricorrendo a personale esterno specializzato.

Per ogni attrezzatura dovrà essere comunque assicurato con frequenza almeno trimestrale un intervento di manutenzione preventiva da eseguirsi a cura della medesima ditta (qualora in possesso di personale di adeguata specializzazione) o ricorrendo a personale esterno specializzato; degli interventi manutentivi effettuati nel trimestre, la Ditta si obbliga a presentare idonea scheda per ogni attrezzatura. Se durante lo svolgimento del servizio si dovesse interrompere il funzionamento di un'attrezzatura, per qualunque motivo, la Ditta dovrà provvedere a sue spese alla sostituzione temporanea con altra idonea fino al ripristino dell'altra.

Qualora l'esecutore ravvisi la necessità di implementare la dotazione di attrezzature, o sostituirle per vetustà o obsolescenza, se ne assumerà l'onere dell'acquisto (ad esclusione delle lavabiancheria industriali e dell'asciugatoio).

La Ditta sarà completamente responsabile del rispetto delle norme antinfortunistiche relativamente a tutti gli attrezzi, attrezzature, elettrodomestici e comunque beni concessi in uso dall'Ente ai fini dell'espletamento del servizio (con obbligo di sostituzione nel caso in cui non risultassero idonee ai sensi della predetta normativa) e del corretto uso degli stessi da parte del proprio personale anche in relazione al rispetto delle vigenti norme antinfortunistiche. Eventuali danni dovuti ad incuria o negligenza della Ditta o del suo personale saranno addebitati alla Ditta.

Attualmente l'Ente mette a disposizione due carrelli per lo smistamento della biancheria degli ospiti, due carrelli per il trasporto delle lenzuola per il rifacimento dei letti, un carrello per il trasporto delle ceste di biancheria pulita.

Spetta alla Ditta la fornitura di tutto il materiale di consumo necessario per l'espletamento del servizio quali:

- prodotti per la deterzione, la sanificazione, il candeggio ed il trattamento delle acque (conformi alle norme di legge), per la biancheria degli ospiti;
- generi di consumo necessari per cucitura e rammendi degli indumenti personali degli ospiti (ago, filo, forbici, ecc.);
- contrassegni o etichette che garantiscano la rintracciabilità degli indumenti personali dell'ospite, al fine di prevenire il rischio di perdita o smarrimento.

I prodotti forniti dovranno essere adeguati per il quantitativo di lavaggio e differenziati in ragione della tipologia di tessuto da lavare, dovranno garantire un adeguato livello di igiene e garantire il minor grado di usura nel tempo.

La Ditta, in accordo con il Responsabile comunale del Servizio e con il Coordinatore dei servizi, individuerà un operatore (ed un eventuale sostituto), che funga da referente per le attività di questo servizio. Tale operatore potrà proporre al Coordinatore dei Servizi strategie d'azione, criticità rispetto l'attuazione di piani di lavoro, protocolli e direttive. Tale figura dovrà essere formata ed incentivata (anche economicamente) senza oneri aggiuntivi per l'Ente. Di norma, con cadenza bimestrale (o ridotta al bisogno) si terrà una riunione di tutti gli operatori del servizio per discutere le problematiche del servizio o ricevere indicazioni organizzative di carattere generale. Dette riunioni sono convocate dal Coordinatore dei Servizi, potrà

COMUNE DI AIELLO DEL FRIULI

SERVIZIO CASA DI RIPOSO

intervenire il Responsabile comunale del Servizio e, se richiesto, il Rappresentante della Ditta addetto al personale; tali riunioni dovranno essere effettuate in una fascia oraria tale da garantire la massima partecipazione degli operatori, pur senza intralciare il servizio. Le ore utilizzate a tal fine non potranno essere fatturate al Comune, ma si intenderanno compensate dal prezzo orario praticato.

Il monte ore annuo previsto dall'Ente non potrà essere inferiore a n. 12.449,00 ore per entrambe le tipologie di servizi sopra descritti (comprese le ore per la sostituzione ordinaria del dipendente comunale addetto alla sala da pranzo).

Eventuali offerte migliorative (debitamente evidenziate) rispetto al monte ore annuo minimo verranno valutate ai fini dell'attribuzione del punteggio per la qualità del servizio offerto, nell'ambito della valutazione del progetto tecnico per l'esecuzione dell'appalto.

Art. 11 – Servizio ausiliario di ristorazione

Questo servizio è ausiliario ed integrato alle attività di assistenza diretta all'ospite, in quanto è ormai consolidato, sia a livello di letteratura che di prassi, che una corretta gestione dell'alimentazione si configura già come supporto alla cura e benessere fisico e psichico della persona. L'aspetto nutrizionale è parte di una visione strategica più ampia del percorso di salute all'interno di un'attività assistenziale di qualità e la ristorazione deve divenire un momento di educazione alimentare e di vera e propria cura, nonché dev'essere attenta alla valorizzazione della funzione sociale e cognitiva del momento dei pasti, sempre collegata alle tradizioni alimentari del luogo ed adeguata alla libertà di scelta e alle condizioni di salute del soggetto fruitore.

Il servizio dovrà essere svolto dalla Ditta nei locali destinati al servizio di cucina durante tutto l'arco della settimana, prevede la preparazione, la cottura, la distribuzione - confezionamento dei carrelli/vassoi contenenti i pasti destinati agli ospiti.

Non è ammesso il confezionamento e la preparazione alimentare dei pasti in locali diversi dal Centro di cottura presso la Casa di Riposo, fatti salvi i seguenti casi:

- eventuali casi di emergenza (dovuti a guasti tecnici degli impianti o delle apparecchiature di cottura), previa comunicazione da parte della Ditta ed autorizzazione dell'Ente, e comunque limitatamente al periodo necessario per la riparazione dei guasti;
- transitoria inutilizzabilità del Centro di cottura per lavori di adeguamento dell'immobile e/o sugli impianti.

Nei casi indicati sopra, la preparazione e confezionamento dei pasti dovrà essere effettuata esclusivamente presso un Centro di cottura esterno che la Ditta dovrà garantire per tutta la durata dell'appalto. Tale centro cottura dovrà essere ubicato entro un raggio massimo di 30 chilometri dalla sede della Casa di Riposo e dovrà essere debitamente autorizzato alla preparazione e veicolazione dei pasti con autorizzazione sanitaria e licenze adeguatamente aggiornate. Il servizio di trasporto del vitto dovrà essere svolto tenendo conto delle normative HACCP vigenti sia per il trasporto che per le relative procedure di autocontrollo e registrazione delle attività. I mezzi di trasporto utilizzati dalla Ditta dovranno essere conformi a tutte le condizioni necessarie per la circolazione stradale, idonei all'uso ed adibiti esclusivamente al trasporto di alimenti, debitamente coibentati, con sponda idraulica e muniti di autorizzazione sanitaria. Gli stessi dovranno possedere i requisiti igienico-sanitari di cui al D.P.R. n. 327/80 e delle altre norme vigenti in materia, che si intendono tutte richiamate. I mezzi stessi dovranno essere mantenuti ad un livello di sanificazione tale da evitare contaminazione dei prodotti trasportati. E' fatto obbligo provvedere al lavaggio giornaliero e alla sanificazione minima settimanale dei mezzi di trasporto utilizzati, tali operazioni dovranno essere regolarmente documentate. A garanzia delle condizioni ottimali di consumazione, il trasporto dei pasti veicolati dal Centro di produzione della Ditta alla struttura residenziale si effettuerà in base ad un programma specificatamente predisposto in funzione dei diversi orari di inizio pasto con indicazione dei tempi massimi di consegna. I contenitori dovranno essere in grado di assicurare il mantenimento delle temperature previste dalla legge per gli alimenti deperibili cotti da consumare caldi e per gli alimenti deperibili da consumare freddi (D.P.R. n. 327/80) con una caduta termica non superiore a 5° C l'ora. Su ciascun contenitore dovrà essere apposta apposita etichetta riportante il nome della Ditta, la data e il destinatario. L'effettuazione del servizio presso un centro di cottura esterno dovrà essere effettuato alle medesime condizioni economiche offerte in gara e non comporterà a favore della Ditta alcun ulteriore indennizzo o rimborso.

In osservanza alla normativa in materia di responsabilità dell'impresa alimentare la ditta appaltatrice deve:

COMUNE DI AIELLO DEL FRIULI
SERVIZIO CASA DI RIPOSO

- effettuare la variazione della registrazione dell'impresa alimentare presso l'Azienda Sanitaria di competenza al momento dell'avvio dell'attività ai sensi del Reg. CE 852/04;
- identificare il responsabile dell'impresa alimentare OSA nella figura del titolare o di un suo delegato competente formalmente delegato e con potere di spesa;
- esibire idonea documentazione relativa alla formazione obbligatoria del responsabile (attestato, comunicazione all'ASL di competenza dello svolgimento del corso di formazione oppure titolo di studio idoneo) e del personale addetto al servizio;
- elaborare di un piano operativo che contempli:
 - definizione del ciclo produttivo e dei relativi Punti Critici di Controllo;
 - controllo dei Punti Critici di controllo (CCP) dal punto di vista igienicosanitario e sotto il profilo della sicurezza alimentare;
 - elaborazione e stesure del Piano di autocontrollo, che contempli anche:
 - Gestione Diete Speciali;
 - Sistema di Rintracciabilità e Procedure di Allerta Alimentare (secondo il Reg 178/2002);
 - formazione rivolta al personale operativo che effettua l'attività alimentare di preparazione, manipolazione e distribuzione degli alimenti sulla corretta applicazione del Piano di Autocontrollo e sulle modalità di compilazione della modulistica di registrazione;
 - verifica mensile presso la struttura per verificare la corretta applicazione delle procedure operate;
 - verifica semestrale per verificare la corretta applicazione delle procedure, le modalità di compilazione della modulistica nonché il livello di apprendimento da parte del personale;
 - predisposizione di un programma di campionamento analitico, inserito nel Piano di Autocontrollo, come validazione del processo produttivo;
 - esecuzione da parte di un laboratorio incaricato dalla ditta aggiudicataria, delle analisi microbiologiche previste dal Piano di cui al punto precedente;
 - gestione delle eventuali azioni correttive conseguenti a non conformità evidenziate sull'applicazione delle procedure (rilevate in occasione dei sopralluoghi periodici o dai referti analitici);

Copie del Piano operativo e del piano di autocontrollo devono essere conservate presso il centro cottura, unitamente a tutta la documentazione, opportunamente compilata, che costituisce parte integrante del Piano stesso.

La Ditta:

- provvederà all'acquisto e stoccaggio dei generi alimentari per il vitto;
- garantirà la mappatura e il rispetto dei processi e delle attività che determinano la realizzazione del servizio di ristorazione in ogni fase: ricevimento delle materie prime, stoccaggio, produzione, confezionamento, logistica, sanificazione e lavaggio stoviglie e locali;
- rispetterà tutte le norme dietetiche e dietologiche previste;
- assicurerà la più scrupolosa igienicità degli alimenti e dei materiali impiegati, oltre al rispetto di tutte le vigenti norme igienico-sanitarie e di sicurezza;
- garantirà disponibilità del personale di cucina, in numero ed orario di lavoro, necessario al perfetto funzionamento del servizio stesso ed in misura non inferiore a quanto dichiarato in sede di offerta;
- provvederà alla registrazione quotidiana del numero di pasti erogati (tipologia e numero) e alla sua comunicazione alla direzione della struttura.

Tutte le prescrizioni di seguito riportate potranno essere successivamente integrate da ulteriori e più precise indicazioni circa le modalità di erogazione, a cui la Ditta aggiudicataria dovrà attenersi. Sarà compito della Ditta gestire il servizio e rendere disponibile tutto quanto necessario allo svolgimento dello stesso, come indicato di seguito, in relazione alle sue finalità.

Gli orari dei pasti attualmente sono: ore 8.00 colazione, ore 11.30 pranzo, ore 17.30 vassoi per le cene in camera (attualmente circa 10 o 12), ore 17.45 carrello con vassoi per ospiti da imboccare in sala, ore 18.00 cena per tutti gli altri. La ditta potrà proporre modifiche ai predetti orari, purché siano ben coordinati con tutte le restanti attività della struttura e previo accordo con l'Ente. Il processo per l'introduzione di nuovi orari dovrà essere graduale e condiviso.

COMUNE DI AIELLO DEL FRIULI

SERVIZIO CASA DI RIPOSO

Il pasto da preparare consiste nelle seguenti portate:

- n. 1 primo piatto, più alternative;
- n. 1 secondo piatto, più alternative;
- n. 1 contorno di stagione (crudo o cotto);
- n. 1 panino;
- frutta cruda, cotta o frullata (solo a pranzo);
- caffè a pranzo

Il contorno e la frutta devono essere variati giornalmente nell'ambito della settimana.

Oltre al menù previsto, devono essere sempre disponibili degli alimenti alternativi rispetto a quelli programmati.

Le pietanze devono risultare gustose, appetitose e gradevoli, anche dal punto di vista della loro presentazione e quantità, poichè il pasto è uno degli elementi fondamentali nella vita della comunità, e devono armonizzarsi con le terapie adottate in relazione al quadro clinico degli utenti.

Nelle tipologie di cottura devono essere privilegiate cotture semplici, di facile digeribilità, a vapore o al forno, evitando cotture prolungate con soffritti e metodi che producono carbonizzazione e conseguente formazione di sostanze mutagene.

In particolare, si prescrive di:

- cuocere le verdure al vapore o al forno;
- cuocere i secondi piatti preferibilmente al forno, dopo aver eliminato dalla carne i grassi visibili;
- aggiungere i condimenti possibilmente a crudo;
- preparare le verdure da consumare crude perfettamente lavate, pronte all'uso e condirle al momento della distribuzione;
- consegnare la frutta lavata e a temperatura ambiente;
- evitare la precottura e l'eccessiva cottura (minestre, minestrone, verdura, pasta);
- evitare la soffrittura, da sostituire con la semplice tostatura in poca acqua o brodo;
- evitare l'eccessiva spezzettatura dei vegetali, limitare la quantità d'acqua utilizzata in cottura, contenere i tempi di cottura, ricorrendo di preferenza alla cottura a vapore o al forno;
- non dovranno essere usate "farine bianche", ma solo integrali biologiche e quindi solo pane integrale; non dovrà essere impiegato zucchero "bianco" ma solo di canna grezza.

Le lavorazioni dei cibi devono essere semplici e la scelta dei piatti deve tenere conto della stagionalità.

L'affidatario del servizio predispone i carrelli con il cibo destinato all'utenza che accede alla sala da pranzo e gli addetti all'assistenza provvedono al loro ritiro/restituzione e allo sporzionamento, inoltre provvede alla predisposizione di pasti confezionati in vassoi personalizzati da consegnare nelle camere per i degenti.

Sarà cura della Ditta mettere a disposizione, per ogni tavolo, un contenitore (o vassoio) per olio, aceto, sale (normale o iposodico) e pepe (la tipologia di contenitori per olio, aceto, sale e pepe andrà concordata con la Direzione della Struttura). Sarà cura della Responsabile del Governo Assistenziale, eventualmente, la presenza di tavoli sui quali lasciare esclusivamente il tovagliato, senza i prodotti per il condimento.

A metà mattina dovrà essere prevista la distribuzione agli ospiti di tè (per chi non gradisce il tè, dovrà essere assicurata un'alternativa) e nel primo pomeriggio dovrà essere prevista la distribuzione agli ospiti di una merenda che consiste a rotazione in mele cotte, o frutta sciropata, o budino, o yogurt, o tè ed 1 quadratino di cioccolato fondente 72% (gr. 5 circa).

Alla sera è prevista la distribuzione, da parte del personale di assistenza, di un bicchiere di tisana rilassante (p.es. Arancio composto o rooibos-aromatizzato, forniti dalla Ditta) per la notte con zucchero di canna integrale; la preparazione di detta tisana avverrà poco prima del termine del servizio pomeridiano. Inoltre alla sera verranno lasciati a disposizione del personale di assistenza due litri di latte UHT e quattro/cinque panini per eventuali necessità estemporanee notturne degli anziani.

La ditta dovrà fornire e mettere a disposizione degli ospiti, familiari e personale due fontane (da collocarsi una al piano terra e una al primo piano) per l'erogazione di acqua naturale, complete di bicchieri di plastica. Gli erogatori d'acqua sono degli apparecchi autonomi, dotati di un sistema di raffreddamento e dai quali l'acqua viene erogata da un contenitore monouso detto "boccione". La Ditta dovrà provvedere alla fornitura dei "bocconi" secondo il fabbisogno periodico mensile. A titolo indicativo, nel corso dell'ultimo anno sono stati forniti in media 38 bocconi da 15 lt. al mese. Gli erogatori devono essere provvisti di un filtro per l'aria di porosità inferiore o uguale a 5 micron, al fine di evitare la contaminazione dell'acqua da parte dell'aria che proviene dall'esterno in rimpiazzo del volume d'acqua consumato. Il filtro dovrà essere sostituito periodicamente, secondo le norme e prassi igieniche. Il kit di passaggio dell'acqua dovrà essere sostituito almeno ogni sei mesi, in tale occasione verrà effettuata una pulizia e sanificazione generale delle fontane.

COMUNE DI AIELLO DEL FRIULI

SERVIZIO CASA DI RIPOSO

Tutti i giorni deve essere assicurata l'attuazione di eventuali diete "speciali", attinenti alle esigenze delle specifiche patologie della persona anziana; analogamente si deve provvedere alle persone che per circostanze particolari (malattia, reazioni allergiche, ecc.) non possono consumare il menù previsto. E' cura del Servizio infermieristico segnalare tempestivamente le eventuali diete personalizzate - speciali destinate a singoli utenti. La Ditta si impegna a fornire diete speciali, documentate da certificazioni sanitarie o motivate da ragioni etico-religiose o richieste in relazione alle problematiche sanitarie riscontrate nell'ospite, senza alcun aggravio dei costi.

È vietata ogni forma di riciclo dei cibi.

I pasti devono essere preparati attenendosi ai menù proposti dalla Ditta, approvati dall'Ente e validati dal servizio incaricato dell'A.A.S. competente per territorio (art.20 c.2 D.P.Reg. 144/2015 Pres), i relativi oneri dovuti all'A.A.S. sono a carico della Ditta.

Si intende che i componenti dei pasti e le grammature delle derrate sono riferiti e devono essere sempre intesi come riferiti al crudo ed al netto degli scarti.

E' facoltà dell'Ente richiedere all'appaltatore di modificare il menù per migliorarne la qualità e il gradimento, con obbligo della Ditta di uniformarsi alla richiesta, senza variazioni al prezzo di aggiudicazione.

L'acquisto delle derrate dovrà essere fatto in modo tale da sfruttare al meglio tutte le flessibilità ed opportunità del mercato minimizzando i tempi di stoccaggio, che non dovranno mai superare la capacità di immagazzinamento dei vari depositi.

Di regola, un incaricato della Ditta deve essere presente quando vengono consegnati i generi alimentari da utilizzarsi per la preparazione dei pasti: questo al fine di attuare un reale controllo sulla sussistenza delle prescritte caratteristiche merceologiche, sulla rispondenza a quanto ordinato (sia qualitativamente che quantitativamente) e sul rispetto delle prescrizioni igienico – sanitarie, per le quali dovrà essere adeguatamente addestrato e responsabilizzato. Ai medesimi deve essere prontamente data la corretta collocazione nella Struttura.

La rotazione stock dovrà prevedere tempi complessivi di rotazione inferiori mediamente ai quindici giorni con rotazioni giornaliere o bisettimanali per i generi ad alta deperibilità.

In modo particolare dovranno essere consegnati:

- QUOTIDIANAMENTE (escluso festivi): pane;
- CON FREQUENZA BISETTIMANALE: latte fresco, frutta, verdura, carne, avicoli, pesce fresco, ecc.;
- SETTIMANALMENTE: salumi, pasta fresca, bevande, surgelati, stracchino o formaggi freschi, formaggi, yogurt ecc.;
- MENSILMENTE: scatolame, pasta, riso, farina, legumi, detersivi ecc.

E' vietato congelare sia i prodotti freschi sia quelli già cotti.

Le temperature delle celle e dei frigoriferi dovranno essere sempre accuratamente controllate e registrate. Ogni possibile anomalia deve essere tempestivamente comunicata all'Ente e tempestivamente risolta.

Si ricorda, che all'atto del ricevimento della merce, la Ditta sarà considerata diretta responsabile della corretta conservazione della stessa.

Si intende che gli approvvigionamenti devono tenere conto delle attrezzature e degli spazi esistenti ed essere effettuati in modo da abbreviare al massimo i tempi di giacenza delle derrate alimentari nei locali di deposito.

Merci non conformi alle previsioni di capitolato o delle norme igienico – sanitarie devono essere isolate - con adeguata evidenza - dalle altre invece utilizzabili e devono essere restituite ai fornitori con estrema sollecitudine. Il personale di cucina deve verificare costantemente lo stato di conservazione delle derrate ed, in particolare, controllare le date di scadenza stampate sui prodotti confezionati.

Locali ed attrezzature devono essere utilizzati con la massima cura. In particolare, il personale deve attivarsi affinché al termine della giornata i locali, gli impianti di cottura e gli elettrodomestici vengano lasciati in ordine, vengano chiusi e le luci siano spente.

Le attrezzature di proprietà dell'Ente (carrelli, fornello, lavastoviglie, forno, affettatrice, ecc.), in buono stato di conservazione e rispondenti alle normative di settore vigenti, saranno date in comodato d'uso con apposito verbale di consegna da effettuarsi entro 40 giorni dall'avvio dell'appalto.

L'accettazione e la sottoscrizione del Capitolato di appalto costituisce esplicito riconoscimento da parte della Ditta che i locali e le attrezzature messe a disposizione dall'Ente sono idonei al ricevimento e alla conservazione delle derrate alimentari e all'utilizzo da parte del personale.

COMUNE DI AIELLO DEL FRIULI

SERVIZIO CASA DI RIPOSO

Nella preparazione dei pasti la Ditta dovrà attenersi a tutte le norme previste dal presente capitolato ed a tutte le norme di legge in vigore in materia di ristorazione collettiva.

Tutti i giorni l'Appaltatore deve conservare un campione rappresentativo del pasto preparato e servito. A tale scopo il l'addetto cuoco deve prelevare almeno 150 grammi di ciascuna delle portate somministrate giornalmente, tali campioni vanno posti in idonei sacchetti sterili, chiusi, recanti un'etichetta attestante l'ora e la data di confezionamento (ogni componente del pasto deve essere riposta in un distinto contenitore monouso). La campionatura deve essere conservata a +2/+4°C nei frigoriferi per 72 ore. Il pasto campione del venerdì andrà conservato sino alle ore 14:00 del martedì successivo. Detti campioni possono essere utilizzati per analisi di laboratorio. I materiali per il confezionamento sono a carico della Ditta.

La Ditta provvederà al servizio giornaliero di riassetto, riordino, pulizia, disinfezione e sanificazione degli impianti, degli arredi, delle attrezzature, dei contenitori termici per il trasporto, delle stoviglie, posateria, ecc. in dotazione nei locali e negli ambienti di produzione alimentare. Inoltre, periodicamente, garantirà la pulizia delle cappe e dei relativi filtri e in generale dei depositi (inclusi i serramenti, le porte e le finestre) ad uso del centro di cottura, nonché la pulizia a fondo dei medesimi locali tutte le volte che ciò è necessario ad assicurare il decoro degli spazi.

Alla Ditta spetterà l'acquisto degli attrezzi e dei prodotti per l'esecuzione delle pulizie, la periodica disinfezione, disinfestazione e sanificazione degli ambienti in uso.

Il personale provvederà alla raccolta differenziata dei rifiuti e conferimento negli appositi contenitori (è previsto il conferimento nei cassonetti situati in apposito spazio adiacente la sede stradale all'esterno delle pertinenze dell'edificio). Dovrà essere rispettata la normativa inerente i rifiuti speciali.

Compete alla Ditta la fornitura, oltre i detersivi e le attrezzature di pulizia, di tutti gli attrezzi, utensili, macchinari e prodotti per eseguire la pulizia ambientale, delle pentole e delle stoviglie, i canovacci, i grembiuli da cucina, la carta asciugatutto per cucina, gli asciugamani di carta piegati e la carta igienica in rotolo per lo spogliatoio del personale.

Oltre ciò sono a carico della Ditta il materiale di consumo per la conservazione degli alimenti (foglio di alluminio in rotolo, pellicola, ecc.), stoviglie in materiale plastico a perdere per il caso di inagibilità della lavastoviglie o altre gravi necessità, per le feste mensili di compleanno, per la distribuzione delle bibite per l'idratazione nel corso della giornata, per il caffè del dopo pranzo e per le merende del pomeriggio, le tovaglie per ogni tavolo della sala da pranzo in materiale antimacchia idrorepellente con idonea fantasia; bicchieri e scodelle; bicchieri di materiale plastico con beccuccio per la distribuzione in camera della tisana notturna; piatti (piani e fondi) colorati; posateria varia (forchette, coltelli, cucchiari e cucchiaini, mestoli graduati per calcolare la quantità di liquidi e solidi nel rispetto delle diete previste), pentolame, vassoi, contenitori termici, vasellame, carrelli, contenitori e vassoi termici ed ogni altro materiale di consumo, nella misura necessaria a completare l'attuale dotazione, nonché il reintegro al fine di mantenere la dotazione adeguata per tutta la durata dell'appalto (per il consumo presso la mensa del centro cottura ed in parte per i piani della Casa di Riposo).

La Ditta provvederà alla manutenzione e alle riparazioni (sia ordinarie che straordinarie) di tutte le attrezzature, macchinari ed impianti in uso, anche ricorrendo a personale esterno specializzato.

In particolare, per quanto riguarda le attrezzature della cucina (forno, affettatrice, frigoriferi, ecc.), si precisa che la Ditta dovrà provvedere alla loro manutenzione ordinaria e straordinaria, vale a dire dovuta ad usura, compresa l'eventuale sostituzione dei pezzi di ricambio da effettuarsi con ricambi originali. La sostituzione completa dell'attrezzatura non funzionante verrà effettuata, a carico dell'Ente, qualora si pervenga, a giudizio dei tecnici incaricati dall'Ente, ad una valutazione di non riparabilità.

Qualora l'esecutore ravvisi la necessità di implementare la dotazione di attrezzature se ne assumerà l'onere dell'acquisto.

Per ogni attrezzatura dovrà essere comunque assicurato con frequenza almeno trimestrale un intervento di manutenzione preventiva da eseguirsi a cura di ditte specializzate e la Ditta si obbliga a presentare la scheda degli interventi manutentivi effettuati nel trimestre su ogni attrezzatura. Se durante lo svolgimento del servizio si dovesse interrompere il funzionamento di un'attrezzatura, per qualunque motivo, la Ditta dovrà provvedere a sue spese alla sostituzione con altra idonea fino al ripristino dell'altra. La Ditta sarà completamente responsabile del rispetto delle norme antinfortunistiche relativamente a tutti gli attrezzi, attrezzature, elettrodomestici e comunque beni concessi in uso dall'Ente ai fini dell'espletamento del servizio (con obbligo di sostituzione nel caso in cui non risultassero idonee ai sensi della predetta normativa) e del corretto uso degli stessi da parte del proprio personale anche in relazione al rispetto delle vigenti norme antinfortunistiche. Eventuali danni dovuti ad incuria o negligenza della Ditta o del suo personale saranno addebitati alla Ditta.

COMUNE DI AIELLO DEL FRIULI

SERVIZIO CASA DI RIPOSO

La Ditta dovrà utilizzare con diligenza i locali, gli impianti e le attrezzature presi in consegna e curare la scrupolosa manutenzione ordinaria dei locali (la tinteggiatura degli stessi dovrà essere effettuata almeno con frequenza biennale e comunque al bisogno).

L'Ente si riserva di eseguire visite periodiche ai locali, impianti ed attrezzature, per verificarne lo stato di manutenzione.

Sono a carico dell'Ente gli oneri di spesa relativi alla fornitura di gas o combustibile per riscaldamento o da cucina, energia elettrica, acqua. La Ditta dovrà impegnarsi a moderare i consumi e a non superare la media degli anni precedenti senza giustificati motivi.

L'incaricato cuoco sarà referente per l'organizzazione e la gestione della cucina in generale.

Di norma, con cadenza quadrimestrale (o ridotta al bisogno) si terrà una riunione di tutti gli operatori del servizio per discutere le problematiche del servizio o ricevere indicazioni organizzative di carattere generale. Dette riunioni sono convocate dal Coordinatore dei Servizi, potrà intervenire il Responsabile comunale del Servizio e, se richiesto, il Rappresentante della Ditta addetto al personale; tali riunioni dovranno essere effettuate in una fascia oraria tale da garantire la massima partecipazione degli operatori, pur senza intralciare il servizio.

Per il periodo dall'inizio delle attività al 31.12.2018 la Ditta curerà anche il **confezionamento dei pasti per il servizio domiciliare**. Il pasto verrà confezionato nei contenitori termici mono porzione di proprietà dell'Ente e verrà affidato all'operatrice del Servizio domiciliare, che provvederà alla consegna a domicilio.

Il servizio si svolge dal lunedì al sabato, per alcuni utenti al sabato viene confezionato anche il pasto per la domenica. Analogamente avviene nelle viglie delle festività. Qualora ci siano più festività consecutive, si valuterà con il servizio domiciliare anche la consegna del pasto in una giornata festiva (p. es. 26.12).

Il numero di utenti nel corso dell'anno 2017 è stato in media di 14 persone, da un minimo di 13 ad un massimo di 15 utenti al mese. Non tutti gli utenti fruiscono del servizio ogni giorno. Nel corso degli anni precedenti si è raggiunto anche un numero di 20 utenti.

I contenitori utilizzati per il servizio a domicilio verranno puliti e sanificati dal personale di cucina.

Il servizio dovrà garantire la massima flessibilità in considerazione dei bisogni dell'utenza, ad esempio per alcuni casi potrà essere necessaria la consegna di un secondo in sostituzione del primo, senza variare il costo. La lista degli utenti verrà consegnata all'atto dell'inizio del servizio e successivamente aggiornata dal servizio sociale.

I pasti caldi a domicilio dovranno essere confezionati e consegnati all'operatrice addetta al trasporto alle ore 11.15.

1. Le quantità di pasti da somministrare, puramente indicative e utili al fine della determinazione del costo annuo dell'appalto, sono le seguenti:

Servizio di ristorazione presso la struttura residenziale:

- giornata alimentare per gli ospiti (colazione, merenda, pranzo, merenda, cena): n. 21.159 all'anno (in media n. 58 ospiti presenti in un anno);

Servizio di ristorazione per Servizio Domiciliare:

- pranzo: n. 1.221 pasti per il periodo ipotetico 01.09.2018 - 31.12.2018.

2. La quantità dei pasti da fornire e delle giornate alimentari potrà subire una oscillazione, nel complesso, in più o in meno entro il limite del 30% senza dar luogo a variazioni di prezzo.

3. Qualora la suddetta oscillazione, su base annua, superasse detto limite, con la previsione di continuità, le parti potranno accordarsi rispettivamente per una riduzione o un aumento dei prezzi. In caso di mancato accordo, sarà facoltà di ciascuna parte interessata, disdettare il contratto con le modalità e nel rispetto di quanto disposto nel presente Capitolato.

Qualora un ospite della Casa di Riposo risulterà assente in una parte della giornata per uscita a domicilio, per ricovero in day hospital, per ricovero ospedaliero o altro motivo, verrà prevista riduzione del costo della giornata alimentare del 40%, per il pasto (pranzo o cena) non consumato in struttura.

Art.12 – Servizio ausiliario amministrativo

Il Servizio prevede la presenza di un operatore che svolga le attività di seguito elencate a titolo esemplificativo e non esaustivo:

- informazione e segreteria (front – office) per i residenti e per i parenti dei residenti e per le persone che accedono alla struttura, che richiedono informazioni sulle pratiche di accoglimento (consegna

COMUNE DI AIELLO DEL FRIULI

SERVIZIO CASA DI RIPOSO

modulistica), su procedimenti amministrativi, appuntamenti con Amministratori o Responsabile del Servizio;

- raccolta di istanze e problematiche inerenti il funzionamento della struttura, gestione delle segnalazioni delle manutenzioni e riparazioni da sottoporre agli incaricati della Ditta o al Responsabile comunale del Servizio;
- cura della corrispondenza in forma cartacea ed elettronica;
- registrazione presenze degli ospiti, fatturazioni, registrazioni contabili e resoconti;
- registrazioni dovute per legge relative all'attività della struttura (p. es. SISTRI);
- ordini di materiali la cui fornitura spetta all'Ente;
- accompagnamento dell'infermiera coordinatrice dei servizi durante le visite domiciliari preliminari all'accoglimento di un anziano;
- commissioni all'esterno della struttura con possibilità di guida dei mezzi comunali;
- in generale attività di collaborazione con il Responsabile comunale del Servizio.

L'addetto dovrà possedere un titolo di studio di Ragioniere, o Perito commerciale, o titolo equipollente nell'ambito della gestione aziendale (della durata di n.5 anni).

Considerato il continuo rapporto con i residenti, i loro parenti e l'attività di front – office, l'operatore incaricato dovrà essere adeguatamente formato e dovrà partecipare ai piani di formazione che riguardino gli aspetti relazionali previsti per il personale della struttura. Potrà partecipare a eventi formativi e di aggiornamento riguardanti le attività di propria competenza, anche organizzati dall'Ente. Inoltre potrà partecipare alle riunioni della direzione, qualora richiesto, in quanto direttamente coinvolto nelle attività amministrative.

Il monte ore previsto dall'Ente non potrà essere inferiore a n. 1.250 ore annue, l'orario di svolgimento dell'attività sarà concordato con il Responsabile comunale del Servizio e si svolgerà dal lunedì al venerdì.

Nell'orario di servizio questo addetto non potrà svolgere funzioni amministrative e gestionali proprie della Ditta (p.es ordini di materiale la cui fornitura spetta alla Ditta, gestione di rendicontazioni che spettano alla Ditta nei confronti dell'Ente, gestione delle rilevazioni presenze, ecc.).

Eventuali offerte migliorative (debitamente evidenziate) rispetto al monte ore annuo minimo verranno valutate ai fini dell'attribuzione del punteggio per la qualità del servizio offerto, nell'ambito della valutazione del progetto tecnico per l'esecuzione dell'appalto.

Art.13 – Servizio ausiliario manutentivo

Il Servizio prevede che la Ditta si faccia carico delle manutenzioni ordinarie di mobili e arredi, attrezzature, infissi, impianto elettrico (per quanto riguarda prese, interruttori, plafoniere, lampadine e tubi illuminanti a led), idraulico (per quanto riguarda rubinetterie, cassette wc, scarichi), telefonico ed allarmi di camere, cancelli e porte ed altre attrezzature che necessitino di controlli e manutenzioni periodiche (ad esclusione dell'impianto di riscaldamento e acqua calda sanitaria, antincendio, montalettighe e montacarichi), come anticipato nei paragrafi precedenti e come indicate di seguito:

a) programmata: intesa come manutenzione preventiva e predittiva (preventiva su condizione) eseguita in base ad un programma temporale, a intervalli predeterminati o in base a criteri prescritti, e volta a ridurre la possibilità di guasto o il degrado del funzionamento di un'entità o componente; si precisa che attualmente l'Ente ha in vigore un contratto di verifica periodica dell'impianto elettrico valido fino al 30.11.2018, delle attrezzature di cucina valido fino al 31.05.2019, di conseguenza la Ditta provvederà ad accollarsi l'onere di tali interventi a decorrere dalla scadenza dei contratti in essere, come indicato in precedenza;

b) manutenzione riparativa: intesa come riparazioni eseguite nell'ambito dei servizi manutentivi periodici (manutenzione programmata) e aperiodici (a guasto, a richiesta), finalizzata al ripristino delle diverse anomalie (riscontrate e/o segnalate) ed alla conservazione dello stato dei beni nelle loro condizioni di partenza; si precisa che restano a carico della ditta le riparazioni anche in presenza dei contratti di verifica programmata indicati alla lettera a);

c) pronto intervento/reperibilità: inteso come un servizio per far fronte ad ogni situazione di pericolo, di emergenza e comunque in grado di rispondere alle più impellenti necessità degli utenti.

Le attività ed interventi di cui al presente Capitolato sono da intendersi completi e “chiavi in mano” ovvero comprensivi di tutte le necessarie attività, lavorazioni, forniture, opere ed interventi complementari ed

COMUNE DI AIELLO DEL FRIULI

SERVIZIO CASA DI RIPOSO

accessori di qualsiasi natura e tipologia, edili, da fabbro e di falegnameria, vetraio, ecc., integrativi, utili e necessari ad effettuare l'intervento manutentivo completo e finito ad opera d'arte.

Nelle prestazioni s'intendono incluse la programmazione dell'attività nonché la gestione e l'esecuzione degli interventi, con particolare riferimento a:

- elaborazione dei programmi di manutenzione programmata impostati su criteri e livelli di standard qualitativi predefiniti;
- realizzazione degli interventi secondo le elaborazioni descritte e le incombenze derivanti dalla gestione dei servizi manutentivi in contratto;
- collaudi e certificazioni relative agli interventi eseguiti e alle normative di legge il cui rispetto è reso obbligatorio per l'esecutore;
- «pronto intervento» ed emergenza;
- ricerca guasti;
- ogni tipo di adempimento per garantire la sicurezza dell'edificio, degli arredi e delle attrezzature.

Gli interventi dovranno essere effettuati, nel rispetto delle normative vigenti ad essi applicabili, da personale competente e formato (p.es. corso PES PAV o operaio specializzato elettricista per interventi su impianto elettrico) per l'effettuazione della corretta manutenzione degli immobili e attrezzature. La fascia oraria per la gestione delle manutenzioni ordinarie e programmate è la seguente: da lunedì a sabato, eccettuati i festivi, dalle ore 8 alle ore 17; dovranno comunque essere soddisfatte le richieste, anche improvvise, di modifica degli orari di esercizio: prolungamenti in giornate feriali, eventuale esercizio parziale o totale in giornate festive.

L'esecutore dovrà operare anche in locali con la presenza di persone, arredi e attrezzature e pertanto dovrà adottare tutti gli accorgimenti necessari a garantire la pubblica incolumità, nel rispetto del personale e del patrimonio dell'Ente.

L'esecutore ha la facoltà di effettuare gli interventi nel modo più opportuno per darli perfettamente compiuti nei termini contrattuali, purché ciò non arrechi pregiudizio alle opere ed alle attività dell'Ente.

L'Ente in relazione alle esigenze dipendenti dal mantenimento delle attività assistenziali si riserva, in ogni caso, di prescrivere l'esecuzione od il compimento di determinati lavori entro un termine ragionevole e di disporre l'esecuzione nel modo che riterrà più opportuno, senza che l'esecutore possa rifiutarsi.

Il calendario operativo e le modalità di esecuzione degli interventi dovranno essere preventivamente concordate oltre che con il Responsabile comunale del Servizio anche con i responsabili di altre attività o servizi che si svolgono all'interno dei locali e degli spazi oggetto dell'appalto, al fine di limitare nella misura più ampia possibile i disagi al normale svolgimento delle attività stesse.

Per determinate zone e locali in cui si svolgono servizi particolarmente impegnativi e delicati, sia sotto il profilo della sicurezza che per le loro finalità, o per quelle lavorazioni che recano disagio per lo svolgimento delle attività assistenziali, ad esclusiva discrezione dell'Ente potrà essere richiesta la esecuzione degli interventi manutentivi anche in tempi frazionati, in giorni festivi ed in presenza di proprio personale.

Il materiale di consumo e gli strumenti necessari allo svolgimento delle attività di manutenzione, sono interamente a carico dell'esecutore.

I materiali utilizzati devono essere conformi a quelli originariamente impiegati e comunque delle migliori marche in commercio. Non è ammesso l'impiego di materiale di recupero salvo esplicita autorizzazione dell'Ente.

Nel caso in cui i componenti necessari da sostituire per la riparazione non risultassero disponibili in commercio, l'esecutore dovrà provvedere alla totale sostituzione dell'elemento in oggetto (es. maniglie, rubinetti, piastrelle, ecc.), con altro delle medesime caratteristiche, tra quelli in commercio, il più possibile somigliante a quello da sostituire.

Tutti i materiali di risulta delle lavorazioni e quelli delle apparecchiature sostituite dovranno essere allontanati dal luogo di intervento a cura e a spese dell'esecutore, salvo diversa disposizioni da parte dell'Ente.

Art.14 - Varianti

Le descrizioni dei servizi indicate nei paragrafi precedenti costituiscono la traccia minima stabilita dall'Ente per garantire l'efficienza e la qualità del servizio.

COMUNE DI AIELLO DEL FRIULI
SERVIZIO CASA DI RIPOSO

Le Ditte concorrenti, in sede di presentazione dell'offerta, hanno facoltà di presentare proposte integrative e/o migliorative (non sostitutive) di quanto sopra descritto, al fine della valutazione della qualità del servizio offerto.

L'Ente si riserva inoltre la facoltà di ordinare prestazioni in aumento ovvero di disporre la riduzione, qualora proceda all'aumento/diminuzione del proprio personale dipendente messo a disposizione per l'esecuzione del servizio sino ad 1/4 del valore dell'appalto senza che la Ditta aggiudicataria possa sollevare eccezioni né ottenere indennizzo alcuno.

In caso di richieste di implementazione o riduzione del monte ore annuale l'importo mensile dovuto alla Ditta verrà, rispettivamente, aumentato o ridotto, tenendo in considerazione i prezzi orari indicati in sede di offerta.

Il numero di posti ad inizio appalto è stabilito convenzionalmente in 60 posti letto (capacità massima) indipendentemente dal valore reale.

Art.15 – Contabilizzazione delle prestazioni

L'unità di prestazione del servizio di che trattasi è la giornata assistenziale all'ospite. In tale importo sono remunerati tutti i servizi sopra indicati, diretti ed ausiliari.

Giornalmente dovrà essere registrato il dato delle presenze degli ospiti su un prospetto che verrà tenuto a disposizione dell'Ente per i relativi controlli. Tale prospetto dovrà essere allegato alla fattura mensile.

Si intenderà presente l'ospite che abbia trascorso all'interno della struttura l'intera giornata o almeno una porzione della stessa corrispondente alle fasce orarie 0:00 – 11:00 oppure 18:00 – 24:00.

Nella retta giornaliera devono essere compresi tutti gli oneri relativi al costo del personale.

Nella suddetta retta devono essere compresi, altresì, i costi relativi agli ausili per la protezione individuale (DPI), a tutti i materiali, prodotti ed attrezzi necessari per lo svolgimento del Servizio, nonché la giornata alimentare.

L'addebito dei corrispettivi dovuti alla Ditta avverrà mensilmente sulla scorta delle presenze risultanti dalla documentazione agli atti e al netto di eventuali pasti o giornate alimentari non consumati.

Per il confezionamento dei pasti per il Servizio Domiciliare l'unità di prestazione è il pasto confezionato.

L'addebito dei corrispettivi dovuti alla Ditta avverrà mensilmente sulla scorta dei pasti erogati nel corso del mese.

Giornalmente dovrà essere registrato il dato dei pasti confezionati per il domicilio su un prospetto che verrà tenuto a disposizione dell'Ente per i relativi controlli. Tale prospetto dovrà essere allegato alla fattura mensile.

Art.16 – Valore dell'appalto

I fattori che concorrono a comporre la base d'asta sono i seguenti:

Articolazioni del servizio	Monte ore (8 anni)	Prezzo unitario ipotizzato (€)	Prezzo per servizio (€)
<u>Servizi principali</u>			
Servizio di assistenza infermieristica	65.254,93	24,57	1.603.313,71
Servizio di assistenza di base alla persona	284.764,61	21,00	5.980.056,88
Servizio di assistenza riabilitativa	15.795,33	24,20	382.247,07
Servizio di animazione – attività occupazionale	14.964,00	23,60	353.150,40
Servizio ausiliario amministrativo	10.008,33	21,50	215.179,17
<u>Servizi secondari</u>			
Servizio ausiliario di cura dell'ambiente di vita e gestione dell'abbigliamento	99.668,33	18,30	1.823.930,50

COMUNE DI AIELLO DEL FRIULI
SERVIZIO CASA DI RIPOSO

Servizio ausiliario di ristorazione	169.291,72	10,00	1.692.917,23
Servizio ausiliario manutentivo			93.600,00
Servizio pasti a domicilio	1.221	5,24	6.398,04
Oneri per la sicurezza			2.000,00
IMPORTO TOTALE SERVIZI			€ 12.152.793,00

L'importo a base d'asta viene determinato come segue:

	Totale prestazioni 8 anni	Prezzo prestazione a base d'asta (€)	Prezzo a base d'asta per servizio (€)
Giornata assistenziale	175.200	69,32*	12.144.394,96
Pasto domiciliare (ipotesi dal 01.09.2018 – 31.12.2018)	1.221	5,24	6.398,04
Oneri per la sicurezza			2.000,00
IMPORTO TOTALE A BASE D'ASTA			€ 12.152.793,00

* Importo arrotondato al secondo decimale.

Il prezzo è stato determinato come prezzo complessivo del servizio, incluso il materiale e le attrezzature necessarie, di tutti gli oneri diretti ed indiretti (spese per attività di coordinamento, spese per la formazione e spese per la sicurezza), nonché ogni altro onere indicato nel presente capitolato e nei progetti presentati in sede di offerta, che non sia incluso in una delle voci che hanno portato alla determinazione del valore dell'appalto.

In particolare, nel prezzo offerto per il Servizio ausiliario di cura dell'ambiente di vita e gestione dell'abbigliamento, oltre a tutti gli oneri diretti ed indiretti connessi alla realizzazione di quanto previsto all'art. 10 e all'All.1) specifiche interventi pulizie, dovranno essere considerati tutti gli altri costi derivanti dal progetto di intervento presentato in sede di offerta.

Il monte ore annuale offerto per garantire gli interventi, potrà subire variazioni in aumento e diminuzione, senza che la Ditta possa vantare maggiori oneri o danni. Nel caso di maggiori/minori prestazioni dovrà aver luogo, a consuntivo, una compensazione sulla base delle tariffe orarie offerte in sede di gara.

La suddivisione in servizi principali ed in servizi secondari, come definiti dall'art. 48, comma 2 del Codice, viene indicata ai fini della costituzione di A.T.I. di tipo verticale ovvero ai fini dell'eventuale avvalimento ai sensi dell'art. 89 del Codice.

Ai sensi dell'art. 23, comma 16, ultimo periodo, il **costo della manodopera**, calcolato secondo le tabelle del Ministero del Lavoro e delle Politiche sociali (Tabella: Costo orario del lavoro per le lavoratrici e i lavoratori delle cooperative del settore socio-sanitario-assistenziale-educativo e di inserimento lavorativo – cooperative sociali – Nazionale – Maggio 2013 pubblicata il 17.09.2013) risulta determinato come riportato nella seguente tabella.

Servizi agli ospiti	livello	costo orario manodopera	monte ore annuo ipot.	totale annuo	totale 8 anni
assistenza diurna	C2	17,41	29.751,60	517.947,50	4.143.802,85
assistenza in turno	C2+ind. turno	19,43	5.840	113.471,20	907.769,60
Pulizie	A2	14,90	12.449	185.490,10	1.483.920,80
Infermieri	D2+ i.p.	20,79	8.153,60	169.513,34	1.356.106,75
Fisioterapia	D2+ i.p.	20,79	1.976	41.081,04	328.648,32
Animazione	D1	18,66	1.872	34.931,52	279.452,16
Amministrativo	C1	16,89	1.250	21.112,50	168.900,00
				1.083.575,06	8.668.600,48

COMUNE DI AIELLO DEL FRIULI
SERVIZIO CASA DI RIPOSO

Ristorazione casa di riposo		a pasto	pasti annui	totale annuo	totale 8 anni
ristorazione personale 44,62%	B1 e C1	4,462	21.159,05	94.411,68	755.293,45
Ristorazione Servizio Domiciliare		a pasto	pasti sett./dic. 2018	totale periodo	totale periodo
ristorazione personale 44,62%	B1 e C2	2,338088	1.221,00	2.854,81	2.854,81
Servizio ausiliario manutentivo			importo servizio annuo	annuo a corpo	
manutenzioni personale 20%	A e B1		11.700,00	2.340,00	18.720,00
TOTALE COMPLESSIVO				1.183.181,55	9.445.468,74

Il costo della manodopera relativo al servizio di ristorazione è stato determinato considerando un incidenza del 44,62% sul valore della giornata alimentare.

Il costo della manodopera relativo al servizio di manutenzione è stato determinato considerando un incidenza del 20% sul valore del servizio a corpo.

Art.17 - Rappresentante della Ditta addetto al personale

La Ditta dovrà mettere a disposizione, nell'ambito della propria organizzazione e al fine di garantire la programmazione, il coordinamento e la supervisione del proprio personale, un operatore professionale scelto al di fuori dell'organico operativo e che rappresenti a tutti gli effetti la Ditta stessa.

La Ditta individuerà, inoltre, un sostituto che, durante le assenze del primo, sia autorizzato a tutti gli effetti a farne le veci.

In particolare questa figura si occuperà delle seguenti attività:

- ✓ Organizzare e redigere il piano dei turni mensili per gli operatori assistenziali e dei servizi ausiliari;
- ✓ Gestire le sostituzioni del personale assente e organizzare le reperibilità;
- ✓ Valutare le esigenze formative;
- ✓ Proporre i piani di aggiornamento e di formazione permanente del personale su argomenti attinenti ai servizi e la sicurezza;
- ✓ Verificare il corretto andamento del servizio concordando eventuali variazioni con l'Ente;
- ✓ Partecipare alle riunioni dello staff di direzione e, se richiesto, alle riunioni periodiche dei servizi;
- ✓ Informare il personale neo-assunto relativamente al servizio cui verrà adibito, ai piani di lavoro ed ai protocolli in uso;
- ✓ Tutte le attività necessarie per il buon funzionamento e copertura dei servizi;

L'Ente si potrà rivolgere agli stessi per qualunque tipo di comunicazione inerente l'appalto o per le contestazioni correlate all'eventuale non corretto espletamento dei servizi.

I nominativi del rappresentante e del suo sostituto, e dei relativi recapiti, dovranno essere comunicati prima dell'avvio dei servizi.

I relativi costi si intendono compresi nel prezzo unitario complessivo proposto per ogni singola tipologia di servizio e quindi non imputabile direttamente all'Ente.

Art.18 – Sostituzione personale assente

COMUNE DI AIELLO DEL FRIULI
SERVIZIO CASA DI RIPOSO

Il personale addetto deve essere costantemente presente nel numero indicato nei piani di lavoro, tenuto conto del monte ore complessivo indicato per ogni servizio. Le eventuali assenze devono essere immediatamente reintegrate per garantire il servizio secondo quanto previsto dal presente capitolato. Qualora si proceda per tali sostituzioni a mezzo di personale nuovo, dovrà essere previsto un adeguato affiancamento da parte di personale con esperienza. Nel caso di variazione del personale, i nominativi, la consistenza numerica e le relative qualifiche devono esser preventivamente comunicate all'Ente.

Art.19 - Obblighi della ditta inerenti al personale

L'esecutore del servizio dovrà assicurare l'espletamento delle prestazioni derivanti dal presente Capitolato avvalendosi di personale proprio – regolarmente assunto – e adibito nell'appalto in numero sufficiente e qualifica adeguata a garantire il corretto espletamento di tutte le prestazioni richieste.

Il personale impiegato dalla Ditta dovrà essere maggiorenne, in possesso di un adeguato livello di professionalità e della qualificazione professionale prescritta da specifiche leggi e normative, di capacità tecniche adeguate ai diversi servizi previsti, nonché all'utilizzo delle macchine e delle attrezzature di proprietà dell'esecutore, utilizzate per l'espletamento delle prestazioni oggetto del contratto. Tutto il personale deve essere capace e fisicamente idoneo e deve sapere esprimersi in una lingua italiana comprensibile.

La Ditta si obbliga ad applicare nei confronti dei lavoratori dipendenti e, se cooperativa anche nei confronti dei soci lavoratori, condizioni contrattuali, normative e retributive non inferiori a quelle risultanti dai contratti collettivi nazionali di lavoro e dagli accordi integrativi territoriali di categoria, nonché a rispettarne le norme e le procedure previste dalla legge alla data dell'offerta e per tutta la durata dell'appalto.

L'obbligo permane anche dopo la scadenza dei suindicati contratti collettivi fino alla loro sostituzione.

La Ditta è tenuta inoltre all'osservanza e all'applicazione di tutte le norme relative alle assicurazioni obbligatorie e antinfortunistiche, previdenziali ed assistenziali nei confronti dei propri dipendenti e soci lavoratori.

Il personale suddetto lavorerà alle dipendenze e sotto l'esclusiva responsabilità dell'esecutore, sia nei confronti dell'Ente che nei confronti di terzi e, pertanto, nessun vincolo o rapporto potrà sorgere nei confronti del Comune di Aiello del Friuli

La Ditta è tenuta alla rilevazione e controllo automatico delle presenze, i relativi dati saranno resi disponibili mensilmente all'appaltante (in formato pdf da cui si evinca l'orario di ingresso e uscita di ogni turno per singolo operatore, in formato excel riepilogativo mensile per operatore e servizio), per verificare la rispondenza dei turni di servizio al progetto presentato e per garantire la possibilità di corrispondere al debito informativo nei confronti di altri Enti. A tal scopo dovrà essere installato, a cura ed onere della Ditta, apposito sistema informatizzato ed in rete. La manutenzione di tale sistema è a carico dell'esecutore e dovrà sempre risultare funzionante. L'Ente si riserva di richiedere ulteriori dati relativi al personale per rispondere ad eventuali ulteriori necessità informative che si manifestassero.

La Ditta è tenuta a comunicare, entro 10 giorni antecedenti l'inizio dell'appalto, i nominativi degli addetti impiegati nei diversi servizi, con la specificazione di: data e luogo di nascita, indirizzo di residenza, inquadramento contrattuale, anzianità di servizio, mansioni, ore lavorative individuali e natura del rapporto di lavoro. Entro lo stesso termine la Ditta dovrà fornire la documentazione comprovante l'esperienza maturata e/o il possesso delle qualificazioni professionali richieste relativamente alle mansioni svolte.

I dati di cui sopra dovranno essere forniti per ogni nuovo operatore inserito nel servizio.

Il personale impiegato opererà garantendo la continuità di presenza secondo i programmi di lavoro ed i turni predisposti dalla Ditta ed, eventualmente, sulla base delle esigenze formalmente espresse dalla Direzione della Casa.

Per agevolare il mantenimento delle opportune relazioni umane e di fiducia con i residenti e i loro familiari, ed anche mantenere un buon assetto organizzativo della Casa, dovranno essere attuate politiche atte a ridurre al minimo il turn-over del personale, cercando di utilizzare possibilmente sempre lo stesso personale, evitando cioè ripetute e repentine sostituzioni degli operatori.

Nel rispetto dell'autonomia organizzativa dell'appaltatore, tenendo conto dell'impegno che implica questa tipologia di servizi, i turni di servizio andranno organizzati con cadenze tali da non generare un eccessivo carico psicofisico agli addetti. L'orario di lavoro deve rispettare quanto previsto dalle norme di settore e dai contratti applicabili.

COMUNE DI AIELLO DEL FRIULI

SERVIZIO CASA DI RIPOSO

Al personale di nuovo inserimento, oltre i due turni in soprannumero di cui all'art.7, dovrà essere garantita adeguata formazione ed informazione attraverso un congruo periodo di affiancamento con personale precedentemente individuato, di durata di norma non inferiore a giorni 15.

La Ditta ha l'obbligo di comunicare all'Ente ogni variazione del proprio organico con almeno 5 giorni di anticipo, esclusi i casi di emergenza.

La Ditta deve inoltre istruire i propri dipendenti e coordinatori affinché:

- mantengano in servizio un contegno decoroso ed irreprensibile ed un comportamento improntato alla massima educazione e correttezza e ad agire in ogni occasione con la diligenza e la professionalità necessarie;
- osservino diligentemente tutte le norme e disposizioni generali e disciplinari in vigore presso la struttura e si attengano alle disposizioni ed alle direttive eventualmente impartite dall'Ente, tese a disciplinare gli accessi, il lavoro e la vita nella struttura residenziale;
- rispettino tutte le disposizioni relative alla prevenzione degli infortuni ed all'igiene e sicurezza sul lavoro;
- comunichino immediatamente all'Ente qualunque evento imprevisto dovesse accadere nell'espletamento dell'appalto;
- curino il contenimento dei consumi energetici, anche spegnendo le luci, i macchinari o gli apparecchi elettrici non necessari;
- rispettino l'obbligo del divieto di fumo e del divieto di utilizzo di telefoni cellulari personali durante l'orario di servizio;
- provvedano alla consegna delle cose ritrovate;
- evitino ogni forma di familiarità con gli ospiti suscettibile di creare situazioni di dipendenza o di disagio;
- siano sempre presenti nella rispettiva area di lavoro negli orari prestabiliti e lascino i locali non appena ultimato il servizio;
- osservino il segreto d'ufficio su tutto quanto dovesse venire a loro conoscenza in occasione dell'attività espletata, e/o non divulgino fatti o notizie su circostanze concernenti l'organizzazione e l'andamento dei reparti e dei servizi, dei quali abbiano avuto conoscenza durante l'espletamento del servizio.

L'Ente si riserva la facoltà di chiedere l'allontanamento dal servizio degli addetti che:

- vengano ritenuti non idonei ad uno dei servizi appaltati;
- adottino dei comportamenti che mettano in discussione la credibilità organizzativa e gestionale dell'Ente;
- durante l'orario di lavoro non rispettino i dettami del presente articolo e/o che si intrattengano indebitamente con gli ospiti, o forniscano agli stessi pareri, impressioni o notizie sull'organizzazione aziendale, sul proprio personale o altro;
- diano, per qualsivoglia motivo, occasione di lagnanza.

Ad ogni servizio verrà assegnata una specifica divisa i cui colori e fogge saranno preventivamente concordati con l'Ente. Il personale dovrà sempre indossare divise pulite ed in ordine e l'aspetto dovrà essere decoroso.

Le divise dovranno essere usate esclusivamente all'interno dei locali e pertinenze dell'Ente.

Competono alla Ditta la fornitura di tutto il vestiario, effetti personali diversi e calzature di servizio nonché di ogni altra protezione necessaria ai sensi del D.Lgs. 81/2008 e successive modifiche ed integrazioni.

L'Ente mette a disposizione n.38 posti in armadietti con serratura per il deposito della divisa e di effetti personali degli operatori, spetterà alla Ditta provvedere alla fornitura di ulteriori armadietti che dovessero rendersi necessari in base al numero di operatori che intenderà impiegare.

Al personale è fatto obbligo di portare in posizione ben visibile un cartellino di riconoscimento, che – ai sensi dell'art. 18 comma 1 lettera u e art. 26 comma 8 del D.Lgs. 81/2008 e s.m. – deve contenere: la fotografia, le generalità del lavoratore (nome e cognome, data di nascita), l'indicazione del datore di lavoro, la data di assunzione ed ulteriori eventuali informazioni previste dalle normative vigenti.

La Ditta è responsabile del corretto trattamento dei beni di proprietà dell'Ente, degli eventuali danni derivanti all'Ente ed ai terzi a seguito dei fatti e omissioni compiuti dal proprio personale nello svolgimento dei compiti previsti dal presente appalto.

Per il personale in possesso di cittadinanza diversa da quella italiana dovrà essere dimostrato, a carico della Ditta, il possesso dei titoli riconosciuti ed equivalenti a quelli previsti per i cittadini italiani.

Art.20 – Clausola sociale

Viste le seguenti direttive europee:

1. 11 marzo 2008 (COM/98/143) relativa agli “Appalti pubblici nell'Unione Europea”;

COMUNE DI AIELLO DEL FRIULI
SERVIZIO CASA DI RIPOSO

2. 15 ottobre 2009 (COM/566) sul “Diritto Comunitario degli appalti pubblici e la possibilità di integrare aspetti sociali negli appalti pubblici;
3. 18 marzo 2004 in merito all'introduzione nei bandi di gara di “clausole sociali” finalizzate alla formazione professionale, alla promozione dell'occupazione delle persone con particolari difficoltà di inserimento, alla lotta contro la disoccupazione o alla tutela dell'ambiente;
4. 2001/23/CE in materia di mantenimento dei diritti dei lavoratori in caso di trasferimento d'impresa, mirante a “...garantire la continuità dei rapporti di lavoro in essere...”;
5. 31 marzo 2004 e n. 2004/18/CE che agli articoli 19 e 26 stabilisce che le stazioni appaltanti “possono esigere condizioni particolari per l'esecuzione del contratto...” purchè siano precisate nel bando di gara e che “dette condizioni possono attenere, in particolare, a esigenze sociali e ambientali”;
6. 12 marzo 2000 n. 2001/23/CE che, al pari dell'ordinamento interno, il mantenimento del personale in servizio un Valore Fondamentale dell'Unione Europea, tanto da consentire alle Pubbliche Amministrazioni di esigere in sede di gara delle condizioni particolari per l'esecuzione del contratto che possono attenere anche ad esigenze sociali o ambientali;
7. la circolare MinLav./01 in materia di risoluzione dei rapporti di lavoro per cessazione degli appalti di servizi;
8. l'art. 26 del R.D. 8/1/1931 n. 148 che contiene una clausola sociale di riassorbimento del personale impiegato in un servizio pubblico locale;

Ritenuto inoltre:

- di dover favorire il mantenimento degli standard qualitativi raggiunti nell'espletamento dei servizi;
- di dover assicurare la salvaguardia dell'occupazione del personale alle dipendenze del gestore uscente, anche in considerazione dell'attuale andamento congiunturale;
- di avere un interesse pubblico a conservare la professionalità, l'esperienza e la capacità del personale in servizio e quindi di favorire il passaggio di tale personale al nuovo appaltatore in modo da mantenere fin dall'inizio, quanto meno, lo standard di qualità delle prestazioni raggiunto, trattandosi di servizio particolarmente delicato per le caratteristiche intrinseche all'utenza e per la selezione del personale, essendo richieste capacità non solo il tipo professionale ma anche in relazione umana con gli ospiti della struttura;

Tutto ciò premesso, questa stazione appaltante ritiene di dover prevedere la seguente *Clausola Sociale*, nel senso indicato dalla giurisprudenza amministrativa sopra richiamata:

L'appaltatore che ritiene di partecipare alla procedura aperta per l'affidamento dei servizi oggetto del presente Capitolato, con la presentazione stessa dell'offerta, si impegna ad assumere prioritariamente gli stessi addetti che operavano alle dipendenze dell'appaltatore uscente, nel numero e nella qualifica compatibili con l'organizzazione d'impresa prescelta in sede di gara dall'imprenditore subentrante, anche se quest'ultima non rientra nei casi esplicitamente previsti dalle norme di legge o da contratti collettivi, costituendo per l'Amministrazione Comunale fattore di garanzia del servizio erogato.

Art.21 – Disposizioni in materia di sicurezza

La Ditta aggiudicataria è tenuta ad attenersi scrupolosamente a quanto previsto dalle norme in materia di sicurezza sui luoghi di lavoro ed a individuare ed adottare tutte le misure necessarie per l'incolumità dei propri dipendenti e la prevenzione degli infortuni. A tal scopo la Ditta dovrà redigere il “piano delle emergenze” a cui si atterrà anche il personale comunale, debitamente formato. Secondo calendario prestabilito, la Ditta dovrà provvedere all'esecuzione di simulazioni di evacuazione ed uso della centrale di rilevazione incendi, al fine di rendere il personale più autonomo ed efficace nella gestione di eventuali situazioni di emergenza. La Ditta provvederà periodicamente ad istruire ed a rammentare al proprio personale l'ubicazione dei quadri elettrici, delle chiusure del gas, delle chiusure dell'acqua, dei comandi manuali dei cancelli carrabili e di ogni altro comando di impianti, per poter intervenire tempestivamente in caso di guasti, rotture ed eventi imprevisti.

La Ditta dovrà preventivamente informare e formare gli operatori sulle corrette modalità di sollevamento e movimentazione manuale dei carichi e sul corretto uso dei sollevatori meccanici.

COMUNE DI AIELLO DEL FRIULI

SERVIZIO CASA DI RIPOSO

La Ditta aggiudicataria dovrà eseguire un approfondito ed attento sopralluogo nei luoghi dove dovrà svolgersi il servizio per verificare e valutare, mediante la diretta conoscenza, i rischi connessi ai profili di sicurezza nei luoghi interessati ai servizi, al fine di predisporre ogni necessario o utile presidio di protezione e di provvedere ad informare i propri dipendenti.

La Ditta deve, entro la stipula del contratto e comunque entro 30 giorni dall'inizio del servizio, partecipare ad una riunione di coordinamento ove verrà condiviso e, se del caso, modificato il documento di valutazione dei rischi da interferenze (DUVRI).

L'Ente comunicherà il nominativo del proprio responsabile del Servizio di Prevenzione e Protezione e analogamente farà la Ditta, nonché verranno comunicate tutte le altre figure previste dal D.Lgs. 81/2008 e successive modifiche ed integrazioni, onde consentire di attivare, se e quando necessario, le procedure e le misure di coordinamento.

La Ditta dovrà curare che le attrezzature messe a disposizione dall'ENTE siano impiegate nel modo più razionale e tecnicamente adeguato alla natura delle operazioni da eseguire, tenuto conto della consistenza, delle caratteristiche e della destinazione dei locali. Le stesse non devono pertanto essere rumorose (al fine di non minare la tranquillità degli Ospiti della Struttura), devono essere tecnicamente efficienti, mantenute in perfetto stato di funzionamento e dotate di accessori per proteggere e salvaguardare l'operatore ed i terzi da eventuali infortuni.

La Ditta è pertanto responsabile dell'osservanza da parte del proprio personale delle norme di legge, nonché delle misure e cautele antinfortunistiche necessarie durante il servizio.

Art. 22 – Formazione in materia di sicurezza

Trattandosi di operare all'interno di una Struttura caratterizzata da un livello di rischio elevato (ex D.M. 10.03.1998 "Criteri generali di sicurezza antincendio..."), la Ditta deve attivarsi affinché tutti gli operatori destinati/da destinare ai servizi abbiano frequentato (ovvero frequentino nel tempo più breve possibile e comunque non oltre i 6 mesi successivi all'affidamento) il corso organizzato dai Vigili del Fuoco del Comando di Udine (o altra sede) – o da diverso qualificato soggetto – e superato con profitto il relativo esame finale.

I suddetti corsi non sono legati al monte ore annuo di formazione ed aggiornamento del personale, ma si intendono "una tantum" secondo la tempistica prevista dalla normativa vigente.

La turnazione del personale deve essere programmata in modo che sia sempre presente in turno almeno un operatore con attestato di partecipazione al corso per attività a rischio di incendio elevato ed in possesso di nomina ad incaricato di attuare le misure di prevenzione incendi e lotta antincendio, di evacuazione dei lavoratori in caso di pericolo grave ed immediato, di salvataggio, di gestione dell'emergenza.

Gli stessi dipendenti saranno coinvolti nelle prove del piano di emergenza – evacuazione, con onere a carico della Ditta anche nel caso in cui siano organizzati dall'Ente. L'Ente medesimo si riserva di valutare l'efficacia della formazione relativa alla gestione delle emergenze partecipando come osservatore, mediante suoi tecnici, alle prove.

In particolare, all'inizio dell'appalto, la Ditta procederà alla formale designazione dei lavoratori incaricati dell'attuazione delle misure di prevenzione incendi e lotta antincendio, di evacuazione, di salvataggio, di pronto soccorso e, comunque di gestione dell'emergenza, investendoli di ruoli e funzioni. Ad ogni nuova implementazione della squadra antincendio la Ditta procederà alla formale designazione come sopra trasmettendo la relativa documentazione all'Amministrazione.

Tutti gli oneri connessi alla sicurezza si intendono compresi nell'offerta economica.

La Ditta aggiudicataria deve, entro 30 giorni dall'inizio del servizio, dimostrare di aver redatto il documento di cui all'art. 28 del D.Lgs. 81/2008, tenendolo a disposizione.

Art.23 – Trattamento dei dati personali e delle informazioni acquisite in ragione dello svolgimento del servizio

L'espletamento del servizio prevede il trattamento, da parte del personale della Ditta, di dati personali, sensibili e non. A tal fine la Ditta viene nominata dal Titolare del Trattamento, Responsabile del Trattamento di tali dati, con ogni conseguenza che ne deriva in applicazione della normativa vigente (d. lgs. 196/2003).

COMUNE DI AIELLO DEL FRIULI

SERVIZIO CASA DI RIPOSO

Inoltre, la Ditta ed il suo personale sono tenuti al segreto per quanto concerne l'organizzazione e l'andamento del servizio, acquisite in ragione dello svolgimento del servizio.

L'Amministrazione si riserva la facoltà di chiedere l'allontanamento dal servizio degli addetti che durante l'attività si intratterranno indebitamente con gli ospiti o loro familiari, per fornire agli stessi pareri, impressioni o notizie sul personale, sulle terapie, sull'andamento del servizio o dovessero tenere altri comportamenti in contrasto con le norme sulla tutela della privacy (D.Lgs. 196/2003).

Art.24 – Servizio civile – tirocinio – volontariato

La Ditta prende atto che nell'ambito della Struttura è possibile la presenza e l'apporto di soggetti che prestano il servizio civile, di tirocinanti che seguono corsi di formazione professionale, di destinatari di "borse di lavoro" concesse da pubbliche amministrazioni, ovvero di altri soggetti volontari (aderenti o meno ad associazioni di volontariato).

La Ditta può proporre e deve acconsentire l'affiancamento agli addetti dei vari servizi finalizzato alla formazione professionale dei tirocinanti e dei destinatari di "borse di lavoro".

L'attività di tali soggetti è autorizzata dalla Direzione della Struttura.

In nessun caso tale attività può sostituire le prestazioni oggetto del presente contratto.

Art.25 – Oneri inclusi nel servizio

Nel prezzo orario di riferimento sono inclusi:

a) Per quanto concerne gli interventi socio-assistenziali, sono indistintamente incluse le prestazioni indicate in questo capitolato, senza eccezione alcuna, intese per ogni singola ora (60 minuti) di servizio sia feriali che festive, diurne o notturne, sia ordinarie che straordinarie, inerenti l'attività assistenziale direttamente o indirettamente (formazione specifica e per la sicurezza, incontri periodici, ecc.), inclusi i costi di coordinamento e le indennità sanitarie. Inoltre, sono inclusi tutti gli oneri relativi al personale (divise, calzature antinfortunistiche, guanti monouso normali ed anallergici, divise, "ponchi" e cuffie per la distribuzione dei pasti, altri DPI, detergente disinfettante lavamani, sapone lavamani, asciugamani monouso, block – notes e penne per appunti pro – memoria da riportare nelle consegne, ecc.). Sono altresì inclusi gli oneri relativi alla fornitura di "ponchi", cuffie per la distribuzione dei pasti, detergente disinfettante lavamani, sapone lavamani, asciugamani monouso per gli operatori comunali impiegati nel servizio.

b) Nel servizio di "Cura dell'ambiente di vita e gestione dell'abbigliamento" è inclusa nel costo orario (indistinto tra feriale, festivo, diurno o notturno) la fornitura di tutti i prodotti e di tutte le attrezzature per la detersione, le operazioni di smacchiatura, la disinfezione, l'eliminazione della polvere, la deceratura e la ceratura, e, più in generale, di tutte le operazioni su descritte (panni, detersivi, moop, scope, scope con lamello, sacchi neri per l'immondizia, i macchinari su descritti ed ogni prodotto per il funzionamento e la manutenzione dei macchinari); nonché la carta igienica, la carta asciugamani ed il sapone lavamani per gli ospiti, i visitatori e gli operatori (inclusi quelli in servizi presso gli uffici amministrativi e l'ambulatorio). E' altresì inclusa la fornitura dei prodotti per la detersione, la sanificazione, il candeggio ed il trattamento delle acque (conformi alle norme di legge), per la biancheria degli ospiti. Per quanto concerne la fornitura dei detersivi per la biancheria, dovranno essere di prima qualità, adeguati per il quantitativo di lavaggio normale, tenuto conto dell'utenza con asciugatura e stiratura, i generi di consumo necessari per cucitura e rammendi degli indumenti personali degli ospiti (ago, filo, ditali, forbici, ecc). In particolare i detersivi dovranno essere differenziati in ragione della tipologia di tessuto da lavare: ad es. i detersivi per la pulizia di capi in lana e delicati dovranno avere caratteristiche diverse da quelli per la pulizia dei capi in cotone.

c) Nel servizio ristorazione è inclusa nel costo della giornata alimentare la fornitura di tutti i prodotti e di tutte le attrezzature per la detersione che rispondano ai dettami del piano di analisi HACCP, la fornitura delle pentole e delle stoviglie, i canovacci, i grembiuli da cucina, della carta asciugatutto da cucina, foglio di alluminio in rotolo e pellicola, degli articoli per la conservazione dei campioni dei pasti; inoltre, l'approvvigionamento di stoviglie in materiale plastico a perdere per il caso di inagibilità della lavastoviglie o altre gravi necessità, per le feste mensili di compleanno, per la distribuzione delle bibite per l'idratazione nel corso della giornata, per il caffè del dopo pranzo e per le merende del pomeriggio, le tovaglie per ogni tavolo della sala da pranzo in materiale antimacchia idrorepellente con idonea fantasia; bicchieri e scodelle; bicchieri di materiale plastico con beccuccio per la distribuzione in camera della tisana notturna; piatti (piani

COMUNE DI AIELLO DEL FRIULI
SERVIZIO CASA DI RIPOSO

e fondi) colorati; posateria varia (forchette, coltelli, cucchiari e cucchiaini, mestoli graduati per calcolare la quantità di liquidi e solidi nel rispetto delle diete previste), pentolame, vassoi, contenitori termici, vasellame, carrelli, contenitori e vassoi termici ed ogni altro materiale di consumo, nella misura necessaria a completare l'attuale dotazione, nonché il reintegro al fine di mantenere la dotazione adeguata per tutta la durata dell'appalto. In particolare, per quanto riguarda le attrezzature della cucina (forno, affettatrice, frigoriferi, ecc.), si precisa che la Ditta dovrà provvedere alla loro manutenzione ordinaria, vale a dire dovuta ad usura, compresa l'eventuale sostituzione dei pezzi di ricambio da effettuarsi con ricambi originali. Per ogni attrezzatura dovrà essere comunque assicurato con frequenza almeno trimestrale un intervento di manutenzione preventiva da eseguirsi a cura di ditte specializzate e la Ditta si obbliga a presentare la scheda degli interventi manutentivi effettuati nel trimestre su ogni attrezzatura.

d) Nel servizio animazione è inclusa nel costo orario (indistinto tra feriale, festivo) la fornitura di tutto il materiale di consumo e attrezzature necessari allo svolgimento delle diverse attività.

e) La Ditta dovrà provvedere a proprie spese a far installare una linea telefonica e fornire ed installare un fax-telefono-scanner (multifunzione) ad uso del proprio personale per le comunicazioni di servizio.

Per tutti i servizi sono a carico della Ditta tutti gli oneri relativi al personale (compresi gli ausili per la protezione individuale), al relativo coordinamento e alla formazione.

Nel caso di sostituzione di attrezzature con strumentazioni nuove, la ditta consegnataria è tenuta a dare formale comunicazione di dismissione del bene di proprietà dell'Ente, che provvederà al suo smaltimento ed alla relativa cancellazione dal proprio registro inventario. Alla cessazione del periodo di affidamento, la ditta appaltatrice, provvederà al ritiro delle dotazioni strumentali fornite alla Struttura, previo accordo con l'Ente.

Nel limite dell'occorrente all'esecuzione dei servizi affidati, resta a carico dell'Ente la fornitura di acqua, energia elettrica e gas.

Art. 26 – Sopralluogo obbligatorio

E' previsto, a pena di esclusione dalla procedura di gara, un sopralluogo obbligatorio dei locali presso i quali dovrà essere svolto il servizio, da effettuarsi da parte del legale rappresentante o di un incaricato dell'Operatore Economico che intende partecipare alla gara, munito di apposita delega a firma del legale rappresentante e di fotocopia del documento di identità in corso di validità di quest'ultimo.

Il sopralluogo dovrà essere effettuato nei locali della Casa di Riposo comunale di Aiello del Friuli (UD), sita in Via Petrarca n. 30, **nei cinque giorni antecedenti la presentazione dell'offerta e previo appuntamento.**

Nel corso del sopralluogo verranno mostrati gli ambienti oggetto dell'appalto, nonché le relative norme di sicurezza previste negli ambienti di lavoro. La persona che presenzierà al sopralluogo, dovrà presentare l'apposito modello, debitamente compilato che, al termine del sopralluogo, sarà vistato da un incaricato della Casa di Riposo e dovrà essere inserito nella documentazione da presentare per la partecipazione alla gara d'appalto.

Art. 27 – Criteri di valutazione

La gara verrà aggiudicata mediante il criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa ai sensi degli artt. 81, comma 1 e 83, comma 1, del Codice dei Contratti, secondo gli elementi e le modalità di seguito indicate:

	Elementi di valutazione	Punteggio massimo
1	Offerta tecnica	85
2	Offerta economica	15
	TOTALE	100

Saranno esclusi dalla gara i concorrenti che presentino offerte nelle quali fossero sollevate eccezioni e/o riserve di qualsiasi natura alle condizioni specificate nel Capitolato, ovvero che sostituiscano, modifichino e/o integrino le predette condizioni dell'appalto nonché offerte incomplete o parziali.

1. CRITERI DI VALUTAZIONE DELL'OFFERTA TECNICA

Al termine delle operazioni di valutazione dell'offerta tecnica, la Commissione provvederà alla riparametrazione dei coefficienti provvisori in coefficienti definitivi assegnando, per ogni criterio, il

COMUNE DI AIELLO DEL FRIULI
SERVIZIO CASA DI RIPOSO

coefficiente “1” al concorrente che ha ottenuto il coefficiente maggiore ed agli altri un coefficiente inferiore ad “1” in modo proporzionale.

1.1 Valutazione del servizio di assistenza agli Ospiti (MAX PUNTI 46)

Verranno valutati i servizi di assistenza infermieristica, assistenza di base alla persona, assistenza riabilitativa e animazione – attività occupazionale.

I coefficienti, variabili tra 0 ed 1, relativi agli elementi aventi natura qualitativa, saranno assegnati dalla commissione giudicatrice sulla base della valutazione di quanto indicato nell’offerta progettuale. In particolare i punteggi saranno attribuiti sulla base dei seguenti criteri, sub-criteri, sub-pesi e giudizi di seguito indicati:

CRITERIO 1: Modalità organizzative per l’espletamento del servizio e qualità dei servizi

- 1.1: Modalità organizzative per l’espletamento del servizio
- 1.2: Offerte migliorative

CRITERIO 2: soluzioni e prodotti previsti nel servizio

- 2.1: Prodotti per l’igiene degli Ospiti

CRITERIO	SUB-CRITERIO	CRITERI DI ATTRIBUZIONE DEI PUNTEGGI	GIUDIZIO	COEFFICIENTE
CRITERIO 1 Modalità organizzative per l’espletamento dei Servizi MAX 42 PUNTI	1.1 Modalità organizzative (1.1.A) Piani di lavoro e turni per ciascun Nucleo e per ciascuna figura professionale (nei quali dovranno essere indicati il numero di operatori presenti, le relative fasce orarie di presenza, nonché il piano generale delle attività) tenuto conto della tipologia di utenza del Nucleo e complessiva (per le attività in staff).	1.1.A <i>Criteri motivazionali per l’attribuzione del punteggio:</i> congruenza, significatività e pertinenza dei piani di lavoro e dei turni proposti. MAX 6 PUNTI	Eccellente Ottimo Più che adeguato Adeguato Parzialmente adeguato Inadeguato	1 0,8 0,6 0,5 0,2 0
	(1.1.B) Procedure per la selezione del personale , per l’inserimento di nuovi operatori e per le sostituzioni assenze del personale.	1.1.B <i>Criteri motivazionali per l’attribuzione del punteggio:</i> congruenza, significatività e pertinenza delle procedure di selezione, di inserimento del personale e di sostituzione delle assenze proposti. MAX 3 PUNTI	Eccellente Ottimo Più che adeguato Adeguato Parzialmente adeguato Inadeguato	1 0,8 0,6 0,5 0,2 0
	(1.1.C) Sistemi informatizzati di verifica, controllo e reportistica delle attività e dei dati degli ospiti.	1.1.C <i>Criteri motivazionali per l’attribuzione del punteggio:</i> verranno valutate congruenza, significatività, pertinenza e innovazione dei sistemi informatizzati di verifica, controllo e reportistica delle attività e dei dati degli ospiti MAX 3 PUNTI	Eccellente Ottimo Più che adeguato Adeguato Parzialmente adeguato Inadeguato	1 0,8 0,6 0,5 0,2 0

COMUNE DI AIELLO DEL FRIULI
SERVIZIO CASA DI RIPOSO

	(1.1.D) Procedure a garanzia della circolarità delle informazioni all'interno delle varie funzioni professionali presenti nella struttura, verso la Ditta e verso l'Ente appaltante	<p>(1.1.D)</p> <p><i>Criteri motivazionali per l'attribuzione del punteggio:</i> verranno valutate congruenza, significatività e pertinenza delle procedure a garanzia della circolarità delle informazioni all'interno delle varie funzioni professionali presenti nella struttura, verso la Ditta e verso l'Ente appaltante.</p> <p>MAX 2 PUNTI</p>	<p>Eccellente 1</p> <p>Ottimo 0,8</p> <p>Più che adeguato 0,6</p> <p>Adeguito 0,5</p> <p>Parzialmente adeguato 0,2</p> <p>Inadeguato 0</p>
	<p>1.2</p> <p>Proposte migliorative relative al servizio</p> <p>(1.2.A – 1.2.B) Monte ore annuale aggiuntivo suddiviso per servizio (assistenza infermieristica, assistenza diretta all'ospite, riabilitazione motoria, animazione e amministrazione) e per ciascuna figura professionale (operatore, Referente di Nucleo, Coordinatore) con allegato progetto di impiego con riferimento ai piani di lavoro ed ai programmi di attività, con evidenza dell'impatto desiderato; programmazione di incontri e riunioni con cadenza fissa fra le figure previste dal capitolato, che non incidano sul minutaggio giornaliero di assistenza diretta agli Ospiti.</p>	<p>1.2.A</p> <p><i>Criteri motivazionali per l'attribuzione del punteggio:</i> verranno valutate congruenza, significatività, pertinenza del monte ore e della relativa proposta di utilizzo per il servizio di assistenza infermieristica, di base alla persona, riabilitativa, ausiliario amm.vo e per incontri e riunioni</p> <p>MAX 4 PUNTI</p>	<p>Eccellente 1</p> <p>Ottimo 0,8</p> <p>Più che adeguato 0,6</p> <p>Adeguito 0,5</p> <p>Parzialmente adeguato 0,2</p> <p>Inadeguato 0</p>
		<p>1.2.B</p> <p><i>Criteri motivazionali per l'attribuzione del punteggio:</i> verranno valutate congruenza, significatività, pertinenza del monte ore annuale e della relativa proposta di utilizzo per il servizio di animazione</p> <p>MAX 2 PUNTI</p>	<p>Eccellente 1</p> <p>Ottimo 0,8</p> <p>Più che adeguato 0,6</p> <p>Adeguito 0,5</p> <p>Parzialmente adeguato 0,2</p> <p>Inadeguato 0</p>
	(1.2.C) Monte ore per servizi integrativi quali manicure/pedicure, parrucchiera, supporto psicologico per familiari ed utenti, progetti per l'attivazione di risorse esterne.	<p>1.2.C</p> <p><i>Criteri motivazionali per l'attribuzione del punteggio:</i> verranno valutate congruenza, significatività, pertinenza del monte ore annuale e della relativa proposta di utilizzo per i servizi integrativi e di progetti per l'attivazione delle risorse esterne</p> <p>MAX 3 PUNTI</p>	<p>Eccellente 1</p> <p>Ottimo 0,8</p> <p>Più che adeguato 0,6</p> <p>Adeguito 0,5</p> <p>Parzialmente adeguato 0,2</p> <p>Inadeguato 0</p>
	(1.2.D) Proposte di attività supplementari per il benessere degli addetti , per le quali dovranno essere indicati obiettivi, contenuti, attività, metodologie, cronoprogrammi, soggetti esterni coinvolti (professionisti o enti), strumenti di monitoraggio e verifica dell'impatto, monte ore annuo complessivo riconosciuto agli operatori suddiviso per ciascuna figura coinvolta.	<p>1.2.D</p> <p><i>Criteri motivazionali per l'attribuzione del punteggio:</i> verranno valutate congruenza, significatività, pertinenza delle proposte relative al benessere organizzativo ed al valore dei premi incentivanti riconosciuti</p>	<p>Eccellente 1</p> <p>Ottimo 0,8</p> <p>Più che adeguato 0,6</p> <p>Adeguito 0,5</p> <p>Parzialmente adeguato 0,2</p>

COMUNE DI AIELLO DEL FRIULI
SERVIZIO CASA DI RIPOSO

		MAX 5 PUNTI	Inadeguato	0
		1.2.E <i>Criteria motivazionali per l'attribuzione del punteggio:</i> verranno valutate congruenza, significatività, pertinenza delle proposte relative agli interventi formativi ed al monitoraggio dei risultati/ricadute per tutto il personale operante nell'appalto	Eccellente Ottimo Più che adeguato Adeguito Parzialmente adeguato Inadeguato	1 0,8 0,6 0,5 0,2 0
		MAX 5 PUNTI		
	(1.2.F) Tipologia, numero di attrezzature messe a disposizione dalla Ditta e relativa metodologia di impiego e benefici per le attività e il personale.	1.2.F <i>Criteria motivazionali per l'attribuzione del punteggio:</i> verranno valutate congruenza, significatività, pertinenza, innovazione, tipologia e numero di attrezzature messe a disposizione dalla Ditta e relativa metodologia di impiego e benefici per l'attività assistenziale e per il personale	Eccellente Ottimo Più che adeguato Adeguito Parzialmente adeguato Inadeguato	1 0,8 0,6 0,5 0,2 0
		MAX 4 PUNTI		
	(1.2.G) Sistema di valutazione della qualità e del benessere degli ospiti che valorizzi principi etici e che preveda coinvolgimento degli stakeholders.	1.2.G <i>Criteria motivazionali per l'attribuzione del punteggio:</i> verranno valutate congruenza, significatività, pertinenza ed innovazione del sistema valutazione della qualità e del benessere degli ospiti	Eccellente Ottimo Più che adeguato Adeguito Parzialmente adeguato Inadeguato	1 0,8 0,6 0,5 0,2 0
		MAX 3 PUNTI		
	(1.2.H) Rapporti di rete territoriale.	1.2.H <i>Criteria motivazionali per l'attribuzione del punteggio:</i> verranno valutate congruenza, significatività, pertinenza delle evidenze di relazioni con soggetti istituzionali e/o non istituzionali (associazioni, imprese, parrocchie) nel territorio per la realizzazione di progetti finalizzati all'attivazione di risorse esterne	Eccellente Ottimo Più che adeguato Adeguito Parzialmente adeguato Inadeguato	1 0,8 0,6 0,5 0,2 0
		MAX 2 PUNTI		
CRITERIO 2 Soluzioni e prodotti per igiene MAX 4 PUNTI	2.1 (2.1.A) Qualità dei prodotti per l'igiene degli Ospiti in relazione alla specifica tipologia di utenza e patologie correlate.	2.1.A <i>Criteria motivazionali per l'attribuzione del punteggio:</i> verranno valutate congruenza, significatività, pertinenza ed innovazione dei prodotti proposti	Eccellente Ottimo Più che adeguato Adeguito Parzialmente adeguato	1 0,8 0,6 0,5 0,2
		MAX 2 PUNTI		

COMUNE DI AIELLO DEL FRIULI
SERVIZIO CASA DI RIPOSO

	(2.1.B) Percentuale di utilizzo di prodotti biodegradabili, naturali, ecologici, da coltivazioni biologiche o biodinamiche certificati (es. BDIH, Aiab, ICEA, DEMETER, EcoCERT, Co.Co.NAT, NATRUE, ECOCONTROL etc.) MAX 4 PUNTI	2.1.B <i>Criteri motivazionali per l'attribuzione del punteggio:</i> verrà valutata la percentuale di utilizzo di prodotti biodegradabili , naturali, ecologici, da coltivazioni biologiche o biodinamiche certificati (es. BDIH, Aiab, ICEA, DEMETER, EcoCERT, Co.Co.NAT, NATRUE, ECOCONTROL etc.) fino al 40% = inadeguato fino al 50% = parzialmente adeguato fino al 70% = adeguato fino al 80% = più che adeguato fino al 90% = ottimo fino al 100% = eccellente MAX 2 PUNTI	Inadeguato	
			Eccellente Ottimo Più che adeguato Adeguato Parzialmente adeguato Inadeguato	1 0,8 0,6 0,5 0,2 0

1.2 Valutazione del servizio ausiliario di cura dell'ambiente di vita e gestione dell'abbigliamento (MAX PUNTI 21)

CRITERIO 3: Modalità organizzative per l'espletamento del servizio

- 3.1: Pianificazione/programmazione, piani di lavoro, inserimento lavorativo
- 3.2: Periodo di copertura giornaliera del servizio
- 3.3: Proposte migliorative

CRITERIO 4: attrezzature e prodotti previsti nel servizio

- 4.1: Attrezzature
- 4.2: Prodotti per l'igiene degli Ospiti

CRITERIO	SUB-CRITERIO	CRITERI DI ATTRIBUZIONE DEI PUNTEGGI	GIUDIZIO	COEFFICIENTE
CRITERIO 3 Modalità organizzative per l'espletamento del servizio MAX 12 PUNTI	3.1 (3.1.A) Pianificazione/programmazione degli interventi ordinari e periodici di igiene ambientale e sanificazione, piani di lavoro , flessibilità dell'orario, procedure di gestione di interventi straordinari. MAX 4 PUNTI	3.1.A <i>Criteri motivazionali per l'attribuzione del punteggio:</i> verranno valutate congruenza, significatività, pertinenza dei piani di lavoro e turni suddivisi per aree di intervento, nei quali dovranno essere indicati il numero di operatori presenti e le relative fasce orarie di presenza, nonché il piano dettagliato delle attività MAX 4 PUNTI	Eccellente Ottimo Più che adeguato Adeguato Parzialmente adeguato Inadeguato	1 0,8 0,6 0,5 0,2 0
	3.2 (3.2.A) Presenza in sede di personale per più di 8 ore giornaliere di servizio (non verranno prese in considerazione frazioni di ora e verrà assegnato il punteggio relativo alla fascia oraria inferiore) MAX 3 PUNTI	3.2.A <i>Criteri motivazionali per l'attribuzione del punteggio:</i> verranno valutate congruenza, significatività, pertinenza della soluzione che prevede una maggiore copertura oraria di servizio nell'arco della giornata sulla base delle modalità minime di esecuzione	Eccellente Ottimo Più che adeguato Adeguato	1 0,8 0,6 0,5

COMUNE DI AIELLO DEL FRIULI
SERVIZIO CASA DI RIPOSO

		previste dal capitolato. <i>Copertura oraria giornaliera di servizio:</i> <i>fino a 8 ore = inadeguato</i> <i>9 ore = parzialmente adeguato</i> <i>10 ore = adeguato</i> <i>11 ore = più che adeguato</i> <i>12 ore = ottimo</i> <i>13 ore = eccellente</i> MAX 3 PUNTI	Parzialmente adeguato Inadeguato	0,2 0
	3.3 (3.3.A) Azioni e tempistiche del piano di manutenzione periodica delle attrezzature fisse e mobili in dotazione al fine di garantirne la piena efficienza.	3.3.A <i>Criteri motivazionali per l'attribuzione del punteggio:</i> verranno valutate congruenza, significatività, pertinenza della proposta sulla base della quantità di ore offerte e del piano di manutenzioni MAX 3 PUNTI	Eccellente Ottimo Più che adeguato Adeguato Parzialmente adeguato Inadeguato	1 0,8 0,6 0,5 0,2 0
	(3.3.B) Monte ore messo a disposizione della Casa di Riposo per pulizie straordinarie incluse nel canone, programma di monitoraggio e disinfestazione da insetti e roditori (tutta la struttura), nonché quantità di ore annuali a disposizione della stazione appaltante per interventi di pulizia straordinari e/o non programmabili MAX 5 PUNTI	3.3.B <i>Criteri motivazionali per l'attribuzione del punteggio:</i> verranno valutate congruenza, significatività, pertinenza della proposta sulla base della quantità di ore offerte e progetto di impiego MAX 2 PUNTI	Eccellente Ottimo Più che adeguato Adeguato Parzialmente adeguato Inadeguato	1 0,8 0,6 0,5 0,2 0
CRITERIO 4 Attrezzature e prodotti previsti nel servizio MAX 9 PUNTI	4.1 (4.1.A) Tipologia, numero di attrezzature messe a disposizione per le pulizie degli ambienti di vita, relativa metodologia di impiego e benefici, nonché apparecchiature/attrezzature previste per il servizio di igienizzazione e sanificazione dei servizi igienici. Percentuale di attrezzature finalizzate al minor consumo energetico, di acqua e/o sostanze chimiche inquinanti sul totale delle attrezzature di cui al punto precedente (documentata). MAX 5 PUNTI	4.1.A <i>Criteri motivazionali per l'attribuzione del punteggio:</i> verranno valutate congruenza, significatività, pertinenza ed innovazione della proposta con attenzione al minor consumo energetico, di acqua e di impiego di sostanze chimiche inquinanti. MAX 5 PUNTI	Eccellente Ottimo Più che adeguato Adeguato Parzialmente adeguato Inadeguato	1 0,8 0,6 0,5 0,2 0
	4.2 (4.2.A) Elenco dei prodotti utilizzati, suddivisi per tipologia di impiego, destinazione d'uso, marca, scheda tecnica e ipotesi di stoccaggio nei locali tecnici previsti. MAX 2 PUNTI	4.2.A <i>Criteri motivazionali per l'attribuzione del punteggio:</i> verranno valutate congruenza, significatività, pertinenza dei prodotti proposti in relazione agli ambienti soggetti al servizio di igiene ambientale (compresi i locali destinati al servizio ristorazione). MAX 2 PUNTI	Eccellente Ottimo Più che adeguato Adeguato Parzialmente adeguato Inadeguato	1 0,8 0,6 0,5 0,2 0

COMUNE DI AIELLO DEL FRIULI
SERVIZIO CASA DI RIPOSO

	<p>(4.2.B) Percentuale di utilizzo di prodotti con compatibilità ambientale certificata (es. Ecolabel, Blauer Engel, Nordic Swan etc.)</p> <p style="text-align: center;">MAX 4 PUNTI</p>	<p style="text-align: center;">4.2.B</p> <p><i>Criteri motivazionali per l'attribuzione del punteggio:</i> verranno valutate congruenza, significatività, pertinenza della proposta che prevede una maggiore percentuale di utilizzo di prodotti con certificazione di eco compatibilità ambientale</p> <p>fino al 40% = inadeguato fino al 50% = parzialmente adeguato fino al 70% = adeguato fino al 80% = più che adeguato fino al 90% = ottimo fino al 100% = eccellente</p> <p style="text-align: center;">MAX 2 PUNTI</p>	<p>Eccellente 1</p> <p>Ottimo 0,8</p> <p>Più che adeguato 0,6</p> <p>Adeguato 0,5</p> <p>Parzialmente adeguato 0,2</p> <p>Inadeguato 0</p>	
--	--	--	--	--

1.3 Valutazione del servizio ausiliario di ristorazione e fornitura pasti a domicilio (MAX PUNTI 18)

CRITERIO 5: Modalità organizzative per l'espletamento del servizio

- 5.1: Pianificazione/programmazione, piani di lavoro,
- 5.2: Gestione imprevisti ed emergenze,

CRITERIO 6: Gestione dell'alimentazione

- 6.1: Pianificazione/programmazione del menù e tipologia degli alimenti

CRITERIO 7: Gestione delle materie prime

- 7.1: Modalità e criteri di scelta dei fornitori
- 7.2: Qualità e sicurezza alimentare

CRITERIO 8: Proposte migliorative

- 8.1: Sistema di valutazione della qualità
- 8.2: Attrezzature

CRITERIO	SUB-CRITERIO	CRITERI DI ATTRIBUZIONE DEI PUNTEGGI	GIUDIZIO	COEFFICIENTE
<p>CRITERIO 5</p> <p>Modalità organizzative per l'espletamento del servizio</p> <p style="text-align: center;">MAX 6 PUNTI</p>	<p style="text-align: center;">5.1</p> <p>(5.1.A) Piani di lavoro e turni per ciascuna figura professionale (nei quali dovranno essere indicati il numero di operatori presenti, le relative fasce orarie di presenza, nonché il piano generale delle attività). Descrizione dettagliata delle diverse fasi del servizio e quindi organizzazione della produzione, procedure operative e cicli di lavorazione</p>	<p style="text-align: center;">5.1.A</p> <p><i>Criteri motivazionali per l'attribuzione del punteggio:</i> congruenza, significatività e pertinenza dei piani di lavoro, dei turni, delle fasi e dell'organizzazione della produzione proposti.</p> <p style="text-align: center;">MAX 4 PUNTI</p>	<p>Eccellente 1</p> <p>Ottimo 0,8</p> <p>Più che adeguato 0,6</p> <p>Adeguato 0,5</p> <p>Parzialmente adeguato 0,2</p> <p>Inadeguato 0</p>	
	<p>(5.2.A) Descrizione della gestione degli imprevisti ed emergenze, nonché modalità per garantire la continuità del servizio</p> <p style="text-align: center;">MAX 6 PUNTI</p>	<p style="text-align: center;">5.2.A</p> <p><i>Criteri motivazionali per l'attribuzione del punteggio:</i> congruenza, significatività e pertinenza delle soluzioni di emergenza proposte.</p> <p style="text-align: center;">MAX 2 PUNTI</p>	<p>Eccellente 1</p> <p>Ottimo 0,8</p> <p>Più che adeguato 0,6</p> <p>Adeguato 0,5</p> <p>Parzialmente adeguato 0,2</p> <p>Inadeguato 0</p>	

COMUNE DI AIELLO DEL FRIULI
SERVIZIO CASA DI RIPOSO

CRITERIO 6 Proposte alimentari MAX 4 PUNTI	6.1 (6.1.A) Proposte menù stagionali e mensili valutati in base alla corretta descrizione dei piatti (con annesse tabelle delle grammature), alle periodicità e tipologia degli alimenti (certificazione biologica, DOP, IGP, ecc.) e alla flessibilità delle proposte MAX 4 PUNTI	6.1.A <i>Criteri motivazionali per l'attribuzione del punteggio:</i> congruenza, significatività e pertinenza dei menù proposti, delle pietanze e della tipologia di alimenti. MAX 4 PUNTI	Eccellente Ottimo Più che adeguato Adeguito Parzialmente adeguato Inadeguato	1 0,8 0,6 0,5 0,2 0
CRITERIO 7 Gestione delle materie prime MAX 4 PUNTI	7.1 (7.1.A) Modalità e criteri di selezione dei fornitori (con particolare riferimento a filiera corta e operatori dell'agricoltura sociale) e di controllo nei confronti degli stessi MAX 4 PUNTI	7.1.A <i>Criteri motivazionali per l'attribuzione del punteggio:</i> congruenza, significatività e pertinenza del sistema di individuazione dei fornitori (filiera e tipologia) e del controllo qualitativo. MAX 2 PUNTI	Eccellente Ottimo Più che adeguato Adeguito Parzialmente adeguato Inadeguato	1 0,8 0,6 0,5 0,2 0
	7.2 (7.2.A) Qualità e sicurezza alimentare: figure professionali impiegate nell'ambito della qualità-sicurezza alimentare, numero delle ore dedicate, metodologie rivolte all'assicurazione-qualità, periodicità delle analisi e dei controlli dei campioni delle pietanze MAX 4 PUNTI	7.2.A <i>Criteri motivazionali per l'attribuzione del punteggio:</i> congruenza, significatività e pertinenza delle figure impiegate, monte ore dedicato, periodicità e quantità dei controlli previsti. MAX 2 PUNTI	Eccellente Ottimo Più che adeguato Adeguito Parzialmente adeguato Inadeguato	1 0,8 0,6 0,5 0,2 0
CRITERIO 8 Proposte migliorative MAX 4 PUNTI	8.1 (8.1.A) Soluzioni per la realizzazione di un sistema di controllo di processo e di risultato (piano interno di controllo di qualità sulle materie prime, sui processi produttivi, sui prodotti finiti e sul gradimento dell'utenza). Dovranno essere posti in evidenza gli elementi di controllo e la periodicità, le modalità di controllo adottate, la trasparenza dei dati e fruibilità, obiettivi e garanzia di raggiungimento degli stessi. Rilascio (da parte di un organismo terzo ed esterno) di un sistema di customer satisfaction sul servizio svolto, in termini di monitoraggio, valutazione del gradimento e fruibilità dei dati raccolti. 8.2 (8.2.A) Elenco delle attrezzature ed articoli di cui si intende dotare la cucina o la sala da pranzo, al fine di migliorare in modo sensibile la qualità complessiva del servizio di ristorazione, indicando la tipologia di attrezzatura (specificando marca ed il modello) e/o articoli, proposti a titolo di miglioria e non previsti quali obbligatori dal capitolato speciale.	8.1.A <i>Criteri motivazionali per l'attribuzione del punteggio:</i> congruenza, significatività e pertinenza del sistema di valutazione proposto. MAX 3 PUNTI	Eccellente Ottimo Più che adeguato Adeguito Parzialmente adeguato Inadeguato	1 0,8 0,6 0,5 0,2 0
		8.2.A <i>Criteri motivazionali per l'attribuzione del punteggio:</i> congruenza, significatività e pertinenza delle attrezzature e degli articoli proposti. MAX 1 PUNTO	Eccellente Ottimo Più che adeguato Adeguito Parzialmente adeguato Inadeguato	1 0,8 0,6 0,5 0,2 0

COMUNE DI AIELLO DEL FRIULI
SERVIZIO CASA DI RIPOSO

	MAX 4 PUNTI			
--	-------------	--	--	--

Art. 28 – Riduzione o estensione del servizio

L'Amministrazione può sempre ordinare che l'esecuzione delle prestazioni abbia luogo in misura inferiore rispetto a quanto previsto dalla proposta di gestione risultata vincitrice, senza che nulla spetti alla Ditta a titolo di indennizzo.

Art. 29 – Servizi complementari

Le Aziende potranno avvalersi, nel corso del contratto, della facoltà di cui all'art. 175 comma 1 del D.Lgs. 50/2016, qualora ricorrano le condizioni indicate nella stessa disposizione ai punti c1) e c2), assegnando un servizio aggiuntivo/complementare, mediante procedura negoziata, all'aggiudicatario originale.

Art. 30 - Continuità del servizio

L'erogazione dei servizi di cui al presente capitolato deve essere sempre garantita anche in caso di sciopero, in quanto trattasi di servizio pubblico essenziale ai sensi della legge 12/6/1990 n. 146.

La Ditta dovrà garantire almeno il contingente previsto dagli accordi stipulati tra Organizzazioni sindacali e rispettive categorie a norma della Legge succitata.

In caso di sciopero del personale o di altri eventi che per qualsiasi motivo possano influire sul normale espletamento del servizio, l'Ente e/o La Ditta dovranno di norma, quando possibile, in reciprocità darne avviso con anticipo di almeno 5 giorni prima.

Art.31 – Durata dell'appalto

L'appalto ha durata di otto anni, con decorrenza 01.09.2018.

Durante il corso del quarto anno di affidamento, sarà effettuata una verifica intermedia volta alla verifica del rispetto dei termini contrattuali e del mantenimento di alti livelli di qualità del servizio erogato. A tal fine si procederà alla valutazione della qualità del servizio, con la procedura indicata all'art. 26 del presente capitolato.

Qualora la Ditta non dovesse raggiungere il punteggio richiesto per il superamento della verifica, l'Ente potrà insindacabilmente risolvere il contratto con un semplice preavviso di 30 giorni, senza che la Ditta possa vantare alcun compenso o diritto di sorta salvo quelli spettanti per il servizio effettivamente svolto, oltre alla restituzione del deposito cauzionale definitivo.

Qualora invece la Ditta superi la verifica il contratto potrà continuare regolarmente sino alla scadenza.

Qualora allo scadere del contratto, o nel caso di risoluzione dello stesso ai sensi del paragrafo precedente, non dovessero risultare completate le formalità per l'aggiudicazione del nuovo appalto la stazione appaltante ha la facoltà di prorogare, ai sensi dell'art. 106, comma 11 del Codice, la durata del contratto per un massimo di 6 (sei) mesi e comunque fino all'affidamento del nuovo contratto". In tale fattispecie la Ditta è vincolata a garantire il regolare svolgimento delle prestazioni previste alle medesime condizioni e per il periodo strettamente necessario al completamento delle ordinarie procedure di scelta del contraente.

COMUNE DI AIELLO DEL FRIULI
SERVIZIO CASA DI RIPOSO

Art. 32 – Verifica intermedia

Durante il corso del quarto anno di affidamento, sarà effettuata una verifica intermedia finalizzata ad accertare il mantenimento nel tempo del rispetto dei termini contrattuali e del mantenimento di alti livelli di qualità del servizio erogato ai fini di stabilire la permanenza dell'esecutore per i successivi quattro anni.

A tal fine si procederà alla valutazione della qualità del servizio, con le seguenti modalità:

RANGE punteggi		VALUTAZIONE QUALITA' DEL SERVIZIO EROGATO
min	max	
0	20	Il Responsabile della struttura valuterà in particolare il rispetto dei piani di lavoro e del capitolato speciale di appalto, il raggiungimento degli obiettivi stabiliti nell'offerta progettuale presentata, nonché la corretta attuazione dei piani assistenziali individuali degli ospiti (si terrà conto anche di eventuali contestazioni occorse in corso d'appalto).
0	20	Il Responsabile della struttura coadiuvato da un incaricato del Distretto sanitario del locale ambito territoriale valuteranno l'organizzazione del servizio e le condizioni igieniche della struttura.
0	20	Customer satisfaction. Attraverso un indagine condotta da un soggetto esterno specializzato, verrà effettuata una valutazione del grado di soddisfazione degli Ospiti della Casa di Riposo e dei relativi familiari. A tal fine, saranno coinvolti gli ospiti in grado di comprendere ed esprimersi in merito e i familiari nel caso di impossibilità di questi ultimi. Per ciascun item il punteggio attribuibile sarà compreso in un range da 0 a 10. Il relativo giudizio finale sarà pari alla somma dei voti espressi diviso il numero dei votanti e proporzionato al punteggio massimo come segue: PO:10 = x:20. Non verranno divulgati i giudizi espressi dalle singole persone. PO=punteggio ottenuto su scala da 1 a 10.
0	20	Rispetto del Codice di Comportamento dei dipendenti del Comune di Aiello del Friuli e Rispetto del Codice Etico del personale. Il Responsabile della struttura valuterà il numero di lamentele e procedimenti avviati a seguito delle stesse, che riguardino comportamenti non conformi ai suddetti documenti.
0	20	Contenimento del turn over. Il relativo punteggio verrà attribuito con la seguente formula: 20 – (NCO : 20 = NOS : X) NCO = Numero complessivo degli operatori dipendenti della ditta presenti nell'intervallo di 12 mesi dall'inizio dell'appalto per il primo anno e dall'ultima valutazione per gli anni successivi, ove gli addetti con orario ridotto o le persone incaricate nel corso del periodo considerato sono conteggiate in proporzione. NOS = numero degli operatori sostituiti definitivamente.

Qualora la Ditta non raggiunga un punteggio minimo di 60 punti su 100, l'Ente potrà risolvere anticipatamente il contratto con semplice preavviso di 30 giorni, senza che l'appaltatore possa avanzare riserve o pretese; in tal caso si farà luogo alla riduzione proporzionale del canone concordato.

Art.33 – Sottoscrizione del contratto e deposito cauzionale

Il contratto, stipulato nella forma dell'atto pubblico amministrativo, dovrà essere sottoscritto dal legale rappresentante della Ditta appaltatrice nel giorno e nell'ora che verranno comunicati dall'Amministrazione.

Tutti gli oneri e le spese connesse alla stipula e registrazione del contratto di appalto sono a carico della Ditta, inclusi i diritti di segreteria nella misura previsti dalla normativa vigente.

L'aggiudicatario deve prestare, entro 8 (otto) giorni dalla richiesta dell'Amministrazione, e comunque non oltre la data di stipulazione del contratto – a garanzia di tutti i suoi obblighi contrattuali – ai sensi dell'art. 103 del D.Lgs. 50/2016, una cauzione definitiva pari al 10% (dieci per cento) del valore dell'appalto, costituita alternativamente mediante:

a) fideiussione bancaria o polizza assicurativa, ai sensi dell'art. 1 della legge 10 giugno 1982, n° 348, contenente la rinuncia del fideiussore alle facoltà di cui agli artt. 1944 e 1945 c.c.;

COMUNE DI AIELLO DEL FRIULI

SERVIZIO CASA DI RIPOSO

b) ricevuta di deposito effettuato presso il Tesoriere dell'Ente: Cassa Rurale del Friuli Venezia Giulia – Sede Legale: Via Visini n.2 – 34170 Gorizia. Filiale: Via Battisti n.1 – 33041 Aiello del Friuli (IBAN: IT 57 Z 08622 63830 091000002011).

La fidejussione bancaria o la polizza assicurativa, di durata non inferiore ai 180 gg a partire dalla scadenza dell'appalto, dovranno prevedere espressamente la rinuncia al beneficio della preventiva escussione del debitore principale. Nel caso di fidejussione bancaria, la stessa dovrà diventare operativa entro 15 gg a semplice richiesta dell'amministrazione appaltante.

La cauzione non potrà essere svincolata se non ad avvenuto e definitivo regolamento di tutte le pendenze tra l'Ente e la Ditta, sempre che all'Ente non competa il diritto di incameramento della cauzione o parte della stessa. In ogni caso rimane all'Ente pieno e incondizionato diritto di rivalsa sull'intera cauzione per ogni somma della quale l'Ente dovesse risultare creditore a qualsiasi titolo.

Sulla Ditta graverà l'obbligo, sotto pena di decadenza dell'affidamento dell'appalto, di reintegrare la cauzione, ogni volta che ciò si rendesse necessario, entro il termine stabilito nel provvedimento relativo e comunque non oltre 15 giorni dalla data di notifica del provvedimento stesso.

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

La mancata costituzione della garanzia suddetta, la mancata presentazione della polizza assicurativa di cui all'art.39 (danni a persone e cose) del presente capitolato e la mancata sottoscrizione del contratto nel termine sopraindicato, determineranno l'affidamento dell'appalto al concorrente che segue immediatamente in graduatoria l'aggiudicatario.

Art.34 – Mancata sottoscrizione del contratto

L'aggiudicatario dovrà costituire le garanzie e le coperture assicurative secondo quanto previsto dal presente capitolato e firmare il contratto nel giorno e nell'ora che verranno indicati con comunicazione scritta con avvertenza che, in caso contrario, l'amministrazione potrà procedere all'affidamento al concorrente che segue nella graduatoria.

Art.35 - Cessione del contratto e dei crediti

Il contratto d'appalto non è cedibile da parte della Ditta, in alcun caso e titolo, in tutto ed in parte.

Nel caso in cui la cessione avesse comunque luogo, essa resterà priva di effetto alcuno per l'Ente e costituirà comunque causa di risoluzione.

È altresì vietato cedere in tutto o in parte, senza l'espressa autorizzazione preventiva dell'Ente, i crediti derivanti dall'avvenuta esecuzione dei servizi previsti in contratto.

Art.36 – Pagamenti

L'Ente provvederà alla liquidazione dei corrispettivi con cadenza mensile sulla base delle giornate assistenziali effettivamente erogate (come contabilizzate ai sensi dell'Art.15 – Contabilizzazione delle prestazioni), entro 60 giorni dalla data di ricevimento delle fatture. Il pagamento avverrà con rimessa diretta a mezzo mandato.

Al fine di agevolare la verifica dell'assolvimento agli obblighi contrattuali, La Ditta è tenuta a predisporre un'apposita scheda di rendiconto che deve essere allegata alle singole fatture. La redazione/presentazione di tale scheda di rendiconto costituisce condizione imprescindibile per la liquidabilità delle fatture.

Naturalmente, l'Amministrazione si riserva, comunque, l'impiego anche di altri mezzi e modalità di verifica. In caso di violazioni contrattuali od in presenza di altri oneri o rimborsi dovuti dalla Ditta, l'Ente, previa comunicazione motivata, ha la facoltà di operare, a compensazione, adeguata ritenuta all'atto della liquidazione delle fatture.

COMUNE DI AIELLO DEL FRIULI
SERVIZIO CASA DI RIPOSO

Art.37 - Revisione dei prezzi

Il corrispettivo relativo al servizio rimarrà invariato per i primi 12 mesi. La Ditta dovrà, in sede di presentazione d'offerta, stabilire un prezzo che possa ritenersi congruo tenuto conto delle condizioni di mercato, contrattuali, del rischio imprenditoriale e delle variazioni del CCNL che è plausibile attendersi. Per i successivi 12 mesi, alla ditta verrà riconosciuto un aggiornamento dei prezzi unitari dell'appalto pari al costo della vita calcolato dall'ISTAT (indice FOI).

Art.38 – Subappalto

E' vietata ogni forma di subappalto e di cessione del servizio che non sia stata dichiarata in sede di partecipazione alla gara.

I seguenti servizi, compresi nel presente affidamento, per loro tipologia e natura, non possono essere subappaltati:

Servizio di assistenza infermieristica;
Servizio di assistenza di base alla persona;
Servizio di assistenza riabilitativa;
Servizio di animazione – attività occupazionale;
Servizio ausiliario amministrativo.

I Servizi ausiliario di cura dell'ambiente di vita e gestione dell'abbigliamento, ausiliario di ristorazione, ausiliario manutentivo e pasti a domicilio, possono essere subappaltati entro il limite del 30% (trenta per cento) dell'importo complessivo contrattuale.

Il concorrente che intenda subappaltare a terzi parte della prestazione dovrà dichiararne l'intenzione in sede di offerta, indicando la percentuale della prestazione che intende subappaltare ai sensi dell'art. 105 del D.Lgs 50/2016.

In caso di subappalto il prestatore di servizi resta responsabile, nei confronti dell'Ente, dell'adempimento delle prestazioni e degli obblighi previsti nel contratto.

Il subappalto dovrà essere autorizzato dall'Ente con specifico provvedimento previo:

a) verifica che l'affidatario del subappalto non abbia partecipato alla procedura per l'affidamento dell'appalto;

b) verifica dell'assenza, in capo alla/e subappaltatrice/i, dei motivi di esclusione di cui all'art. 80 del D.lgs. 50/2016 nonché dei medesimi requisiti di carattere tecnico ed economico indicati nel bando di gara da verificare in relazione al valore percentuale delle prestazioni che intende/ono eseguire rispetto all'importo complessivo dell'appalto.

Art.39 - Danni a persone e cose

La Ditta è responsabile di ogni danno che derivi all'Ente ed a terzi dall'adempimento dei servizi assunti con il presente appalto.

La Ditta si impegna ad osservare tutte le disposizioni di legge sulla prevenzione degli infortuni, sull'assistenza e la previdenza dei lavoratori impiegati nell'esecuzione dei servizi in argomento, nonché sul divieto di intermediazione ed interposizione nelle prestazioni di lavoro di cui alla Legge 23.10.1969 n. 1269 e libera fin d'ora l'Ente da qualsiasi responsabilità derivante da eventuali infortuni sul lavoro e da ogni altro danno che potesse emergere dall'espletamento dei servizi medesimi.

Qualora la Ditta non dovesse provvedere al risarcimento od alla riparazione del danno nei termini fissati nella relativa lettera di notifica, l'Ente è autorizzato a provvedere direttamente, rivalendosi sulla prima scadenza dovuta alla Ditta o sul deposito cauzionale.

La Ditta risponderà direttamente dei danni arrecati all'Ente, alle persone e alle cose nell'esecuzione del servizio, restando a suo completo ed esclusivo carico qualsiasi risarcimento, senza diritto di rivalsa o di compenso alcuno da parte dell'Ente.

A tal fine la Ditta dovrà depositare all'atto della stipula del contratto d'appalto apposita polizza assicurativa con le caratteristiche indicate di seguito.

COMUNE DI AIELLO DEL FRIULI

SERVIZIO CASA DI RIPOSO

La Ditta dovrà essere assicurata con primaria compagnia di assicurazioni per danni a persone o cose, derivanti dall'espletamento del servizio, per fatto proprio, del personale dipendente, o dei soci lavoratori per l'intera durata del rapporto. Tale polizza deve avere i seguenti requisiti minimi:

a) la copertura deve comprendere anche i seguenti danni:

- danni arrecati dopo la fine del servizio a causa del servizio stesso;
- danni ai beni dell'Ente in comodato d'uso e ai locali nei quali il servizio viene espletato;
- danni da interruzioni o sospensioni del servizio a seguito di sinistro garantito in polizza;
- danni a cose da incendio di beni dell'aggiudicatario;
- danni causati agli immobili e ad altri beni del Comune causati da incendio, esplosione, scoppio, ed altri eventi anche se causati da colpa grave della Ditta, per la somma corrispondente al valore del fabbricato e del contenuto;

b) massimali di copertura: massimale unico Euro 5.000.000;

c) descrizione delle attività:

- servizi di assistenza ad anziani non autosufficienti, igiene ambientale, preparazione e somministrazione di alimenti e bevande;

d) inclusione garanzia RCO (a tutela di eventuali rivalse INAIL o di azioni da parte di lavoratori infortunati per servizio), con massimale non inferiore a Euro 2.500.000 per sinistro e di Euro 1.000.000 per persona.

In mancanza di tale polizza non si procederà alla stipula del contratto e ciò comporterà la decadenza dall'aggiudicazione.

In quest'ultimo caso l'Ente si riserva la facoltà di affidare l'incarico alla ditta che segue immediatamente in graduatoria l'aggiudicatario o di indire nuova gara.

Art.40 – Vigilanza e controllo

L'Ente controllerà periodicamente lo stato di attuazione del progetto, al fine di consentirne la rilevazione dei risultati e la valutazione degli stessi, anche in rapporto ai costi – benefici.

L'Ente potrà utilizzare ogni strumento ritenuto opportuno ai fini del controllo della qualità dei servizi erogati, fra i quali:

- report per la verifica degli standard di qualità;
- interviste o questionari agli addetti e/o all'utenza per verificare il livello di gradimento dei servizi ed eventuali scostamenti dagli standard di qualità previsti dalla Ditta e/o nel presente capitolato;
- verifica degli orari di presenza e di servizio degli operatori all'interno della struttura residenziale;
- ispezioni e sopralluoghi;
- esame e verifica dei registri, delle fatture di acquisto e fornitura dei prodotti, dei materiali di consumo impiegati per l'esecuzione dei servizi oggetto dell'appalto, delle relative "certificazioni" di origine, di qualità, di provenienza e conformità tecnica alle vigenti normative;
- ogni altro tipo di controllo e di verifica ritenuto opportuno.

La Ditta dovrà espressamente accettare, senza alcuna riserva, eccezione o limitazione, tutte le forme di controllo previste dal presente articolo, consentendone l'effettuazione e collaborando alla loro attuazione.

Art.41 - Penalità

Per ogni violazione degli obblighi derivanti dal presente capitolato e dal progetto presentato dalla Ditta in sede di offerta, nonché in ogni caso di tardiva od incompleta esecuzione del servizio, l'amministrazione appaltante applicherà alla Ditta una penale da Euro 50,00 a Euro 1.000,00 in dipendenza della gravità dell'inadempienza.

- per la mancata copertura di operatori assenti per ferie o malattia per 2 assenze consecutive, nello stesso giorno o in giornate diverse, sarà applicata una penale a partire da Euro 100,00 per operatore coinvolto;
- per la mancata sostituzione del personale inidoneo nei tempi previsti dal presente capitolato sarà applicata una penale di Euro.200,00 per operatore coinvolto;
- mancata effettuazione delle prestazioni previste dal piano di lavoro o dal P.A.I.: Euro 100,00 per evento/ospite/operatore coinvolto;

COMUNE DI AIELLO DEL FRIULI
SERVIZIO CASA DI RIPOSO

- utilizzo di personale assistenziale privo della qualifica OSS oltre il limite previsto: Euro 5,00 all'ora di ciascun operatore sovrannumero;
- mancato rispetto delle disposizioni del personale sanitario/infermieristico: Euro 200,00 per evento/ospite/operatore coinvolto;
- ritardo superiore ai 20' nelle attività di cui ai piani di lavoro, non giustificate da urgenze e/o forza maggiore: Euro 50,00 per evento/ospite/operatore coinvolto;
- violazione di norme in materia di prevenzione infortuni e malattie professionali, sicurezza sui luoghi di lavoro e igiene sui luoghi di lavoro penale a partire da Euro 500 sino a Euro 1.000;
- negligenza nella cura dei locali e/o delle attrezzature di proprietà dell'Ente da 50 a Euro 1.000 a seconda del valore del bene e dell'entità del danno causato;
- condotta non conforme ai principi di correttezza, disponibilità ed educazione verso gli utenti e mancato rispetto delle norme in materia di riservatezza da Euro 100 a Euro 500;
- mancata consegna dei pasti ordinati, mancata conservazione del pasto campione in caso di tossinfezione; rinvenimento di prodotti alimentari scaduti o privi della data di scadenza; fornitura di pasti chimicamente e parassitologicamente contaminati; fornitura di pasti che non rispettino i limiti di contaminazione microbica; rinvenimento nei cibi di corpi estranei organici e non organici da Euro 100 a Euro 1.000 a seconda del coinvolgimento di residenti, della gravità del danno, della gravità della contaminazione;
- mancato rispetto delle norme igienico-sanitarie previste per ciascuna delle fasi del servizio riguardanti sia le attrezzature che il personale; errata somministrazione di dieta speciale per patologia; stoccaggio delle materie prime non conforme alla vigente normativa in materia; confezionamento dei pasti non conforme alla vigente normativa in materia e a quanto stabilito dal presente Capitolato; etichettatura delle derrate alimentari non conforme alla vigente normativa in materia; conservazione delle derrate non conforme alla normativa vigente da Euro 100 sino a Euro 1.000;
- mancata attivazione dei sistemi di verifica e di soddisfazione dell'utenza Euro 1.000;
- inadeguato metodo di cottura del cibo e mancato rispetto del ricettario Euro 500;
- mancata erogazione del servizio, che comporti l'obbligo di adempimento da parte dell'Ente, oltre le spese direttamente sostenute, Euro 500 per qualsiasi frazione di giornata di attività garantita dall'Ente medesimo o da altra ditta incaricata dallo stesso.

In caso di recidiva le penalità saranno aumentate del doppio.

L'Ente potrà inoltre chiedere il risarcimento dei danni conseguenti alle soprascritte infrazioni.

Le penali saranno rimosse mediante trattenuta sulla cauzione ovvero mediante trattenuta dalla somma da pagare sulle fatture emesse.

L'applicazione delle penali dovrà essere preceduta da regolare contestazione dell'inadempienza alla Ditta, che avrà la facoltà di presentare le sue controdeduzioni entro e non oltre 10 giorni solari e consecutivi dalla notifica della contestazione stessa.

Qualora la Ditta manchi o ritardi a risolvere le cause dei rilievi contestati, l'Ente avrà il diritto di incamerare il deposito cauzionale, risolvere il contratto con tutte le conseguenze di legge che detta risoluzione comporta, ivi compresa la facoltà di affidare il servizio ad altra ditta.

In caso di mancata esecuzione, anche parziale, del servizio, l'Ente si riserva di fronteggiare l'emergenza mediante altre Ditte, ponendo a totale carico della Ditta appaltatrice inadempiente le spese a tal fine sostenute.

Art.42 – Clausola risolutiva espressa

Costituiscono cause di risoluzione contrattuale le seguenti fattispecie:

1. apertura di una procedura concorsuale fallimentare a carico della Ditta;
2. messa in liquidazione o altri casi di cessione dell'attività e del ramo di attività della Ditta;
3. inosservanza dell'art. 27 in tema di deposito cauzionale;
4. inosservanza degli articoli 28 e 29 (cessione del contratto e subappalto) e impiego di personale alle dipendenze di altra impresa (salvo i casi previsti dall'art.29);

COMUNE DI AIELLO DEL FRIULI
SERVIZIO CASA DI RIPOSO

5. inosservanza delle norme di legge e regolamentari, incluse quelle di cui al presente capitolato d'oneri, concernenti il rapporto di lavoro col personale dipendente o i soci lavoratori e/o mancata applicazione dei contratti collettivi di categoria;
6. solo a seguito di contestazioni e diffide formali:
 - a) sospensione, abbandono o mancata effettuazione di uno o più servizi affidati;
 - b) interruzione immotivata del servizio;
 - c) ritardi nello svolgimento del servizio;
 - d) gravi violazioni di obblighi contrattuali;
 - e) gravi difformità nella realizzazione del progetto secondo quanto indicato in fase di offerta;
 - f) reiterate violazioni e/o inosservanze delle norme del presente capitolato relative ai requisiti professionali del personale, ai suoi obblighi e alle sostituzioni;
 - g) ripetuta violazione degli orari concordati;
 - h) mancato rispetto del piano di formazione ed aggiornamento del personale;

Le ipotesi sopra indicate sono ritenute violazioni essenziali degli oneri di cui al presente capitolato e determinano l'impedimento assoluto alla prosecuzione del rapporto. Ne consegue che il contratto stipulato sarà risolto di diritto e con effetto immediato, ai sensi dell'art. 1456 c.c., previa comunicazione della volontà di utilizzo della clausola risolutiva da parte dell'Ente in forma di lettera raccomandata A.R.

L'Ente sarà autorizzato ad assumere immediatamente l'esercizio diretto dei servizi affidati, ovvero di affidarne la prosecuzione ad altri. Ciò senza formalità procedurali, in qualsiasi momento e dietro semplice comunicazione scritta alla Ditta. In tal caso la Ditta, ritenuta responsabile di quanto sopra esposto, sarà tenuta al pagamento del risarcimento dei danni e al rimborso delle maggiori spese eventualmente sostenute.

In caso di fallimento della Ditta il contratto sarà risolto e tale risoluzione avrà efficacia dal giorno antecedente a quello della sentenza dichiarativa di fallimento, salve le ragioni dell'Ente relative al risarcimento in sede fallimentare, con privilegio sulla cauzione.

È inoltre facoltà dell'Ente risolvere il contratto per rilevanti ed accertati motivi di pubblico interesse specificati nel relativo atto deliberativo.

A parziale deroga degli articoli precedenti e limitatamente ai casi espressamente contemplati nel presente articolo, la disdetta non potrà aver luogo qualora la sospensione del servizio derivasse da cause di forza maggiore. Trattandosi però di servizi di pubblica utilità ed essenziali, la Ditta dovrà comunque assicurare un servizio di emergenza.

Ove per qualsiasi motivo la Ditta fosse impossibilitata a garantire la presenza in servizio del numero di operatori necessari ad assicurare il regolare svolgimento dello stesso, l'Ente potrà provvedere, con la necessaria tempestività e nel modo che riterrà più opportuno, ad eseguire d'ufficio, con proprio personale o con personale esterno, tutte le prestazioni atte a garantire il ripristino e il mantenimento dell'efficienza dei servizi, salvo addebitare i conseguenti maggiori oneri e/o danni alla Ditta.

Art.43 – Risoluzione del contratto

Al ricorrere di altre negligenze di minor rilievo nell'esecuzione del contratto, il Responsabile del Servizio assegna alla Ditta un termine per porvi interamente rimedio, impartendo le prescrizioni necessarie.

Scaduto il termine assegnato il Responsabile del Servizio verifica, in contraddittorio con la Ditta, o, in sua mancanza, con l'assistenza di due testimoni, gli effetti dell'intimazione impartita, e ne compila processo verbale.

Sulla base del processo verbale, qualora l'inadempimento permanga, il contratto si intende risolto di diritto.

Durante il corso del quarto anno di affidamento, come indicato all'art. 32, sarà effettuata una verifica intermedia, al fine di controllare il rispetto dei termini contrattuali e il mantenimento di alti livelli di qualità del servizio erogato presso la struttura di accoglienza.

A tal fine, si procederà alla valutazione della qualità del servizio erogato, con le modalità e i criteri indicati nell'art.32. Qualora la Ditta non raggiunga un punteggio minimo di 60 punti su 100, l'Ente potrà risolvere anticipatamente il contratto con semplice preavviso di 30 giorni, senza che l'appaltatore possa avanzare riserve o pretese.

COMUNE DI AIELLO DEL FRIULI
SERVIZIO CASA DI RIPOSO

Art.44 – Disdetta anticipata del contratto

L'Amministrazione si riserva la facoltà di sospendere o concludere anticipatamente, con semplice preavviso di 30 giorni, ovvero di ridurre in qualsiasi momento il servizio appaltato o anche attivarlo / proseguirlo in misura parziale, senza che l'appaltatore possa avanzare riserve o pretese; in tali casi si fa luogo alla riduzione proporzionale del compenso pattuito.

Alla Ditta non è consentito recedere dal contratto prima della scadenza, se non per giusta causa o cause di forza maggiore. Qualora la Ditta receda senza giusta causa o forza maggiore, come tali riconosciuti dall'Ente, quest'ultimo potrà rivalersi sulla cauzione per le maggiori spese eventualmente derivanti dall'assegnazione al concorrente che accetta e che segue in graduatoria.

Art.45 – Norma di salvaguardia

A parziale deroga degli articoli precedenti e limitatamente ai casi espressamente contemplati nel presente articolo, la disdetta non potrà aver luogo qualora la sospensione del servizio derivasse da cause di forza maggiore. Trattandosi però di servizi di pubblica utilità ed essenziali, la Ditta dovrà comunque assicurare un servizio di emergenza.

Art.46 – Oneri e spese contrattuali

Ogni e qualsiasi onere inerente all'espletamento della gara ed allo svolgimento del servizio fa carico all'appaltatore, ove non diversamente disposto nel presente Capitolato. Ciò vale anche per gli oneri fiscali, salva contraria disposizione imperativa di legge..

Art.47 – Domicilio legale

A tutti gli effetti del presente contratto la Ditta elegge domicilio presso la sede legale della Casa di Riposo in Aiello del Friuli.

Art.48 – Foro competente

Qualunque contestazione o vertenza dovesse insorgere sull'applicazione e sull'esecuzione del presente contratto è di competenza del Foro di Udine.

Art.49 – Accettazione

Il presente capitolato si compone di 49 articoli (compreso il presente). La Ditta aggiudicataria accetta tutte le clausole sopra riportate, nessuna esclusa e che pertanto devono intendersi ad ogni effetto efficaci a norma dell'art. 1341 del Codice Civile.

Il sottoscritto.....dichiara di aver letto e di accettare tutte le clausole sopra riportate nessuna esclusa e in particolare di avere letto e di accettare quelle comportanti clausole vessatorie, che devono ritenersi efficaci a norma dell'art. 1341 del Codice Civile.

FIRMA
