

**CAPITOLATO SPECIALE PER LA GARA D'APPALTO
DELLA GLOBALITA' DEI SERVIZI INTEGRATI SOCIO-
SANITARI E ALBERGHIERI DA EFFETTUARSI NELLA
STRUTTURA SOCIO-RESIDENZIALE CASA DI RIPOSO -
RESIDENZA PROTETTA DEL COMUNE DI SANTA MARIA
NUOVA
ANNO 2008**

INDICE

ART. 1- OGGETTO DELL'APPALTO	3
ART. 2 - MODALITA' DI SVOLGIMENTO DEI SERVIZI	5
ART. 3 - DURATA E VALORE DELL'APPALTO	7
ART. 4 - DIVIETO DI SUB-APPALTO E CESSIONE DEL CONTRATTO E DEL CREDITO	8
ART. 5 - REQUISITI MINIMI DI PARTECIPAZIONE.....	9
ART. 6 - MODALITA' E CRITERI DI AGGIUDICAZIONE.....	10
ART. 7 - NORME GENERALI RIGUARDANTI IL PERSONALE	12
ART. 8 - SICUREZZA	13
ART. 9 – INTEGRAZIONE DEL SERVIZIO	13
ART. 10 - VOLONTARIATO E LAVORATORI SOCIALMENTE UTILI	14
ART. 11 - VERIFICHE E CONTROLLI.....	14
ART. 12 - INADEMPIENZE E PENALITA'	14
ART. 13 - ADEGUAMENTO DEL PREZZO CONTRATTUALE.....	15
ART. 14 –MODALITA' DI FATTURAZIONE.....	15
ART. 15 - STIPULA DEL CONTRATTO.....	15
ART. 16 - CAUZIONE PROVVISORIA E DEFINITIVA.....	15
ART. 17 - RISOLUZIONE DEL CONTRATTO	16
ART. 18 - CONTROVERSIE	16
ART. 19 - RINVIO AD ALTRE NORME.....	16

ART. 1- OGGETTO DELL'APPALTO

Il Comune di S.M.Nuova, previo esperimento di procedura aperta, ai sensi dell'art. 55 del D.Lgs. n. 163/2006, con l'aggiudicazione a favore dell'offerta economicamente più vantaggiosa, ai sensi dell'art. 83 del D.Lgs. n. 163/2006 in funzione degli elementi e dei punteggi indicati nel disciplinare di gara, (Codice CIG **0231843AE2** - cat. 25 ,cpc 93311, cpv 85311100-3), concede in appalto la globalità dei servizi integrati socio-sanitari e alberghieri (inclusa la fornitura dei beni strumentali e delle attrezzature, finalizzati all'efficienza funzionale dei servizi stessi) di seguito indicati, da effettuarsi nella struttura socio-residenziale Casa di Riposo (A-T1)/Residenza Protetta (A-P1) del Comune di Santa Maria Nuova, che ha una capacità ricettiva massima di n.39 posti letto, destinati per n. 29 posti al nucleo di Residenza Protetta (ospiti non autosufficienti) e per n. 10 posti al nucleo di Casa di Riposo (ospiti autosufficienti):

- A) Coordinamento del servizio;**
- B) Assistenza socio-sanitaria;**
- C) Assistenza infermieristica;**
- D) Lavanderia e lavanolo;**
- E) Pulizia dei locali;**
- F) Preparazione pasti.**

A) Coordinamento del servizio:

Organizzazione della struttura, con compiti di indirizzo e sostegno tecnico al lavoro degli operatori, di monitoraggio e documentazione delle attività, di raccordo e integrazione con i servizi territoriali.

B) Assistenza socio-sanitaria:

Il servizio di assistenza socio-sanitaria consiste essenzialmente in:

- a. Attività di governo della struttura e delle camere:
 - tenuta del registro delle presenze;
 - riordino del letto e della stanza;
 - cambio della biancheria e degli effetti lettereci (con utilizzo di appositi carrelli sporco/pulito forniti dalla Ditta aggiudicataria);
 - somministrazione dei pasti ed assistenza a quelli eventualmente consumati in camera;
- b. Aiuto e sostegno all'autonomia della persona:
 - igiene personale;
 - aiuto ad una corretta deambulazione;
 - aiuto nel movimento degli arti invalidi;
 - aiuto per il bagno;
 - vestizione;
 - assunzione pasti;
 - preparazione al riposo notturno;
- c. Attività di integrazione sociale:
 - assistenza nel favorire la presenza degli ospiti alle attività sociali - ricreative - culturali organizzate nella struttura e nel territorio;
 - attività di animazione quotidiana;
- d. Verifica periodica dell'applicazione dei progetti di assistenza individualizzata (PAI) e dell'attività di tutoraggio.
- e. Attività accessorie (previa richiesta - extra budget):
 - eventuale accompagnamento di ospiti a visite specialistiche, terapie ambulatoriali;

- eventuale accompagnamento di ospiti per disbrigo pratiche personali;

C) Assistenza infermieristica:

Per il servizio di assistenza infermieristica, si possono individuare, a titolo esemplificativo, le seguenti attività:

- somministrare agli ospiti le medicine prescritte dai medici, anche per iniezioni o fleboclisi ed eseguire le medicazioni (con utilizzo di apposito carrello fornito dalla Ditta aggiudicataria);
- intrattenere i rapporti con i medici per un adeguato trattamento terapeutico degli anziani e per la prescrizione dei farmaci;
- eseguire direttamente i controlli suggeriti o richiesti dai medici;
- eseguire su richiesta dei medici i prelievi, per esami di ematici, ecc.;
- controllare la scadenza dei farmaci e assicurare la regolare tenuta dell'apposito armadio;
- soccorrere, in caso di concomitanza dell'evento con la presenza dell'infermiere nella struttura e per i primi interventi, gli ospiti colti da male;
- prendere appuntamento telefonico per le visite specialistiche degli ospiti;
- curare le pratiche presso la zona A.S.U.R. per richieste di farmaci e materiale igienico-sanitario;

D) Lavanderia e lavanolo:

- apposizione del contrassegno a tutta la biancheria personale degli ospiti all'atto dell'ingresso nella Struttura;
- piccoli rammendi di biancheria e vestiario;
- lavaggio, con specifici ed idonei prodotti detergenti ipoallergenici ad azione disinfettante ed antibatterica, asciugatura e stiratura della biancheria intima e del vestiario degli ospiti, con cadenza giornaliera (a mezzo di beni strumentali forniti dalla Ditta aggiudicataria, di classe energetica non inferiore alla A);
- lavanolo (inclusa stiratura) degli effetti lettereci (biancheria, traverse, federe, asciugamani) con cadenza almeno settimanale e comunque all'occorrenza e delle coperte e dei cuscini, anche questi all'occorrenza, in ogni caso in modo tale che vengano soddisfatte le necessità della struttura;

E) Pulizia dei locali:

Le attività possono essere suddivise, a titolo esemplificativo, nel seguente modo:

a. Pulizie convenzionali (cadenza giornaliera):

- spazzatura e lavatura dei pavimenti in tutti i locali della struttura, sia quelli occupati dagli ospiti sia quelli ad uso comune e/o collettivo, comprese le scale e i bagni nonché il lavaggio delle pareti in superficie lavabile di questi ultimi;
- pulitura e disinfezione dei sanitari, spolveratura dei mobili e degli arredi;

b. Pulizie periodiche (cadenza minima mensile):

- pulizia dei mobili, delle pareti lavabili, degli infissi interni e delle porte;
- pulizia dei vetri interni ed esterni e, rimozione di polvere dalle poltrone, pulizia dei corpi illuminanti e comunque di tutte le attrezzature e dei mobili esistenti all'interno della struttura;
- smontaggio, lavaggio, stiratura e rimontaggio tendaggi e pulizia delle persiane (con cadenza semestrale);
- pulizia degli spazi esterni e di tutti gli altri locali facenti parte della struttura;

F) Preparazione pasti:

- allestimento del centro di produzione (a mezzo di beni strumentali forniti dalla Ditta aggiudicataria, di classe energetica non inferiore alla A) e messa a norma dello stesso, previo conseguimento dell'autorizzazione al funzionamento;
- predisposizione dei menù settimanali;
- acquisto derrate;
- preparazione e cottura dei pasti presso il centro di produzione annesso alla struttura;
- apparecchiatura della sala da pranzo e riordino successivo;
- lavaggio stoviglie e vasellame occorrente al confezionamento, alla distribuzione ed al consumo dei due pasti principali e della colazione mattutina e pomeridiana (la pulizia deve avvenire al termine di ciascuna distribuzione dei pasti);
- pulizie del centro di produzione (pavimenti, attrezzature, superfici lavabili, ecc.);

ART. 2 - MODALITA' DI SVOLGIMENTO DEI SERVIZI

I servizi descritti all'art. 1 devono essere prestati nell'arco delle 24 ore per tutti i giorni dell'anno, nel rispetto delle normative di settore e degli standard assistenziali regionali in vigore e con turnazioni che vengono decise e gestite dalla Ditta aggiudicataria secondo orari e modalità concordate con l'Ente. Si evidenzia che la Ditta aggiudicataria dovrà eseguire interventi di adeguamento e di riqualificazione dei servizi suddetti, in particolare procedendo direttamente all'acquisto dei beni strumentali e delle attrezzature necessarie, come indicato all'art. 1, che andranno altresì a far parte della dotazione patrimoniale del Comune di S.M.Nuova, al termine del presente appalto.

L'Amministrazione comunale mette a disposizione della Ditta aggiudicataria i locali, gli arredi, le attrezzature fisse e mobili ed i macchinari esistenti c/o la locale struttura, che è già dotata degli impianti idrico-sanitario, elettrico, termico, antincendio e di segnalazione di chiamata.

All'atto della presa in possesso dei locali e delle attrezzature, sarà redatto un verbale sottoscritto dalle parti, per l'inventario delle attrezzature esistenti e la descrizione dello stato dei locali, a far fede fra le parti.

Tutti i locali, gli arredi, le attrezzature ed i macchinari di cui sopra devono essere riconsegnati alla scadenza contrattuale nelle stesse quantità e condizioni, fatto salvo il deterioramento dovuto ad uso corretto.

L'Amministrazione comunale provvederà alla manutenzione o sostituzione in caso di normale usura e/o deperimento degli arredi, delle attrezzature fisse e mobili e dei macchinari già esistenti c/o la locale struttura; la loro manutenzione o sostituzione sarà invece a carico della Ditta aggiudicataria, in caso di danneggiamento per uso improprio, mentre sarà comunque a carico della stessa Ditta la manutenzione o sostituzione dei beni strumentali e delle attrezzature appositamente forniti per l'efficienza funzionale dei servizi stessi. Sono invece a carico dell'Amministrazione comunale le spese di provvista dell'energia elettrica, acqua e metano ed il canone telefonico.

Anche il materiale ed i prodotti di consumo (compresi i prodotti per l'igiene personale degli ospiti) necessari per l'espletamento dei servizi, dovranno essere forniti dalla Ditta aggiudicataria, ad eccezione di quello che, in base alla vigente normativa regionale, viene fornito dal Servizio Sanitario (pannoloni, farmaci, ecc.).

Inoltre i beni strumentali, le attrezzature, i materiali e i prodotti di consumo forniti dovranno presentare tutte le caratteristiche di qualità e sicurezza richieste e dovranno rispettare la normativa italiana e comunitaria vigente, con un'attenzione particolare anche al loro impatto ambientale, inteso come contenimento dei consumi di energia (classe energetica non inferiore alla A) e riduzione della produzione dei rifiuti. A richiesta dell'Ente,

la Ditta aggiudicataria dovrà fornire copia delle schede di sicurezza dei materiali o prodotti ai sensi del D.Lgs. 81/2008.

In particolare le materie prime ed i prodotti finiti, utilizzati per la produzione dei pasti, dovranno essere di 1° qualità sia dal punto di vista igienico che merceologico, essere corrispondenti a tutte le normative vigenti, comprese quelle sul confezionamento e l'etichettatura (in particolare D.Lgs. n.109/1992). La scelta deve essere orientata preferibilmente verso i prodotti freschi e comunque con caratteri organolettici specifici dell'alimento (aspetto, colore, odore, sapore, consistenza ecc.). I prodotti pastorizzati dovranno avere la precedenza su quelli sterilizzati, quelli secchi o surgelati su quelli inscatolati. Le verdure surgelate potranno essere utilizzate occasionalmente; l'uso dei vegetali in scatola va limitato ai soli pomodori pelati. Per la fornitura del pesce, data anche la difficoltà per le mense di reperire pesce fresco, è preferibile utilizzare quello surgelato o congelato. In ogni caso sono preferiti prodotti privi di qualsiasi additivo. Inoltre non sono consigliati neanche i prodotti a base di glutammato monosodico come i dadi, gli estratti per brodo ecc.. La scelta di prodotti biologici, certificati dalle strutture ufficiali a ciò preposte, o provenienti da colture a basso impatto ambientale, dovrà essere tenuta in debita considerazione. E' espressamente vietato l'impiego di derrate alimentari contenenti prodotti derivanti da organismi geneticamente modificati, in riferimento alla L.R. n.9/2000. Il trasporto dovrà avvenire con veicoli idonei e nel rispetto delle condizioni di temperatura previste dalla vigente normativa, le confezioni dovranno essere integre, chiuse e sigillate alla produzione, con indicazione del termine minimo di conservazione.

Il servizio di assistenza socio-sanitaria dovrà innanzitutto essere garantito nel rispetto di quanto previsto dalla normativa nazionale e regionale vigente ed in particolare dalla Legge quadro n.328/2000, dal D.P.C.M. del 14.2.2001 nonché dalla L.R. n. 20/2002 e dal Regolamento regionale n.3/2006 e ss.mm. e ii., con personale in possesso dei titoli di studio e di servizio ivi indicati. In tale ottica l'assistenza dovrà essere assicurata con i minutaggi previsti dalla normativa suddetta, eventualmente integrati in base ad una valutazione multidimensionale degli ospiti, che tenga conto necessariamente della loro tipologia e dei loro bisogni, realizzando un sistema di servizi integrati.

Dovranno altresì essere curate con continuità le relazioni e le comunicazioni con i familiari, il cui libero accesso dovrà essere favorito, così come dovranno essere previsti dei momenti di coinvolgimento dei medesimi alla vita del servizio (per esempio al momento del pasto) compatibilmente con il rispetto delle regole di vita comunitaria.

Il servizio di assistenza infermieristica, in particolare, dovrà essere reso nel rispetto di quanto previsto dalla normativa nazionale e regionale vigente ed in particolare dal D.M. 739/94 e ss. mm. e ii. e nei minutaggi previsti dalla L.R. n. 20/2002 e dal Regolamento regionale n.3/2006 e ss.mm. e ii.. Dovrà essere integrato con il servizio assistenziale al fine di garantire agli ospiti una qualità di vita il più possibile elevata, utilizzando gli strumenti di valutazione di cui al punto precedente. Tutti gli elementi raccolti, nel rispetto della riservatezza e della dignità della persona, dovranno essere inseriti nella cartella sanitaria di ogni ospite.

I servizi di lavanderia, lavanolo e pulizia dei locali saranno eseguiti utilizzando le metodologie più avanzate ed adottando tecniche e prodotti che garantiscano alta qualità e resa. La biancheria degli ospiti dovrà essere trattata senza recare alcun danno agli indumenti. Il servizio di lavanolo in particolare dovrà comprendere il mantenimento costante del livello qualitativo degli articoli, a partire da quelli già in dotazione alla struttura. Il servizio di pulizia, in particolare, comprende anche la raccolta di tutti i rifiuti solidi prodotti presso la struttura ed il loro smaltimento nei modi di legge (inclusa l'eventuale

raccolta differenziata). Nello specifico la raccolta e lo smaltimento dei eventuali rifiuti speciali sanitari dovrà avvenire tramite ditte specializzate, con la corretta tenuta dei registri di carico e scarico, della compilazione dei relativi formulari e della denuncia annuale, secondo quanto previsto dalla normativa nazionale e comunitaria vigente ed in particolare dal D.Lgs. n.152/2006.

Il servizio di preparazione pasti, a sua volta, dovrà essere espletato mediante produzione dei pasti, della colazione del mattino e della merenda del pomeriggio, con il sistema del legame fresco-caldo (modalità del servizio che, a seguito di cottura prevede il mantenimento della temperatura a oltre 65°C fino al consumo, secondo quanto previsto dalla normativa vigente), nel centro di produzione del Comune di Santa Maria Nuova, annesso alla struttura, che dovrà essere attrezzato dalla Ditta stessa, come sopra evidenziato. Il confezionamento e la preparazione dei pasti in altro centro di cottura potrà essere consentita dall'Ente eccezionalmente solo in casi di emergenza (guasti tecnici degli impianti) e comunque limitatamente al periodo necessario al ripristino delle condizioni preesistenti.

Ai sensi della L.R. n.28/1999 è fatto divieto di utilizzare contenitori e stoviglie monouso ad eccezione di quelle in materia biodegradabile avviabile al compostaggio.

La preparazione dei pasti dovrà avvenire nel rispetto della normativa vigente e della letteratura sull'argomento, con particolare attenzione ai modelli di protocollo dietetico che la Ditta indicherà, nel progetto organizzativo, di voler adottare. L'Ente potrà proporre variazioni ai menù, previo parere del competente Servizio Dietetico dell'Azienda Sanitaria. L'orario di distribuzione dei pasti dovrà essere concordato con le parti e dovrà essere coordinato con il servizio assistenziale.

Il Centro di produzione pasti dovrà essere dotato di un piano di autocontrollo secondo il sistema HACCP e dovrà inderogabilmente rispettare le normative in materia di igiene delle produzioni alimentari applicando le procedure previste dal suddetto sistema, in conformità con il D.Lgs. n.193/2007 e successive modifiche e integrazioni.

La Ditta Aggiudicataria dovrà disporre di un laboratorio di analisi chimico-fisiche e microbiologiche, condotta da un tecnico responsabile iscritto all'albo professionale oppure di una convenzione con un laboratorio con le caratteristiche suindicate.

Presso il centro di cottura dovrà essere conservato un campione rappresentativo del pasto completo del giorno. Lo stesso va posto in idoneo ed igienico contenitore chiuso, munito di etichetta recante la data del prelievo, il nome del responsabile della preparazione, e conservato alla temperatura di 2 gradi centigradi per 72 ore.

La Ditta Aggiudicataria dovrà altresì fornire periodicamente, copia di referti di analisi chimico-fisiche e microbiologiche, firmati da tecnico responsabile di laboratorio ed effettuate sia sulle merci in arrivo che sul prodotto finito. L'Amministrazione Comunale si riserva la facoltà di chiedere, avvalendosi anche del competente servizio dell'ASUR, ulteriori analisi merceologiche e microbiologiche.

Si evidenzia infine che la Ditta aggiudicataria dovrà assicurare la presenza in struttura di un coordinatore, che svolgerà anche il ruolo di referente responsabile dei servizi, che mantenga i rapporti con l'ufficio Servizi Sociale del Comune e che potrà proporre variazioni e proposte migliorative dei servizi. A questo fine saranno previsti periodici incontri, secondo necessità, tra le parti interessate. Inoltre dovrà trasmettere mensilmente, all'ufficio Servizi Sociali del Comune, copia del registro giornaliero delle presenze.

ART. 3 - DURATA E VALORE DELL'APPALTO

L'appalto avrà la durata di anni cinque (5) a decorrere dalla data di inizio del servizio prevista indicativamente per il 01.02.2009. L'inizio potrà avvenire anche sotto riserva di legge.

La Ditta aggiudicataria è tenuta, al termine della scadenza contrattuale, a proseguire la gestione del servizio per un periodo non superiore a mesi sei (6) alle condizioni contrattuali in corso, nell'eventualità che il Comune di S.M.Nuova non abbia potuto concludere nuove procedure di gara.

Il valore presunto complessivo dell'appalto, posto a base d'asta e calcolato ai sensi dell'art.29, comma 1, del D.Lgs. n. 163/2006, non potrà essere superiore ad € 3.451.751,15 (tremilioniquattrocentocinquantomilasettecentocinquantuno/15) IVA esclusa, se ed in quanto dovuta.

Al riguardo si precisa che non sono rilevabili rischi interferenti per i quali sia necessario adottare relative misure di sicurezza (non rilevandosi rischi derivanti da sovrapposizioni di più attività svolte ad opera di appaltatori diversi, né immessi nel luogo di lavoro del committente dalle lavorazioni dell'appaltatore, né esistenti nel luogo di lavoro del committente, ove è previsto che debba operare l'appaltatore, ulteriori rispetto a quelli specifici dell'attività propria dell'appaltatore, né tanto meno rischi derivanti da modalità di esecuzione particolari), per cui non è necessario redigere il DUVRI e non sussistono di conseguenza costi della sicurezza. Restano immutati gli obblighi a carico della Ditta appaltatrice in merito alla sicurezza sul lavoro.

Pertanto il valore annuo non potrà essere superiore ad €. 690.350,23 (seicentonovantamilatrecentocinquanta/23) IVA esclusa, se ed in quanto dovuta, così calcolato:

- Coordinamento del servizio: € 26.012,49 Iva esclusa per n. 1.277 ore, ad un prezzo orario pari ad € 20,37 VII liv. (rif. DGRM n. 352 del 17.03.2008);
- Assistenza socio-sanitaria: € 320.208,84 Iva esclusa per n. 18.858 ore, ad un prezzo orario pari ad € 16,98 IV liv. (rif. DGRM n. 352 del 17.03.2008);
- Assistenza infermieristica: € 73.622,88 Iva esclusa per n. 3.526 ore, ad un prezzo orario pari ad € 20,88 VI liv. (rif. DGRM n. 352 del 17.03.2008);
- Lavanderia: € 10.782,10 Iva esclusa per n. 730 ore ad un prezzo orario pari ad € 14,77 I liv. (rif. DGRM n. 352 del 17.03.2008);
- Lavanolo: € 42.705,00 Iva esclusa pari ad € 3,00 al giorno per ciascun ospite;
- Pulizia dei locali: € 39.081,42 Iva esclusa per n. 2.646 ore ad un prezzo orario pari ad € 14,77 I liv. (rif. DGRM n. 352 del 17.03.2008);
- Preparazione pasti: € 177.937,50 Iva esclusa pari ad € 12,50 per ospite, per ogni giornata alimentare.

In sede di avvio dell'appalto, il Comune provvederà a verificare le ore giornaliere di assistenza necessarie (alberghiera, infermieristica e socio-sanitaria) in rapporto al numero degli ospiti (che viene inizialmente previsto in circa n° 22 unità) ed alle necessità dell'utenza. Il fabbisogno giornaliero potrà ovviamente variare nel corso di esecuzione dell'appalto, sia in aumento che in diminuzione, in rapporto al numero degli ospiti presenti ed alle loro necessità, con contestuale e proporzionale riduzione del prezzo contrattuale stabilito. Tale evenienza potrà essere superata previa approvazione, da parte del Comune stesso, di apposito progetto formulato dalla Ditta aggiudicataria, nel quale verranno descritte le modalità di utilizzo delle risorse eventualmente disponibili.

ART. 4 - DIVIETO DI SUB-APPALTO E CESSIONE DEL CONTRATTO E DEL CREDITO

La Ditta aggiudicataria non può sub-appaltare il servizio, né cedere il contratto in tutto o in parte, né farlo eseguire da persone che non risultino alle dipendenze della Ditta.

La Ditta aggiudicataria non può altresì cedere il credito maturato nei confronti del Comune di Santa Maria Nuova.

L'Amministrazione si riserva la possibilità di autorizzare il subappalto del solo servizio secondario di lavanolo, ove richiesto dalla Ditta a mezzo di apposita istanza che dovrà essere resa in sede di gara, ai sensi della normativa vigente (artt. 27 e 118 del D.Lgs. n. 163/2006). In tal caso le responsabilità connesse alla esecuzione del servizio per cui potrà essere concessa l'autorizzazione al subappalto, restano in capo alla ditta aggiudicataria.

ART. 5 - REQUISITI MINIMI DI PARTECIPAZIONE

I concorrenti, se cittadini italiani o di altro Stato membro residenti in Italia, debbono essere iscritti alla Camera di Commercio, Industria, Artigianato ed Agricoltura, qualora fossero cittadini di altri stati membri, non residenti in Italia, debbono documentare l'iscrizione, secondo le modalità vigenti nello stato di residenza e/o iscrizione. Se cooperative debbono essere iscritti nel registro Prefettizio senza la clausola di esclusione dai pubblici appalti e se cooperativa sociale, debbono essere iscritti all'albo regionale delle cooperative sociali in attuazione dell'art.9 della legge 381/91.

Per partecipare alla gara i concorrenti inoltre:

- non dovranno trovarsi in alcuna delle clausole di esclusione di cui all'art. 38, comma 1, del D.Lgs. n. 163/2006;
- dovranno fornire l'elenco dei principali servizi prestati negli ultimi tre anni (2005/2007), ai sensi dell'art. 42, comma 1, lettera a) del D.Lgs. n. 163/2006;
- dovranno possedere, ai sensi dell'art. 41, comma 1, lettera c) del D.Lgs. n. 163/2006, un fatturato globale relativo agli ultimi tre esercizi (2005/2007), per un importo almeno pari al valore complessivo massimo dell'appalto, previsto in €. 3.451.751,15;
- dovranno aver svolto, ai sensi dell'art. 41, comma 1, lettera c) del D.Lgs. n. 163/2006, nello stesso triennio (2005/2007), servizi identici a quello oggetto della gara, a favore di destinatari pubblici o privati, per un importo almeno pari a tre volte l'importo massimo annuo previsto di €. 690.350,23.

Sono ammesse a presentare offerte anche Imprese appositamente e temporaneamente raggruppate, ai sensi dell'art. 37 del D.Lgs. n. 163/2006. La capogruppo mandataria dovrà essere in possesso dei requisiti economico-finanziari e tecnici nella misura non inferiore al 60%, la restante percentuale dovrà essere posseduta cumulativamente dalle mandanti.

Nel caso in cui il concorrente, singolo o consorziato o raggruppato, in possesso dei requisiti generali di cui all'art 38 del D.Lgs. n. 163/2006, risultasse carente dei requisiti di carattere economico, finanziario, tecnico, organizzativo, richiesti nel presente disciplinare, potrà partecipare alla gara utilizzando l'istituto dell'avvalimento e dovrà presentare, nel rispetto del D.P.R. n. 445/2000, la documentazione prevista dall'art. 49 del D.Lgs. n. 163/2006.

Le Ditte inoltre, dovranno effettuare il sopralluogo in struttura. Il sopralluogo dovrà essere effettuato dal legale rappresentante (munito di copia del certificato C.C.I.A.A. o altro documento da cui sia desumibile la carica ricoperta) o da persona appositamente incaricata dal legale rappresentante dell'impresa mediante delega da quest'ultimo sottoscritta e autenticata ai sensi dell'art. 38, comma 3. Chi effettua i sopralluoghi non potrà rappresentare più di un'Impresa.

Nel caso di Associazioni Temporanee di Imprese o consorzi non ancora formalmente costituiti, la presa visione potrà essere effettuata da una qualsiasi delle imprese che intendono associarsi o consorziarsi.

Dell'avvenuto sopralluogo sarà rilasciata attestazione da parte del Responsabile dell'Area Servizi al Cittadino del Comune di Santa Maria Nuova, o suo delegato, che dovrà essere allegata alla documentazione di gara.

ART. 6 - MODALITA' E CRITERI DI AGGIUDICAZIONE

L'aggiudicazione dell'appalto avrà luogo mediante esperimento di procedura aperta, ai sensi dell'art. 55 del D.Lgs. n. 163/2006, con l'aggiudicazione a favore dell'offerta economicamente più vantaggiosa, ai sensi dell'art. 83 del D.Lgs. n. 163/2006 in funzione degli elementi e dei punteggi di seguito indicati:

Offerta economica – fino ad un massimo di punti 50

- all'offerta con prezzo più basso verrà attribuito il punteggio massimo di 50 punti
- alle altre offerte verranno attribuiti punteggi inversamente proporzionali secondo la seguente formula:

$$\frac{\text{OFFERTA PIU' BASSA}}{\text{OGNI ULTERIORE SINGOLA OFFERTA}} \times 50 = \dots\dots \text{PUNTI}$$

Offerta tecnica – fino ad un massimo di punti 50 articolata come segue:

- a) piano di formazione/aggiornamento per il personale impegnato nei servizi oggetto d'appalto (fino a punti 5);
- b) validità del progetto (fino a punti 45):
Il progetto, redatto secondo criteri di sinteticità ed esaustività in un massimo di n.50 facciate (formato A4, carattere 12, interlinea doppia), dovrà obbligatoriamente trattare:
 - Modalità di svolgimento dei servizi: procedure operative (lavoro di equipe, modalità per l'osservazione e la verifica, progetti individualizzati, piani di lavoro individualizzati), risorse umane e strumentali, tempi e metodi, periodicità delle riunioni interne del personale. Criteri per la traduzione in termini operativi di
 - Assetto organizzativo con l'individuazione delle responsabilità e dei ruoli di coordinamento, eventuale presenza di uno staff di supporto esterno alla struttura e soluzioni organizzative per l'integrazione tra le varie figure professionali.
 - Modalità e tempistica della fornitura dei beni strumentali e delle attrezzature necessarie per l'avviamento dei servizi offerti, in particolare con predisposizione un progetto di arredo del centro di produzione e della lavanderia (avvalendosi dell'allegata planimetria) completo della descrizione analitica dei beni strumentali e delle attrezzature fornite, relativa anche al loro impatto ambientale, inteso come classificazione rispetto ai consumi di energia (classe energetica non inferiore alla A);
 - Piano organizzativo, operativo e di controllo della produzione dei pasti e del servizio refettorio, con particolare riferimento all'organico (numero di unità e qualifica del personale da impiegare nel centro di produzione annesso alla struttura), alla professionalità degli addetti dedicati alla produzione e distribuzione dei pasti oggetto dell'appalto e al controllo; sistemi che saranno utilizzati per garantire la

qualità del servizio, con particolare riferimento agli strumenti di verifica/controllo della qualità dei pasti e della verifica del gradimento del pasto e del servizio da parte dell'utenza; gestione di protocolli dietetici per il diabete e altre patologie, nonché a titolo preventivo per le stesse, articolazione e gestione di diete nella malattia di Alzheimer ed in genere nella demenza senile; criteri di selezione e di controllo dei fornitori, cadenza delle forniture e presenza di alimenti biologici; organizzazione degli aspetti igienico sanitari, pulizia e smaltimento rifiuti, con indicazione delle giornate annue previste per l'attività di controllo ispettivo volto a garantire la corretta applicazione delle procedure di sicurezza e del piano di autocontrollo secondo il sistema HACCP, in conformità con il D.Lgs. n.193/2007 e successive modifiche e integrazioni.

- Organizzazione degli aspetti igienico sanitari, pulizie, lavanderia, lavanolo e smaltimento rifiuti.
- Attività riabilitative di animazione e di laboratorio: obiettivi, strumenti e scansione delle attività.
- Modalità con cui la Ditta intende provvedere ad una pronta sostituzione del personale improvvisamente mancante.
- Collegamento delle attività della struttura con gli altri servizi comunali per anziani nonché con la rete di risorse sociali e ricreative del territorio.
- Gestione dei rapporti con le famiglie.

Ad esso possono essere allegati materiali (schede, moduli per il monitoraggio ecc.) che si intendono utilizzare nel contesto dei servizi, per un massimo di n. 50 facciate. Ai fini della valutazione, non si terrà conto delle pagine eccedenti le prime 50, sia per il progetto che per gli allegati.

L'aggiudicazione avverrà anche in presenza di una sola offerta valida, a favore della Ditta proponente l'offerta economicamente più vantaggiosa, come risultante dalla somma dei punteggi attribuiti ai singoli elementi.

La Commissione di gara fissa in via generale, in apposita seduta riservata precedente all'apertura delle buste contenenti le offerte, i criteri motivazionali cui si atterrà per attribuire a ciascun criterio e subcriterio di valutazione, il punteggio tra il minimo e il massimo prestabiliti dal bando.

Le offerte anormalmente basse saranno assoggettate a verifica ai sensi dell'art.86, commi 2 e 5 del D.Lgs. n. 163/2006.

L'aggiudicazione potrà essere effettuata anche nel caso di partecipazione alla gara da parte di una sola Ditta, purché l'offerta sia ritenuta valida e conveniente.

Non sono ammesse offerte parziali, indeterminate, condizionate o in aumento rispetto alla base d'asta indicata all'art. 3) del presente capitolato. L'offerta deve riguardare la totalità dei servizi indicati nel capitolato.

La presentazione delle offerte non vincola l'Amministrazione appaltante all'aggiudicazione dell'appalto, né è costitutiva di diritti dei concorrenti all'espletamento della procedura di aggiudicazione che l'Amministrazione si riserva di sospendere o annullare in qualsiasi momento in base alle valutazioni di propria ed esclusiva convenienza. Agli offerenti, in caso di sospensione o annullamento delle procedure, non spetterà alcun risarcimento od indennizzo.

ART. 7 - NORME GENERALI RIGUARDANTI IL PERSONALE

La Ditta aggiudicataria deve assicurare le prestazioni con proprio personale regolarmente assunto ed avente adeguati requisiti professionali e tecnici. In particolare per il coordinamento e per i servizi di assistenza tutelare e infermieristica sono tassativamente richieste le professionalità previste dalla L.R. n.20/2002 e dal Regolamento regionale n.3/2006 e ss.mm..

Il servizio di preparazione pasti dovrà essere garantito con l'impiego di almeno un cuoco munito di idonea qualifica professionale e comunque di personale dotato di professionalità atta a garantire il corretto svolgimento del servizio (inclusa idoneità sanitaria e titoli di servizio), nel rispetto delle normative vigenti nel settore della ristorazione.

La Ditta aggiudicataria dovrà comunicare i nominativi degli operatori impiegati con il rispettivo curriculum professionale, nonché dichiarare che gli stessi idonei al funzionamento dei servizi messi in appalto ed in possesso dei titoli professionali e di servizio richiesti. Al riguardo deve anche impegnarsi ad assorbire, senza apposizione del periodo di prova, tutto il personale impiegato nei servizi oggetto dell'appalto, riconoscendo i diritti maturati e maturandi del personale nonché le professionalità e le anzianità di servizio acquisite da ciascun operatore nei servizi ad esso assegnati.

Il personale deve indossare una divisa da lavoro, munita di cartellino di riconoscimento della Ditta aggiudicataria, con il nominativo dell'operatore e idonee calzature; la fornitura, il lavaggio e la sostituzione di tali divise e relative calzature è a carico della Ditta aggiudicataria.

Il personale in servizio dovrà mantenere un contegno riguardoso e corretto e garantire la riservatezza delle informazioni relative alle persone che fruiscono del servizio e in particolare:

- svolgere il servizio secondo gli orari prestabiliti;
- rispettare scrupolosamente gli ordini di servizio ed i piani di lavoro
- rispettare la privacy degli ospiti
- mantenere il segreto d'ufficio su fatti concernenti l'organizzazione e l'andamento del Comune di Santa Maria Nuova
- consegnare prontamente all'ufficio Servizi Sociali del Comune eventuali oggetti o somme rinvenute nell'espletamento del servizio.

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

Tutto il personale, nell'ottica di promuovere lo sviluppo di abilità, conoscenze e capacità, dovrà frequentare, al di fuori dell'orario di lavoro e senza alcun compenso da parte dell'Amministrazione Comunale, corsi retribuiti di formazione e supervisione di almeno n° 10 ore organizzati annualmente dalla Ditta aggiudicataria su tematiche inerenti la tipologia dei servizi appaltati e le problematiche attinenti lo svolgimento degli stessi.

E' ammessa la sostituzione del personale impiegato nei casi di oggettiva impossibilità adeguatamente documentata e solo con altro personale in possesso di qualificazione professionale comparabile con quella del personale sostituito.

La Ditta aggiudicataria deve garantire il regolare e puntuale adempimento del servizio e in caso di sciopero del personale o di altre cause di forza maggiore deve assicurare i servizi minimi essenziali, definiti dagli accordi aziendali.

La Ditta aggiudicataria si impegna ad osservare ed applicare integralmente, nei confronti del suddetto personale, tutte le norme contenute nel contratto collettivo nazionale di lavoro e negli accordi integrativi dello stesso, in vigore per il tempo e nelle località in cui si svolge l'appalto, in particolare, dovrà essere assicurato il pagamento dei contributi senza la applicazione del salario medio convenzionale. Ove Ditta aggiudicataria sia costituita in forma cooperativa, resta impregiudicata la successiva facoltà del lavoratore dipendente di presentare formale richiesta di adesione in qualità di socio.

In caso di inottemperanza accertata dal Comune di Santa Maria Nuova o ad essa segnalata dall'Ispettorato del lavoro, si procederà alla sospensione dei pagamenti delle fatture, destinando le somme così accantonate a garanzia degli adempimenti degli obblighi di cui sopra. In riferimento alla regolarità contributiva, la Ditta aggiudicataria deve consegnare semestralmente all'Amministrazione comunale una attestazione di regolare versamento dei contributi rilasciata dalla sede INPS competente per territorio. La Ditta aggiudicataria è obbligata ad aprire per il personale adibito al presente appalto una posizione assicurativa presso la sede INPS di Ancona.

La Ditta aggiudicataria, per le sospensioni di cui sopra, non può opporre eccezioni al Comune di Santa Maria Nuova, né il titolo al risarcimento danni.

Tutti gli obblighi assicurativi, previdenziali ed antinfortunistici del personale sono a carico della Ditta aggiudicataria, la quale ne è la sola responsabile anche in deroga alle norme che disponessero l'obbligo del pagamento e l'onere a carico dell'Amministrazione committente, con l'esclusione di ogni diritto di rivalsa nei confronti dell'Amministrazione medesima e di ogni indennizzo.

La Ditta aggiudicataria si impegna a stipulare un'apposita polizza assicurativa per una idonea copertura di eventuali danni che possono occorrere agli operatori della Ditta od essere provocati a terzi (R.C.) nello svolgimento delle attività previste dall'appalto.

Il massimale assicurato deve essere non inferiore ad € 3.000.000,00 (Euro tremilioni) per sinistro e per anno assicurativo, a copertura di tutti i rischi verso terzi e dipendenti, connessi e conseguenti a tutte le attività descritte nel presente disciplinare e costituenti obbligazione dell'appalto

In ogni caso la Ditta aggiudicataria riterrà il Comune di Santa Maria Nuova indenne da ogni responsabilità nei confronti di terzi per i suddetti danni.

ART. 8 - SICUREZZA

La Ditta aggiudicataria deve fornire il piano di lavoro sulla sicurezza dei propri lavoratori inseriti nel servizio in oggetto del presente capitolato e nel totale rispetto del D.L.81/2008 e dovrà farsi carico di ogni obbligo discendente dalla normativa vigente in materia di sicurezza, di igiene e di medicina del lavoro.

ART. 9 – INTEGRAZIONE DEL SERVIZIO

Qualora durante la gestione del Servizio, l'Amministrazione dovesse verificare la necessità di integrare la gestione stessa con prestazioni complementari, potrà affidare le stesse, con atto formale, alla Ditta purché il relativo costo in rapporto al corrispettivo pattuito con il presente appalto, non sia superiore ai limiti stabiliti dalla normativa vigente.

Il Comune di Santa Maria Nuova si riserva la facoltà, in dipendenza di provvedimenti di disattivazione o trasformazione del servizio, di ridurre o, previo avviso non inferiore ai sei mesi, di sospendere senza limiti di tempo il servizio appaltato, senza che la Ditta aggiudicataria possa pretendere indennità di sorta.

Qualora la riduzione del servizio sia di una percentuale superiore al 20% dell'appalto, la Ditta aggiudicataria potrà avvalersi della facoltà di recesso entro 60 giorni.

ART. 10 - VOLONTARIATO E LAVORATORI SOCIALMENTE UTILI

La Cooperativa aggiudicataria del servizio s'impegna a collaborare con il personale appartenente alle associazioni di volontariato o ad altre istituzioni segnalate dall'Amministrazione Comunale. Detto personale volontario è sempre inteso come supporto e mai in sostituzione dei lavoratori effettivi.

In collaborazione ed in accordo con gli operatori della Cooperativa aggiudicataria, il personale volontario può coinvolgere gli utenti della Struttura in attività d'animazione e socio-ricreative, organizzare attività varie di socializzazione anche all'esterno nonché realizzare interventi ludico ricreativi.

ART. 11 - VERIFICHE E CONTROLLI

Spettano all'Amministrazione Comunale ampie facoltà di controllo e di indirizzo, in merito all'adempimento preciso degli obblighi dell'appaltatore, sia per quanto attiene al rispetto delle norme contrattuali, contributive ed assicurative nei confronti degli operatori, sia per quanto attiene la gestione del servizio, lo svolgimento dei programmi di lavoro e il raggiungimento degli obiettivi indicati dai P.A.I..

Tale attività viene esercitata direttamente tramite il Responsabile dell'Area Servizi al Cittadino, attraverso visite periodiche presso la struttura e attraverso il contatto diretto con gli utenti, le famiglie e gli operatori. Le parti dovranno tenere conto di quanto espresso da organismi di partecipazione degli utenti.

ART. 12 - INADEMPIENZE E PENALITA'

La Ditta appaltatrice nell'esecuzione dei servizi previsti dal presente capitolato, ha l'obbligo di uniformarsi a tutte le disposizioni di legge e alle disposizioni presenti e future emanate dall'Amministrazione comunale. Ove non attenda a tutti gli obblighi ovvero violi comunque le disposizioni del presente capitolato, l'appaltatore è tenuto al pagamento variabile a seconda dell'infrazione commessa in rapporto alla gravità dell'inadempienza e, comunque, sino al 100% del servizio contestato.

In particolare, la Ditta aggiudicataria è soggetta a penalità quando:

- si rende colpevole di manchevolezze e deficienze nella qualità del servizio;
- assicura una presenza di operatori inferiore a quella necessaria per un corretto svolgimento del servizio;
- effettua in ritardo gli adempimenti prescritti in caso di rilievo nelle ispezioni e in caso di invito al miglioramento e all'eliminazione di difetti o imperfezioni del servizio;
- non ottempera alle prescrizioni dei contratti in ordine alla documentazione da presentare, agli orari e tempi da osservare per il servizio prestato e in definitiva per colpe attribuibili nell'adempimento delle sue obbligazioni contrattuali.

L'Amministrazione deve informare preventivamente, anche mediante fax, la Ditta della intenzione di applicare la sanzione di cui al presente articolo, che deve essere chiaramente ed esaurientemente motivata con l'indicazione esatta della sua entità e dei fatti cui è collegata. Le penalità sono notificate alla ditta aggiudicataria in via amministrativa, restando escluso qualsiasi avviso di costituzione in mora e ogni atto o procedimento giudiziale. La ditta avrà dieci giorni di tempo dalla data di ricezione della contestazione, per presentare le proprie giustificazioni e controdeduzioni.

Il provvedimento per l'irrogazione della penale è assunto dal Responsabile dell'Area Servizi al Cittadino del Comune di S.M.Nuova.

Si procederà al recupero della penalità mediante ritenuta diretta sul canone del mese sul quale è assunto il provvedimento.

ART. 13 - ADEGUAMENTO DEL PREZZO CONTRATTUALE

L'adeguamento del prezzo contrattuale è ammissibile nei limiti di quanto previsto dall'art. 115 del D.Lgs. 163/2006.

ART. 14 –MODALITA' DI FATTURAZIONE

La ditta dovrà fatturare mensilmente i servizi erogati, in base agli ospiti presenti giornalmente per quanto concerne i servizi di preparazione pasti e lavanolo e in base alle ore di assistenza richieste dal Comune per tutti gli altri servizi (come indicato all'art. 3 del presente capitolato).

La liquidazione sarà effettuata dal Comune entro sessanta giorni dal ricevimento della fattura previa attestazione di regolarità da parte del Responsabile del Servizio.

I ritardi nei pagamenti non danno diritto alla Ditta di richiedere lo scioglimento del contratto.

In caso di autorizzazione al subappalto il Comune provvederà a corrispondere direttamente al subappaltatore l'importo dovuto per le prestazioni dagli stessi eseguite, ai sensi dell'art. 118, comma 3 del D.Lgs. n.163/2006, previa comunicazione da parte degli affidatari delle prestazioni eseguite dal subappaltatore, con la specificazione del relativo importo e con proposta motivata di pagamento.

L'Amministrazione Comunale ha la facoltà di sospendere nella misura che riterrà opportuna, le liquidazioni delle fatture alla Ditta che, diffidata, non abbia provveduto a mettersi in regola con gli obblighi contrattuali.

ART. 15 - STIPULA DEL CONTRATTO

La stipula del contratto con la Ditta aggiudicataria potrà avvenire solo successivamente all'acquisizione della certificazione richiesta dall'ufficio Servizi Sociali del Comune di Santa Maria Nuova.

Le spese di predisposizione e redazione del contratto e della relativa imposta di registro sono a carico della Ditta aggiudicataria.

ART. 16 - CAUZIONE PROVVISORIA E DEFINITIVA

L'offerta dei concorrenti deve essere corredata da una cauzione provvisoria, pari al 2% (due per cento) dell'importo complessivo dell'appalto, costituita da fidejussione bancaria o polizza assicurativa.

Tale cauzione per l'aggiudicatario sarà svincolata automaticamente al momento della sottoscrizione del contratto medesimo.

Ai non aggiudicatari sarà restituita ai sensi dell'art. 75 comma 9 del D. Lgs. N. 163/2006.

La cauzione come sopra descritta dovrà avere validità per almeno 180 giorni dalla data di presentazione dell'offerta e prevedere espressamente la rinuncia al beneficio della preventiva escussione del debitore principale e la sua operatività entro giorni 15 a semplice richiesta della stazione appaltante e dovrà contenere l'impegno a rilasciare, in caso di aggiudicazione dell'appalto, a richiesta del concorrente, una fidejussione relativa alla cauzione definitiva, in favore della stazione appaltante.

A garanzia dell'esatto adempimento degli obblighi derivanti dalla stipulazione del contratto di appalto, nonché delle somme che l'Amministrazione dovesse eventualmente sostenere durante la gestione per fatto dell'appaltatore a causa di inadempimento o cattiva

esecuzione del servizio, dovrà essere costituito un deposito cauzionale definitivo nella misura prevista dal comma 1 dell'art. 113, del D.Lgs. n. 163/2006, salva comunque la risarcibilità del maggior danno.

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

L'appaltatore potrà essere obbligato a reintegrare la cauzione di cui l'Amministrazione avesse dovuto valersi, in tutto o in parte, durante l'esecuzione del contratto.

La cauzione verrà svincolata ai sensi del comma 3 art. 113 del D.Lgs. n. 163/2006.

ART. 17 - RISOLUZIONE DEL CONTRATTO

Indipendentemente dall'applicazione delle penalità, l'Amministrazione Comunale assegnerà alla Ditta un termine perentorio di inizio del servizio che sarà da essa medesima insindacabilmente stabilito. L'Amministrazione avrà facoltà ove tale termine sia trascorso infruttuosamente, di dichiarare, con semplice atto amministrativo risolto il contratto.

E' facoltà del Comune di S.M.Nuova risolvere il contratto di appalto, ai sensi e per gli effetti dell'art. 1456 del Codice Civile, nei seguenti casi:

- a. interruzione del servizio senza giusta causa;
- b. inosservanza reiterata delle disposizioni di legge, di regolamenti e degli obblighi previsti dal presente capitolato e del CCNL e mancata stipula delle polizze assicurative di cui all'art. 7;
- c. concessione in subappalto (salvo quanto previsto al precedente art. 4 o cessione del contratto).

Nei casi succitati il Comune, per il risarcimento dei danni e delle spese derivanti, si rivarrà sul deposito cauzionale costituito a garanzia delle prestazioni contrattuali, fatta salva la richiesta di risarcimento dell'eventuale ulteriore danno.

ART. 18 - CONTROVERSIE

Le controversie che dovessero insorgere tra le parti in relazione al presente capitolato, saranno risolte ai sensi degli artt. 239, 241 e 244 del D.Lgs. n. 163/2006.

ART. 19 - RINVIO AD ALTRE NORME

Per quanto non espressamente previsto dal presente capitolato, si applicano le disposizioni in materia contenute nella normativa vigente per l'Amministrazione dello Stato.

Si applicheranno inoltre le leggi ed i regolamenti che venissero emanati nel corso del contratto, comunque attinenti ai servizi oggetto dell'appalto.