

	<p style="text-align: center;"><b>Capitolato Speciale</b></p> <p style="text-align: center;"><b>ASP “Don Francesco Rossi”</b> Via Don F. Rossi 103 – 58017 Pitigliano (Gr)</p>	
--	--	--

**PROCEDURA APERTA PER AFFIDAMENTO TRIENNALE  
DI SERVIZI SOCIO- SANITARI, ASSISTENZIALI, DI RISTORAZIONE E GENERALI  
A FAVORE DI PERSONE ANZIANE**

**CAPITOLATO SPECIALE**

	<b>Capitolato Speciale</b> <b>ASP “Don Francesco Rossi”</b> Via Don F. Rossi 103 – 58017 Pitigliano (Gr)	
--	--	--

## SOMMARIO

<b>1. GENERALITÀ .....</b>	<b>3</b>
<b>2. CARATTERISTICHE E ARTICOLAZIONE DELLA STRUTTURA .....</b>	<b>4</b>
<b>3. NORMATIVA APPLICABILE .....</b>	<b>5</b>
<b>4. TRATTAMENTO DEL PERSONALE E CLAUSOLA SOCIALE .....</b>	<b>6</b>
<b>5. TIPOLOGIA DELLE PRESTAZIONI E REQUISITI PROFESSIONALI .....</b>	<b>7</b>
5.1 Assistenza di base e alla persona .....	9
5.2 Assistenza infermieristica .....	10
5.3 Servizio di ristorazione.....	10
5.4 Servizio di lavanderia degli indumenti personali.....	11
5.5 Servizio di pulizia.....	12
5.6 Gestione e smaltimento dei rifiuti speciali e ospedalieri (RSO) .....	12
5.7 Materiali di consumo.....	12
5.8 Abbigliamento e divise .....	13
<b>6. PRESTAZIONE RICHIESTE E STIMA DEL COSTO DEL PERSONALE .....</b>	<b>14</b>
<b>7. CORRISPETTIVO DEL SERVIZIO .....</b>	<b>15</b>
<b>8. PRESTAZIONI AGGIUNTIVE E CORRISPETTIVI .....</b>	<b>16</b>
<b>9. VERIFICA PERIODICA .....</b>	<b>17</b>
<b>ALLEGATO A (SPECIFICHE DEL SERVIZIO RISTORAZIONE) .....</b>	<b>18</b>
<b>ALLEGATO B (LIVELLI DEL SERVIZIO DI PULIZIA) .....</b>	<b>26</b>
<b>ALLEGATO C (PARAMETRI MINIMI, COSTI DEL PERSONALE E DELLA SICUREZZA A BASE D’ASTA)..</b>	<b>29</b>
<b>ALLEGATO D (ELENCO DEL PERSONALE DEL PRECEDENTE APPALTATORE) .....</b>	<b>31</b>

	<b>Capitolato Speciale</b> <b>ASP "Don Francesco Rossi"</b> Via Don F. Rossi 103 – 58017 Pitigliano (Gr)	
--	--	--

## **1. GENERALITÀ**

L'ASP Don Francesco Rossi è un'Azienda Pubblica di Servizi alla Persona, istituita ai sensi della L.R. Toscana n. 43 del 2004, inserita nella rete dei servizi socio-sanitari della Zona Grossetana. Per Azienda si intende la ASP DON F. ROSSI nel suo ruolo di Azienda Pubblica di Servizi alla Persona (ASP) e di committente. Per Impresa si intende l'appaltatore aggiudicatario del contratto posto a base di gara. L'Impresa dovrà garantire la gestione unitaria dei singoli servizi indicati nel presente capitolato speciale in conformità con il progetto tecnico e l'offerta economica dalla stessa presentati in sede di gara, commisurando comunque personale e risorse quantomeno alla misura minima indicata nell'**Allegato C (Parametri minimi, costi del personale e della sicurezza a base d'asta)** al presente capitolato e nel rispetto dei regolamenti vigenti nell'Azienda. Qualora l'offerta formulata in sede di gara preveda prestazioni ulteriori le stesse dovranno essere garantite nei termini ed ai corrispettivi indicati.

Tutto il personale impiegato nelle attività oggetto di affidamento dovrà, anche in conformità delle indicazioni del medico di medicina generale, collaborare alla predisposizione ed attuazione dei programmi individuali di "cura", finalizzati al miglioramento delle condizioni di vita ed al recupero psicofisico e/o al mantenimento delle condizioni generali degli anziani, mediante interventi sia individuali sia collettivi, iniziative culturali, ricreative e globalmente socializzanti, favorendo l'interazione con l'esterno ed il mantenimento delle relazioni amicali e parentali, attraverso il raccordo con la rete dei servizi esistente sul territorio, la collaborazione con le famiglie, la partecipazione del volontariato. Tutto ciò nell'ambito della più generale attività di indirizzo, di programmazione e di verifica che l'Azienda si riserva di esercitare, anche in collaborazione con i Medici Geriatri ed esperti del settore.

L'Azienda si riserva comunque l'attività di indirizzo, programmazione, verifica e controllo sul livello qualitativo/quantitativo delle prestazioni e sul grado di soddisfacimento degli ospiti e dei loro familiari.

	<b>Capitolato Speciale</b> <b>ASP “Don Francesco Rossi”</b> Via Don F. Rossi 103 – 58017 Pitigliano (Gr)	
--	--	--

## **2. CARATTERISTICHE E ARTICOLAZIONE DELLA STRUTTURA**

L’Azienda eroga nella propria sede istituzionale assistenza qualificata e personalizzata a persone anziane autosufficienti secondo i criteri e le modalità stabilite dalle leggi nazionali e, specificatamente, dalla Regione Toscana.

L’Azienda ha attualmente autorizzati dal Comune di Pitigliano:

- (RA) **n. 41** PER AUTOSUFFICIENTI

I luoghi di espletamento dei servizi sono individuati nella sede istituzionale di Pitigliano, Via Don F. Rossi n. 103.

L’Azienda dispone di due dipendenti che prestano servizio all’interno della struttura relativamente a locali e servizi autonomi e separati rispetto a quelli gestiti dall’Impresa. Qualora si rendesse necessario integrare i dipendenti dell’ASP nell’organizzazione dell’impresa appaltatrice ne sarà data formale comunicazione e si procederà al distacco del personale dipendente dell’Azienda verso la stessa Impresa, in conformità con la normativa vigente.

	<b>Capitolato Speciale</b> <b>ASP “Don Francesco Rossi”</b> Via Don F. Rossi 103 – 58017 Pitigliano (Gr)	
--	--	--

### **3. NORMATIVA APPLICABILE**

Nel disciplinare di gara e nel contratto sono richiamate specifiche disposizioni del Codice dei Contratti pubblici (D.Lgs. no 163/2006), individuate come applicabili a singole fasi della procedura di aggiudicazione ed esecuzione dell'appalto.

La progettazione e gestione dei servizi dovranno espressamente riferirsi e perseguire le finalità e gli obiettivi indicati da:

- Delibera della Giunta Regionale Toscana n. 311 del 1998;
- Deliberazione del Consiglio della Regione Toscana n. 228/1998;
- D.P.C.M. 14 febbraio 2001 "Atto di indirizzo e coordinamento in materia di prestazioni socio-sanitarie";
- Legge Regionale Toscana del 24.2.2005, n. 41, e ss.mm.ii;
- Legge regionale n. 82/2009 sull'Accreditamento così come modificata dalla Legge regionale n. 49 del 20.09.2010 del Regolamento attuativo n. 29/R del 2010;
- Delibera della Giunta Regionale Toscana n. 398 del 7 aprile 2015;
- Normativa nazionale e regionale in materia per la gestione di residenze sanitarie assistenziali e assistite.

	<b>Capitolato Speciale</b> <b>ASP “Don Francesco Rossi”</b> Via Don F. Rossi 103 – 58017 Pitigliano (Gr)	
--	--	--

#### **4. TRATTAMENTO DEL PERSONALE E CLAUSOLA SOCIALE**

L'impresa è tenuta ad applicare il **CCNL DELLE COOPERATIVE SOCIALI** oppure un contratto collettivo comunque assimilabile tenuto conto della tipologia del servizio, garantendo il rispetto del trattamento retributivo adeguato e sufficiente ai sensi dell'art. 36 della Costituzione.

L'Impresa per l'intera durata dell'appalto assume il formale impegno ad utilizzare prioritariamente ed assumere con rapporto di lavoro **dipendente** gli stessi addetti dipendenti dell'appaltatore uscente. Tutto ciò nell'ottica del mantenimento degli attuali livelli occupazionali ed a condizione che il loro numero e la loro qualifica siano armonizzabili con l'organizzazione dell'Impresa e con le esigenze tecnico-organizzative e di manodopera previste per il servizio oggetto di appalto. Resta escluso dalla suddetta "clausola sociale" il Coordinatore Generale del Servizio in quanto non ricompreso nell'organico dell'appaltatore uscente e comunque liberamente individuabile dal concorrente anche al fine di conseguire il massimo punteggio secondo i criteri indicati nel disciplinare di gara.

L'elenco del personale del precedente appaltatore e dei professionisti attualmente impiegati nei servizi oggetto del presente appalto, con i livelli di inquadramento, l'orario settimanale ed i relativi scatti di anzianità, è **allegato al presente capitolato sub. D.**

	<b>Capitolato Speciale</b> <b>ASP "Don Francesco Rossi"</b> Via Don F. Rossi 103 – 58017 Pitigliano (Gr)	
--	--	--

## **5. TIPOLOGIA DELLE PRESTAZIONI E REQUISITI PROFESSIONALI**

Tutto il personale dell'Impresa dovrà uniformare il proprio comportamento ed atteggiamento ai valori di riferimento dell'Azienda contenuti, nello statuto, nei regolamenti interni e nella Carta dei Servizi, ed è tenuto al rispetto dei principi relativi alla salvaguardia della privacy degli ospiti così come al mantenimento del segreto d'ufficio per fatti e circostanze riguardanti l'Azienda o gli ospiti stessi, dei quali sia venuto a conoscenza durante lo svolgimento della propria attività lavorativa.

Le prestazioni richieste, suddivise per tipologia di servizio, dovranno essere effettuate da personale in possesso dei requisiti professionali previsti dalla Delibera CRT n.228/1998 e dal presente capitolato:

- assistente di base alla persona (ADB);
- infermiere;
- altro personale correttamente inquadrato nel CCNL di riferimento.

**L'Impresa è tenuta ad assumere il personale con contratto di lavoro subordinato nonché ad inquadrarlo nei livelli minimi indicati per ogni tipologia nell'Allegato C (Parametri minimi, costi del personale e della sicurezza a base d'asta) al presente capitolato, fatta eccezione per gli infermieri che potranno avere un rapporto libero professionale.**

Il personale impiegato dall'Impresa, utilizzato nell'espletamento dei servizi, dovrà essere in possesso dei seguenti requisiti minimi:

- 1) età non inferiore a 18 anni;
- 2) adeguata conoscenza della lingua italiana (sia parlata che scritta);
- 3) il personale addetto all'assistenza diretta alla persona dovrà possedere il relativo attestato di qualifica professionale e l'attestato di "idoneità tecnica per l'espletamento dell'incarico di addetto antincendio" a seguito della frequenza del corso per attività a rischio Incendio elevato ai sensi dell'art. 37 comma 9 del D. Lgs. 81/08 in base al disposto dell'art. 17 comma 5 del D.Lgs 139/06 e del DM 10/03/1998, rilasciato dai VV.FF.;
- 4) formazione HACCP;
- 5) formazione informatica di base.

Il personale extracomunitario deve essere munito di carta di soggiorno o permesso di soggiorno; in alternativa, di nulla osta di lavoro e contratto di soggiorno. Dovrà altresì, ove previsto, essere munito dell'equiparazione del titolo di studio richiesto.

**L'Impresa trasmette all'Azienda, almeno 7 (sette) giorni prima dell'avvio del servizio il nominativo degli operatori che impiegherà, unitamente a dichiarazione attestante il curriculum e copia dei titoli comprovanti il possesso dei requisiti professionali richiesti.**

Tale documentazione dovrà essere fornita nel corso del servizio in caso di ogni inserimento o variazione di personale, il quale deve comunque seguire un periodo di affiancamento e inserimento di tre giorni prima dell'effettivo ingresso in servizio e di poter essere considerato utile per il conseguimento dei parametri minimi previsti dalla normativa regionale di riferimento e dal presente capitolato.

	<b>Capitolato Speciale</b> <b>ASP “Don Francesco Rossi”</b> Via Don F. Rossi 103 – 58017 Pitigliano (Gr)	
--	--	--

L'Impresa è responsabile esclusiva del proprio personale che deve essere dotato di cartellino di riconoscimento con fotografia e di opportuno vestiario di foggia comoda, decorosa, nei colori in uso nei servizi da appaltare e rispondente a quanto previsto dalle norme antinfortunistiche; oltre alla fornitura del vestiario l'Impresa si farà carico del lavaggio e della consegna dello stesso. Il personale addetto alle pulizie dovrà indossare una divisa diversa dal personale addetto agli altri servizi.

L'Impresa dovrà inoltre fornire al proprio personale i dispositivi di protezione individuale (DPI) necessari per l'espletamento dei servizi appaltati e quelli previsti dal D. Lgs. n. 81 del 2008.

Al fine di garantire la migliore qualità dei servizi prestati l'Impresa s'impegna ad assicurare la **continuità del rapporto operatore/servizio assegnato per l'intera durata del periodo di vigenza del contratto**; gestisce autonomamente i turni di lavoro e garantisce altresì la sostituzione immediata di operatori assenti con altro personale di pari qualità professionale.

Per effetto dell'appalto nessun rapporto di lavoro autonomo o subordinato, né a tempo determinato né indeterminato, viene instaurato tra l'Azienda ed il personale dell'Impresa, la quale, con il presente contratto solleva l'Azienda da ogni e qualsiasi pretesa che possa essere avanzata.

L'Impresa dovrà garantire sempre e comunque la gestione dei servizi affidati in fase di appalto. Nei casi di assenza del proprio personale a qualunque titolo, l'Impresa è tenuta all'immediata sostituzione a proprie spese, così da assicurare l'effettiva prestazione delle ore effettive previste dalla normativa vigente e dal presente capitolato.

L'impresa è a conoscenza che i servizi di cui al presente contratto rientrano tra quelli che prevedono l'applicazione della **legge n. 146 del 1990**, così come modificata dalla L 83/2000, in materia di esercizio del diritto di sciopero nei servizi pubblici essenziali e si fa carico della sua applicazione, così come delle eventuali modifiche, in particolare per ciò che attiene alla garanzia di godimento del diritto costituzionale alla salute ed ai conseguenti oneri di informazione nei confronti degli utenti e dell'Ente ai quali l'Impresa è tenuta a garantire preventiva e tempestiva comunicazione di ogni evento pregiudizievole.

L'Impresa, ancorché non aderente ad associazioni firmatarie, relativamente al trattamento salariale, normativo, previdenziale, assicurativo, nonché all'accantonamento per T.F.R. si impegna al rispetto, nei confronti del proprio personale, dei vigenti contratti nazionali di lavoro di riferimento, sottoscritti dalle OO.SS. maggiormente rappresentative a livello nazionale, nonché all'applicazione degli accordi integrativi sottoscritti in sede territoriale.

A richiesta dell'Azienda, l'Impresa è tenuta a fornire tutta la documentazione necessaria a comprovare l'osservanza di quanto prescritto, ivi compreso il regolare versamento delle retribuzioni. In caso di inosservanza degli obblighi di cui al presente comma, l'Azienda provvederà ad informare i competenti Servizi ispettivi del lavoro e le Organizzazioni Sindacali e potrà risolvere il contratto, a suo insindacabile giudizio e senza necessità di costituzione in mora, ferma l'applicazione delle penali contrattuali e del risarcimento danni, nonché l'esercizio dell'intervento sostitutivo previsto dagli art. 4 e 5 del D.P.R. 207 del 2010.

	<b>Capitolato Speciale</b> <b>ASP "Don Francesco Rossi"</b> Via Don F. Rossi 103 – 58017 Pitigliano (Gr)	
--	--	--

L'Impresa si impegna, a sue spese, all'aggiornamento del proprio personale. Qualora l'Azienda organizza iniziative di riqualificazione e aggiornamento sulle materie connesse all'oggetto del presente appalto, l'Impresa, se richiesto, è tenuta ad assicurare la partecipazione degli operatori in orario di servizio senza oneri per l'Azienda.

L'Impresa svolge l'attività appaltata con piena autonomia organizzativa e gestionale e si impegna a conformare le proprie attività a tutte le normative e disposizioni nazionali e regionali per il settore; in particolare al Piano Sanitario Regionale ed al Piano Integrato Sociale, nonché agli indirizzi assistenziali definiti dall'Azienda adeguandosi al sistema di accreditamento adottato dalla struttura. L'Impresa organizza la propria attività nell'ambito della programmazione generale definita dall'Azienda riguardo al profilo organizzativo generale dei servizi assegnati.

L'Impresa collabora con l'Azienda per l'attuazione dei programmi finalizzati alla corretta acquisizione di tutte le informazioni ritenute utili per la programmazione ed il controllo delle attività oggetto dell'intervento, nel pieno rispetto della legge sulla privacy, nominando un responsabile per il trattamento dei dati. In particolare l'Impresa deve tenere costantemente aggiornata la situazione di erogazione dei servizi con l'indicazione del personale assegnato e delle ore stabilite. L'orario giornaliero di svolgimento delle prestazioni dovrà essere determinato con criteri funzionali ai servizi assegnati e dovrà comunque corrispondere a quanto specificato in merito nei progetti presentati in fase di gara, ferma restando la facoltà dell'Azienda di richiedere variazioni degli orari e delle turnazioni.

E' fatto divieto al personale dell'Impresa di ricevere qualsiasi tipo di compenso e di intrattenere rapporti privatistici con gli utenti beneficiari dei servizi.

Le tipologie di servizio richieste sono quelle indicate nei paragrafi che seguono.

### **5.1 Assistenza di base e alla persona**

Il servizio dovrà svolgersi per tutti i giorni dell'anno, sull'arco delle 24 ore.

Le prestazioni consistono in:

- a) assistenza tutelare diurna e notturna,
- b) prestazioni finalizzate a rispondere ai bisogni personali di ogni utente in base alle direttive impartite dal coordinatore di struttura dall'Azienda;
- c) cura dell'unità di vita dell'ospite;
- d) aiuto e/o effettuazione dell'igiene personale, vestizione/svestizione, accompagnamento, aiuto nell'alzarsi/corricarsi, ecc.;
- e) gestione e cura degli indumenti ed effetti personali degli assistiti;
- f) sporzionamento, somministrazione dei pasti e aiuto nell'assunzione degli stessi;
- g) l'attività svolta dovrà essere condivisa con gli altri operatori attraverso consegne scritte e verbali, compilando gli appositi registri e modelli adottati e condivisi con l'Azienda;
- h) controllo e segnalazione di eventuali anomalie delle attrezzature/locali utilizzati per la propria attività;
- i) cura dei capelli, delle mani, dei piedi;
- j) pulizia della bocca compresa la protesi se presente;

	<b>Capitolato Speciale</b> <b>ASP "Don Francesco Rossi"</b> Via Don F. Rossi 103 – 58017 Pitigliano (Gr)	
--	--	--

- k) pulizia di tutte le parti del corpo particolarmente nella persona incontinente;
- m) accompagnamento dell'ospite negli spostamenti all'interno e all'esterno della struttura;
- n) aiuto nell'uso degli ausili e delle protesi prescritte;
- o) rendicontazione mensile dell'attività svolta.

## **5.2 Assistenza infermieristica**

Il servizio dovrà svolgersi per tutti i giorni dell'anno con orario da concordare salvo diversa ripartizione oraria indicata dall'Azienda.

Le prestazioni consistono in:

- esercizio della professione di Infermiere, secondo quanto previsto ed autorizzato dalla legislazione vigente;
- tenuta dei farmaci individuali secondo le direttive della ASL, verifica costante della scadenza e corretta conservazione dei farmaci, tenuta ed aggiornamento delle schede individuali, gestione ed approvvigionamento dei farmaci secondo le prescrizioni dei medici e del materiale sanitario generico, secondo le necessità;
- collaborazione e contatto costante con i medici di famiglia degli ospiti e presa in carico delle procedure relative a ricoveri e dimissioni ospedaliere, effettuazione di visite specialistiche ecc.;
- collaborazione con il personale addetto ad altri servizi fornendo a tale personale, nel rispetto della salvaguardia della privacy degli ospiti, le opportune indicazioni di carattere medico-sanitario per la realizzazioni delle migliori condizioni di vita dell'anziano;
- tutto quanto non espressamente indicato ed attinente al profilo di infermiere.

Il personale addetto al servizio dovrà essere in possesso della qualifica di Infermiere, riconosciuto a tutti gli effetti di legge, essere iscritto all'ordine professionale, non dovrà avere impedimento alcuno allo svolgimento delle mansioni e dovranno essere previsti corsi di formazione e perfezionamento per l'acquisizione annuale dei crediti ECM previsti dalla legge

## **5.3 Servizio di ristorazione**

Il servizio ha per oggetto l'affidamento in gestione totale della ristorazione per gli ospiti della struttura.

A richiesta dell'Azienda il servizio di ristorazione dovrà essere erogato anche ad eventuali visitatori o parenti degli ospiti presenti in struttura.

La gestione del servizio di ristorazione, remunerata con il costo della giornata assistenziale, dovrà essere comprensiva di:

- organizzazione complessiva del servizio;
- approvvigionamento delle derrate alimentari;
- approvvigionamento delle bevande e quant'altro necessario;
- preparazione negli impianti della struttura dei pasti giornalieri destinati agli ospiti ed eventuali visitatori;
- preparazione dei carrelli destinati alla sala da pranzo e al reparto;
- sporzionamento dei pasti in sala da pranzo
- pulizia e riordino del pentolame, dei piatti, dei bicchieri, delle stoviglie/posateria e delle attrezzature;
- pulizia e sanificazione della cucina, del magazzino, del locale lavaggio e degli impianti presenti;

	<b>Capitolato Speciale</b>  <b>ASP “Don Francesco Rossi”</b> Via Don F. Rossi 103 – 58017 Pitigliano (Gr)	
--	--	--

- progettazione, implementazione ed assunzione delle responsabilità connesse alla normativa HACCP.

I pasti dovranno essere prodotti direttamente nella cucina dell’Azienda, autorizzata a gestire il servizio mensa per gli ospiti e non è ammessa la preparazione e confezionamento in cucine esterne.

Tutti i pasti giornalieri dovranno essere dieteticamente equilibrati, sani, nutrienti e confezionati con derrate alimentari di ottima qualità.

L’Impresa è tenuta a fornire a tale scopo apposita dichiarazione, secondo le norme vigenti

**Il servizio di ristorazione dovrà coprire tutta la giornata alimentare dalla colazione alla cena.**

Per quanto attiene all’espletamento di tale servizio si rinvia all’**allegato A (Specifiche del servizio di ristorazione)**.

#### **5.4 Servizio di lavanderia degli indumenti personali**

L’impresa dovrà assicurare il lavaggio e la stiratura della biancheria e degli indumenti ad uso personale degli ospiti e divise del personale dipende dell’Azienda garantendo altresì che i capi risultino sempre in perfetto stato d’uso.

Il servizio di lavanderia consiste nel:

- lavaggio, asciugatura, stiratura e collocazione nei rispettivi armadi degli indumenti degli ospiti
- lavaggio e asciugatura di coperte di lana, traverse impermeabili e coprimaterassi di proprietà della casa di riposo;
- piccoli interventi di cucito e rammendo a mano o con la macchina da cucire dei capi suddetti
- timbratura dei capi a ciascun ospite su ogni capo di abbigliamento

**L’organizzazione dovrà prevedere la personalizzazione del servizio mediante idonei procedimenti di timbratura di tutti i capi di abbigliamento con etichette da applicarsi con attrezzature a cura dell’Impresa. Il sistema di riconoscimento dei capi dovrà essere semplice, visto l’esiguo numero degli ospiti, ma efficace.**

Dovranno essere previste tutte le operazioni necessarie atte ad assicurare una buona conservazione dei singoli capi comprendendo il materiale necessario (aghi, filo, bottoni etc.) come ad esempio: piccoli lavori di riparazioni, rammendo, sostituzioni bottoni, cerniere etc.

Dovrà altresì essere assicurata la conservazione in appositi spazi del vestiario degli ospiti che non trovi collocazione negli armadi personali.

Il servizio dovrà essere svolto in modo tale da che i capi riconsegnati siano sempre perfettamente lavati, asciugati, stirati, piegati e riposti nell’armadio dell’utente.

Gli stessi dovranno altresì essere perfettamente rammendati, completi di bottoni o altri sistemi di chiusura e privi di qualsiasi macchia.

La stiratura dovrà essere effettuata in modo da consentire la termodisinfezione.

Tutti i capi dovranno essere sempre in perfetto stato d’uso.

I trattamenti preordinati al lavaggio, stiratura e confezionamento dei capi dovranno prevedere l'utilizzo di procedure e detergenti atti ad impedire lo svilupparsi di batteri, muffe, funghi ed altri microrganismi.

**In sede di offerta dovranno essere specificate le procedure volte a garantire quanto sopra nonché il regolamento per la gestione dei reclami e le modalità di rimborso per eventuali danni arrecati.**

	<b>Capitolato Speciale</b>  <b>ASP “Don Francesco Rossi”</b> Via Don F. Rossi 103 – 58017 Pitigliano (Gr)	
--	--	--

L'impresa dovrà inoltre provvedere

- alla pulizia e sanificazione dei locali della lavanderia;
- fornitura di tutti i prodotti, a norma di legge, per il buon funzionamento del servizio. Le schede tecniche dei prodotti utilizzati dovranno essere consegnate alla stazione appaltante;
- manutenzione di tutte le attrezzature in dotazione alla lavanderia.

L'Azienda si riserva il diritto di effettuare, senza alcun preavviso, sopralluoghi nei locali adibiti allo svolgimento del servizio, con prelievo di campioni dei materiali usati.

Per quanto attiene all'espletamento di tali prestazioni si rinvia alle istruzioni operative che potranno essere di volta in volta impartite dall'Azienda per la regolare esecuzione del servizio ed alle quali l'Impresa si dovrà attenere adeguando l'organizzazione del personale.

**Il servizio organizzato e gestito in autonomia dall'Impresa dovrà essere svolto per almeno tre ore e mezzo giornaliere per 365 giorni all'anno.**

La struttura mette a disposizione:

- Le attrezzature esistenti
- Le utenze e i locali

### **5.5 Servizio di pulizia**

Per quanto attiene all'espletamento di tali prestazioni si rinvia all'**allegato B (Livelli del servizio di pulizia)** ed alle istruzioni operative che potranno essere di volta in volta impartite dall'Azienda per la regolare esecuzione del servizio ed alle quali l'Impresa si dovrà attenere adeguando l'organizzazione del personale.

### **5.6 Gestione e smaltimento dei rifiuti speciali e ospedalieri (RSO)**

L'Impresa deve effettuare lo smaltimento differenziato dei rifiuti urbani (carta, plastica, etc), di quelli speciali (pile, toner, etc), nonché quelli ospedalieri e speciali, secondo quanto previsto dettagliatamente nell'**allegato B (Livelli del servizio di pulizia)**.

Lo smaltimento dei rifiuti speciali e ospedalieri interessa tutti i rifiuti speciali comunque prodotti all'interno delle strutture, nessuno escluso, che dovrà avvenire a cura e spese dell'Impresa, tramite azienda iscritta all'Albo Nazionale dei Gestori Ambientali ed in possesso di tutte le autorizzazioni previste dal D.lgs 152 del 2006. L'Impresa è pertanto tenuta alla compilazione dei registri di carico e scarico dei rifiuti, alla gestione, archiviazione e conservazione dei formulari (accertando sotto propria responsabilità il ritorno della IV copia vidimata) nonché alla compilazione del MUD annuale. Una volta entrato in vigore il sistema SISTRI tutti gli obblighi connessi al tale sistema, ivi compreso l'obbligo di dotarsi degli apparati tecnologici, faranno carico all'Impresa.

### **5.7 Materiali di consumo**

L'Impresa dovrà fornire i materiali delle categorie, o comunque tutti i materiali anche se non ricompresi nell'elenco sotto riportato ma ritenuti necessari e indispensabili per il buon svolgimento del servizio, secondo parametri quantitativi e qualitativi idonei al buon funzionamento dei servizi ed al rispetto delle apposite norme igienico sanitarie e di sicurezza (D.Lgs. 81/08).

- 1) Prodotti di sanificazione, pulizia, lavanderia ed economici in genere;
- 2) Materiali per l'animazione;
- 3) Attrezzature necessarie per l'attività di riabilitazione;

	<b>Capitolato Speciale</b> <b>ASP “Don Francesco Rossi”</b> Via Don F. Rossi 103 – 58017 Pitigliano (Gr)	
--	--	--

- 4) Materiali necessari per l'attività infermieristica
- 5) Derrate alimentari, bibite e tutti i materiali necessari per la gestione del servizio di ristorazione come indicato nel relativo allegato.

#### **5.8 Abbigliamento e divise**

L'impresa sarà tenuta a fornire a tutto il personale operante presso le strutture oggetto dell'appalto, indipendentemente dalla natura giuridica del rapporto di lavoro le divise da lavoro, comprese le calzature conformi alle norme UNI, con suola antiscivolo ed ogni altro ausilio necessario ai fini della sicurezza sui luoghi di lavoro. Le caratteristiche delle divise dovranno essere concordate con l'Azienda.

Il personale dovrà essere munito di apposito cartellino identificativo secondo la vigente normativa.

	<b>Capitolato Speciale</b> <b>ASP “Don Francesco Rossi”</b> Via Don F. Rossi 103 – 58017 Pitigliano (Gr)	
--	--	--

## **6. PRESTAZIONE RICHIESTE E STIMA DEL COSTO DEL PERSONALE**

Le prestazioni minime richieste anche ai fini della stima del costo del personale a base d’asta e della valutazione dell’anomalia dell’offerta di cui all’art. 86 del D.lgs 163 del 2006, sono riportate nell’**allegato C (Parametri minimi, costi del personale e della sicurezza a base d’asta)**.

	<b>Capitolato Speciale</b>  <b>ASP “Don Francesco Rossi”</b> Via Don F. Rossi 103 – 58017 Pitigliano (Gr)	
--	--	--

## **7. CORRISPETTIVO DEL SERVIZIO**

La fatturazione mensile sarà presentata sulla base degli effettivi servizi prestati (giornata assistenziali) in funzione del numero di ospiti giornalmente presenti in struttura. Premesso che la percentuale di ribasso risultante dall’offerta economica sarà applicata al valore unitario della giornata assistenziale che, moltiplicato per le effettive giornate di presenza mensili costituirà l’importo delle prestazioni da fatturare mensilmente da parte della ditta aggiudicataria. In sede di presentazione delle fatture l’Impresa dovrà indicare il corrispettivo complessivo mensile e la disaggregazione del medesimo comprendente le sotto indicate voci seguendo il presente schema:

Tipologia di giornata	Numero di giornate mensili	Importo giornata assistenziale ribassato	Totali
<b>RA – Autosufficiente</b>			
<b>Totale mensile</b>			

Alla fattura dovrà essere allegato un riepilogo con le ore di servizio effettivamente prestate al fine di controllare la rispondenza al progetto ed ai **parametri minimi inderogabili stabiliti** nell’allegato C (Parametri minimi, costi del personale e della sicurezza a base di gara) del presente capitolato speciale ed ai parametri previsti dalla normativa regionale.

L’Azienda, anche a fronte di variazioni non transitorie degli ospiti indicati al **punto 2**, si riserva di richiedere per iscritto all’Impresa di adeguare il proprio organico e le prestazioni rese, al diverso numero e tipologia di ospiti effettivamente presenti nella struttura o comunque a proprio insindacabile giudizio qualora intenda ridurre i servizi esternalizzati. In tal caso il corrispettivo varierà proporzionalmente in funzione delle giornate assistenziali prestate dall’Impresa in ragione del numero e della tipologia di ospiti indicati dall’Azienda, senza che l’Impresa possa avanzare pretese di sorta in caso di incremento, decremento o variazione della tipologia degli stessi, dovendo l’Impresa conseguentemente adeguare il proprio organico alle mutate esigenze o indicazioni in proporzione ai minimi individuati nel capitolato speciale e fermo restando il rispetto parametri previsti dalla normativa regionale per il numero degli ospiti indicati.

	<b>Capitolato Speciale</b> <b>ASP “Don Francesco Rossi”</b> Via Don F. Rossi 103 – 58017 Pitigliano (Gr)	
--	--	--

## **8. PRESTAZIONI AGGIUNTIVE E CORRISPETTIVI**

L’Azienda si riserva di richiedere ulteriori prestazioni all’Impresa, la quale espleterà i servizi delle tipologie indicate nel presente capitolato – e se necessario con ulteriore personale - ai corrispettivi derivanti dall’applicazione del ribasso d’asta per la voce “Costo del personale” (ricavato dalla Tabella 2 – prima riga - dell’offerta economica) ai costi orari del personale indicati per ogni livello nell’ALLEGATO C (PARAMETRI MINIMI, COSTI DEL PERSONALE E DELLA SICUREZZA A BASE D’ASTA). L’Azienda potrà comunque richiedere le suddette prestazioni con modalità di compensazione oraria nei giorni successivi in modo tale da non sopportare alcun aggravio di costi.

	<b>Capitolato Speciale</b> <b>ASP “Don Francesco Rossi”</b> Via Don F. Rossi 103 – 58017 Pitigliano (Gr)	
--	--	--

## **9. VERIFICA PERIODICA**

Su richiesta dell’Azienda l’Impresa è tenuta a presentare una relazione periodica nella quale si illustrino i termini del servizio, l’attività del proprio personale, il rispetto del CCNL di categoria nonché l’osservanza degli impegni assunti dall’Impresa con la formulazione del progetto (offerta tecnica) formulato in sede di gara. L’Azienda si riserva comunque di applicare le penali nei termini contrattuali, a prescindere dalla richiesta di produzione della suddetta relazione, qualora ravvisi la sussistenza di inadempimenti contrattuali nei termini precisati dal contratto.

	<b>Capitolato Speciale</b>  <b>ASP “Don Francesco Rossi”</b> Via Don F. Rossi 103 – 58017 Pitigliano (Gr)	
--	--	--

### **ALLEGATO A (specifiche del servizio ristorazione)**

**a) Linee guida regionali per la ristorazione assistenziale.**

L'Impresa si impegna ad osservare nell'erogazione del servizio quanto previsto:

- dalle “Linee di indirizzo per la ristorazione assistenziale” approvate dalla Regione Toscana con Delibera di Giunta Regionale n.35 del 24 gennaio 2012 (Appendice “II”);
- dalle “Linee di indirizzo per la ristorazione scolastica ” approvate dalla Regione Toscana con Delibera di Giunta Regionale n.1127 del 28 dicembre 2010, nella parte richiamata dalla sopra citata DGRT n.35/2012 (Appendice “III”).

**b) Tipologia del servizio richiesto.**

L'Impresa è tenuta ad assicurare il servizio per la colazione, lo spuntino mattutino, il pranzo, la merenda e la cena agli orari stabiliti dall'Azienda che potranno essere suscettibili di variazioni.

Il menù fornito dall'Azienda ed integrato per quanto consentito dall'Impresa sarà soggetto a validazione da parte dell'ufficio competente presso l'Azienda USL 9 di Grosseto come previsto dalla normativa sopra elencata.

Su indicazione del medico curante o da parte del personale sanitario in servizio presso l'Azienda, l'Impresa dovrà fornire pasti con diete speciali personalizzate da erogare mediante vassoi personalizzati, senza alcun costo aggiuntivo dovendosi le stesse considerare in sostituzione del pasto normale.

L'Impresa dovrà inoltre fornire alimenti sostitutivi agli ospiti che, secondo il giudizio medico, ne avranno la necessità (es. diabetici, allergici agli alimenti con glutine, etc.), oltre alle bevande e quant'altro necessario per l'alimentazione.

È compreso nel servizio l'allestimento di un pranzo annuale con i parenti degli ospiti e le autorità invitate ed almeno una festa annuale con rinfresco pomeridiano aperta ai parenti ed amici degli ospiti.

**c) Servizi Accessori.**

Su indicazione della Direzione dell'Azienda, l'Impresa dovrà essere disponibile all'allestimento ed alla distribuzione di eventuali coffe-break, colazioni di lavoro, rinfreschi o pranzi/cene.

Tali servizi accessori verranno prestati dall'Impresa nei termini ed alle condizioni da concordare di volta in volta con l'Azienda.

Su richiesta della Direzione dell'Azienda, l'Impresa dovrà fornire altre bevande oltre a quelle ricomprese nel servizio di ristorazione, escluse dal costo della giornata assistenziale.

**d) Oneri a carico dell'Impresa.**

Sono, in particolare, a carico dell'Impresa:

- acquisto e gestione delle materie prime alimentari che devono essere di prima qualità;
- fornitura di tutte le bevande necessarie per gli ospiti, ;
- fornitura di materiale monouso quando necessario (es. bicchieri e bicchierini di plastica o carta, posate di plastica, tovaglioli, alluminio per cucina, sacchetti per cucina, contenitori alluminio ecc...)
- acquisto e gestione di prodotti di pulizia per la cucina e le relative attrezzature, prodotti per il lavaggio delle stoviglie; l'Impresa sarà responsabile dell'uso di tali prodotti che dovranno essere privi di tossicità;

	<b>Capitolato Speciale</b>  <b>ASP “Don Francesco Rossi”</b> Via Don F. Rossi 103 – 58017 Pitigliano (Gr)	
--	--	--

- preparazione, cottura, confezionamento dei pasti;
- predisposizione del piano di autocontrollo HACCP ai sensi della normativa vigente per la preparazione, la cottura, il confezionamento e la porzionatura dei pasti e comunque per tutto quanto necessario ai sensi di legge;
- preparazione e collocazione in vassoi termici per le diete personalizzate (non presenti in struttura con fornitura a carico dell’impresa) dei pasti per gli ospiti stabilmente o temporaneamente allettati, che saranno ritirati dal personale di assistenza presso la cucina per essere somministrati nelle camere;
- sporzionamento dei pasti in sala da pranzo;
- riassetto, pulizia e sanificazione giornaliera dei locali cucina, dispense, zona lavaggio e delle macchine, nonché lavaggio di tutte le attrezzature usate per la preparazione, l’ inoltro e la distribuzione dei pasti;
- pulizia straordinaria e disinfezione dei locali dispense, zona lavaggio, porte, finestre, zanzariere, frigoriferi, cappe di aspirazione e quant’altro, oltre gli interventi di sanificazione, nel rispetto delle frequenze di legge e delle prescrizioni eventualmente impartite dagli enti di controllo sanitario;
- lavaggio di stoviglie, piatti, tazze, posate e bicchieri, sia utilizzati dagli addetti alla preparazione dei pasti che da parte degli ospiti per la consumazione dei pasti; tale lavaggio deve avvenire con lavastoviglie munita di dosatori automatici di detersivo con controlli periodici da parte della ditta fornitrice dei detersivi, da comunicare alla Direzione dell’Azienda;
- sostituzione e reintegro delle piccole attrezzature del centro cottura (coltelli, pentole, tegami, mestoli piatti bicchieri tazze ecc.); tutto quanto fornito, sostituito e reintegrato, al termine del contratto rimarrà di proprietà dell’Azienda;
- dotazione e lavaggio di tutto l’abbigliamento per il proprio personale, che deve essere idoneo e a norma antinfortunistica ai sensi del D. Lgs. n.81/2008;
- dotazione di strofinacci e quant’altro necessario per la cucina;
- manutenzione ordinaria e straordinaria delle attrezzature in uso ( come da verbale di consegna ) e beni mobili ricevuti in consegna e la sostituzione di utensili e di attrezzature ( frigoriferi, forni, lavastoviglie ecc.) eventualmente deteriorati che dovranno comunque integrare la consistenza originaria;
- la fornitura degli utensili necessari al servizio eventualmente mancanti all’inizio dell’appalto e di quant’altro ritenuto indispensabile per il servizio stesso;
- tutte le operazioni e prestazioni, anche se non espressamente indicate, che risultassero necessarie per il buon funzionamento complessivo del servizio di ristorazione e per il rispetto delle normative attualmente in vigore per il settore, ivi comprese le operazioni manuali da effettuarsi in casi straordinari di fermo macchina lavastoviglie; l’uso di materiali monouso sarà sempre eccezionale e previamente autorizzato, di volta in volta, dall’Azienda;
- trasporto dei rifiuti di cucina al punto di raccolta di riferimento della struttura; i rifiuti speciali ed i rifiuti che prevedono modalità particolari di smaltimento dovranno essere smaltiti a cura e spese dell’Impresa in osservanza delle disposizioni, anche attuative, del D.Lgs. n.152/2006;
- affissione, all’interno dei locali di preparazione e cottura, di cartelli illustranti le principali norme di prevenzione ed antinfortunistiche;
- organizzazione complessiva e direzione operativa del servizio appaltato.

	<b>Capitolato Speciale</b> <b>ASP “Don Francesco Rossi”</b> Via Don F. Rossi 103 – 58017 Pitigliano (Gr)	
--	--	--

**e) Impossibilità di utilizzo delle attrezzature del centro cottura.**

In caso di impossibilità dell'utilizzo delle attrezzature del centro cottura dell'Azienda, a qualsiasi ragione dovute, l'Impresa è tenuta a preparare i pasti nella cucina esterna, comunque conforme alla normativa vigente, assicurando il trasporto in appositi contenitori termici (gastronorm), con proprio automezzo idoneo, garantendo, inoltre, lo stesso menù e la stessa qualità senza alcun onere aggiuntivo a carico dell'Azienda.

**f) Orario di somministrazione dei pasti.**

L'Impresa si impegna a consegnare i pasti indicativamente nei seguenti orari:

- Colazione      ore 08:15 - 09:30
- Pranzo            ore 11:50 (ospiti che necessitano di particolare aiuto nell'alimentazione)
- Pranzo            ore 12:00 -12:45 (tutti gli altri ospiti)
- Cena                ore 17:30 18.00 (ospiti allettati e che necessitano di aiuto nell'alimentazione)
- Cena                ore 18:45 (tutti gli altri ospiti)

Gli orari sopra indicati sono puramente indicativi e potranno variare a seconda delle esigenze dell'Azienda, in relazione a necessità organizzative.

**g) Giorni di erogazione del servizio.**

L'Impresa si impegna ad erogare il servizio di ristorazione dal lunedì alla domenica e per tutti i giorni dell'anno, festivi compresi.

**h) Adempimenti preliminari all'inizio del servizio.**

Prima dell'inizio del servizio l'Impresa è tenuta a comunicare la variazione dell'autorizzazione sanitaria al SUAP ed ad acquisire le necessarie licenze commerciali e sanitarie per l'espletamento dell'attività richiesta dal presente capitolato e ad effettuare la registrazione del centro cottura ai sensi del Regolamento 852/CE/2004 qualora necessario.

L'impresa dovrà comunque procedere a dotare il centro cottura di vassoi termici monopasto sopra indicati e di tutte le altre attrezzature che ritiene necessarie (se non presenti) per la corretta esecuzione del servizio oltre a quelle eventualmente indicate nel progetto.

**i) Interruzione del servizio.**

Il servizio di ristorazione deve essere garantito anche in caso di sciopero in quanto trattasi di servizio pubblico essenziale ai sensi della legge n.146/1990;

Al verificarsi di tale evenienza potranno però essere concordate con l'Azienda, in via straordinaria, particolari condizioni gestionali ed organizzative.

**j) Spese inerenti al servizio.**

Tutte le spese necessarie allo svolgimento dell'appalto sono interamente a carico dell'Impresa.

Non sono a carico dell'Impresa, relativamente a quanto necessita per lo svolgimento del servizio in oggetto, i costi per:

- utenza telefonica;
- fornitura di acqua, gas metano ed energia elettrica.

	<b>Capitolato Speciale</b> <b>ASP “Don Francesco Rossi”</b> Via Don F. Rossi 103 – 58017 Pitigliano (Gr)	
--	--	--

**k) *Trattamento e addestramento del personale.***

Ogni servizio inerente la produzione, il confezionamento dei pasti, la fornitura delle derrate alimentari ovvero i generi di conforto o quant'altro previsto dal presente allegato tecnico, verrà svolto da personale alle dipendenze dell'Impresa.

L'Impresa deve garantire l'addestramento di tutto il personale che sarà impiegato nelle attività di cui al presente allegato tecnico, al fine di renderlo edotto in merito a quanto previsto in quest'ultimo relativamente alle modalità e condizioni di erogazione del servizio, ed adeguare lo stesso agli standard di qualità previsti.

L'Impresa è altresì tenuta a formare il proprio personale ai sensi della DGRT n. 559 del 21 luglio 2008, con la quale sono stati approvate le linee guida per “La formazione degli alimentaristi in Regione Toscana (in attuazione della L.R. n.24/2003, art.2 e dei Regolamenti (CE) N.852/2004 e 853/2004)”.

L'Impresa è tenuta a fornire al personale addetto quanto necessario per la gestione del servizio oggetto dell'appalto.

**l) *Qualità degli alimenti***

Le derrate alimentari e le bevande devono essere conformi ai requisiti previsti dalle vigenti leggi in materia che qui si intendono tutte richiamate.

Per l'approvvigionamento delle derrate alimentari occorrerà tener conto della caratteristiche dell'utenza servita in particolare per le difficoltà di masticazione tipiche degli anziani sarà necessario porre attenzione alla carne che sia tenera e priva di nervi e parti dure.

Per il condimento a crudo di primi o verdure dovrà essere utilizzato l'olio extravergine di oliva.

Le derrate alimentari devono essere conservate nei frigoriferi, nei freezer e nel magazzino, secondo le indicazioni contenute nelle relative etichette.

Le derrate devono avere confezione ed etichette conformi al D. Lgs. n.109 del 27 gennaio 1992 e successive eventuali modificazioni.

**m) *Menù.***

Le quantità da somministrare, relative al menù giornaliero, sono quelle previste dal Menù. Tali grammature si intendono al netto degli scarti di lavorazione e di eventuali cali di peso dovuti allo scongelamento.

I menù sono articolati in menù invernale e menù estivo:

Il menù invernale inizia indicativamente dal 1° ottobre e termina il 30 aprile;

Il menù estivo inizia indicativamente il 1° maggio e termina il 30 settembre.

I piatti proposti giornalmente dovranno corrispondere, per tipo e qualità, a quelli indicati nei menù.

**n) *Struttura del menu'***

**Colazione**

	<b>Capitolato Speciale</b> <b>ASP “Don Francesco Rossi”</b> Via Don F. Rossi 103 – 58017 Pitigliano (Gr)	
--	--	--

Caffè d’orzo zuccherato e non, the zuccherato e non, latte parzialmente scremato o scremato (a richiesta) zuccherato e non, caffè latte (composto da caffè d’orzo e latte) zuccherato e non, dolcificante, marmellata in monoconfezione, biscotti e fette biscottate.

### **Spuntino**

Caffè d’orzo zuccherato e non, the zuccherato e non, succo di frutta o aranciata, biscotti e fette biscottate.

### **Pranzo**

*Primi piatti:*

come indicato nel menù con le alternative a richiesta;

*Secondi piatti:*

come indicato nel menù oltre alle alternative a richiesta;

*Contorni:*

come indicato nel menù oltre alle alternative a richiesta;

*Frutta:*

frutta fresca, cotta o Yoghurt di frutta ;

*Pane:* pane o pane integrale;

*Bevande:*

- acqua
- vino
- caffè d’orzo zuccherato e non .

### **Merenda**

Tè con biscotti zuccherato e non, dolcificante, aranciata, succo di frutta, etc.

### **Cena**

*Primi piatti:*

come indicato nel menù con le alternative a richiesta;

*Secondi piatti:*

come indicato nel menù oltre alle alternative a richiesta;

*Contorni:*

come indicato nel menù oltre alle alternative a richiesta;

*Frutta:*

	<b>Capitolato Speciale</b> <b>ASP “Don Francesco Rossi”</b> Via Don F. Rossi 103 – 58017 Pitigliano (Gr)	
--	--	--

frutta fresca, cotta o Yoghurt di frutta ;

*Pane:* pane o pane integrale;

*Bevande:*

- acqua
- vino
- caffè d’orzo zuccherato e non .

Nei giorni di domenica e festivi è previsto il dolce il caffè e un liquore.

L’acqua somministrata durante i pasti è quella proveniente dall’impianto idrico, cosicché durante i pasti non si renderà necessaria la somministrazione di acqua minerale confezionata. L’Impresa è comunque tenuta a fornire l’acqua confezionata a richiesta dell’ospite o in caso di necessità.

**Dovranno essere fornite bevande ad occorrenza per gli ospiti oltre a quelle previste per i pasti.**

**N.B.: Dovranno essere sempre disponibili le preparazioni indicate come piatti alternativi nel nel menù.**

In occasione di determinate festività è stato predisposto un menù speciale (Vigilia, Natale, S. Stefano, S. Silvestro, Capodanno, Epifania, Carnevale, Pasqua, Lunedì dell’Angelo, 25 aprile, 1° maggio, ferragosto, 1° novembre, 8 dicembre, ecc.)

È a carico della Committente la fornitura del vino.

L’Impresa dovrà fornire pasti con diete speciali senza costo aggiuntivo; per esempio potranno rendersi necessarie le preparazioni di frullati di carne, di primi o di verdure, frullati di frutta fresca o cotta, banane, prugne cotte, yogurt, che comunque non dovranno essere considerate preparazioni extra in quanto verranno richieste in sostituzione al pasto normale.

***o) Variazione del menu’***

Le eventuali variazioni del menù dovranno essere di volta in volta concordate con l’ufficio preposto dalla Committente. Nessuna variazione potrà essere apportata senza la specifica autorizzazione del Committente. L’Impresa dovrà apportare al menù quelle variazioni richieste dal servizio dietologico dell’A.S.L. a cui lo stesso dovrà essere sottoposto per la necessaria vidimazione.

Qualora l’Impresa intendesse introdurre nuove preparazioni rispetto a quelle indicate dal Committente, deve far richiesta allo stesso.

I nuovi piatti proposti, se accettati dal Committente, devono possedere equivalente valore economico e nutrizionale del piatto sostituito.

	<b>Capitolato Speciale</b> <b>ASP “Don Francesco Rossi”</b> Via Don F. Rossi 103 – 58017 Pitigliano (Gr)	
--	--	--

**p) Diete speciali**

L’Impresa si impegna a fornire diete speciali, anche per disfagici, in vassoi termici personalizzati senza alcun costo aggiuntivo, dovendosi le stesse considerare sostitutive del normale pasto. Il vassoio dovrà riportare all’esterno un cartoncino con indicazione del cognome e nome del paziente cui è destinato. Tali diete speciali si intendono, a titolo esemplificativo, riferite ad esigenze nutrizionali sanitarie, masticatorie, etc. (es. dieta ipocalorica, ipolipidica, epatopatica, colicistopatica, idrica, ipoglicidica, ipoproteica, aproteica, ipercalorica, iperproteica, dieta morbida, frullata, semiliquida, liquida) con utilizzo di prodotti naturali.

**q) Diritto di controllo del committente**

Il Committente si riserva la facoltà di effettuare i controlli del caso al fine di accertare:

- che il pasto pronto abbia i requisiti concordati;
- che le derrate alimentari siano di prima qualità ed abbiano le caratteristiche richieste;
- che gli stabilimenti di produzione o commercializzazione da cui provengono le derrate abbiano l’autorizzazione sanitaria e le abilitazioni richieste dalla normativa vigente.

Tali controlli possono essere sia di natura interna (Direttore o altro incaricato) sia di natura esterna (servizi sanitari di igiene pubblica o servizio veterinario). In caso di difformità l’Impresa dovrà dare corso immediato alle eventuali prescrizioni disposte da tali servizi.

L’Impresa è tenuta a fornire su richiesta della Committente idonea documentazione che consenta di determinare la provenienza e le caratteristiche organolettiche e tecniche dei prodotti nonché le quantità delle derrate alimentari anche la fine di verificarne la conformità con il presente capitolato.

L’Azienda, potrà effettuare i controlli in questione, mediante la presenza, anche fissa, di un “assaggiatore”, (Direttore o altro incaricato), in modo tale che il pasto possa essere verificato nella sua qualità, mediante il consumo da parte di un soggetto diverso dall’ospite anziano, il quale nel lungo periodo potrebbe assuefarsi ad un livello qualitativo non ottimo.

**r) Collaborazione con il personale della committente**

Il personale incaricato della gestione del servizio deve garantire la massima collaborazione con il personale della Committente e di altre imprese operanti all’interno delle strutture, per l’esito positivo del servizio. Si prevedono periodici incontri di verifica dell’andamento del servizio tra la Direzione della struttura ed il rappresentante dell’appaltatore.

Il personale specializzato dell’Impresa deve essere disponibile, a richiesta, ad incontri con il personale ed i parenti degli Ospiti, sulle caratteristiche alimentari del menù e qualunque altro tema inerente l’oggetto d’appalto.

**s) Struttura**

Al fine della fornitura dei pasti vengono messi a disposizione i locali cucina, dispensa e zona lavaggio dovendo i pasti essere prodotti direttamente in tali locali.

	<b>Capitolato Speciale</b> <b>ASP “Don Francesco Rossi”</b> Via Don F. Rossi 103 – 58017 Pitigliano (Gr)	
--	--	--

All’inizio del contratto verrà redatto in contraddittorio un verbale di consegna dei locali in questione la cui consistenza verrà così identificata e definita.

Durante il periodo di gestione l’Impresa si impegna a mantenere in buono stato i locali, a non apportare modificazioni, innovazioni o trasformazioni agli stessi nonché agli impianti, senza previa autorizzazione del Committente.

L’Impresa dovrà garantire l’accesso agli incaricati del Committente in qualsiasi luogo ed ora, per esercitare il controllo circa la corretta esecuzione della fornitura ed installazione delle attrezzature.

	<b>Capitolato Speciale</b>  <b>ASP “Don Francesco Rossi”</b> Via Don F. Rossi 103 – 58017 Pitigliano (Gr)	
--	--	--

### **ALLEGATO B (LIVELLI DEL SERVIZIO DI PULIZIA)**

La pulizia dovrà essere espletata in conformità con quanto indicato dall’Impresa nell’offerta tecnica formulata in sede di gara, fermi restando i seguenti livelli minimi.

Il presente servizio ha per oggetto lo svolgimento dell’attività di pulizia generale relativa all’intero perimetro della Struttura (ivi compresi gli spazi esterni quali marciapiedi e cortile), necessario per un igienico e decoroso mantenimento della stessa.

Il servizio dovrà essere svolto a perfetta regola d’arte per il raggiungimento dei seguenti fini :

- a) assicurare uno standard igienico di sicurezza attraverso la validazione del processo di sanificazione attuato con specifiche procedure di autocontrollo;
- b) salvaguardare lo stato igienico - sanitario dell’ambiente sia interno che esterno alla struttura;
- c) mantenere integro l’aspetto estetico ambientale dei locali;
- d) salvaguardare le superfici sottoposte alle pulizie.

L’appalto consiste quindi nella gestione dell’intero servizio di pulizie ed il riordino di tutti i locali interni ed esterni alla struttura con programmi differenziati tra pulizie ordinarie pulizie di fondo e pulizie straordinarie della casa di riposo, comprendente le prestazioni di seguito elencate e tutte le attività che di giorno in giorno si rendano necessarie per garantire la pulizia, la sanificazione e la disinfezione dell’intera struttura, composta di un piano seminterrato, piano terra e piano primo per un totale di circa 500 mq oltre al piazzale adiacente la struttura.

**Il risultato da ottenere sarà quello di garantire che il locali della struttura siano puliti e in ordine in ogni momento della giornata.**

L’Impresa deve garantire il rispetto dei seguenti parametri:

- pulizie ordinarie di carattere giornaliero e continuativo dei locali, delle attrezzature, dei mobili e degli arredi;
- pulizie a fondo periodiche;
- pulizie straordinarie da effettuarsi nel corso di eventuali opere di manutenzione straordinaria del fabbricato, nonché in occasione di eventi imprevedibili quali (a titolo indicativo e non esaustivo): traslochi, lavori di imbiancatura o muratura, raccolta acqua per allagamenti e quant’altro determini l’insorgere della necessità di pulizie non ordinarie;
- utilizzo di materiali di pulizia a norma, avvalendosi di fornitori in grado di produrre idonee garanzie, nel rispetto delle normative vigenti in materia;
- gestione dei rifiuti effettuata garantendo la raccolta differenziata degli stessi, ed attivazione delle procedure obbligatorie per lo smaltimento di ogni tipo di rifiuto (normale e speciale);

Il personale addetto ai servizi generali dovrà garantire quotidianamente per tutti i giorni dell’anno, il seguente servizio.

- la scopatura ed il lavaggio giornaliero dei pavimenti di tutti i locali quali camere, sale, corridoi, uffici, spogliatoi ecc..., vano scale e cabina ascensore e spazi serventi con sostanze detergenti e disinfettanti ed eliminazione di eventuali macchie o incrostazioni
- accurata spolveratura quotidiana degli ambienti e degli arredi
- la raccolta e l’allontanamento di tutte le materie di rifiuto e delle immondizie
- il lavaggio e la disinfezione giornaliera dei servizi igienici del piano primo con soluzione disinfettante ed il lavaggio settimanale delle pareti
- il lavaggio delle stoviglie al termine del pranzo e della cena
- la pulizia, il lavaggio e la disinfezione con speciali prodotti ad azione germicida dei servizi igienici comuni almeno tre volte al giorno;
- pulizia e lavaggio delle pareti dei servizi;
- pulizia dei rubinetti, portasapone, portasalviette ed accessori
- lavaggio delle scale con sostanze detergenti-disinfettanti, con particolare cura alla pulizia degli angoli e del corrimano;
- deragnatura di tutte le superfici della struttura;
- pulizia e riordino delle stanze adibite ad ufficio
- ramazzatura dei vialetti, cortili e piani di calpestio esterni

	<b>Capitolato Speciale</b>  <b>ASP “Don Francesco Rossi”</b> Via Don F. Rossi 103 – 58017 Pitigliano (Gr)	
--	--	--

Il servizio è comprensivo delle attività di apparecchiatura e sparecchiatura, riordino e pulizia della sala pranzo e spazio cucina, rigovernatura delle stoviglie.

Con cadenza periodica e da specificare in sede di offerta, dovrà essere effettuata la pulizia a fondo di tutti i locali arredi ed attrezzature presenti nella struttura compresi infissi interni ed esterni, avvolgibili, vetrate ecc., dovrà altresì essere garantita una adeguata pulizia degli spazi esterni ad esempio:

- la pulizia settimanale delle terrazze, dei balconi e dei davanzali esterni
- la pulizia settimanale dei marciapiedi e dei cortili esterni.
- la pulizia settimanale della Cappella, stanza mortuaria, relativi servizi igienici, sagrestia e magazzino.
- la pulizia mensile delle porte delle finestre, degli infissi e di tutte le superfici a vetro, dei corpi illuminanti e asportazione delle ragnatele
- la pulitura semestrale di pareti soffitti e zoccolature
- la pulizia semestrale (dietro spostamento ) di mobili, arredi attrezzature e radiatori

La sanificazione dei locali è comprensiva delle pulizie dei pavimenti, soffitti, corrimani, ringhiere, muri, porte, maniglie, zoccoli, infissi e serramenti, doghe, controsoffitto, radiatori, pilastri, pareti, davanzali e materiale di arredamento, vetri e finestre, etc., con prodotti igienizzanti biodegradabili, nel rispetto della vigente normativa, dei quali verrà fornita nel progetto/offerta una scheda tecnica indicante tutte le caratteristiche.

Dovrà essere garantita inoltre la pulizia delle attrezzature, strumenti ed ausili in dotazione presso la struttura.

Tutte le pulizie dovranno essere effettuate in orari diurni tali che i reparti risultino in ordine immediatamente dopo l'alzata degli utenti e tali anche da garantire lo stesso grado di pulizia e sanificazione durante tutto l'arco della giornata e comunque non dovranno assolutamente intralciare le attività socio assistenziali.

L'organizzazione del servizio di pulizie dovrà comunque tener conto di tutte le attività che si svolgono nella struttura.

**L'articolazione oraria del Personale impiegato nel servizio dovrà comunque garantire almeno le ore indicate nell'allegato Sub. C).**

Gli orari definitivi per l'esecuzione degli interventi di pulizia saranno concordati con l'Impresa aggiudicataria in base al progetto presentato e nell'intento di ottimizzare il servizio, evitare disturbo agli ospiti e garantire al contempo il normale svolgimento delle attività sanitarie e di assistenza.

Le attrezzature (es. scope, stracci, macchine lavapavimenti, aspirapolvere, scale, carrelli, ecc.) e tutto il materiale di consumo (es. detersivi, detergenti, disinfettanti spugne ecc.) necessario per le pulizie, compresi i sacchetti di plastica, sacchi grandi di idoneo spessore per la raccolta dei rifiuti solidi urbani, sono a carico dell'impresa.

Tutti i prodotti impiegati dovranno essere adeguati agli ambienti alle suppellettili e alle attrezzature e utilizzati correttamente per evitare inquinamento ambientale.

Inoltre impiegherà esclusivamente prodotti di prima qualità, di facile uso e di odore gradevole, ad azione rapida senza possibilità di alterare i materiali con cui vengono a contatto. Tali prodotti non devono essere tossici o inquinanti.

Le macchine, le attrezzature utilizzate e i mezzi di protezione individuale del Personale dovranno rispettare le normative vigenti in materia di sicurezza nel lavoro e di antinfortunistica.

Si precisa inoltre, che sono a carico dell'Impresa tutti gli adempimenti previsti in materia di sicurezza compresa la valutazione del rischio chimico. L'impresa aggiudicataria dovrà, a tal proposito, fornire il registro contenente l'elenco e le schede tecniche di sicurezza dei materiali di consumo ove risultino la composizione degli stessi e la loro conformità alle vigenti disposizioni di legge.

L'appaltatore eseguirà i servizi con macchine e attrezzature idonee, moderne ed efficienti. L'impiego di quest'ultime, la loro scelta e le loro caratteristiche tecniche, dovranno essere

	<b>Capitolato Speciale</b> <b>ASP “Don Francesco Rossi”</b> Via Don F. Rossi 103 – 58017 Pitigliano (Gr)	
--	--	--

perfettamente compatibili con le caratteristiche dei locali e degli arredi, non dovranno essere rumorose.

L’Impresa aggiudicataria sarà responsabile della custodia sia delle macchine e delle attrezzature tecniche, sia dei prodotti utilizzati e l’Amministrazione non sarà responsabile nel caso di eventuali furti o danneggiamenti. Tutti i prodotti chimici (detergenti, disinfettanti, etc.) dovranno essere di prima qualità, atti a garantire la preservazione degli ambienti ed il rispetto delle norme igienico-sanitarie e rispondenti alle normative vigenti per quanto riguarda etichettatura, dosaggi, pericolosità, biodegradabilità e modalità d’uso. Per quanto riguarda i prodotti per il trattamento dei pavimenti si precisa che è vietato l’uso di cere e di prodotti non antiscivolo.

I servizi igienico-sanitari dovranno essere trattati con idonei prodotti ad azione germicida.

L’appaltatore impiegherà per l’esecuzione dei lavori Personale proprio di provata capacità  
L’articolazione oraria del Personale impiegato nel servizio dovrà comunque garantire la presenza sia in orario antimeridiano che pomeridiano :

**Controlli:**

L’Amministrazione appaltante si riserva il diritto di controllare e valutare quotidianamente la qualità dell’esecuzione dei lavori e avrà diritto di eseguire accertamenti di qualunque natura sui prodotti impiegati.

Il controllo della corretta esecuzione avverrà anche mediante il monitoraggio della carica batterica. Nel progetto dovrà essere specificato il programma di controllo e monitoraggio della carica batterica adottato.

**Progetto offerta:**

Il progetto offerta dovrà dettagliatamente indicare le modalità di svolgimento del servizio suddiviso tra attività quotidiane ed attività periodiche e l’articolazione oraria del personale addetto.

Nel progetto offerta dovranno essere indicate altresì attrezzature e macchine che la l’Impresa impiegherà per l’espletamento del servizio ed il sistema di pulizia che si intende utilizzare.

**ALLEGATO C (PARAMETRI MINIMI, COSTI DEL PERSONALE E DELLA SICUREZZA A BASE D’ASTA)**

**TABELLA 1 – COSTI DEL PERSONALE AI SENSI DEL D.M. 2 OTTOBRE 2013**

Il costo del personale di cui si terrà conto ai fini della determinazione dell’anomalia dell’offerta ai sensi dell’art. 86, comma 3-bis, del D.lgs 163 del 2006 è stato determinato ai sensi del D.M. 2 ottobre 2013 (“COSTO ORARIO DEL LAVORO PER LE LAVORATRICI E I LAVORATORI DELLE COOPERATIVE DEL SETTORE SOCIO-SANITARIO-ASSISTENZIALE-EDUCATIVO E DI INSERIMENTO LAVORATIVO - COOPERATIVE SOCIALI”), con le rettifiche del caso in relazione alla tipologia dei servizi richiesti. Saranno pertanto ritenute anomale le offerte che indicheranno un corrispettivo per la manodopera inferiore all’importo complessivo indicato nel modello di offerta economica.

<b>Ospiti (RA autosufficienti)</b>	Assistenza base e alla persona	Assistenza Infermieristica	Ristorazione \ Guardaroba	Servizi generali (pulizie e servizi vari)
<b>Numero ospiti</b>	41			
Parametro Regionale- Ore annue totali	4350	1400	4200	3200
Inquadramento CCNL Coop. Soc.	C1	D2 con IP	C1	A2
Requisiti professionali (DPGR 15/2008)	OSA	Infermiere	Addetto	Addetto
Costo orario personale appaltatore a base d'asta (D.M. 2 ottobre 2013)	€ 19,56	€ 21,41	€ 19,56	€ 15,34
<b>Costo del personale annuo</b>	€ 85.086,00	€ 29.974,00	€ 82.152,00	€ 49.088,00
<b>Costo del personale triennale</b>	€ 255.258,00	€ 89.922,00	€ 246.456,00	€ 147.264,00
<b>TOTALE COSTO DEL PERSONALE ANNUO</b>				€ 246.300,00
<b>TOTALE COSTO DEL PERSONALE TRIENNALE (Soglia di anomalia)</b>				<b>€ 738.900,00</b>

**TABELLA 2 – COSTI DELLA SICUREZZA DI IMPRESA**

Vengono stimati oneri per la sicurezza **soggetti a ribasso**, non da interferenza ed a carico dell'impresa, pari a **€ 1.200 (novecento/00)** per tutti e tre gli anni di durata del contratto (AVCP, Determinazione n. 3 del 2008). Il concorrente è tenuto ad indicare tali costi in sede di offerta e qualora questi dovessero risultare inferiore alla suddetta soglia di anomalia l'offerta sarà oggetto di verifica di congruità ai sensi degli art. 87 e ss. del D.lgs 163 del 2006.

**ASP “Don Francesco Rossi”**

Via Don F. Rossi 103 – 58017 Pitigliano (Gr

**ALLEGATO D (ELENCO DEL PERSONALE DEL PRECEDENTE APPALTATORE)**

L'elenco del personale impiegato dai precedenti appaltatori viene riportato nelle comunicazioni allegate agli atti di gara.