



AZIENDA PUBBLICA DI SERVIZI ALLA PERSONA

“Don Giovanni Silvestri”

RESIDENZA SOCIO SANITARIA ASSISTENZIALE PER ANZIANI

D.P.R. 25-5-60, n. 729 - D.A.R. S.S. 8-2-89, n. 6

Atto dirigenziale n. 93/ 19.02.2009 Servizio Sistema Integrato Servizi Sociali – Regione Puglia

Iscritta nel registro delle attività socio-assistenziali destinate agli anziani della R.S.S.A con atto dirigenziale n. 294 / 28/4/2010 Servizio Politiche di Benessere Sociale e Pari

Opportunità – Regione Puglia

Largo San Giuseppe, 7

CASTELLANA GROTTE (BA)



AFFIDAMENTO DEI SERVIZI SOCIO SANITARI – ASSISTENZIALI E DEL SERVIZIO MENSA E DI PULIZIA A RIDOTTO IMPATTO AMBIENTALE PRESSO LA RESIDENZA PROTETTA “DON GIOVANNI SILVESTRI” SITA IN CASTELLANA GROTTE (BA), LARGO SAN GIUSEPPE, 7.

CAPITOLATO D'APPALTO

Allegato “A” alla deliberazione n. _____ in data _____

Il Segretario / Responsabile di Servizio

(Elisabetta Manghisi)

Il Presidente

(Avv. Massimo Licci)

CAPITOLATO D'APPALTO PER L'AFFIDAMENTO DEI SERVIZI SOCIO SANITARI – ASSISTENZIALI e DEL SERVIZIO MENSA E DI PULIZIA A RIDOTTO IMPATTO AMBIENTALE PRESSO LA RESIDENZA PROTETTA “DON GIOVANNI SILVESTRI” SITA IN CASTELLANA GROTTI (BA), LARGO SAN GIUSEPPE, 7.

ART.1

Oggetto dell'appalto

Il presente Capitolato ha per oggetto l'esecuzione **DEI SERVIZI SOCIO SANITARI – ASSISTENZIALI, e DEL SERVIZIO MENSA E PULIZIA a ridotto impatto ambientale**, come successivamente descritti nelle allegate specifiche tecniche, con le ulteriori attività/servizi/modalità di erogazione dedotti nell'offerta tecnica presentata in sede di gara che costituiranno prestazioni obbligatorie e parte integrante e sostanziale del contratto da sottoscrivere.

I servizi di cui innanzi dovranno essere erogati presso la RSSA “Don Giovanni Silvestri” di Castellana Grotte (BA), Residenza Socio Sanitaria Assistenziale che assicura i servizi come disciplinati dal R. D. n. 4/2007 e s.m.i., la cui ricettività, per via di adeguamenti a norma in itinere, si prevede non superiore a n. 45 ospiti.

I servizi dovranno essere svolti dall'appaltatore con propri capitali, mezzi tecnici, attrezzature e personale, mediante l'organizzazione dell'appaltatore stesso ed a suo rischio, fatto salvo quanto specificatamente previsto nel presente Capitolato. Al termine dell'affidamento l'appaltatore provvederà al ritiro delle dotazioni strumentali fornite alla Struttura previo accordo con l'Ente.

Per tutto quanto non espressamente previsto nel presente disciplinare varranno le disposizioni del Codice Civile, delle Leggi e dei Regolamenti specifici.

ART.2

Durata dell'appalto

L'appalto, ha la durata di **9 (nove) mesi** a decorrere dalla data di effettivo inizio dei servizi, indipendentemente dalla data di stipula del contratto.

Per i primi tre mesi l'appalto si intenderà conferito a titolo di prova al fine di consentire all'Azienda una valutazione ampia e complessiva del rapporto.

Durante tale periodo l'Azienda potrà, a suo insindacabile giudizio, recedere in qualsiasi momento dal contratto mediante semplice preavviso di 20 (venti) giorni. In tale eventualità all'aggiudicatario spetterà il solo corrispettivo per i servizi già eseguiti, esclusi ogni altro rimborso o indennizzo a qualsiasi titolo e ogni ragione o pretesa di qualsiasi genere.

È fatta salva la facoltà di revocare l'affidamento del servizio, anche solo parzialmente, nel caso in cui l'Ente reputi opportuno assumere direttamente la gestione dei servizi oggetto del presente Capitolato o reputi gestire in maniera diversa i servizi stessi e/o nel caso in cui non possa, per fondati motivi, proseguire le iniziative socio-sanitarie-assistenziali svolte all'interno della Residenza di cui al precedente art. 1.

ART.3

Soggetti ammessi alla gara

Gli operatori economici, anche stabiliti in altri Stati membri, possono partecipare alla presente gara in forma singola o associata, secondo le disposizioni dell'art. 45 del Codice, purché in possesso dei requisiti prescritti dai successivi articoli.

Ai soggetti costituiti in forma associata si applicano le disposizioni di cui agli artt. 47 e 48 del Codice.

È vietato ai concorrenti di partecipare alla gara in più di un raggruppamento temporaneo o consorzio ordinario di concorrenti o aggregazione di imprese aderenti al contratto di rete (nel prosieguo, aggregazione di imprese di rete).

È vietato al concorrente che partecipa alla gara in raggruppamento o consorzio ordinario di concorrenti, di partecipare anche in forma individuale.

È vietato al concorrente che partecipa alla gara in aggregazione di imprese di rete, di partecipare anche in forma individuale. Le imprese retiste non partecipanti alla gara possono presentare offerta, per la medesima gara, in forma singola o associata.

I consorzi di cui all'articolo 45, comma 2, lettere b) e c) del Codice sono tenuti ad indicare, in sede di offerta, per quali consorziati il consorzio concorre; a questi ultimi **è vietato** partecipare, in qualsiasi altra forma, alla gara. In caso di violazione sono esclusi dalla gara sia il consorzio sia il consorziato; in caso di inosservanza di tale divieto si applica l'articolo 353 del codice penale.

Nel caso di consorzi di cui all'articolo 45, comma 2, lettere b) e c) del Codice, le consorziate designate dal consorzio per l'esecuzione del contratto non possono, a loro volta, a cascata, indicare un altro soggetto per l'esecuzione. Qualora la consorziata designata sia, a sua volta, un consorzio di cui all'art. 45, comma 2, lett. b) e c) quest'ultimo indicherà in gara la consorziata esecutrice.

Le aggregazioni tra imprese aderenti al contratto di rete di cui all'art. 45, comma 2 lett. f) del Codice, rispettano la disciplina prevista per i raggruppamenti temporanei di imprese in quanto compatibile. In particolare:

a) **nel caso in cui la rete sia dotata di organo comune con potere di rappresentanza e soggettività giuridica (cd. rete - soggetto)**, l'aggregazione di imprese di rete partecipa a mezzo dell'organo comune, che assumerà il ruolo della mandataria, qualora in possesso dei relativi requisiti. L'organo comune potrà indicare anche solo alcune tra le imprese retiste per la partecipazione alla gara ma dovrà obbligatoriamente far parte di queste;

b) **nel caso in cui la rete sia dotata di organo comune con potere di rappresentanza ma priva di soggettività giuridica (cd. rete-contratto)**, l'aggregazione di imprese di rete partecipa a mezzo dell'organo comune, che assumerà il ruolo della mandataria, qualora in possesso dei requisiti previsti per la mandataria e qualora il contratto di rete rechi mandato allo stesso a presentare domanda di partecipazione o offerta per determinate tipologie di procedure di gara. L'organo comune potrà indicare anche solo alcune tra le imprese retiste per la partecipazione alla gara ma dovrà obbligatoriamente far parte di queste;

c) **nel caso in cui la rete sia dotata di organo comune privo di potere di rappresentanza ovvero sia sprovvista di organo comune, oppure se l'organo comune è privo dei requisiti di qualificazione**, l'aggregazione di imprese di rete partecipa nella forma del raggruppamento costituito o costituendo, con applicazione integrale delle relative regole (cfr. Determinazione ANAC n. 3 del 23 aprile 2013).

Per tutte le tipologie di rete, la partecipazione congiunta alla gara deve risultare individuata nel contratto di rete come uno degli scopi strategici inclusi nel programma comune, mentre la durata dello stesso dovrà essere commisurata ai tempi di realizzazione dell'appalto (cfr. Determinazione ANAC n. 3 del 23 aprile 2013).

Il ruolo di mandante/mandataria di un raggruppamento temporaneo di imprese può essere assunto anche da un consorzio di cui all'art. 45, comma 1, lett. b), c) ovvero da una sub-associazione, nelle forme di un RTI o consorzio ordinario costituito oppure di un'aggregazione di imprese di rete.

A tal fine, se la rete è dotata di organo comune con potere di rappresentanza (con o senza soggettività giuridica), tale organo assumerà la veste di mandataria della sub-associazione; se, invece, la rete è dotata di organo comune privo del potere di rappresentanza o è sprovvista di organo comune, il ruolo di mandataria della sub-associazione è conferito dalle imprese retiste partecipanti alla gara, mediante mandato ai sensi dell'art. 48 comma 12 del Codice, dando evidenza della ripartizione delle quote di partecipazione.

Ai sensi dell'art. 186-bis, comma 6 del R.D. 16 marzo 1942, n. 267, l'impresa in concordato preventivo con continuità aziendale può concorrere anche riunita in RTI purché non rivesta la qualità di mandataria e sempre che le altre imprese aderenti al RTI non siano assoggettate ad una procedura concorsuale.

ART.4

Requisiti di partecipazione

La partecipazione alla presente procedura di gara è riservata a tutti i soggetti in possesso, **a pena di esclusione** dei requisiti minimi di partecipazione di carattere generale, economico-finanziaria e tecnico-professionale di seguito individuati. **Si segnala l'inserimento di limiti di accesso inerenti il fatturato specifico di impresa considerato che l'importo dell'appalto è tale da richiedere una buona organizzazione di impresa e che la natura di servizi pubblici essenziali impone una professionalità specifica acquisita nel tempo attraverso lo svolgimento di servizi analoghi.**

4.1.- di ordine generale di cui all'art. 80 del Codice e non ricadere nei motivi di esclusione indicati nel medesimo articolo;

Sono comunque **esclusi** gli operatori economici che abbiano affidato incarichi in violazione dell'art. 53, comma 16-ter, del d.lgs. del 2001 n. 165 (introdotto dall'art. 1, comma 42, della Legge n. 190 del 2012 "**Disposizioni per la prevenzione e la repressione della corruzione e dell'illegalità nella pubblica amministrazione**") e/o per i quali sussistono divieti a contrarre con la pubblica amministrazione.

4.2.- di idoneità professionale;

A) **Per i servizi socio sanitari-assistenziali**, Iscrizione nel registro delle imprese presso la Camera di Commercio, Industria, Artigianato ed Agricoltura, ovvero iscrizione al Registro Regionale o all'Albo delle Cooperative, per attività coerenti con quella del presente appalto.

Nel caso di organismo non tenuto all'obbligo di iscrizione in C.C.I.A.A., dichiarazione del legale rappresentante, resa in forma di autocertificazione ai sensi del D.P.R. 445/2000, con la quale si dichiara l'insussistenza del suddetto obbligo di iscrizione alla C.C.I.A.A. e copia dell'Atto Costitutivo e dello Statuto.

Il concorrente non stabilito in Italia ma in altro Stato Membro o in uno dei Paesi di cui all'art. 83, co 3 del Codice, presenta dichiarazione giurata o secondo le modalità vigenti nello Stato nel quale è stabilito.

Per la comprova del requisito la stazione appaltante acquisisce d'ufficio i documenti in possesso di pubbliche amministrazioni, previa indicazione, da parte dell'operatore economico, degli elementi indispensabili per il reperimento delle informazioni e dei dati richiesti.

B) **Per il servizio – secondario - di mensa**, Iscrizione nel registro delle imprese presso la Camera di Commercio, Industria, Artigianato ed Agricoltura, ovvero iscrizione al Registro Regionale o all'Albo delle Cooperative, per attività coerenti con quella del presente appalto.

Nel caso di organismo non tenuto all'obbligo di iscrizione in C.C.I.A.A., dichiarazione del legale rappresentante, resa in forma di autocertificazione ai sensi del D.P.R. 445/2000, con la quale si dichiara l'insussistenza del suddetto obbligo di iscrizione alla C.C.I.A.A. e copia dell'Atto Costitutivo e dello Statuto.

Il concorrente non stabilito in Italia ma in altro Stato Membro o in uno dei Paesi di cui all'art. 83, co 3 del Codice, presenta dichiarazione giurata o secondo le modalità vigenti nello Stato nel quale è stabilito.

Per la comprova del requisito la stazione appaltante acquisisce d'ufficio i documenti in possesso di pubbliche amministrazioni, previa indicazione, da parte dell'operatore economico, degli elementi indispensabili per il reperimento delle informazioni e dei dati richiesti.

C) Per i servizi – secondari - di pulizia/sanificazione/derattizzazione/etc, iscrizione al Registro delle Imprese o Albo provinciale delle Imprese artigiane ai sensi della l. 25 gennaio 1994, n. 82 e del d.m. 7 luglio 1997, n. 274 con appartenenza almeno alla fascia di classificazione "a", di cui all'art. 3 del citato decreto.

Il concorrente non stabilito in Italia ma in altro Stato Membro o in uno dei Paesi di cui all'art. 83, co 3 del Codice, presenta dichiarazione giurata o secondo le modalità vigenti nello Stato nel quale è stabilito.

Per la comprova del requisito la stazione appaltante acquisisce d'ufficio i documenti in possesso di pubbliche amministrazioni, previa indicazione, da parte dell'operatore economico, degli elementi indispensabili per il reperimento delle informazioni e dei dati richiesti.

4.3. – Requisiti di capacità economica e finanziaria;

I concorrenti devono essere in possesso dei seguenti requisiti di capacità economico - finanziaria:

1) Al fine di garantire una corretta ed efficace gestione del servizio, tenuto conto dell'importanza dello stesso, l'operatore economico deve aver realizzato un fatturato minimo annuo riferito a ciascuno degli ultimi tre esercizi finanziari approvati nel settore oggetto dell'appalto non inferiore a € 500.000,00 (per la prestazione principale – servizi socio sanitari-assistenziali); € 100.000,00 (per la prestazione secondaria – servizio di mensa); e € 60.000,00 (per la prestazione secondaria – servizio di pulizia). La richiesta di un determinato fatturato specifico annuo è informazione utile per la stazione appaltante in quanto denota con maggior precisione la solidità economica dell'operatore economico. Si segnala l'inserimento di limiti di accesso inerenti il fatturato specifico di impresa considerato che l'importo dell'appalto è tale da richiedere una buona organizzazione di impresa e che la natura di servizi pubblici essenziali impone una professionalità specifica acquisita nel tempo attraverso lo svolgimento di servizi analoghi.

4.4. – Requisiti di capacità tecniche e professionali;

I soggetti partecipanti devono possedere (e dimostrare) i seguenti requisiti di capacità tecnica e professionale, ai sensi dell'art. 83, comma 6 e All. XVII, parte II D.Lgs. 50/2016.

- 2) presentare un elenco dei principali servizi analoghi a quelli oggetto della presente effettuati negli ultimi 3 anni antecedenti la pubblicazione del bando, indicando: gli importi, le date (la durata dell'appalto), i destinatari, pubblici o privati; di cui uno relativo al servizio di assistenza alla persona (OSS) di importo non inferiore ad € 200.000,00; uno di pulizia di importo non inferiore ad € 45.000,00 ed uno di mensa di importo non inferiore ad € 80.000,00.

L'Ente appaltante procederà in seguito ad acquisire d'ufficio le informazioni oggetto delle dichiarazioni sostitutive di cui agli artt. 46 e 47 del D.P.R. 445/2000, nonché tutti i dati e i documenti che siano in possesso delle pubbliche amministrazioni.

Il concorrente deve essere in possesso di idonea certificazione di qualità, come di seguito specificata.

- 3) Possesso della certificazione di qualità conforme alla norma UNI EN ISO 9001:2015 in corso di validità per attività socio assistenziali;
- 4) Possesso di un sistema di gestione ambientale, ai sensi di una norma tecnica riconosciuta (EMAS, ISO 14001) o equivalente in corso di validità per attività di ristorazione collettiva e per attività di pulizia/sanificazione.

In caso di RTI di tipo orizzontale, ciascun componente il raggruppamento deve essere in possesso del requisito di cui al punto 2); mentre i requisiti di punta sono infrazionabili e devono essere così posseduti: quello relativo ai servizi socio-assistenziali dalla capogruppo, mentre quelli relativi alle attività secondarie dalla capogruppo o dalle mandanti.

In caso di RTI di tipo verticale, ciascun componente il raggruppamento deve elencare i servizi espletati nell'ultimo triennio, ognuno nel proprio settore di competenza; mentre i requisiti di punta sono infrazionabili e devono essere così posseduti: quello relativo ai servizi socio-assistenziali dalla capogruppo mentre quelli relativi alle attività secondarie dalla/dalle mandanti;

Per quanto riguarda i requisiti di cui ai punti nn. 3 e 4, In caso di RTI di tipo orizzontale le certificazioni devono essere possedute da ciascun componente il raggruppamento; invece in caso di RTI di tipo verticale la mandataria deve essere in possesso della certificazione di qualità per attività socio assistenziali, mentre per le prestazioni secondarie la/le mandante/mandanti/mandataria devono essere in possesso delle certificazioni ambientali ciascuno nella prestazione di competenza.

Per la comprova dei requisiti si rimanda alle previsioni del disciplinare di gara.

ART.5

Luogo delle prestazioni e servizi

I servizi oggetto del presente Capitolato devono essere erogati presso la Residenza Protetta "Don Giovanni Silvestri" sita in Castellana Grotte (BA) Largo San Giuseppe civico 7, fatto salvo quanto specificatamente previsto nel presente capitolato.

ART.6

Articolazione dei servizi e monte orario

Le prestazioni relative ai servizi oggetto dell'appalto sono quantificate nella seguente misura, avendo presente che nel formulare la previsione di spesa su 9 (nove) mesi si è tenuto conto della presumibile presenza media degli utenti in numero di 45 e dell'incidenza del costo medio delle risorse professionali, del costo dei materiali e dei prodotti, delle spese di coordinamento e generali.

ELENCO DEI SERVIZI	SERVIZIO/TURNAZIONE STANDARD SU BASE SETTIMANALE	PREVISIONE DI SPESA SU 9 MESI (IVA esclusa)	PREVISIONE DI SPESA SU 9 MESI (IVA esclusa) inclusi oneri per la sicurezza
<u>SERVIZI PRINCIPALI</u>			
Servizio infermieristico	VEDI ALL.	€ 173.549,38	€ 174.417,13
Servizio di educatore professionale	VEDI ALL.	€ 22.830,09	€ 22.944,24
Servizio di assistenza alla persona	VEDI ALL.	€ 295.497,56	€ 296.975,04
Servizio di riabilitazione	VEDI ALL.	€ 25.019,28	€ 25.144,38
Servizio di assistenza sociale	VEDI ALL.	€ 7.610,03	€ 7.648,08

<u>SERVIZI</u>			
<u>SECONDARI</u>			
Servizio Mensa	n. pasti giornalieri 12.285	€ 116.707,50	€ 117.291,04
Servizio Pulizia	VEDI ALL	€ 61.369,31	€ 61.676,16
IMPORTO A BASE DI GARA		€ 702.583,15	
ONERI PER LA SICUREZZA <i>non soggetti a ribasso</i>		€ 3.512,92	
TOTALE		€ 706.096,07 oltre Iva c.p.I.	€ 706.096,07 oltre IVA c.p.I.

Il corrispettivo da intendersi ad ogni effetto quale importo presunto a base di gara è di € **702.583,15** oltre gli oneri per la sicurezza di € **3.512,92** (non soggetti a ribasso), oltre IVA c.p.I. I costi della manodopera ai sensi dell'art. 23 co. 16 del d.lgs. 50/2016, sono stimati in € **595.651,29** (giusto allegato alla documentazione di gara).

Si precisa che il servizio/turnazione indicato nella tabella di cui innanzi, rappresenta quello standard settimanale **sulla base della presenza presumibile di n. 45 utenti nella struttura**, tenuto conto del funzionamento secondo il tradizionale protocollo operativo della stessa, come indicato anche nelle specifiche tecniche. Avuto presente che il progetto organizzativo e di gestione dei servizi è oggetto di "offerta tecnica", le prestazioni potranno essere esattamente quantificate sulla base delle proposte presentate dall'aggiudicatario nel proprio "Progetto offerta".

La turnazione di cui innanzi potrà essere **integrata o ridotta** rispetto alle previsioni del "Progetto offerta" in relazione al numero delle effettive presenze degli ospiti all'interno della struttura e/o in relazione alle eventuali modifiche degli standard previsti da norme regionali e/o per mutate esigenze organizzative a seguito delle verifiche sulla qualità del modello organizzativo, **nell'ambito di una flessione massima del 20%, in aumento o in diminuzione**, con corrispondente aumento o riduzione dell'importo di appalto.

La dicitura "pasti giornalieri" comprende l'erogazione giornaliera di: colazione, pranzo, merenda antimeridiana - pomeridiana e cena.

Il fabbisogno dei pasti può subire variazioni in ragione del numero degli utenti del servizio. Si precisa quindi che trattasi di **servizio a “consumo” che sarà remunerato solo ed esclusivamente sulla base dei pasti effettivamente erogati**. Pertanto, per gli stessi il corrispettivo spettante all'aggiudicatario sarà determinato sulla base delle singole “componenti di prezzo” indicate in sede di offerta economica.

L'organizzazione dettagliata del lavoro, la definizione del programma giornaliero, la definizione dei sistemi di controllo dovranno essere concordati preventivamente con la Direttrice socio-ass.le della Residenza, secondo le necessità ed in modo coerente rispetto alle proposte presentate dall'aggiudicatario nel progetto di gestione dei servizi.

Ogni aumento o riduzione compensativa delle prestazioni sarà disposto su richiesta della Direttrice socio-assistenziale, concordata dalla medesima con il Direttore Generale o in mancanza con il Responsabile del Servizio Segreteria-Ragioneria, per le ragioni innanzi indicate, senza necessità di particolari formalità di comunicazione.

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

I SERVIZI SOCIO SANITARI – ASSISTENZIALI

I servizi socio sanitari - assistenziali dovranno essere svolti con orario di lavoro diurno e notturno, ivi comprese le domeniche e le festività; nel primo caso nella fascia oraria 6:00 - 22:00 nel secondo caso nella fascia oraria 22:00 - 6:00.

Per il servizio infermieristico deve essere, altresì, garantita, nel rispetto del CCNL della categoria, la reperibilità notturna (22:00 – 06:00) e nei giorni festivi (comprese le domeniche).

Le **prestazioni infermieristiche ed assistenziali** dovranno essere garantite dall'aggiudicatario con personale capace e fisicamente valido in possesso dei seguenti requisiti professionali:

- **infermiere professionale** in possesso di laurea in Scienze Infermieristiche o equipollenti o di diploma di infermiere professionale, di iscrizione al Collegio IPASVI, che abbia maturato esperienza nel settore;
- **educatore professionale** provvisto di laurea ex D.M. 520/1998 o equipollente, ovvero soggetto che alla data dell'1.1.2018 ha svolto l'attività di educatore, documentata, per un periodo minimo di dodici mesi. Nell'equipe degli educatori deve essere comunque presente almeno un educatore professionale provvisto di laurea ex D.M. 520/1998;
- **operatore di assistenza** in possesso della qualifica di OSS (operatore socio sanitario) con riconoscimento regionale;
- **tecnico della riabilitazione** in possesso del diploma universitario, conseguito ai sensi dell'art. 6, comma 3, del D.L. 30.12.1992 n.502, e successive modificazioni, ovvero di diploma e attestato

conseguiti in base al precedente ordinamento, riconosciuti equipollenti, ai sensi delle vigenti disposizioni, al diploma universitario ai fini dell'esercizio dell'attività professionale e dell'accesso ai pubblici uffici;

- **assistente sociale** in possesso di laurea triennale in Scienze del Servizio Sociale (classe 6), ovvero di diploma universitario secondo l'ordinamento previgente al Dm 509/1999 ed iscritto all'Albo professionale degli assistenti sociali.

Detto personale dovrà espletare i compiti propri della rispettiva professione assicurando ogni attività, come meglio dettagliata nelle allegate **specifiche tecniche (Allegato A1)**, diretta ai bisogni degli ospiti e tesa a ridurre eventuali situazioni di malessere o di emarginazione fisica e psicologica, nonché a **salvaguardare e ripristinare** i ruoli sociali significativi e favorire la qualità della vita dell'ospite durante la permanenza nella Residenza, stimolandone, altresì, la partecipazione e collaborazione per la ricerca delle soluzioni più idonee.

Al fine di assicurare le condizioni per garantire il rispetto della dignità, della libertà personale, della riservatezza, dell'individualità, delle convinzioni religiose e delle abitudini di vita, nonché la socializzazione all'interno della Residenza e la partecipazione della famiglia al piano di recupero, anche attraverso la collaborazione diretta degli operatori, sono essenziali:

- la flessibilità ed interscambiabilità operativa, in quanto il personale sanitario e parasanitario-assistenziale è impegnato a garantire il soddisfacimento dei bisogni primari dei residenti, secondo le esigenze dell'Ente;
- la stabilità dell'*équipe* assistenziale, sia degli infermieri professionali che degli operatori socio sanitari, sia degli ausiliari, che dovrà essere garantita dall'aggiudicatario attraverso la limitazione del *turn-over*.

Il materiale di consumo, le attrezzature e quant'altro necessario allo svolgimento delle diverse attività si intende interamente a carico dell'aggiudicatario, come meglio dettagliato nelle allegate specifiche tecniche (ALL. A.1)

L'aggiudicatario, inoltre, dovrà fornire l'attrezzatura (carrelli per l'igiene alla persona, etc), i prodotti per l'igiene e la cura della persona esplicitati nell'allegata scheda tecnica (**Allegato A2**), ove sono riportate le quantità e le tipologie, compresi, a titolo esemplificativo e non esaustivo, salviette, guanti monouso, bicchierini monouso, detergenti per la persona, cotone, garze sterili, rasoi ecc., ivi inclusi i trattamenti igienici per la prevenzione delle lesioni da decubito e per la disinfezione. L'aggiudicatario non sarà tenuto a fornire i prodotti monouso per l'incontinenza e i presidi farmaceutici.

Qualora le dotazioni fornite dall'aggiudicatario non corrispondano in termini di qualità alle esigenze dell'utenza, l'Azienda si riserva in ogni caso la facoltà di provvedere autonomamente al loro approvvigionamento, salvo rivalsa nei confronti dell'aggiudicatario mediante ritenuta diretta sul corrispettivo mensile del servizio.

L'Azienda mette a disposizione le attrezzature di cui dispone.

L'Azienda concede in comodato d'uso l'automezzo di proprietà PEUGEOT YBBMRB per il soddisfacimento di eventuali esigenze di mobilità degli ospiti, sia presso strutture sanitarie per visite mediche e per esami clinici, sia presso altre strutture, nonché in altre località in occasione di iniziative di socializzazione ed animazione organizzate all'esterno della Residenza, (ad. es. gite, partecipazione a cerimonie civili e religiose ecc) in massimo n. 1 iniziativa al mese.

L'automezzo è concesso in comodato d'uso nelle condizioni di fatto in cui si trova, che vengono accettate dalla Ditta con l'accettazione e la sottoscrizione del Capitolato d'appalto.

Durante il trasporto, l'aggiudicatario dovrà, in ogni caso, assicurare figura idonea per la guida e garantire un'adeguata assistenza agli utenti tramite un OSS dedicato, non inserito in turno nella struttura, ogni qual volta sia ritenuto necessario da parte della Direttrice socio assistenziale, che avrà cura di preavvisare la ditta aggiudicataria, ovvero tramite un infermiere nell'ipotesi di visite specializzate presso strutture sanitarie, etc.

La Ditta aggiudicataria si obbliga a tenere la velocità moderata e comunque nei limiti di sicurezza e a non caricare passeggeri oltre il numero consentito dalla carta di circolazione.

L'aggiudicatario sarà responsabile verso l'Amministrazione per il servizio di trasporto che viene svolto con l'impiego di personale e di capitali a completo rischio dell'Impresa.

L'Impresa risponderà direttamente dei danni alle persone e alle cose, comunque provocati nello svolgimento del servizio, restando a suo completo ed esclusivo carico qualsiasi risarcimento, senza diritto di rivalsa o di compensi da parte dell'Ente.

Il servizio dovrà essere svolto dalla Ditta aggiudicataria con proprio personale, a suo rischio, e con l'assunzione a proprio carico di tutti gli oneri attinenti al servizio stesso, nessuno escluso.

L'aggiudicatario dovrà, fra l'altro, provvedere:

- ✓ alle comunicazioni alla Motorizzazione, ove dovute;
- ✓ a stipulare polizza RCA terzi;
- ✓ a stipulare assicurazione conducente targa mezzo.

Tutte le spese di gestione del mezzo (bollo auto, assicurazioni, manutenzione ordinaria e straordinaria, carburanti, revisioni e quant'altro sia necessario) sono a totale carico dell'aggiudicatario.

Tutti i costi relativi a detto servizio si intendono compresi nel prezzo complessivo dell'appalto.

IL SERVIZIO MENSA

Il servizio mensa prevede l'organizzazione, la gestione, l'approvvigionamento, la preparazione, la distribuzione dei pasti giornalieri, la pulizia ed il riassetto del locale-cucina e annessa dispensa, ivi inclusi gli interventi di sanificazione, disinfezione, disinfestazione, derattizzazione, gestione dei rifiuti ecc, nonché la pulizia e la rigovernatura delle stoviglie e degli altri articoli complementari, come successivamente descritto, con le ulteriori attività/servizi/modalità di erogazione dedotti nell'offerta tecnica presentata in sede di gara che costituiranno prestazioni obbligatorie e parte integrante e sostanziale del contratto da sottoscrivere.

L'offerta tecnica è redatta nel rispetto del contenuto del presente capitolato, delle specifiche tecniche ivi allegate, nonché nel rispetto del D.M. 25 luglio 2011 con cui sono stati adottati i Criteri Ambientali Minimi (*d'ora in avanti CAM*) per la Ristorazione Collettiva e derrate Alimentari, pubblicati sulla GURI del 21.09.2011 – serie Generale n. 220, per quanto espressamente richiamato. Tutte le fasi del servizio devono essere organizzate e realizzate nel rispetto della normativa nazionale e comunitaria vigente e di quanto prescritto nel presente Capitolato, nonché nel rispetto dei CAM, richiamati dal presente capitolato per farne parte integrante e sostanziale (**Allegato A3**). Il servizio mensa dovrà erogarsi in favore degli ospiti presenti nella struttura – luogo di esecuzione del servizio - che consumano pasti nei sette giorni settimanali e durante tutto il periodo dell'appalto, ivi compresi i festivi, secondo gli orari e modalità indicate nelle specifiche tecniche, allegate al presente capitolato.

Il servizio mensa deve essere svolto secondo le migliori regole dell'arte, considerate nelle sue singole componenti, allo scopo di raggiungere i seguenti fini:

- ottenere una ristorazione e alimentazione per gli utenti della struttura sana, genuina e varia, di facile digeribilità e comunque sempre di ottima qualità;
- costituire un valido e qualificato apporto nutrizionale per gli ospiti, gradevole, gustoso, nel rispetto della tipologia fisiologica degli stessi;
- armonizzarsi con le terapie adottate in relazione al quadro clinico degli utenti;
- assicurare la più scrupolosa igienicità sia degli alimenti, sia delle bevande come pure delle stoviglie, dei materiali e attrezzature impiegati;
- rispettare le tabelle dietetiche intese come strumento terapeutico, educativo e preventivo;
- arrecare il minor impatto possibile sull'ambiente, vincolando la redazione dell'offerta tecnica al rispetto del contenuto dei CAM innanzi citati,
- ottenere il servizio oggetto dell'appalto nel giusto equilibrio tra qualità e prezzo.

Le tabelle delle grammature ed i menù stabiliti nella Tabella dietetica allegata alla documentazione di gara (**Allegato A4**) sono modificabili da parte della Stazione appaltante in base alle esigenze emergenti nello svolgimento del servizio senza che ciò possa comportare alcuna richiesta di variazione del prezzo. Qualora per la preparazione dei pasti fossero necessari ingredienti non previsti nella tabella dietetica, questi dovranno essere forniti dalla ditta senza alcun sovrapprezzo.

Per assicurare il servizio mensa, l'aggiudicatario si avvarrà di proprio personale qualificato (cuoco, aiuto cuoco, ausiliario), che agirà sotto la sua diretta ed esclusiva responsabilità. Il personale impiegato deve essere indicato sia come numero, sia come mansionario, sia come turnazione di servizio. Il personale è disciplinato dal successivo art. 9.

L'aggiudicatario dovrà coordinare il servizio mensa in tutte le sue fasi dall'approvvigionamento degli alimenti allo smaltimento dei rifiuti nel rispetto della normativa in materia di igiene degli alimenti e di sicurezza nei luoghi di lavoro (a titolo esemplificativo, Regolamenti CE 178/02, 852/04, L. 283/62 e ss.mm.ii.; D.lgs 81/08 e ss.mm.ii., etc).

Il servizio in oggetto dovrà essere reso a regola d'arte e ogni giorno dell'anno senza interruzione, anche nei casi di calamità naturali, malfunzionamenti impiantistici, sciopero o ogni altro caso imprevedibile.

A titolo esemplificativo l'aggiudicatario è tenuto:

- ✓ ad acquistare le derrate alimentari, l'acqua minerale, le bevande e quanto necessario alla preparazione ed alla erogazione dei pasti, secondo le prescrizioni della tabella dietetica di cui all'Allegato A.4 al capitolato (Tabella dietetica minimale) e nel rispetto delle specifiche tecniche, allegate al presente Capitolato;
- ✓ a garantire il coordinamento e la direzione del servizio mensa;
- ✓ a gestire la dispensa e la buona conservazione delle derrate nella propria totale responsabilità;
- ✓ ad effettuare la preparazione, cottura e confezionamento dei pasti secondo i menù (all. A.4) e le diete speciali stabilite dal Coordinatore sanitario della struttura;
- ✓ al controllo quantitativo e qualitativo dei pasti preparati;
- ✓ ad apparecchiare i tavoli dei refettori;
- ✓ a distribuire la colazione, il pranzo, la merenda, la cena e alla relativa sistemazione della sala mensa e della cucina, secondo gli orari di cui all' art 5. *"Organizzazione della vita comunitaria"* delle specifiche tecniche ivi allegate;
- ✓ alla registrazione quotidiana del numero dei pasti erogati (tipologia e numero) e alla sua comunicazione alla Direttrice socio-assistenziale della Residenza;
- ✓ ad effettuare la pulizia e la rigovernatura delle stoviglie e degli altri articoli complementari;
- ✓ alla gestione dei rifiuti prodotti durante tutte le fasi di lavoro e dei residui di ristorazione in coerenza con quanto previsto dalle modalità di raccolta individuate dall'Amministrazione Comunale di Castellana Grotte;
- ✓ ad effettuare la pulizia ordinaria e straordinaria, la sanificazione, la disinfestazione la derattizzazione dei locali, degli impianti, delle attrezzature, delle apparecchiature, dei carrelli, degli arredi fissi e mobili, dei mezzi di trasporto e di quanto occorrente per assicurare il servizio di mensa, utilizzando specifici prodotti, secondo le modalità e le caratteristiche tecniche individuate nelle specifiche tecniche allegate;
- ✓ a provvedere a tutte le operazioni, le attività, le prestazioni preventive, concomitanti e conseguenti a quelle descritte, anche se non esplicitamente indicate, che risultassero necessarie per il corretto svolgimento del servizio oggetto dell'appalto.

L'aggiudicatario dovrà, inoltre, garantire quanto di seguito riportato:

1. tutte le operazioni/mansioni necessarie alla realizzazione del servizio in questione, così come agli aspetti ad esso conseguenti, correlati ed impliciti, nel rispetto delle regole culinarie ed igienico-sanitarie ed in base alle disposizioni di legge.

2. intestazione alla ditta aggiudicataria dell'autorizzazione sanitaria relativa ai locali in cui viene eseguita la preparazione dei pasti con menzione del mandatario della gestione sul quale ricade, per l'intero periodo contrattuale, la sicurezza alimentare e le buone prassi igienico-sanitarie;
3. il possesso del piano di autocontrollo specifico per l'attività;
4. il possesso della documentazione attestante la frequenza dei corsi di formazione e di aggiornamento del personale alimentarista ai sensi e per gli effetti della Legge Regione Puglia n. 22 del 24 luglio 2007 e del Regolamento Regione Puglia n. 5 del 15 maggio 2008;
5. la scrupolosa osservanza delle norme igieniche vigenti da parte di tutto il personale addetto al presente servizio;

L'aggiudicatario è tenuto, altresì, a fornire, a propria cura e spese, presso la struttura:

- 1 l'attrezzatura necessaria per l'espletamento del servizio di seguito elencata: una lavastoviglie professionale a risparmio energetico, un abbattitore, n. 1 carrello inox portavivande a 3 piani, Oltre alla attrezzatura innanzi espressamente richiesta, la ditta dovrà fornire anche quella offerta nel progetto tecnico. Tutta l'attrezzatura fornita dovrà chiaramente essere idonea all'uso e conforme alle norme di legge in vigore ed in particolare, alle norme in materia di sicurezza e risparmio energetico, tenuto conto di quanto prescritto nelle specifiche tecniche. **La ditta dovrà provvedere - a propria cura e spese - alla manutenzione ordinaria e straordinaria di tutta l'attrezzatura;**
- 2 tutti i prodotti non alimentari e gli utensili necessari per il buon uso della cucina e in generale per l'espletamento del servizio, ivi compresi, a titolo esemplificativo e non esaustivo:
 - i prodotti detergenti, sapone per lavastoviglie, preparati anticalcare, etc;
 - piatti, bicchieri infrangibili, tazze, posate e, pentolini in acciaio, mestolame vario, teglie da forno in alluminio, caffettiere moka da 12 e 6 tazze con guarnizioni e filtri di ricambio. stoviglie e porcellane aventi le caratteristiche tecnico-qualitative descritte nelle allegate specifiche tecniche,
- 3 il combustibile, l'energia e l'acqua necessari per l'utilizzo della cucina, spese che sono sin d'ora quantificate per mesi 9 (nove) in € 4.800,00, sulla base dei consumi medi consolidati. Il costo deve essere rimborsato mediante bonifico intestato all'ASP con la seguente causale "Rimborso forfettario spese di utenze per servizio mensa". Il predetto bonifico dovrà essere effettuato ogni quadrimestre (il primo dopo quattro mesi a decorrere dall'avvio del servizio) per l'ammontare pari al 50% dell'importo annuale innanzi indicato;
- 4 menu speciali, senza oneri aggiuntivi in occasione delle principali festività (Natale, Santo Stefano, Capodanno, Epifania, Pasqua, Lunedì dell'Angelo, Ferragosto e Santo Patrono); inoltre, in occasione della Festa Patronale, senza oneri aggiuntivi per l'Ente, menù speciali a

pranzo o cena a favore di ospiti della struttura e dei loro familiari (almeno 2 parenti a ospite) con prodotti gastronomici e dolci tipici.

L'Ente provvederà sino alla naturale scadenza dei contratti già stipulati e in essere, con spese a proprio carico, all'acquisto di:

generi alimentari (Lista Categorie ALL. A.5) sino al 15.02.2019;

latticini (Lista Categorie ALL.A.6) sino al 31.8.2019;

di prima qualità e garantiti, a tutti gli effetti di legge, per quanto riguarda la genuinità, stato di conservazione e l'igiene.

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

Servizio di ristorazione presso la Struttura Residenziale:

- **Giornata alimentare per gli ospiti (colazione, merenda, pranzo, merenda, cena): n. 12.285 per mesi 9 (presumendo la presenza di n. 45 utenti in Struttura).**

Mediamente le presenze giornaliere di ospiti nel biennio 2016/2017 sono stati pari a n. 49.5 in relazione alla capacità ricettiva dell'epoca della Residenza Protetta di n. 53 posti/letto.

Si precisa, inoltre, che il termine **"distribuzione"** comprende tutte le operazioni di trasporto degli alimenti dai locali di preparazione (cucina) a quelli di consumo, il mantenimento dei prodotti in attesa e lo "sporzionamento" vero e proprio. La distribuzione dei pasti avverrà mediante l'utilizzazione di carrelli termici di proprietà e/o forniti dal gestore del servizio in parola.

L'organizzazione complessiva del servizio deve essere specificata nel progetto tecnico richiesto ai fini della valutazione nell'ambito dell' "Offerta tecnica".

SERVIZI DI PULIZIA

I servizi richiesti all'appaltatore sono di seguito descritti:

SERVIZIO DI PULIZIA, SANIFICAZIONE, DISINFESTAZIONE, DEBLATTIZZAZIONE, DERATTIZZAZIONE e DI PREVENZIONE DELLA LEGIONELLOSI.

Il servizio di pulizia consiste nell'espletamento, giornaliero e periodico, di tutte quelle attività che assicurano il confort igienico – ambientale. In particolare, si intende:

- per pulizia, il complesso di attività dirette alla rimozione dello sporco visibile da superfici ed oggetti – di norma con l'impiego di acqua e detersivi diluiti nella giusta proporzione indicata dal produttore del detersivo;
- per attività di sanificazione di tutte le superfici ambientali, la metodica che si avvale dell'uso di detersivi per ridurre il numero di contaminanti batterici presenti su oggetti e superfici consentendo di mantenere livelli igienici di sicurezza per gli operatori e gli utenti cui si presta assistenza;
- per disinfezione, la distruzione termica o chimica di patogeni e altri tipi di microrganismi, presenti sulle superfici inanimante, comprese quelle dei dispositivi medici;

- per disinfestazione, l'insieme delle operazioni tendenti alla eliminazione, o per lo meno alla limitazione, dei parassiti e dei loro danni;
- per deblattizzazione, l'attività di disinfestazione dagli scarafaggi (blatte e/o blattelle);
- per derattizzazione, gli interventi per l'eliminazione di eventuali ratti e topi presenti nella struttura. Tale attività è svolta da personale specializzato, in grado di valutare i migliori prodotti e tecniche da utilizzare e gli eventuali effetti dell'operazione sull'uomo;
- per prevenzione della legionellosi, attività semplici che non richiedono particolari attrezzature come da specifiche tecniche.

Il servizio di sanificazione (pulizia e disinfezione) deve rispettare quanto espressamente stabilito nel D.M. 18.10.2016 del Ministero dell'Ambiente della Tutela del Territorio e del Mare recante *"Criteri ambientali minimi per l'affidamento del servizio di sanificazione per le strutture sanitarie e per la fornitura di prodotti detergenti"*, (di seguito CAM) pubblicato sulla GURI – Serie generale 262 del 09.11.2016 (**ALL. A.7**).

L'organizzazione dei servizi, nonché l'orario ed il calendario di esecuzione degli stessi servizi presso la Residenza dovrà essere indicato nel progetto tecnico (busta tecnica), tenuto conto della frequenza temporale minima indicata dettagliatamente nelle specifiche tecniche (**Allegato A.1**). In fase di esecuzione, l'organizzazione e l'orario del servizio è, comunque, concordato con la Direttrice socio-assistenziale, in caso di particolari esigenze aziendali.

La pulizia dei locali dovrà, comunque, essere compiuta in orari tali da non arrecare disturbo agli ospiti e non intralciare il regolare andamento degli altri servizi connessi al funzionamento della Struttura;

Tutti gli interventi dovranno essere eseguiti accuratamente ed a regola d'arte per il raggiungimento, tra l'altro, dei seguenti fini:

- garantire lo stato igienico-sanitario degli ambienti;
- mantenere integro l'aspetto estetico ambientale dei locali e degli spazi;
- salvaguardare le superfici sottoposte alla pulizia (con particolare riferimento alle apparecchiature sanitarie, macchine e computer);
- determinare criteri gestionali idonei ad assicurare la flessibilità e la tempestività degli interventi.

L'aggiudicatario si impegna a segnalare alla Direttrice socio-assistenziale della Residenza eventuali guasti a carico di arredi, impianti, ecc. riscontrati durante lo svolgimento delle attività oggetto dell'appalto.

L'aggiudicatario dovrà fornire, a proprie cure e spese, tutti i prodotti e le attrezzature necessarie per eseguire il servizio in oggetto. Le caratteristiche minime dei prodotti e delle attrezzature da utilizzare sono quelle espressamente indicate nelle allegate specifiche tecniche e nei richiamati CAM.

Per i servizi di disinfestazione, deblattizzazione, derattizzazione e di prevenzione della legionellosi si rimanda alle specifiche tecniche di cui all'allegato A.1

ART. 7

Criteri di valutazione dell'offerta tecnico-economica

La gara verrà aggiudicata, anche in presenza di una sola offerta formalmente valida purché ritenuta conveniente e congrua da parte dell'Azienda in base al criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa individuata sulla base del miglior rapporto qualità/prezzo, secondo gli elementi di valutazione e i criteri di seguito indicati. Il punteggio complessivo di punti 100/100 sarà così attribuito:

	PUNTEGGIO MASSIMO
Offerta tecnica	70
Offerta economica	30
Totale	100

Offerta tecnico-organizzativa

L'attribuzione dei punteggi terrà conto della completezza e della innovatività dell'offerta tecnica – organizzativa rispetto al protocollo operativo di funzionamento desumibile dal Capitolato e dalle specifiche tecniche che ne costituiscono la base.

Si specifica che non verrà attribuito punteggio ai progetti con indicazioni generiche e/o con insufficiente grado di descrizione tali da renderne incomprensibile il contenuto, la concreta validità dello stesso e la sua realizzazione.

Per la valutazione del progetto tecnico saranno tenuti in considerazione i seguenti criteri ai quali saranno attribuiti i punteggi come di seguito specificato:

CRITERI	SUB-CRITERI	NOTE	PUNTI MAX	PUNTI MAX
1) Organizzazione dei servizi - servizi e attività aggiuntive				46
	1.1) Organizzazione generale dei servizi socio sanitari-	<i>Verranno valutate le logiche dell'organizzazione di</i>	10	

	<p>assistenziali, mensa e pulizia</p>	<p><i>ciascun servizio oggetto dell'appalto, che il concorrente intende sviluppare, tenuto conto di quanto prescritto dal capitolato speciale d'appalto e dalle specifiche tecniche.</i></p> <p><i>Si chiede, in particolare, di precisare, tra l'altro, le modalità di coordinamento, i turni le fasi di lavoro, le modalità di contenimento del turnover le caratteristiche sociali e ambientali del progetto, etc.</i></p>		
	<p>1.2) Turnazione migliorativa dei servizi: di assistenza alla persona, di assistenza infermieristica, di educatore professionale, di riabilitazione, di assistenza sociale, di pulizia</p>	<p><i>Il punteggio verrà assegnato solo in presenza di offerta migliorativa rispetto alla turnazione standard da capitolato.</i></p>	25	
	<p>1.3) proposte di tipo assistenziale, rieducativo, riabilitativo, anche sperimentali (ad es. pet therapy, dolly therapy, garantire all'occorrenza l'attività di podologia, etc)</p>	<p><i>Le proposte verranno valutate sulla base della realizzabilità delle stesse, dei miglioramenti che potrebbero apportare agli utenti e al piano assistenziale, dell'innovatività, etc.</i></p>	5	

	1.4) Gestione degli imprevisti e delle emergenze nonché modalità per garantire la continuità del servizio	<i>Le proposte verranno valutate sulla base della congruenza delle soluzioni di emergenza proposte</i>	6	
2) Modalità di misurazione e valutazione della qualità dei servizi resi				
	2.1 Programma di autocontrollo della qualità dei servizi resi, compreso sistema per la misurazione del grado di soddisfazione degli utenti e dei loro nuclei familiari	<p><i>Si chiede di precisare, tra l'altro:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - <i>i sistemi e le procedure, anche in termini di metodologie e strumenti di misura, adottati per il controllo delle prestazioni rese dal personale e del livello di qualità delle stesse e per il relativo miglioramento continuo;</i> - <i>le misure correttive, etc</i> - <i>le modalità che verranno utilizzati per la valutazione della qualità e del grado di qualità percepita (customer satisfaction)</i> 	6	6
3) piano di gestione ambientale				
	Piano di gestione ambientale	<i>Si chiede di redigere con chiarezza e completezza un piano di</i>		

		<i>gestione in relazione al servizio pulizie finalizzato a ridurre l'impatto ambientale. L'attribuzione del punteggio terrà conto della concretezza e realizzabilità, della funzionalità, della coerenza con il progetto dei servizi</i>		
	3.1) Efficacia delle procedure proposte per ridurre il consumo di sostanze chimiche (uso di prodotti riutilizzabili; efficienza dei sistemi di dosaggio etc), per ridurre i consumi elettrici con utilizzo di apparecchiature più efficienti		4	9
	3.2) Efficacia del sistema proposto per la riduzione dei rifiuti e per incentivare la raccolta differenziata		5	
4) Proposte migliorative	Fornitura di buffet in favore di utenti e familiari in occasione delle principali festività o di particolari occasioni (in aggiunta a quanto previsto nel capitolato in merito a tali circostanze)		5	5
5) Derrate a	5.1 Prodotti provenienti da filiere corte (prodotti	Fermo restando l'obbligo di provvedere		

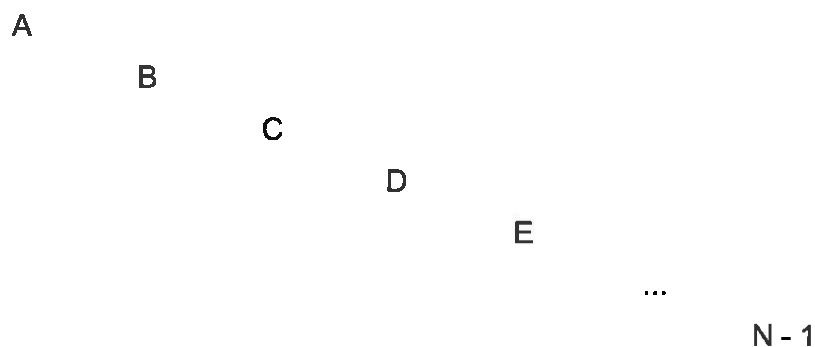
filiere corte	all'interno dei confini regionali) e a km 0	all'approvvigionamento delle derrate alimentari secondo quanto prescritto nelle specifiche tecniche allegare al capitolato, che richiamano espressamente il contenuto del DM 25 luglio 2011, il punteggio previsto per il presente criterio verrà attribuito ove il concorrente produca specifica relazione in merito alla modalità di inserimento di generi alimentari proventi anche da filiere corte e/o a Km 0	4	4
TOTALE PUNTEGGI				70

Per gli elementi qualitativi di cui ai p.ti 1), 2), 3), 4), 5) della precedente tabella, l'attribuzione del punteggio, in conformità con quanto previsto dalle linee guida Anac n. 2/2016, avverrà attraverso il "confronto a coppie", sulla base delle preferenze accordate da ciascun commissario a ciascun progetto in confronto con tutti gli altri, secondo i parametri sopra riportati.

Ciascun commissario confronta l'offerta di ciascun concorrente indicando quale offerta preferisce e il grado di preferenza, variabile tra 1 e 6 (1 – nessuna preferenza; 2 – preferenza minima; 3 – preferenza piccola; 4 – preferenza media; 5 – preferenza grande; 6 – preferenza massima).

La comparazione avverrà attraverso la costruzione della matrice triangolare di seguito riportata, con un numero di righe e un numero di colonne pari al numero dei concorrenti meno uno. Le lettere individuano i singoli concorrenti, mentre in ciascuna casella verrà collocata la lettera corrispondente all'elemento che è stato preferito con il relativo grado di preferenza e in caso di parità, vengono collocate nella casella le lettere dei due elementi in confronto, assegnando un punto ad entrambe.

B C D E F N



Una volta terminati i "confronti a coppie", si trasforma, per ciascun commissario, la somma dei coefficienti attribuiti mediante il "confronto a coppie", in coefficienti variabili tra zero e uno e si calcola la media dei coefficienti di ciascun commissario attribuendo uno al concorrente che ha ottenuto il coefficiente medio più alto e agli altri concorrenti un punteggio conseguentemente proporzionale al coefficiente raggiunto.

Valutazione Offerta Economica

L'assegnazione del punteggio relativa all'Offerta economica avverrà con l'applicazione della seguente formula:

Il coefficiente $V(a)_i$ viene determinato per l'elemento prezzo secondo la seguente formula:

$$C_i \text{ (per } A_i \leq A_{soglia}) = X \cdot A_i / A_{soglia}$$

$$C_i \text{ (per } A_i > A_{soglia}) = X + (1,00 - X) \cdot [(A_i - A_{soglia}) / (A_{max} - A_{soglia})]$$

dove

C_i = coefficiente attribuito al concorrente *i*esimo

A_i = valore dell'offerta (*ribasso*) del concorrente *i*esimo

A_{soglia} = media aritmetica dei valori delle offerte (*ribasso sul prezzo*) dei concorrenti

$X = 0,85$

A_{max} = valore del ribasso più conveniente

L'aggiudicazione avverrà all'offerta economicamente più vantaggiosa sulla base dei criteri e pesi sopra riportati. Si procederà con la seguente formula:

$$C(a) = \sum_n [W_i \cdot V(a)_i]$$

dove:

$C(a)$ = indice di valutazione dell'offerta (a);

n = numero totale dei requisiti;

W_i = peso o punteggio attribuito al requisito (i);

$V(a)_i$ = coefficiente della prestazione dell'offerta (a) rispetto al requisito (i) variabile tra zero e uno;

Σ_n = sommatoria.

Saranno esclusi dalla gara i concorrenti che non acquisiscano nella valutazione dell'offerta tecnica e organizzativa del servizio, un punteggio pari almeno a punti 35/70.

ART. 8

Modifiche all'organizzazione del servizio

L'organizzazione complessiva dei servizi deve essere specificata nel progetto tecnico redatto ai fini della valutazione dell'Offerta tecnica e fermo restando quanto espressamente prescritto nel presente capitolato.

Le modifiche nell'organizzazione del servizio in parola, coerenti con le proposte presentate dall'aggiudicatario nel "progetto-offerta" saranno esclusivamente finalizzate al miglioramento dello stesso e non determineranno pretese aggiuntive da parte dell'aggiudicatario.

Le variazioni da effettuare in relazione alle effettive esigenze della residenza, dovranno essere concordate con l'Azienda.

ART. 9

Personale

Il personale addetto ai servizi, del cui operato risponde direttamente l'aggiudicatario, deve essere professionalmente qualificato e fisicamente idoneo al servizio cui viene assegnato.

Il personale impiegato dal soggetto aggiudicatario deve avere un comportamento rispettoso e corretto nei confronti dei residenti e del personale dell'Azienda ed uniformarsi alle regole di buona educazione che definiscono i criteri di comportamento civile e a quelle di deontologia professionale sui luoghi di lavoro ed in particolare:

- dovrà rispettare diligentemente tutte le norme e disposizioni generali in vigore presso l'Azienda, ivi incluse quelle inerenti alla sicurezza;
- dovrà mantenere in servizio un contegno decoroso e irreprensibile; esso dovrà vestire una divisa sempre pulita ed in ordine munita di cartellino di riconoscimento (nominativo e foto dell'operatore, qualifica e denominazione dell'impresa);
- dovrà esprimersi correttamente in lingua italiana;

- dovrà svolgere le prestazioni oggetto dell'appalto in condizione di massima igiene e di decoro, sia nella cura della propria persona sia nell'abbigliamento di lavoro;
- dovrà essere sempre presente nella rispettiva area di lavoro negli orari prestabiliti e dovrà lasciare i locali non appena ultimato il servizio;
- dovrà curare il contenimento dei consumi energetici, anche spegnendo le luci, i macchinari o gli apparecchi elettrici non necessari;
- non dovrà fumare nei reparti e nelle aree vietate;
- dovrà consegnare alla Direttrice socio-ass.le della struttura ogni cosa perduta e/o abbandonata che avrà trovato;
- non dovrà in nessun modo accettare dagli anziani o dai loro familiari omaggi o doni se non di modico valore. Va, inoltre, evitata ogni modalità di relazione con gli ospiti suscettibile di creare situazioni di dipendenza o di disagio;
- dovrà osservare le disposizioni contenute nel Codice di comportamento dell'ASP;
- dovrà partecipare alle riunioni di *equipe* indette dal servizio di assistenza sociale per l'elaborazione di singoli piani di intervento e, comunque, a quelle vertenti sulla verifica degli stessi, al fine di garantire una completa integrazione delle varie prestazioni;
- dovrà mantenere il **segreto d'ufficio** e non divulgare notizie su fatti e circostanze concernenti l'organizzazione delle quali abbia avuto notizia e/o conoscenza durante l'espletamento del servizio;
- dovrà svolgere tutte le attività di competenza previste nel Piano assistenziale individuale predisposto per ogni residente e seguire i piani di lavoro che verranno offerti in sede di gara;
- dovrà rispettare i turni di servizio predisposti dall'aggiudicatario. In caso di accertata violazione dei turni e degli orari stabiliti, l'ASP ne potrà chiedere l'immediata sostituzione, fatta salva l'applicazione delle penalità previste in contratto a carico dell'aggiudicatario per eventuali danni arrecati all'Azienda.

Il personale adibito al servizio mensa, inoltre, deve essere in possesso della documentazione attestante la frequenza dei corsi di formazione e di aggiornamento del personale alimentarista ai sensi e per gli effetti della Legge Regione Puglia n. 22 del 24 luglio 2007 e del Regolamento Regione Puglia n. 5 del 15 maggio 2008.

Nessun rapporto di lavoro viene ad instaurarsi tra l'Azienda ed il personale addetto all'espletamento delle prestazioni assunte dall'aggiudicatario.

Fermo restando il rispetto delle competenze di indirizzo e vigilanza da parte dell'Azienda e l'obbligo di fattiva collaborazione da parte del personale dell'aggiudicatario, il personale medesimo

effettua le prestazioni senza vincolo di subordinazione nei confronti dell'Azienda e risponde per produttività, disciplina e buon esito delle prestazioni esclusivamente al proprio datore di lavoro.

L'Azienda si riserva la facoltà di chiedere l'allontanamento e/o la sostituzione degli addetti che durante l'orario di servizio non avranno rispettato i dettami del presente articolo.

ART. 10

Obblighi e responsabilità a carico dell'aggiudicatario

L'aggiudicatario è responsabile dell'esatto adempimento delle condizioni di contratto, della perfetta riuscita dei servizi, dell'osservanza di tutte le disposizioni emanate da qualunque autorità governativa, regionale e provinciale, e dei danni cagionati dal suo personale a terzi e all'ASP.

Le prestazioni dedotte in contratto sono considerate a tutti gli effetti servizio di pubblico interesse. Ne consegue che l'aggiudicatario non potrà sospendere a nessun titolo, neppure parzialmente, l'esecuzione del servizio, salvo espressa autorizzazione, pena l'immediata risoluzione del contratto ed il risarcimento dei danni subiti. Tale eventuale inadempienza legittimerà l'immediato incameramento del deposito cauzionale.

L'esecuzione del servizio dovrà avvenire con personale dipendente dall'aggiudicatario.

L'aggiudicatario, in particolare, si obbliga:

- a provvedere, a sua cura e spese, alla completa osservanza delle vigenti disposizioni di legge e regolamenti con particolare riguardo alle normative sulla tutela della libertà e della dignità dei lavoratori;
- **al fine di promuovere la stabilità occupazionale nel rispetto dei principi dell'Unione Europea, e ferma restando la necessaria armonizzazione con la propria organizzazione e con le esigenze tecnico-organizzative e di manodopera previste nel nuovo contratto, ad assorbire prioritariamente nel proprio organico il personale già operante alle dipendenze dell'operatore economico uscente, come previsto dall'articolo 50 del Codice, garantendo l'applicazione dei CCNL di settore, di cui all'art. 51 del d.lgs 15 giugno 2015, n. 81 (a tal fine si allega elenco personale in forza presso la struttura, giusto allegato alla presente documentazione di gara);**
- ad osservare e ad applicare integralmente nei confronti dei propri lavoratori dipendenti, se cooperative anche nei confronti dei soci lavoratori, condizioni contrattuali normative e retributive conformi a quelle previste dai Contratti Collettivi Nazionali di Lavoro e dagli accordi integrativi territoriali di categoria, nonché a rispettare le relative norme e procedure previste dalla legge, dalla data di inizio e per tutta la durata dell'appalto, nonché ad assolvere tutti i conseguenti oneri previdenziali, assicurativi e fiscali. Per gli accertamenti sulla regolare applicazione degli adempimenti retributivi e contributivi nei confronti del personale dipendente dell'aggiudicatario impiegato nell'espletamento dei servizi oggetto dell'appalto, l'ASP si riserva di richiedere

verifiche all'Ispettorato del Lavoro competente. In caso di inottemperanza o violazione accertata dall'Azienda o ad esso segnalata dall'Ispettorato del Lavoro o dalle Autorità competenti, l'ASP potrà provvedere direttamente impiegando all'uopo le somme del corrispettivo dell'appalto maturate e non ancora corrisposte, senza che l'aggiudicatario possa opporre eccezioni né avere titolo al risarcimento dei danni;

- all'osservanza delle vigenti disposizioni di legge in materia di salute e sicurezza sui luoghi di lavoro a proprie cure e spese;
- a designare, pena la risoluzione del contratto, un **direttore dell'esecuzione dei servizi**, quale referente per qualsiasi esigenza relativa alla gestione dell'appalto. Il direttore dell'esecuzione è tenuto alla vigilanza sul regolare svolgimento delle prestazioni e delle presenze, tenendosi in continuo contatto, sotto tale profilo, con la Direttrice socio-ass.le, con la quale concorda ogni disposizione in ordine alle modalità di svolgimento dei servizi e di registrazione delle presenze del personale dell'aggiudicatario all'interno della struttura. Al riguardo, l'Ente mette a disposizione orologio marcatempo a scheda. Resta in facoltà dell'aggiudicatario fornire strumenti elettronici di accertamento (rilevamento) delle presenze stesse, cui potrà accedere la Direttrice socio-ass.le, al fine di verificare il rispetto dei turni, delle norme di legge e di regolamento, anche su richiesta degli Enti preposti alla vigilanza;
- Il Direttore dell'esecuzione sarà incaricato dell'organizzazione generale, della verifica e del coordinamento dei servizi, dovrà essere munito di ampia delega e con i più ampi poteri a trattare in merito a qualsiasi problema che dovesse insorgere in tema di esecuzione del contratto d'appalto.

Il medesimo dovrà essere in possesso di idonea qualifica professionale e di esperienza almeno triennale nella posizione di coordinatore di servizi analoghi a quelli oggetto del presente Capitolato.

Considerata l'importanza della figura per la buona riuscita dei servizi, dovrà inoltre possedere adeguata competenza organizzativa ed assicurare adeguata presenza presso l'Azienda, nonché una pronta reperibilità, almeno telefonica. I relativi costi si intendono compresi nel prezzo complessivo dell'appalto.

Contestualmente alla nomina del direttore dell'esecuzione, l'aggiudicatario dovrà indicare il nominativo di un sostituto per le ipotesi di impedimento o assenza del medesimo Direttore dell'esecuzione. L'aggiudicatario dovrà, altresì, comunicare, prima della data di inizio dell'appalto, i nominativi dei soggetti di cui innanzi, nonché gli indirizzi ed i recapiti telefonici mobili e fissi.

L'aggiudicatario si impegna, altresì:

- prima dell'avvio dell'esecuzione del contratto, a fornire **dettagliato elenco nominativo, contratti di lavoro e gli attestati professionali richiesti** degli addetti che impiegherà nel servizio come titolari delle posizioni lavorative, con indicazione delle relative qualifiche professionali, dell'orario di servizio, dei corsi di aggiornamento frequentati; **ogni variazione o aggiornamento** dell'elenco e della documentazione richiesta dall'Ente;
- a garantire la stabilità del personale impiegato, evitando sostituzioni che non si rilevino indispensabili e ad adottare idonee strategie dirette alla prevenzione del burn-out;
- a far pervenire alla Direttrice socio-assistenziale della struttura, **mensilmente**, il prospetto analitico dei turni di lavoro prestati dal proprio personale;
- a far pervenire all'Ente, mensilmente, quale allegato alla fattura fiscale, conformemente al modello ASL, prospetto analitico delle ore di lavoro prestate dal proprio personale, nei differenti turni di mattina, pomeriggio e notte, distinguendo gli operatori dedicati al nucleo di 30 posti/letto (in convenzione ASL) dai restanti posti letto, anche per le attività di riscontro da parte della Direttrice area socio-assistenziale della Residenza;
- a rispettare e a far rispettare al personale dipendente le buone regole della vita comunitaria vigenti all'interno della struttura, gli orari che saranno previsti per le relative prestazioni ed a vigilare, in particolare, sulla scrupolosa osservanza da parte di tutto il personale delle norme igieniche;
- a sostituire immediatamente quel personale che in base a valutazione del Direttore Generale o in mancanza dal Responsabile del Servizio Segreteria-Ragioneria, su segnalazione della Direttrice socio-ass.le della struttura, abbia dato luogo all'inosservanza delle norme contenute nel presente Capitolato e/o non abbia dato sufficiente garanzia di professionalità;
- a garantire la **continuità delle prestazioni** in tutto l'arco dell'anno, compresi i periodi di ferie, festività, ecc; In caso di sciopero dei propri dipendenti, l'Appaltatore sarà tenuto a darne comunicazione scritta alla Stazione Appaltante, in via preventiva e tempestiva e ad assicurare, trattandosi di funzionamento di servizi pubblici essenziali, almeno il contingente previsto dagli accordi stipulati tra Organizzazioni Sindacali e rispettive categorie a norma della legge 12.6.1990 n. 146. I servizi e le ore non effettuate a seguito di scioperi dei dipendenti dell'Appaltatore verranno detratti dal corrispettivo contrattuale ovvero trasformati in prestazioni previo accordo tra le Parti;
- ad operare con un numero adeguato di lavoratori di ambo i sessi ed a limitare fenomeni di *turn-over*, tali da compromettere la peculiarità dei servizi ed il rapporto operatore-ospiti;
- a fornire le divise da lavoro per tutto il personale, distinte per servizio (i cui colori e fogge saranno preventivamente concordati con la Direzione dell'Azienda) ed i tesserini di riconoscimento del dipendente, su cui sia visibile anche la denominazione dell'impresa;

- a provvedere al pagamento di tutte le imposte e tasse, senza diritto a rivalsa, che gravano o potranno gravare sull'aggiudicatario per l'esercizio dei servizi previsti nel presente Capitolato;
- **a favorire, senza alcuna interferenza, l'esecuzione dei lavori di manutenzione dell'immobile affidati ad altre Imprese, con le conseguenti variazioni e limitazioni nell'esercizio dei servizi che verranno suggerite all'Ente dai preposti alla D.L. della manutenzione, senza che ciò possa costituire motivo di qualsivoglia maggiore richiesta da parte della Ditta.**
- a garantire la formazione continua del personale, con particolare riguardo alla corretta applicazione del sistema H.A.C.C.P. da parte del personale adibito al servizio mensa, nonché ad adempiere a tutti gli obblighi connessi alle disposizioni in materia di salute e sicurezza sul luogo di lavoro di cui al D.lgs. 81/2008 e s.m.i.
- a garantire tramite il proprio personale in turno il controllo degli accessi alla Struttura assistenziale da parte dei familiari o di terzi negli orari consentiti, salvaguardando la sicurezza interna.

L'aggiudicatario si obbliga a sollevare l'ASP da qualsiasi pretesa, azione e molestia che possa derivare da terzi per il mancato adempimento agli obblighi previsti, per negligenza o per colpa nell'assolvimento dei medesimi.

Le spese che l'ASP dovesse eventualmente sostenere a tale titolo saranno dedotte dai pagamenti a favore dell'aggiudicatario e, in ogni caso, da esso rimborsate.

Infine, in ottemperanza anche a quanto prescritto dal DM 25 luglio 2011 che definisce i CAM per il servizio di ristorazione collettiva, l'aggiudicatario:

- è sempre tenuto a fornire i **certificati analitici e le bolle di accompagnamento** in cui devono essere indicate tutte le caratteristiche necessarie alla individuazione quantitativa e qualitativa delle derrate alimentari al fine di poter determinare la conformità del prodotto;
- dovrà elencare in un **rapporto semestrale** tipi, quantità dei prodotti alimentari, metodi di produzione ed origine dei prodotti acquistati per la commessa, allegando documentazione appropriata. Dovrà dichiarare, inoltre, la quantità approssimativa di prodotti alimentari non consumati nel corso del periodo e le misure intraprese per ridurre tali quantità;
- garantire un'adeguata informazione all'ASP e in generale agli utenti, producendo un Piano di informazione, relativamente a:
 - alimentazione, salute e ambiente, affrontando, tra gli altri, il tema dell'opportunità di ridurre i consumi di carne anche per gli impatti ambientali causati dalle pratiche correnti di allevamento di animali;
 - provenienza territoriale degli alimenti;
 - stagionalità degli alimenti;

- corretta gestione della raccolta differenziata dei rifiuti.

ART. 11

Sicurezza

L'aggiudicatario è tenuto a rispettare tutte le norme in vigore in materia di sicurezza sul luogo di lavoro di cui al D.lgs. 81/2008 e s.m.i. Al riguardo, l'aggiudicatario si impegna:

- ad adottare nei confronti dei propri dipendenti tutte le cautele organizzative e procedurali e, in particolare, a fornire attrezzature di lavoro e dispositivi di protezione individuali conformi alla vigente normativa per i servizi oggetto dell'appalto (camici, guanti, calzature di protezione/sicurezza, mascherine, ecc.), nonché a fornire materiali e presidi di autotutela da rischi professionali in ottemperanza a quanto disposto dal citato D.Lgs. n. 81/2008.;
- a garantire l'attività di informazione e formazione continua del personale ed il relativo aggiornamento sui rischi per la salute e la sicurezza connessi all'attività svolta nell'espletamento del servizio oggetto dell'appalto, nonché a procedere all'addestramento e all'uso delle attrezzature necessarie allo svolgimento dei medesimi servizi;
- all'atto dell'assunzione e periodicamente, a sottoporre il personale a visite ed accertamenti medici di controllo, sulla base del proprio piano di sicurezza, definito ai sensi e con le modalità del D.Lgs. n. 81/2008 e s.m.i.
In particolare, è onere dell'aggiudicatario comunicare tempestivamente alla Direttrice socio assistenziale della Residenza//Direttore esecuzione del Servizio ASP eventuali prescrizioni mediche dei lavoratori addetti al servizio, trasmettendo periodicamente i giudizi di idoneità degli stessi, che verranno trattati ai fini del coordinamento del servizio stesso e comunque nel rispetto della normativa sulla privacy. Nel caso di impiego di personale con prescrizioni, l'aggiudicatario è sempre tenuto a verificare l'adeguatezza dello stesso rispetto al servizio reso, facendosi carico, ove necessario, a proprie cure e spese, di integrare il turno del personale con prescrizioni, con ulteriore personale, al fine di espletare a regola d'arte il servizio stesso;
- a comunicare prima della sottoscrizione del contratto i nominativi del Responsabile del Servizio di Prevenzione e Protezione (RSPP), del Medico competente e del Rappresentante dei Lavoratori per la Sicurezza (RLS), nonché ogni eventuale variazione delle suddette figure;
- a comunicare i nominativi dei lavoratori che hanno frequentato il corso di primo soccorso, nonché specifico corso antincendio, per attività a rischio di incendio elevato, con relativo esame (con esito positivo) presso i Vigili del Fuoco e provvedere per il personale che risulti privo dei corsi di cui innanzi alla relativa formazione, senza alcun onere per l'Azienda, entro (sei) mesi dall'avvio delle prestazioni;

- a garantire per ogni turno lavorativo, comprese le festività ed eventuali periodi di sciopero, etc, la presenza di personale in possesso del suddetto corso antincendio, che farà parte e dovrà essere integrato in squadre di emergenza antincendio miste. Lo stesso personale è tenuto, tra l'altro, a partecipare alle riunioni di coordinamento e a tutti gli adempimenti prescritti dalla normativa in vigore;
- a garantire al personale di assistenza in servizio la necessaria formazione BLS e BLS-D;
- a sottoscrivere il **Documento Unico di Valutazione dei Rischi da Interferenze (D.U.V.R.I) sui luoghi di lavoro (Al riguardo l'aggiudicatario dovrà dichiarare espressamente di aver preso visione e di adeguarsi al documento dei rischi esistenti presso la struttura).**

Il mancato rispetto delle prescrizioni in materia di sicurezza sui luoghi di lavoro è causa immediata di risoluzione del contratto.

ART. 12

Assicurazioni

L'aggiudicatario è sempre responsabile, sia verso l'Azienda che verso terzi, dell'esecuzione di tutti i servizi assunti. Esso è pure responsabile dell'operato e del contegno dei propri dipendenti e di qualsiasi danno diretto e indiretto che venisse causato agli ospiti, ai beni mobili ed immobili di proprietà dell'Azienda, nonché a terzi o a cose di terzi, dal proprio personale o dai propri mezzi.

Pertanto, l'aggiudicatario è tenuto a sottoscrivere polizza assicurativa, per se stesso e per il personale impiegato, per l'eventuale responsabilità civile verso terzi (ASP compresa), esonerando espressamente l'ASP da qualsiasi responsabilità per danni e sinistri anche *in itinere*, che dovessero verificarsi nell'espletamento dei servizi affidati. E', altresì, responsabile di eventuali ammanchi, danneggiamenti o furti, di qualsiasi natura, dei materiali e degli attrezzi forniti dall'Azienda.

A tutela di quanto innanzi, l'aggiudicatario dovrà presentare, prima della stipulazione del contratto, **copia della polizza assicurativa** di responsabilità civile, stipulata con primaria Compagnia Assicurativa iscritta all'Albo, che copra ogni rischio di Responsabilità civile per danni comunque arrecati a persone o cose (ivi inclusi i danni da attività sanitaria per le figure ad essa addette), e per danni derivanti da incendio, esplosione o scoppi, avente i massimali sotto indicati:

- massimale non inferiore a € 5.000.000,00 (euro cinquemilioni/00) per sinistro;
- massimale non inferiore a € 5.000.000,00 (euro cinquemilioni/00) per persona;
- massimale non inferiore a € 5.000.000,00 (euro cinquemilioni/00) per animali o cose.

La polizza dovrà coprire, altresì, i danni accertati dopo la scadenza del contratto purché riconducibili ad atti e/o fatti commessi in vigenza del contratto stesso.

Nel caso di RTI, Consorzi, aggregazioni di imprese, etc, ogni singola impresa dovrà produrre Polizza assicurativa. I massimali innanzi indicati sono cumulabili tra imprese facenti parti dello stesso RTI, consorzio etc.

Alla polizza deve essere allegata una nota della Compagnia Assicurativa, che attesta la copertura dei rischi in oggetto presso le struttura "Don Giovanni Silvestri".

ART. 13

Attività formativa

L'aggiudicatario deve assicurare a tutto il personale in servizio adeguata formazione nelle materie relative al servizio oggetto dell'appalto, nonché conoscenza dettagliata del presente capitolato e suoi allegati, allo scopo di adeguare il servizio agli standard di qualità richiesti dalla Stazione Appaltante.

Tale formazione obbligatoria deve essere svolta all'inizio del servizio e per ogni nuovo assunto.

L'aggiudicatario è tenuto a comunicare l'avvio delle attività di formazione obbligatoria e programmata per i propri operatori impegnati nei servizi oggetto del presente appalto, nonché del relativo aggiornamento, producendo tempestivamente a fine corso i relativi attestati (con esito positivo, ove previsti per legge).

L'aggiudicatario garantisce che tutto il personale addetto alla commessa sia adeguatamente formato e aggiornato ai sensi del D.lgs. 81/2016.

In funzione delle esigenze di un completo addestramento del proprio personale, l'aggiudicatario dovrà sempre garantire un periodo di affiancamento dei nuovi assunti al personale esperto; per i nuovi assunti valgono, in materia di formazione ed aggiornamento, le regole generali innanzi esplicitate.

L'aggiudicatario garantisce, inoltre, al proprio personale impegnato nel servizio mensa la formazione sulle seguenti tematiche, previste nei CAM:

- alimentazione e salute,
- alimentazione e ambiente affrontando, tra gli altri, il tema dell'opportunità di ridurre i consumi di carne anche per gli impatti ambientali causati dalle pratiche correnti di allevamento di animali;
- caratteristiche dei prodotti alimentari in relazione al territorio di coltivazione e di produzione;
- stagionalità degli alimenti;
- uso dei detersivi a basso impatto ambientale
- energia, trasporti e mense.

Per il personale addetto al servizio di pulizia, sanificazione etc, garantisce come obbligatoria anche la formazione sui seguenti temi, come prescritto al p.to 4.4.1 "condizioni di esecuzione/clauseole contrattuali" dei CAM:

- differenze tra detersione e disinfezione;
- proprietà e condizioni di utilizzo di prodotti detergenti, disinfettanti, di quelli di azione combinata detergente – disinfettante, con particolare riferimento al loro dosaggio e ai tempi minimi di azione meccanica da dedicare alle varie azioni di pulizia e disinfezione;
- modalità di conservazione dei prodotti;
- precauzioni d'uso, con particolare riferimento a: divieto di mescolare, manipolazione dei prodotti, modalità di intervento in caso di sversamento o di contatti accidentali, lettura delle schede dati di sicurezza;
- corretto utilizzo di macchinari al fine di ottimizzarne le prestazioni, di garantire un'ideale pulizia senza comprometterne il corretto funzionamento nonché di preservare la sicurezza dei luoghi di lavoro;
- caratteristiche dei prodotti per la pulizia a minori impatto ambientale e dei prodotti ausiliari "ecologici", le etichette, incluse quelle ecologiche; dei prodotti detergenti e disinfettanti;
- conoscenza e applicazione dei protocolli specifici per le diverse aree di rischio infettivo;
- gestione dei macchinari e del vestiario;
- classificazione dei rifiuti prodotti in ambito sanitario, caratteristiche, procedure per la relativa gestione, con particolare riguardo alle regole comportamentali per la manipolazione dei rifiuti speciali e dei relativi contenitori, al loro trasporto interno, al conferimento ai depositi temporanei;
- modalità di impregnazione dei prodotti in microfibra e idonea gestione al fine del mantenimento delle caratteristiche funzionali, procedure di impiego delle differenti tipologie di panni.

ART. 14

Locali ad uso dell'aggiudicatario, impianti e attrezzature

L'ASP concede in uso all'aggiudicatario il locale adibito a cucina e annessa dispensa per la preparazione *in loco* dei pasti da somministrare ai residenti della stessa.

Il locale - cucina, come risultante dal verbale di consegna, dovrà essere utilizzato esclusivamente per la preparazione e cottura dei pasti.

La manutenzione ordinaria del locale è a carico dell'aggiudicatario. Il personale addetto al controllo ha diritto di accedervi in ogni momento per controllare lo stato degli stessi.

L'impresa è custode del locale ad essa assegnato e di tutto quanto in essi contenuto, di proprietà della stessa impresa e/o dell'Azienda.

A scadenza dell'appalto, il locale, gli impianti, le attrezzature, le apparecchiature, gli arredi e corredi e quant' altro messo a disposizione dall'Azienda alla Ditta aggiudicataria dovranno essere riconsegnati all'ASP - con contestuale redazione di verbale in contraddittorio - in buono stato di utilizzo, salvo la normale usura. Le eventuali difformità riscontrate rispetto al corrispondente verbale di consegna e i danni o le usure, oltre il normale stato d'uso, formeranno oggetto di valutazione economica da parte del competente ufficio dell'Azienda ed i relativi importi saranno addebitati alla Ditta aggiudicataria e trattenuti sulle somme di cui l'Azienda dovesse essere debitrice nei confronti della ditta o mediante l'incameramento della cauzione fino alla concorrenza dei danni accertati.

L'aggiudicatario provvederà ad effettuare l'intestazione a suo carico dell'autorizzazione sanitaria relativa al locale in cui viene eseguita la preparazione dei pasti con menzione del mandatario della gestione sul quale ricade, per l'intero periodo contrattuale, la sicurezza alimentare e le buone prassi igienico-sanitarie.

L'aggiudicatario utilizzerà, altresì, gli impianti e le attrezzature, fisse e mobili, dell'Azienda, regolarmente autorizzate a norma di legge. Tali impianti ed attrezzature non potranno essere asportate dal loro sito, né internamente, né esternamente, salvo espressa autorizzazione dell'Ente.

L'accettazione e la sottoscrizione del Capitolato d'appalto costituisce esplicito riconoscimento da parte della Ditta che i locali e le attrezzature messe a disposizione dall'Ente sono idonee per la conservazione e perfetta preparazione del numero dei pasti previsti nel presente capitolato ed in possesso di tutti i requisiti tecnici ed igienico-sanitari prescritti dalle vigenti norme che disciplinano la materia e nel rispetto della normativa di cui al D.Lgs. n. 81/2008.

Sono a carico dell'aggiudicatario la cura e gli oneri della manutenzione ordinaria e straordinaria, delle attrezzature, fisse e mobili, e degli impianti di proprietà dell'Azienda che siano strumentali allo svolgimento del servizio, dell'utensileria, delle stoviglie, e di tutti gli accessori presenti presso la cucina dell'Azienda, come risulta dai verbali di consegna che verranno redatti prima dell'inizio dell'esecuzione del servizio, con obbligo di reintegro, in caso di rottura. L'aggiudicatario dovrà, inoltre, garantire la sostituzione delle attrezzature che dovessero essere rottamate in corso d'appalto per impossibilità o antieconomicità della riparazione.

L'Azienda metterà a disposizione dell'aggiudicatario, compatibilmente con le proprie disponibilità, appositi locali ad uso spogliatoio, deposito attrezzature e materiali. Tali locali dovranno essere conservati puliti.

L'aggiudicatario è custode dei locali ad esso assegnati e di tutto quanto in esso contenuto, di proprietà dello stesso aggiudicatario e/o dell'Azienda ed è responsabile di eventuali ammanchi, danneggiamenti o furti, di qualsiasi natura, dei materiali ed attrezzi forniti dall'Azienda.

L'ASP è esonerata da qualsiasi responsabilità per fatti dolosi o colposi del proprio personale o di terzi riferiti ai materiali depositati presso i locali assegnati dall'Azienda.

L'Azienda, tramite i propri incaricati, si riserva il diritto di accedere in ogni momento ai suddetti locali con l'osservanza delle norme relative alla privacy.

I locali adibiti a spogliatoi saranno comuni a quelli utilizzati dal personale dipendente dell'Azienda. L'Azienda mette a disposizione in uso gratuito gli armadietti. Eventuali ulteriori altre necessità dovranno essere soddisfatte con oneri a carico dell'appaltatore.

ART. 15

Sospensione del servizio

L'Azienda potrà disporre la sospensione dell'esecuzione del contratto ai sensi dell'art. 107 del D.lgs. n. 50/2016, comunicandola a mezzo pec, con preavviso di 10 (dieci) giorni.

In caso di sospensione non è dovuto alcun indennizzo o risarcimento danni a favore dell'appaltatore. Quest'ultimo potrà chiedere la risoluzione del contratto senza indennità, qualora la sospensione, o le sospensioni, durino per un periodo di tempo superiore ad un quarto della durata complessiva prevista per l'esecuzione del servizio, o comunque quando superino sei mesi complessivi.

L'aggiudicatario non potrà sospendere arbitrariamente l'erogazione del servizio per nessun motivo. Qualsiasi sospensione dei servizi da parte dell'aggiudicatario darà diritto all'Azienda di risolvere il contratto ai sensi e per gli effetti dell'art. 1456 c.c.

ART.16

Controllo e vigilanza sulla esecuzione dei servizi

I servizi oggetto del presente appalto devono essere eseguiti dall'aggiudicatario con la massima cura, qualità, diligenza, professionalità e puntualità, tenendo conto dei complessi bisogni di assistenza degli ospiti della struttura gestita dall'Azienda, in prevalenza in condizioni di non autosufficienza.

La vigilanza ed il controllo qualitativo sui servizi e sul personale addetto alle prestazioni spetterà all'ASP per tutto il periodo dell'appalto, con la più ampia facoltà e nei modi ritenuti più idonei, anche a mezzo del personale di ruolo, a convenzione e/o religioso ed attuando strumenti di riscontro, registrazione e verifica delle attività svolte, nonché della regolare posizione dei dipendenti e/o soci lavoratori, anche nei confronti degli istituti previdenziali e assicurativi.

Per la funzionalità del controllo, l'aggiudicatario è obbligato a fornire al personale dell'ASP incaricato della vigilanza tutta la collaborazione necessaria, consentendo in ogni momento libero accesso alle informazioni e fornendo tutti i chiarimenti necessari e la documentazione relativa, nel rispetto, comunque, della normativa sulla privacy.

Il controllo del servizio sotto il profilo igienico-sanitario potrà essere effettuato dall'ASP attraverso la struttura ASL.

Costituiscono gravi negligenze nell'adempimento degli obblighi contrattuali:

- il mancato rispetto delle procedure e/o della frequenza degli interventi;
- la mancata osservanza della normativa sulla sicurezza ed in materia igienico-sanitaria;
- l'utilizzo di materiali e attrezzature difformi da quelle dichiarati ed accertati;
- l'inosservanza da parte del proprio personale degli obblighi previsti dal precedente art. 9.

ART.17

Garanzie per l'effettuazione del Servizio e Penalità

L'aggiudicatario, nell'esecuzione dei servizi previsti dal presente Capitolato, avrà l'obbligo di uniformarsi a tutte le disposizioni di legge, di regolamento e direttive concernenti i servizi stessi. Ove non si attenga a tutti gli obblighi ovvero violi, comunque, le disposizioni del presente Capitolato, l'aggiudicatario è tenuto al pagamento di una penalità variante in rapporto alla gravità dell'inadempienza e della recidività.

Il Direttore Generale o, in mancanza, il Segretario - Responsabile del Servizio, previa contestazione scritta, applicherà nei casi di seguito indicati le corrispondenti penali:

Assistenza infermieristica, fisioterapica e socio- sanitario:

1. mancata effettuazione delle prestazioni previste dal piano di lavoro, dal P.A.I., o da prescrizioni varie: € 500,00/ per evento/ Ospite/ operatore coinvolto;
2. mancato rispetto delle disposizioni del personale sanitario/infermieristico: € 500,00 per evento/ Ospite/ operatore coinvolto;
3. ritardo superiore ai 20' nelle attività di cui al punto 1), non giustificate da urgenze e/o forza maggiore: € 200,00 per Evento /Ospite/ operatore coinvolto;

Pulizia e sanificazione

4. mancata effettuazione delle prestazioni previste da progetto : da € 500,00 a € 1.000,00 per ciascuna infrazione in rapporto alla gravità e frequenza;
5. ritardo nell'effettuazione delle prestazioni previste dal progetto, non susseguenti a casi di forza maggiore/ emergenza: da € 100,00 a € 500,00 per ciascuna infrazione in rapporto alla gravità e frequenza;

Educazione /Animazione

6. mancata effettuazione delle prestazioni previste dal piano di lavoro o dai P.A.I. : € 500,00/ per evento/ Ospite/ operatore coinvolto;

Assistenza Sociale

7. inadempimento, inesatto adempimento o comunque inosservanza di taluno degli obblighi contrattuali assunti: € 500,00 per evento;

Mensa

8. ritardo nell'effettuazione delle prestazioni previste dal progetto, non susseguenti a casi di forza maggiore/ emergenza: da € 200,00 a € 500,00 per ciascuna infrazione in rapporto alla gravità e frequenza;

Generali

9. per ogni ora di mancato servizio rispetto agli standard minimi definiti nel Capitolato Speciale d'Appalto; € 200,00;

10. condotta non conforme a principi di correttezza, disponibilità ed educazione verso gli Ospiti e gli operatori: € 500,00/ per evento/ Ospite/ operatore coinvolto;

11. impiego di prodotti non adeguati rispetto alle prescrizioni normative o di qualità previste dal presente capitolato: € 500,00 per tipologia di prodotto;

12. mancata comunicazione della sostituzione, anche temporanea, nei termini previsti dal presente Capitolato di proprio personale: € 200,00 per ogni giorno di ritardo per ogni operatore;

13. comportamento scorretto o sconveniente nei confronti dell'utenza, intendendosi segnalazioni alla Struttura di disservizi o lamentele da parte degli Ospiti e/o della loro rete familiare o rilevato direttamente dal personale della Struttura, quando l'Aggiudicatario non prenda adeguati provvedimenti: € 1.000,00 per evento;

14. ulteriori casi di violazione e inadempienza nell'esercizio del contratto desumibili direttamente ed indirettamente dal contratto stesso oltre che dalle leggi e dai regolamenti vigenti: da € 500,00 a € 2.000,00.

Il provvedimento di applicazione penali è assunto anche su proposta del Coordinatore Sanitario e/o della Direttrice area socio-assistenziale.

L'applicazione della penalità di cui sopra è indipendente dai diritti spettanti all'Ente per le eventuali violazioni contrattuali verificatesi.

Nel caso di inadempienze gravi, ovvero ripetute, l'A.S.P. avrà la facoltà di risolvere il contratto con tutte le conseguenze di legge e di Capitolato che la risoluzione comporta, ivi compresa la facoltà di affidare l'appalto a terzi in danno e fatta salva l'applicazione delle disposizioni di cui ai commi precedenti.

In ognuna delle circostanze sopra previste l'A.S.P. non procederà al pagamento delle prestazioni non eseguite in conformità al presente Capitolato, salvo il suo diritto al risarcimento dei maggiori danni. Per l'applicazione delle disposizioni contenute nel presente articolo, l'Ente potrà rivalersi su eventuali crediti nonché sulla cauzione, senza bisogno di diffide o formalità di sorta.

Le penalità ed ogni altro genere di provvedimento dell'Ente sono notificati all'aggiudicatario in via amministrativa a mezzo raccomandata con ricevuta di ritorno o a mezzo PEC.

ART. 18

Modalità di pagamento

La spesa relativa alle prestazioni di cui al presente capitolato è finanziata con i fondi propri dell'Azienda ed iscritta nella parte spesa di Bilancio.

Il corrispettivo per i servizi oggetto dell'appalto sarà liquidato su presentazione di regolare fattura mensile emessa in conformità con le disposizioni vigenti nel tempo, recante l'importo complessivo mensile dei servizi appaltati. La predetta fattura dovrà essere vistata dalla Direttrice socio-ass.le della struttura "per eseguito servizio" e verrà liquidata mediante mandato di pagamento da esigersi presso la Tesoreria dell'Azienda.

La fattura di cui innanzi dovrà essere altresì corredata da prospetto riepilogativo delle prestazioni effettuate per ciascun servizio e, relativamente al servizio mensa, dei pasti erogati, sottoscritto dall'impresa aggiudicataria e controfirmato dalla Direttrice socio-ass.le della struttura.

La fattura medesima recherà l'importo pari ad 1/9 del prezzo offerto in sede di gara per i servizi socio sanitari assistenziali e di pulizia, aumentato del corrispettivo relativo al numero dei pasti effettivamente erogati, determinato sulla base delle singole "componenti di prezzo" indicate in sede di offerta economica.

Il corrispettivo potrà ritenersi liquidabile ed esigibile solo a seguito di presentazione del suddetto prospetto riepilogativo debitamente sottoscritto come innanzi, unitamente al prospetto analitico, richiesto dall'ASL BA, delle ore di lavoro prestate dal proprio personale, distinguendo gli operatori dedicati al nucleo di 30 posti/letto (in convenzione ASL) dai restanti posti/letto gestiti privatamente.

Con detto corrispettivo si intendono interamente compensati tutti i servizi, le prestazioni, le spese accessorie, ecc. necessari per la perfetta esecuzione degli stessi, qualsiasi onere, espresso o non, del presente capitolato e conseguente ai servizi di che trattasi che devono, comunque, completarsi nell'ambito degli orari stabiliti.

I pagamenti saranno effettuati all'aggiudicatario entro **60 (sessanta) giorni** dalla data di acquisizione della fattura, conformemente alle disposizioni vigenti, corredata dei suddetti prospetti, al protocollo dell'Azienda, relativamente al mese in cui i servizi sono stati espletati, fatte salve eventuali decurtazioni per il soddisfacimento degli obblighi e/c inadempienze previste dal presente

capitolato. Si precisa al riguardo che in caso di violazioni contrattuali od in presenza di altri oneri o rimborsi dovuti dall'aggiudicatario, l'Azienda, previa comunicazione motivata, ha la facoltà di operare, a compensazione, adeguata ritenuta all'atto di liquidazione delle fatture.

In caso di aggiudicazione della gara ad un RTI, il pagamento del corrispettivo verrà effettuato a favore dell'impresa mandataria, su fattura presentata dalla medesima.

ART. 19

Tracciabilità dei flussi finanziari

Ai sensi dell'art. 3 della Legge 13.08.2010, n. 136 e s.m.i., in merito all'obbligo di tracciabilità dei flussi finanziari, l'aggiudicatario, deve comunicare anticipatamente gli estremi identificativi dei conti correnti dedicati, nonché le generalità ed il codice fiscale delle persone abilitate ad operare su di essi. Sulle fatture dovrà essere riportato il codice CIG relativo alla presente procedura di gara.

Il mancato utilizzo del bonifico bancario o postale ovvero degli altri strumenti idonei a consentire la piena tracciabilità delle operazioni finanziarie, costituisce causa di risoluzione del contratto e di applicabilità delle sanzioni previste dalla citata normativa.

ART. 20

Cessione e subappalto

Resta vietata per l'aggiudicatario, a pena di risoluzione *ipso jure* del contratto e perdita della cauzione a titolo di risarcimento danni, salvo maggiori danni accertati, la cessione totale o parziale del contratto, a qualsiasi titolo e sotto qualunque forma (rappresentanza, associazione, raggruppamento di ditte, procura anche institoria, ecc.).

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

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

Servizio infermieristico

Servizio di educatore professionale

Servizio di assistenza alla persona

Servizio di riabilitazione

Servizio di assistenza sociale

Servizio Mensa

Il servizio di pulizia può essere subappaltato; il tutto entro il limite del 30% (trenta per cento) dell'importo complessivo contrattuale.

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

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

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

- a) verifica che l'affidatario del subappalto non abbia partecipato alla procedura per l'affidamento dell'appalto;
- b) verifica dell'assenza, in capo alla/e subappaltatrice/i, dei motivi di esclusione di cui all'art. 80 del D.Lgs. 50/2016 nonché dei medesimi requisiti di carattere tecnico ed economico indicati nel bando di gara da verificare in relazione al valore percentuale delle prestazioni che intende/ono eseguire rispetto all'importo complessivo dell'appalto.

E', altresì, vietato cedere in tutto o in parte, senza l'espressa autorizzazione preventiva dell'Azienda, i crediti spettanti all'aggiudicatario per le prestazioni eseguite o per quelle in corso di esecuzione.

ART. 21

Garanzia fideiussoria

Ai fini della sottoscrizione del contratto l'appaltatore deve costituire, entro il termine di 10 (dieci) giorni dalla ricezione di comunicazione di aggiudicazione, una garanzia definitiva ai sensi dall'art. 103 del D.Lgs. 50/2016 secondo le modalità e per le finalità previste dallo stesso articolo.

In particolare, la cauzione è prestata a garanzia dell'adempimento di tutte le obbligazioni derivanti dal presente appalto e del risarcimento dei danni derivanti dall'eventuale inadempimento delle obbligazioni stesse, nonché a garanzia del rimborso delle somme pagate in più all'esecutore rispetto alle risultanze della liquidazione finale, salva comunque la risarcibilità del maggior danno.

La garanzia cessa di avere effetto solo alla data di emissione del certificato di regolare esecuzione. L'ASP può richiedere al soggetto aggiudicatario la reintegrazione della garanzia ove questa sia venuta meno in tutto o in parte; in caso di inottemperanza, la reintegrazione si effettua a valere sui ratei di prezzo da corrispondere all'esecutore.

Alla garanzia in oggetto si applicano le riduzioni previste dall'articolo 93, comma 7, per la garanzia provvisoria.

Ai sensi del comma 2 del citato art. 103, L'ASP ha il diritto di valersi della cauzione, nei limiti dell'importo massimo garantito, per l'eventuale maggiore spesa sostenuta per il completamento del servizio oggetto del presente appalto nel caso di risoluzione del contratto disposta in danno dell'esecutore e ha il diritto di valersi della cauzione per provvedere al pagamento di quanto dovuto dall'esecutore per le inadempienze derivanti dalla inosservanza di norme e prescrizioni dei contratti collettivi, delle leggi e dei regolamenti sulla tutela, protezione, assicurazione, assistenza e sicurezza fisica dei lavoratori comunque presenti nei luoghi dove viene prestato il servizio in oggetto. L'ASP può incamerare la garanzia per provvedere al pagamento di quanto dovuto dal soggetto aggiudicatario per le inadempienze derivanti dalla inosservanza di norme e prescrizioni

dei contratti collettivi, delle leggi e dei regolamenti sulla tutela, protezione, assicurazione, assistenza e sicurezza fisica dei lavoratori addetti all'esecuzione dell'appalto.

La mancata costituzione della garanzia definitiva determina la decadenza dell'affidamento. In tal caso l'ASP provvede all'incameramento della cauzione provvisoria prodotta dall'aggiudicatario in sede di offerta, aggiudicando l'appalto al concorrente che segue nella graduatoria.

ART. 22

Disdetta anticipata del contratto

All'aggiudicatario non è consentito di recedere dal contratto prima della scadenza.

Qualora l'aggiudicatario dovesse disdire il contratto prima della naturale scadenza, senza giustificato motivo o giusta causa, come tali riconosciuti dall'Azienda, quest'ultima potrà rivalersi totalmente, a titolo di penale, sulla cauzione definitiva.

Qualora dovesse comunque verificarsi la disdetta anticipata, verranno addebitate all'aggiudicatario le maggiori spese eventualmente derivanti dall'assegnazione ad altri del servizio, e ciò sino alla naturale scadenza del contratto.

Per tutto quanto non previsto nel presente articolo, si intendono richiamate le disposizioni del codice civile.

ART.23

Esecuzione d'ufficio, risoluzione del contratto e recesso

Premessa l'applicazione delle previsioni di cui agli artt. 108 e 109 del d.lgs. 50/2016, si applica quanto di seguito.

In caso di mancata esecuzione, di ripetuta intemperatività degli interventi descritti nel presente Capitolato e nel progetto offerto, o di parte di essi, e/o di irregolarità nell'adempimento degli obblighi contrattuali, l'Azienda potrà provvedervi d'ufficio, con facoltà di chiamare altre Ditte o far fronte con personale proprio alle esigenze di volta in volta non soddisfatte, salvo addebitare i conseguenti maggiori oneri e/o danni all'impresa aggiudicataria. L'esecuzione d'ufficio dovrà essere sempre preceduta da formale diffida da notificarsi a mezzo PEC, di provvedere agli adempimenti non eseguiti entro il termine di 24 (ventiquattro) ore, in caso di urgenza, e, comunque, entro i termini contenuti nella diffida che possono variare in funzione della natura dell'inadempimento.

In caso di grave inadempimento alle obbligazioni contrattuali da parte dell'appaltatore, tale da comprometterne la buona riuscita delle prestazioni, l'Azienda provvederà a formulare allo stesso la contestazione degli addebiti, assegnandogli un termine di quindici giorni per la presentazione delle proprie controdeduzioni. Acquisite e valutate negativamente le predette controdeduzioni, ovvero scaduto il termine senza che l'appaltatore abbia risposto, l'Azienda dichiarerà risolto il contratto.

Al di fuori di quanto innanzi previsto, nel caso in cui l'esecuzione delle prestazioni ritardi per negligenza dell'appaltatore rispetto alle previsioni del contratto, l'Azienda assegnerà un termine, salvo i casi d'urgenza, di dieci giorni, entro i quali l'appaltatore deve eseguire le prestazioni. Scaduto il termine assegnato, qualora l'inadempimento permanga, l'Azienda risolve il contratto, fermo restando il pagamento delle penali.

Il contratto oggetto del presente Capitolato potrà essere risolto *ipso jure* a giudizio dell'ASP ove ricorrano speciali motivi di inadempienza dell'aggiudicatario previsti dalla vigente normativa. In particolare, senza pregiudizio di ogni altra azione di rivalsa per danni, sono causa di risoluzione contrattuale di diritto le seguenti ipotesi:

- a) sopravvenuti motivi di esclusione di cui all'art. 80 del D.Lgs. n. 50/2006 e s.m.i.;
- b) qualora nei confronti dell'appaltatore sia intervenuta la decadenza dell'attestazione di qualificazione per aver prodotto falsa documentazione o dichiarazioni mendaci;
- c) qualora nei confronti dell'appaltatore sia intervenuto un provvedimento definitivo che dispone l'applicazione di una o più misure di prevenzione di cui al codice delle leggi antimafia e delle relative misure di prevenzione, ovvero sia intervenuta sentenza di condanna passata in giudicato per i reati di cui all'articolo 80;
- d) violazione delle disposizioni normative e contrattuali in materia di subappalto;
- e) cessione in tutto o in parte, sia direttamente sia indirettamente per interposte persone, dei servizi oggetto dell'affidamento;
- f) per gravi violazioni e/o inosservanza delle disposizioni legislative e regolamentari e degli obblighi contenuti nel capitolato e nel contratto, non eliminate in seguito a diffida formale da parte dell'ASP;
- g) abbandono e/o interruzione dei servizi, salvo casi di forza maggiore;
- h) recidiva nelle inadempienze sulla regolare esecuzione dei servizi, fatta salva l'applicazione delle penalità;
- i) nel caso in cui l'appaltatore si renda colpevole di frode;
- j) nel caso di mancata corresponsione da parte dell'appaltatore delle paghe ai propri dipendenti;
- k) nel caso di fallimento dell'appaltatore o di liquidazione coatta e concordato preventivo dello stesso, fatto salvo il contenuto dell'art. 110 del Codice appalti;
- l) messa in liquidazione o altri casi di cessione dell'attività e del ramo di attività dell'aggiudicatario;

- m) nel caso in cui l'aggiudicatario gestisca, sia direttamente che indirettamente per interposta persona e/o per collegamento e/o per influenza, strutture che svolgano analoga attività e possa configurarsi conflitto di interessi e/o di tipo concorrenziale con l'Azienda;
- n) violazione delle disposizioni contenute nel codice di comportamento ASP da parte dei collaboratori dell'impresa fornitrice dei servizi;
- o) violazione delle norme in materia di sicurezza sul luogo del lavoro.

Le ipotesi sopra indicate sono ritenute violazioni essenziali degli oneri di cui al presente Capitolato e determinano l'impedimento assoluto alla prosecuzione del rapporto.

La volontà di utilizzo della presente clausola risolutiva da parte dell'Azienda sarà comunicata all'impresa con PEC.

L'Azienda, inoltre, potrà risolvere il contratto, qualora siano soddisfatte le condizioni espressamente previste dall'art. 108, comma 1, del D.lgs. 50/2016.

Nel caso in cui si addivenga alla risoluzione del contratto ipso iure o per colpa e/o negligenza dell'appaltatore, quest'ultimo oltre all'immediata perdita della cauzione, sarà tenuto al rigoroso risarcimento di tutti i danni diretti ed indiretti ed alle maggiori spese alle quali l'Azienda dovrà andare incontro per il rimanente periodo contrattuale, sia in caso di esercizio diretto dei servizi, sia in caso di nuovo appalto.

E', inoltre, facoltà dell'ASP risolvere il contratto per rilevanti ed accertati motivi di pubblico interesse, senza che l'aggiudicatario possa vantare alcun risarcimento.

Nel caso di risoluzione del contratto, l'Appaltatore ha diritto soltanto al pagamento delle prestazioni regolarmente effettuate fino al giorno della risoluzione, dedotte le eventuali penalità e spese sostenute. L'appaltatore sarà comunque tenuto a garantire, nel rispetto degli obblighi contrattuali, la continuità dei servizi oggetto dell'affidamento, fino al subentro del nuovo gestore.

L'Azienda si riserva la facoltà, per l'intera durata del rapporto contrattuale, di recedere unilateralmente dal contratto in qualunque momento, in tutto o in parte, previo il pagamento delle prestazioni già eseguite o in corso di esecuzione sino alla data di efficacia del recesso, oltre al decimo dell'importo dei servizi non eseguiti.

Il recesso potrà essere esercitato nel caso in cui l'Ente non possa, per fondati motivi, proseguire le iniziative socio-sanitarie assistenziali svolte all'interno della Residenza, per sopravvenute esigenze organizzative dell'Azienda, per sopravvenute modifiche normative e/o a seguito di una valutazione complessiva negativa dei risultati dei servizi oggetto dell'affidamento, ad insindacabile giudizio dell'Azienda.

L'esercizio del recesso sarà preceduto da formale comunicazione all'impresa, da darsi tramite PEC con un preavviso di giorni 20, decorsi i quali il recesso acquista efficacia.

ART. 24

Controversie

In caso di controversie, sarà competente a giudicare il Foro di Bari. Viene espressamente esclusa ogni forma di arbitrato.

ART. 25

Contratto e spese

L'avvio della prestazione dei servizi di cui al presente Capitolato potrà avvenire in pendenza del contratto, alle condizioni tutte previste nel Capitolato e nell'offerta risultata più vantaggiosa al fine di garantire i servizi senza soluzione di continuità, nel pubblico interesse e per la tutela degli ospiti presso la Residenza.

L'aggiudicatario che si rifiuti di firmare il contratto o tenga un comportamento dilatorio incorre nella decadenza dell'aggiudicazione senza necessità di pronuncia giudiziaria.

Per quanto non regolamentato dal presente Capitolato si rinvia alle disposizioni di legge in materia, in quanto applicabili e compatibili con il presente atto.

Ogni onere contrattuale, spese di bollo, registrazione, ecc., sono a carico dell'aggiudicatario, salvo esenzione.

L'IVA, ove dovuta, ed ogni onere fiscale saranno assolti in conformità alle norme di legge vigenti.

ART. 26

Tutela della Privacy

Ai sensi dell'art. 13 del Regolamento UE 2016/679 si forniscono le informazioni relative al trattamento dei dati delle persone fisiche richiesti dalla Stazione appaltante e comunicati dalle ditte concorrenti e dagli eventuali aggiudicatari.

Il Titolare del Trattamento per i dati comunicati nell'ambito della presente procedura è Azienda Pubblica di Servizi alla Persona "Don Giovanni Silvestri", responsabile del legittimo e corretto uso degli stessi. Gli interessati potranno rivolgersi al Titolare del trattamento per avere informazioni e inoltrare richieste circa i propri dati o per segnalare disservizi o qualsiasi problema eventualmente riscontrato.

I dati personali sono raccolti e trattati per le finalità inerenti alla procedura amministrativa, disciplinata dalla legge, dai regolamenti e dagli atti amministrativi approvati dalla medesima Stazione appaltante, per l'affidamento dell'appalto dei servizi pubblici di cui all'oggetto

I diritti spettanti all'interessato sono quelli di cui al succitato regolamento a cui si fa espresso rinvio per tutto quanto non previsto al presente articolo.

_____, li, _____

L'Impresa

Per accettazione espressa, ai sensi e per il disposto dell'art.1341 del c.c., delle clausole di cui agli articoli 1,2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 13, 14,15,16,17,18, 19, 20, 21, 22, 23, 24, 25.

_____, li, _____

L'Impresa

Allegati:

- Turnazione standard del personale su base settimanale;
- Specifiche tecniche/caratteristiche merceologiche (Allegato A1);
- Scheda tecnica (Allegato A2);
- D.M. 25 luglio 2011(Allegato A3) ;
- Tabella dietetica (Allegato A4);
- Lista Categorie generi alimentari (Allegato. A.5);
- Lista Categorie latticini (Allegato A.6);
- D.M. 18 ottobre 2016 con All. A e All. B (Allegato A7);
- Elenco personale in forza presso la struttura (Allegato A.8);
- Programma giornaliero per prevenzione della diffusione della legionellosi (Allegato A9);