

ALLEGATO A1

CAPITOLATO TECNICO E PRESTAZIONALE

Procedura riservata, ai sensi dell'art.143 del D.Lgs n. 50/2016 e s.m.i., svolta attraverso la piattaforma telematica Sintel, per l'affidamento della gestione del servizio socio-assistenziale, infermieristico ed alberghiero, lavanolo, pulizie e fornitura delle derrate alimentari per l'ASP Casa di Riposo e Pensionato Imperia per un periodo di anni due, con opzione di proroga contrattuale per ulteriori 12 mesi. Lotto unico. Gara n. 7749990

Indice:

1. Informazioni generali sulla ASP “Casa di Riposo Imperia”
2. Oggetto dell'appalto
3. Sintesi delle attività richieste
4. Descrizione delle attività
 - 4.1 Assistenza di base alla persona
 - 4.2 Servizio infermieristico
 - 4.3 Coordinamento attività e del servizio infermieristico
 - 4.4 Servizio di pulizia e sanificazione
 - 4.5 Referente del servizio
 - 4.6 Servizio lavanolo
 - 4.7 Fornitura delle derrate
 - 4.7.1 Oggetto della fornitura
 - 4.7.2 Approvvigionamento delle derrate
 - 4.8 Norme comuni a tutti i sei servizi
 - 4.9 Criteri ambientali prodotti di pulizia/sanificazione e fornitura derrate alimentari
5. Quantificazione delle prestazioni richieste
6. Corrispettivo dell'appalto e base d'asta
7. Oneri a carico dell'aggiudicatario
8. Oneri a carico dell'ASP “Casa di Riposo e Pensionato Imperia”
9. Attrezzature in comodato d'uso all'aggiudicatario
10. Accreditamento
11. Formazione e sicurezza

12. Obblighi relativi alla gestione del personale e clausola sociale
13. Comportamento del personale
14. Formazione del personale
15. Continuità dei servizi
16. Pagamento del corrispettivo
17. Controlli sui servizi
18. Responsabilità
19. Penali e risoluzione del contratto
20. Subappalto e cessione del contratto
21. Prosecuzione dei servizi
22. Rapporti contrattuali
23. Privacy
24. Obblighi di riservatezza
25. Criteri di valutazione dell'offerta tecnica
26. Sopralluogo
27. Foro competente

Art. 1 – INFORMAZIONI GENERALI SULLA ASP “Casa di Riposo e Pensionato Imperia

L'ASP “Casa di Riposo e Pensionato Imperia”, di seguito indicata come ASP, è una struttura socio-assistenziale residenziale (Residenza Protetta\R.S.A. Mantenimento) sita in Imperia, accreditata dalla Regione Liguria ex L.R.. 20/1999, convenzionata con l'ASL1.

Essa dispone di n. 136 posti letto (di cui n. 78 posti letto convenzionati ASL1) e può accogliere anche anziani con esiti cronicizzati da poli-patologie, da deficit cognitivi e demenze ovvero disabili con bisogni assimilabili a quelli della senescenza. La struttura fornisce assistenza tutelare completa per tutte le attività quotidiane ed assistenza sanitaria di base al fine di garantire il recupero e/o il mantenimento delle capacità residue fisiche e psichiche degli ospiti.

L'ASP è strutturata su tre piani:

- 1) piano terra: in cui si svolgono attività di animazione e socializzazione e non vi sono posti letto;
- 2) primo piano: denominato “Infermeria” si accolgono anziani non autosufficienti o parzialmente non autosufficienti, per un totale di 67 posti letto oggetto di appalto;
- 3) secondo piano, diviso in due moduli, denominati “Pensionato” e “Infermeria C” si accolgono anziani non autosufficienti o parzialmente non autosufficienti, per un totale di 69 posti letto di cui 51 gestiti dal personale sociosanitario ed infermieristico dipendente dall'Ente e 18 posti letto oggetto di appalto;

Schema riassuntivo posti letto ASP:

POSTI LETTO	NOTE
TOTALI: 136	78 CONVENZIONATI ASL
PIANO TERRA: 0	-
PRIMO PIANO: 67	TUTTI OGGETTO DI APPALTO, COMPRESI I SERVIZI SOCIOSANITARI ED INFERMIERISTICI
SECONDO PIANO: 69	DI CUI 18 OGGETTO DI APPALTO, COMPRESI I SERVIZI SOCIOSANITARI ED INFERMIERISTICI
OGGETTO D'APPALTO (TUTTI I SERVIZI): 85	DETTAGLIO ARTT. 1, 2 E 3 CAPITOLATO TECNICO E PRESTAZIONALE

Art. 2 – OGGETTO DELL'APPALTO

L'appalto riguarda il servizio di assistenza alla persona, infermieristico per un totale di 85 posti letto, mentre i servizi di lavanolo, servizio di pulizia e di fornitura delle derrate alimentari, servizi generali a favore degli ospiti riguarda i tre piani della residenza protetta/ RSA di mantenimento per complessivi 136 posti.

Fisioterapisti, cuochi (per quanto riguarda la preparazione dei pasti) e l'animazione sono di gestione diretta dell'Ente e pertanto non rientrano nell'appalto.

Trattasi di appalto riservato di servizi sanitari e sociali (codice CPV 85000000-9), di cui all'art.143 D.Lgs. n. 50/2016.

La durata dell'appalto è fissata in mesi 36 decorrenti dalla data della consegna dei servizi.

Art. 3 – SINTESI DELLE ATTIVITA' RICHIESTE

L'appalto comprende le seguenti attività:

1. servizio di assistenza diurna e notturna dei reparti come indicato agli artt. 1 e 2, per un numero di posti letto pari a 85;
2. servizio di assistenza infermieristica notturna e diurna per n. 85 posti letto;
3. coordinamento del servizio infermieristico (85 posti letto);
4. servizio di pulizia di tutti e tre i piani dell'Ente (136 posti letto);
5. servizio di fornitura delle derrate alimentari (fabbisogni per 136 giornate alimentari/die);
6. servizio di noleggio e lavaggio della biancheria piana (136 posti letto).

Art. 4 – DESCRIZIONE DELLE ATTIVITA'

Art. 4.1 – ASSISTENZA DI BASE ALLA PERSONA

Le prestazioni consistono in:

- assistenza agli ospiti per lo svolgimento dei normali atti di vita quotidiana;
- collaborazione con l'anziano onde favorirne, nei limiti del possibile e secondo gli obiettivi individuati dai piani di assistenza individuale, l'autonomia nella gestione delle necessità quotidiane; nel riassetto del letto e nel riordino degli oggetti personali dell'anziano; nella pulizia ed igiene personale nel massimo rispetto della privacy di ognuno;
- somministrazione degli alimenti e cura del servizio di refezione negli spazi preposti, assistenza nell'alimentazione agli ospiti non in grado di alimentarsi da soli, lavaggio di piatti e stoviglie presso la cucinetta di reparto posta al piano; saranno a carico dell'Asp solo le ore di lavaggio stoviglie per il reparto denominato Pensionato, mentre le altre saranno a carico dell'appaltatore.

- stimolo alla vita relazionale e ad un impiego attivo del tempo libero degli ospiti, in concorso con le figure professionali addette alla riabilitazione fisica ed alle attività socio-relazionali e di animazione;
- cambio di lenzuola (unità letto completa).

Il personale addetto al servizio dovrà essere in possesso della qualifica di OSS-operatore socio sanitario.

Tale servizio è da prestare esclusivamente per un numero di posti letto pari a 85, come sopra specificato.

Art. 4.2 – SERVIZIO INFERMIERISTICO

Tali prestazioni consistono nell'esercizio delle prestazioni proprie della figura di Infermiere, secondo quanto previsto ed autorizzato dalle leggi, sotto la direzione del Medico Responsabile della struttura.

Il personale addetto al servizio dovrà essere in possesso della qualifica di Infermiere, o laurea in Infermieristica, riconosciuta a tutti gli effetti di legge e dovrà essere iscritto al relativo Albo professionale OPI e non dovrà avere impedimento alcuno allo svolgimento della professione.

Il servizio dovrà essere garantito 24 ore su 24 per tutti i giorni dell'anno, mediante un numero di personale adeguato alle diverse necessità operative della giornata, in riferimento al piano di lavoro esplicitato in sede di offerta.

Tale servizio è da prestare esclusivamente per un numero di posti letto pari a 85, come sopra specificato.

Art. 4.3 – COORDINAMENTO ATTIVITA' E DEL SERVIZIO INFERMIERISTICO

Il coordinamento è riferito:

- alla gestione di tutti i servizi affidati in appalto, finalizzato alla ottimizzazione e razionalizzazione degli interventi e delle procedure ed al loro costante miglioramento, controllo e verifica dei risultati, sotto la supervisione della direzione medica;
- alla partecipazione alla predisposizione dei Piani Individualizzati di Assistenza (PAI) con il concorso delle altre figure professionali;
- alla partecipazione ad eventuali gruppi di lavoro interprofessionali anche per la definizione dei PAI e la loro verifica periodica;
- al rapporto costante con la direzione dell'ASP, fornendo alla stessa gli elementi di conoscenza e di valutazione richiesti e proposte di miglioramento e di innovazione, nella ricerca costante della creazione delle migliori condizioni di vita all'interno della Struttura.

Il coordinamento dei servizi dovrà essere effettuato da personale avente la qualifica di Infermiere, con almeno 5 anni di esperienza, in possesso di Master in coordinamento infermieristico ed esperienza almeno biennale in coordinamento, con oneri a totale carico dell'Appaltatore, per

almeno n. 38 ore settimanali. Ulteriori attività richieste dall'Appaltatore inerenti la gestione amministrativa del servizio (personale, fornitori, redazione turni ecc.), dovranno essere svolte in orario aggiuntivo rispetto a quanto indicato nel presente capitolato.

Art. 4.4 – SERVIZIO DI PULIZIA

La pulizia degli ambienti dovrà essere svolta per le superfici e ambienti interni della Struttura, e per le terrazze e gli atri di accesso ai piani. Il Servizio dovrà essere svolto diligentemente a perfetta regola d'arte in modo da:

- salvaguardare lo stato igienico-sanitario degli ambienti;
- mantenere integro l'aspetto estetico ed il decoro degli ambienti;
- salvaguardare le superfici sottoposte alle pulizie.

L'attività comprende:

- la pulizia ordinaria e la sanificazione giornaliera degli ambienti con sistemi ed attrezzature adeguate e con l'utilizzo di prodotti detergenti e disinfettanti (dei quali dovrà essere fornita la specifica scheda tecnica) nel rispetto della normativa vigente;
- la pulizia straordinaria, effettuata con cadenza periodica indicata nell'offerta di gara e comunque almeno a cadenza mensile, degli infissi, delle porte, dei corpi illuminanti, delle superfici vetrate, delle ringhiere e davanzali, dei quadri, dei mobili e suppellettili ecc.
- la pulizia degli ambienti esterni: cortili e gli spazi esterni sono effettuata con due interventi settimanali di un un ora ciascuno.

Il servizio di pulizia e sanificazione, sia ordinario che straordinario, dovrà essere effettuato in orario concordato con la Direzione dell'ASP.

Oltre a quanto sopra indicato, per quanto riguarda il servizio di pulizia e sanificazione, si veda anche quanto previsto dalla "Procedura e disposizioni integrative per le aree soggette a restrizione (aree ove presenti ospiti confermati positivi a Covid-19) e altre aree", all'interno degli Allegati tecnici E.

Art. 4.5 – REFERENTE DEL SERVIZIO

Per assicurare il miglior espletamento sui servizi l'Appaltatore deve far sorvegliare e dirigere il servizio a mezzo di proprio responsabile "Referente del servizio", diverso da personale addetto all'assistenza, che curerà la disciplina del personale e l'osservanza delle clausole contrattuali. Egli sarà l'interlocutore con il quale l'Amministrazione intratterrà contatti per ogni informativa relativa alla gestione dell'appalto in oggetto.

La persona prescelta deve aver svolto un ruolo di coordinatore in una struttura residenziale simile per almeno un biennio.

Il "Referente del servizio" deve assicurare la propria reperibilità, in termini contrattuali da definire, ivi compresa quella telefonica.

Il nominativo del Referente sarà indicato all' ASP per iscritto all'atto della firma del contratto.

L'ASP eserciterà ogni forma di controllo e vigilanza in merito all'attività svolta dal gestore del servizio.

La verifica dei risultati è finalizzata a rilevare l'andamento del servizio e il perseguimento degli obiettivi prefissati dal progetto. Qualora i risultati non fossero conformi alle prescrizioni impartite e al progetto tecnico che l'impresa ha presentato, l'ASP contesterà l'inadempimento al gestore che potrà presentare eventuali controdeduzioni entro il termine di 10 giorni dalla data di ricevimento della contestazione. Ricevute le giustificazioni, se non fossero ritenute adeguate, ovvero se non fossero ricevute, l'ASP provvederà all'applicazione di penali anche mediante comunicazione via e mail.

Art. 4.6 – SERVIZIO DI LAVANOLO

Per la biancheria piana l'Appaltatore provvede, a propria cura e spese, mediante lavanderia esterna.

Il servizio di lavanolo comprende:

- lavaggio esterno a nolo e il nolo di tutta la biancheria piana dell'intera struttura (136 posti letto). (A titolo esemplificativo e non esaustivo: lenzuola, traverse, federe, copriletti, coperte, copri materassi, cerate, teli bagno ecc.), in modo da assicurare tutti i cambi che si rendessero necessari per tipologia di utenza;
- lavaggio esterno e nolo di n. 136 materassi su richiesta dell'Ente;
- il servizio dovrà essere svolto, garantendo il miglior stato di conservazione possibile, reintegrando con articoli identici tutto ciò che per diretta responsabilità accertata dell'Appaltatore risultasse danneggiato. Non sarà accettata biancheria macchiata, usurata, di diverso colore da quello indicato.

Il lavaggio della biancheria piana e le operazioni connesse dovranno essere seguiti a regola d'arte utilizzando prodotti di prima qualità.

Art. 4.7 – FORNITURA DERRATE ALIMENTARI

Art. 4.7.1 – OGGETTO DEL SERVIZIO

La fornitura delle derrate alimentari è svolta per l'intera struttura, deve garantire il fabbisogno minimo di 136 giornate alimentari (numero massimo ospiti ASP) per un totale di 49.640 giornate alimentari annuali e 148.920 giornate alimentari triennali.

Si precisa che la stima relativa alla fornitura di derrate alimentari, espressa in giornate alimentari, è stata determinata sulla base del dato di consumo storico riferito all'anno 2019 comunicato dalla struttura e non tiene conto della preparazione dei pasti, del confezionamento e della distribuzione degli stessi in quanto effettuata direttamente dal personale dipendente della struttura. Nella stima

sono inclusi anche i pasti assicurati al personale assistenziale dipendente dall'ASP.
La giornata alimentare deve comprendere almeno: colazione, pranzo e cena.

1. Fornitura derrate per la composizione del Menu

La fornitura delle derrate dovrà essere basata sulla composizione dei menu predisposti dall'ASP a rotazione stagionale.

La composizione dei menù potrà variare su richiesta dell'ASP.

Le parti si danno reciprocamente atto che ad inizio stagione (Inverno/Estate) interverrà la verifica congiunta dei menù e l'eventuale modifica dei contenuti dei medesimi. Si richiedono forniture di prodotti alimentari particolari in occasione delle festività (Natale, Pasqua, ecc) ed in occasione delle feste di compleanno ad ogni fine mese.

Alcuni esempi di menu si trovano all'interno degli allegati tecnici E.

2. Caratteristiche delle derrate alimentari e delle preparazioni

Le derrate alimentari dovranno essere conformi ai requisiti previsti dalle leggi vigenti in materia che qui si intendono tutte richiamate, dalle tabelle merceologiche e ai limiti di contaminazione microbica. Le derrate dovranno avere confezioni ed etichettature conformi alle leggi vigenti. Non sono ammesse etichettature incomplete e non in lingua italiana.

Le carni bovine utilizzate dovranno: essere fresche e ricavate da animali giovani (meno di 18 mesi di età), perché più tenere e meno grasse; essere prodotte nel rispetto delle condizioni sanitarie indicate nella normativa vigente.

Le carni di tacchino, pollo o comunque fornite, dovranno essere confezionate ed etichettate in laboratori di sezionamento riconosciuti ai sensi dell'art. 4 lettera B del D.P.R. 8/6/82 n. 503.

Il prosciutto dovrà essere prodotto italiano di coscia di prima qualità senza conservanti e polifosfati aggiunti.

I prodotti della pesca e loro preparazioni dovranno essere forniti surgelati, confezionati e provenienti da stabilimenti autorizzati nei modi previsti dal D.L. n. 531 del 30.12.1992.

L'eventuale variazione del marchio delle derrate alimentari dovrà essere preventivamente comunicato ed approvato dall'ASP.

Si richiede, altresì, la fornitura di due distributori di bevande calde da installare nelle sale da pranzo.

Art. 4.7.2 –APPROVVIGIONAMENTO DELLE DERRATE

L'Appaltatore provvederà all'acquisto delle derrate secondo quanto ordinato dal Capo Cuoco dipendente dell'Ente, scegliendo preferibilmente fornitori locali nel rispetto dei requisiti previsti dalle leggi nazionali, nonché ai recepimenti delle Direttive CE vigenti in materia.

L'ASP potrà procedere con proprio personale (ne sarà preventivamente data comunicazione all' Appaltatore), al controllo qualitativo delle derrate acquistate. In caso di valutazione negativa da parte dell'ASP sulle merci acquistate, l'Appaltatore dovrà provvedere a propria cura e spese al

ritiro immediato delle partite contestate ed alla loro sostituzione immediata anche tramite l'acquisto diretto dai produttori in zona. All'interno degli Allegati tecnici E è presente l'elenco dei prodotti acquistati nell'ambito della fornitura derrate per l'anno 2019.

Art. 4.8 – NORME COMUNI AI SERVIZI

Presso i moduli assegnati dovrà essere mantenuta e costantemente aggiornata la sotto elencata documentazione, utilizzando gli strumenti organizzativi che l'ASP adotta per garantire la tutela e la riservatezza dei dati personali relativi agli ospiti ed una risposta adeguata ai bisogni socio-sanitari degli stessi:

- quaderno delle consegne infermieristiche e degli O.S.S con previsione di informatizzazione della cartella clinica);
- piani di lavoro degli infermieri. e degli O.S.S.;
- prospetto turni personale O.S.S. ed Infermieri che dovrà essere consegnato entro il 25 del mese precedente e controfirmato dal Direttore Sanitario;
- piano assistenziale individualizzato;
- cartella sanitaria dell'ospite, contenente dati e documenti personali, documentazione anamnestica, fotocopia verbale Commissioni Invalidi Civili, diario clinico, medico, infermieristico e dell'OSS, foglio terapia,;

La documentazione potrà essere visionata in qualunque momento dalla direzione dell'ASP.

Art. 4.9 – CRITERI AMBIENTALI PRODOTTI DI PULIZIA/SANIFICAZIONE E FORNITURA DERRATE ALIMENTARI

Avuto riguardo alla particolare fragilità dei soggetti ospiti dell'ASP, saranno particolarmente apprezzate offerte ispirate al rispetto dei criteri minimi ambientali in materia di utilizzo di prodotti ecologici per le attività di pulizia e sanificazione dei locali, nonché in materia di fornitura di prodotti alimentari biologici.

Si rimanda a quanto previsto nella tabella dei criteri di valutazione di cui all'art. 25.

Art. 5 – QUANTIFICAZIONE DELLE PRESTAZIONI RICHIESTE

Le prestazioni richieste sono delineate sulla base della DGR n. 944/2018 della Regione Liguria, e ricalcano il seguente minutaggio giornaliero.

- **Infermiere**: 26 minuti/ospite/die
- **O.S.S.**: 88minuti/ospite/die

In orario notturno è obbligatoria la presenza di un infermiere e di 2 OSS in turno attivo.

La gestione globale dei servizi dovrà essere garantita per i tempi giornalieri minimi di seguito evidenziati considerando la struttura al completo.

1. SERVIZIO SOCIO ASSISTENZIALE (OSS)	Ore 125 giornaliere per giorni 365 per un totale di 46.500 ore annue, relative a 85 posti letto di cui all'art.3
2. SERVIZIO INFERMIERISTICO	Ore 37 giornaliere per giorni 365 per un totale di 13.764 ore annue relative a 85 posti letto di cui all'art.3.
3. SERVIZIO DI COORDINAMENTO INFERMIERISTICO	Ore 38 settimanali per settimane 52 per un totale di 1.976 ore annue di cui all'art. 4.3.
4. SERVIZIO DI LAVANOLO	A corpo per l'intera struttura, (136 posti letto), come dettagliato agli artt. 3 e 4.6 del Capitolato.
5. SERVIZIO DI PULIZIA PER UN TOTALE DI 8.260 M² (vedere planimetrie)	A corpo per l'intera struttura, cucina compresa, come dettagliato agli artt. 3 e 4.4 del Capitolato.
6. FORNITURA DERRATE ALIMENTARI	Relativa al consumo storico delle derrate necessarie a coprire il fabbisogno di 136 giornate alimentari (numero massimo ospiti ASP) per un totale annuo di 49.640 giornate alimentari come dettagliato agli artt. 3 e 4.7 del Capitolato.

Art. 6 – CORRISPETTIVO DELL'APPALTO E BASE D'ASTA

L'erogazione dei servizi di cui sopra nelle quantità individuate sono ritenute obbligatorie per l'esecuzione dell'appalto, tenuto conto della copertura massima di n. 136 posti letto.

Il tasso di occupazione dei posti dell'ASP nell'ultimo triennio (2017-2019), è pari, circa, al 96%, con una media annua di occupazione pari a 130 posti letto.

In considerazione della aleatorietà nella copertura dei posti disponibili, l'ASP potrà, a proprio insindacabile giudizio, incrementare o ridurre le prestazioni richieste, separatamente per quelle assistenziali, per quelle infermieristiche e per i servizi generali (voci 1,2,3,4,5,6, di cui all'art. 5), nella misura massima del 20%.

L'incremento o il decremento del corrispettivo sarà proporzionato ai quantitativi orari ridefiniti.

Il mancato rispetto su base mensile delle prestazioni dovute nelle quantità definite comporterà una riduzione del corrispettivo pari all'importo offerto per ogni ora di presenza non effettuata nei rispettivi profili.

In particolare, **a causa dell'emergenza epidemiologica legata al Covid-19, il numero di posti letto attualmente occupati è di circa 90 rispetto ai 136 disponibili.** Questa situazione è da ritenersi transitoria e legata all'andamento della pandemia Covid-19 ed alle conseguenti normative legate all'obbligo di adozione di misure di mitigazione della diffusione dell'epidemia.

Il corrispettivo sarà, pertanto, fatturato mensilmente (1/12 dell'importo annuale) sulla base delle prestazioni effettivamente erogate nel periodo di riferimento.

Importo stimato annuale del contratto è pari ad Euro 1.720.000,00, (arrondato come indicato nell'Allegato A - Progetto di gara).

L'importo stimato a base d'asta soggetto a ribasso e sul quale presentare offerta è riferito all'intera durata del contratto per mesi 24 ed ammonta complessivamente ad Euro 3.440.000,00 (oltre IVA se dovuta), l'importo di cui sopra comprende i costi per gli oneri di sicurezza. Detti costi dovranno essere indicati in sede di offerta economica. Nell'offerta economica da presentare si richiede l'indicazione dei prezzi delle diverse linee d'attività ed inoltre, ove richiesto, della tariffa oraria per ogni qualifica professionale impiegata nel servizio e delle unità equivalenti a tempo pieno impiegate su modello della tabella seguente:

TIPO DI SERVIZIO	n.ore annuali	tariffa oraria (EURO)	prezzo totale annuo (EURO) (axb)
1 Servizio Socio Assistenziale (O.S.S.)	46.500	18,73	870.945
2 Servizio Infermieristico	13.764	21,54	296.476,56
3 Servizio di Coordinamento infermieristico	1.976	21,91	43.294,16
			prezzo totale annuo
4 Servizio di lavanolo (136 Ospiti x 2,6 Euro di ex 365)			129.064
			prezzo totale annuo
5 Fornitura deratte alimentari (Relativa ai fabbisogni per 136 giornate alimentari)			180.000
			prezzo totale annuo
6a Servizio di pulizia e sanificazione giornaliera- degenza-wc-sale da pranzo (medio rischio) (2,90 mq ² Euro/mese x 2260 mq ² x 12 mesi)			78.648
6b Servizio di pulizia e sanificazione settimanale - altro (basso rischio) (0,25 mq ² Euro/settimana x 6000 mq ²) x 52 settimane)			78.000
			156.648
			prezzo totale annuo
7 Servizi generali, costi generali (non ricompresi in 1,2,3,4,5,6)			15.000
8 DPI (4 euro die x 20 dipendenti x 365 giorni)			29.200
			prezzo totale annuo (1+2+3+4+5+6+7+8)
BASE D'ASTA ANNUALE ASP IMPERIA			1.720.000
BASE D'ASTA BIENNALE ASP IMPERIA			3.440.000

Art. 7 – ONERI A CARICO DELL'AGGIUDICATARIO

L'aggiudicatario è tenuto a fornire, ad eccezione delle attrezzature concesse in comodato d'uso già presenti ed individuate, tutte le attrezzature, i materiali ed i prodotti di consumo necessari per l'esecuzione degli interventi previsti come sotto specificato:

- detersivi e detergenti e presidi per lavaggio stoviglie (a mano e con lavastoviglie), pulizia delle cucine ai moduli affidati (salviette di carta per le mani, sapone per le mani, come anche i sacchetti per il contenimento dei rifiuti provvedendo a separare la carta, la plastica, il vetro dall'indifferenziato;
- detersivi e detergenti, panni monouso e quant'altro necessario per poter svolgere a regola d'arte il servizio di pulizia e sanificazione degli ambienti;
- prodotti per l'igiene personale dell'ospite, a titolo esemplificativo e non esaustivo: asciugamani monouso, saponi, shampoo, detergente intimo, rasoi monouso, schiuma da barba, forbici da unghie, carta igienica, dopobarba ecc.);

- materiale sanitario quali, a mero titolo esemplificativo e non esaustivo: siringhe, garze, bende, cerotti, disinfettanti, cinture di contenzione, cuscini antidecubito, pannoloni aggiuntivi rispetto a quanto fornito direttamente dalla ASL 1 e parasanitario in genere;
- prodotti per l'igiene la sicurezza dei lavoratori ai sensi del D.Lgs. n. 81/2008 (guanti monouso, mascherine, camici e calzari monouso se necessari, divise, calzature antiscivolo, cuffia e tutti i dispositivi di protezione individuali specifici.

L'aggiudicatario è tenuto altresì a:

- stipulare apposito contratto con Ditta autorizzata per lo smaltimento dei rifiuti sanitari speciali;
- effettuare manutenzioni ordinarie e straordinarie delle attrezzature utilizzate per l'erogazione di tutti i servizi affidati sia di proprietà della cooperativa che di quelle concesse in comodato d'uso dall' ASP nei reparti appaltati e sui macchinari ed attrezzature fornite in comodato d'uso dall'Ente;
- fornire di divise e calzature il proprio personale, nonché i DPI (dispositivi protezione individuale) legati al rischio biologico Covid-19;
- sostenere tutti gli oneri relativi alla gestione del personale impiegato e alla conseguente copertura assicurativa per infortuni e responsabilità civile;
- farsi carico di ogni altra spesa direttamente collegata alla gestione dei servizi di cui al presente capitolato.

L'aggiudicatario si impegna a garantire la continuità del servizio attraverso prestazioni professionali secondo le norme previste dagli artt. 2229 e seguenti del Codice Civile.

L'Appaltatore dovrà provvedere all'immediata sostituzione –con oneri a proprio carico- del proprio personale in caso di assenza per qualsivoglia motivo (malattie, ferie, infortunio).

In particolare si sottolinea, per la sicurezza dell'ospite, la necessità di mantenere sempre e costantemente funzionanti i campanelli di chiamata dei testa letto e dei bagni segnalando all'ASP l'eventuale guasto. L'ASP si riserva di effettuare controlli per accertarne il funzionamento. In caso di trasgressione verrà applicata la penale di cui al presente capitolato tecnico.

L'ASP si riserva di effettuare una valutazione di conformità sulla qualità delle forniture rispetto alle norme vigenti.

L'Appaltatore dovrà consegnare all'ASP, alla stipula del contratto, tutte le relative schede tecniche e di sicurezza al fine di adempiere alle prescrizioni del D.Lgs. 81/2008 e successive modificazioni e integrazioni

L'Appaltatore è tenuto ad acquistare le attrezzature necessarie per lo svolgimento dei servizi appaltati, qualora le attrezzature cedute in comodato siano insufficienti per lo svolgimento del servizio stesso, si deteriorino o diventino obsolete.

Art. 8 – ONERI A CARICO DELLA ASP “Casa di Riposo e Pensionato Imperia”

L'ASP sosterrà, con oneri a proprio carico, attraverso proprio personale e con fornitori specializzati i seguenti servizi:

- servizio di fisioterapia;
- servizio di smaltimento rifiuti urbani e assimilati agli urbani (compresa T.A.R.I.);
- servizio di disinfestazione;
- servizio di manutenzione ordinaria e straordinaria dell'immobile;
- servizio di gestione energetica (ad es. riscaldamento), acqua potabile;
- servizio lavanderia e guardaroba (indumenti personali degli ospiti);
- servizio di preparazione pasti;
- servizio di predisposizione menù e diete appropriate per pazienti disfagici;
- servizio di animazione;
- servizio di portierato.

L'assistenza sanitaria medica verrà garantita secondo la vigente normativa regionale e sarà altresì garantita la presenza del Responsabile sanitario.

Art. 9 – ATTREZZATURE IN COMODATO D'USO ALL'APPALTATORE

Per consentire l'assolvimento delle prestazioni contrattuali l'ASP mette a disposizione dell'appaltatore, in comodato gratuito, i mobili e le suppellettili, le attrezzature fisse e mobili dei moduli assegnati, allacciate agli impianti elettrici e tecnologici necessari al loro funzionamento,. Prima dell'inizio delle prestazioni contrattuali verrà redatto con verbale in contraddittorio fra le parti l'inventario dei materiali; tale verbale farà parte dei documenti contrattuali.

Tutto il materiale consegnato dovrà essere custodito e in caso di deterioramento o smarrimento dello stesso reintegrato tempestivamente a cura dell'aggiudicatario.

Eventuali carenze o disservizi, che dovessero verificarsi durante l'attività di gestione, non dipendenti dall'appaltatore, dovranno essere tempestivamente segnalate alla Segreteria dell'ASP in modo che si possa provvedere immediatamente alla loro eliminazione e/o sostituzione.

Al termine dell'appalto si procederà alla verifica, in contraddittorio con la ditta appaltatrice, dei locali, dei mobili, suppellettili, attrezzature ed impianti. Nel caso si riscontrassero danni o ammanchi, l'equivalente monetario sarà detratto dalla cauzione depositata.

Qualora l'Appaltatore lo ritenesse utile, al fine di ottimizzare al meglio i servizi gestionali della ASP potrà integrare a proprie spese la dotazione iniziale di arredi e attrezzature, che resteranno di sua proprietà alla fine del periodo contrattuale. Saranno comunque a carico dell'Appaltatore manutenzione e riparazione di qualsiasi tipo di tutte le attrezzature affidate.

Tutti i mezzi, le macchine ed attrezzature impiegate, eventualmente fornite dall' Appaltatore, dovranno essere conformi alle prescrizioni anti-infortunistiche vigenti (D.Lgs. n.81/2008, D.P.R. 547/55, D.P.R. 459/1996, D.Lgs 359/99).

Gli attrezzi e le macchine da utilizzare all'interno degli edifici dovranno essere perfettamente compatibili con le attività effettuate all'interno e all'esterno delle strutture e pertanto non dovranno essere eccessivamente rumorose e arrecare disturbo; le attrezzature e le macchine dovranno essere compatibili, ai fini dell'eventuale collegamento alla rete elettrica, con la tensione e la potenza a disposizione nell'ambiente dove si dovrà lavorare; dovranno inoltre essere a basso impatto ambientale.

Su tutti i mezzi, gli attrezzi e le macchine di proprietà dell'aggiudicatario, usati nell'ambito dei servizi appaltati, dovranno essere applicate targhette indicanti il nominativo ed il contrassegno dell'aggiudicatario stesso.

Art. 10 – ACCREDITAMENTO

La Regione Liguria, con L. 9/2017 e relative deliberazioni attuative, ha disciplinato i requisiti per l'accreditamento delle strutture residenziali di cui al presente appalto, indicando i requisiti generali, i requisiti specifici, gli indicatori di verifica, le procedure, i protocolli, i documenti operativi, i piani di attività nonché le azioni di miglioramento da adottare.

A tal fine l'Appaltatore si obbliga, a pena di risoluzione del contratto e senza alcun onere aggiuntivo per l'ASP:

- ad adottare tutte le procedure protocolli, documenti operativi e la modulistica predisposti dall'ASP o a proporre altri coerenti con l'impianto complessivo attuato e rispondenti alla normativa regionale citata;
- a fornire tutta la documentazione necessaria che verrà richiesta dall'Amministrazione;
- a mantenere per tutta la durata del contratto tutti gli standard (requisiti generali e specifici) richiesti dalla normativa vigente per il mantenimento dell'accreditamento da parte dell'ASP;
- ad adeguarsi nei tempi indicati ad eventuali richieste di adeguamento/correzione da parte degli organismi competenti.

Art. 11 – FORMAZIONE E SICUREZZA

L'Appaltatore si assume l'onere della formazione permanente del proprio personale garantendone altresì la partecipazione ai corsi previsti dal D.Lgs. 81/2008.

Dovrà essere continuamente presente personale con formazione di cui all'allegato X del decreto ministeriale 10 marzo 1998, debitamente certificata. Il personale dell'appaltatore deve essere debitamente formato sulle procedure e rispettare le prescrizioni previste dall'ASP nel documento di cui all'art. 26, comma 3, del decreto legislativo 9 aprile 2008, n. 81. L'appaltatore dovrà individuare per ogni turno di ciascun servizio la propria squadra di emergenza come prevista dalla suddetta normativa.

Il personale infermieristico dovrà essere in possesso dei crediti formativi previsti dal programma nazionale di Educazione Continua in Medicina

Tutto il personale operante dovrà essere debitamente formato e informato sulle linee guida, protocolli e procedure adottate dall'ASP nell'ambito delle proprie attività.

Tutto il personale utilizzato deve essere munito di idonea certificazione di avvenuta formazione HACCP. Dovrà essere rispettato il piano di autocontrollo approvato dall'ASP e la normativa di cui al decreto legislativo 26 maggio 1997, n. 155. Tutto il personale utilizzato deve aver superato il corso per addetti antincendio per rischio elevato.

Art. 12 – OBBLIGHI RELATIVI ALLA GESTIONE DEL PERSONALE E CLAUSOLA SOCIALE

Gli orari di servizio di tutto il personale saranno rilevati giornalmente dalla timbratrice e che verrà messa a disposizione dall'aggiudicatario dell'appalto. L'Appaltatore trasmette mensilmente l'elenco nominativo del personale utilizzato in ciascun servizio con l'indicazione della qualifica professionale e le ore effettivamente svolte, come risultano dalla timbratrice, al fine di controllare il regolare adempimento degli standard assistenziali ed il rispetto degli adempimenti contrattuali.

L'Appaltatore trasmette all'attivazione del servizio l'elenco nominativo del personale indicando anche gli estremi del rilascio dei rispettivi titoli di studio o attestazioni professionali, esperienze lavorative, l'orario di lavoro di riferimento, gli organici di servizio e i mansionari, nonché la formazione delle squadre d'emergenza (D.Lgs. 81/2008).

L'Appaltatore è tenuto, ricorrendone le condizioni a norma di legge o di C.C.N.L., ad inserire in via prioritaria tra i propri dipendenti il personale già in servizio alle dipendenze della cooperativa che gestiva in precedenza i servizi, ai sensi dell'art. 50 D. Lgs. n. 50/2016 e s.m.i.

L'Appaltatore si impegna a non interrompere il servizio, nel rispetto dei parametri previsti dal presente capitolato ovvero dai parametri definiti dalla committenza, e a provvedere alla sostituzione del personale, in caso di assenza, dimissioni, licenziamento, assicurando da parte del personale assunto in sostituzione il possesso di requisiti professionali corrispondenti a quelli del personale sostituito, dandone contestuale comunicazione entro all'ente contraente, con espressa indicazione dei requisiti sopra accennati.

Ogni qualvolta vi fosse la necessità di inserire nuovo personale l'Appaltatore deve darne comunicazione all'ASP prima dell'effettiva presa in servizio del nuovo operatore. Le nuove unità di personale devono superare un periodo di prova di almeno sei turni in affiancamento con il personale della cooperativa senza oneri aggiuntivi per il committente.

L'Appaltatore è tenuto al rispetto dell'art. 50 D.Lgs n. 50/2016 e s.m.i.

L'Appaltatore impiega per lo svolgimento dei servizi, personale regolarmente inquadrato nei rispettivi livelli professionali previsti dal CCNL di riferimento.

L'Appaltatore è tenuto per i propri operatori al rispetto dei minimi di trattamento retributivo secondo i CCNL di lavoro della categoria, al versamento degli oneri previdenziali, assicurativi e TFR del settore, ed a trasmettere mensilmente all'ASP la documentazione che lo attesti al fine del pagamento delle fatture mensili.

Il personale dovrà essere fornito di idonea preparazione professionale e culturale.

L' Appaltatore potrà anche utilizzare personale con rapporto di lavoro a tempo parziale e/o determinato salvaguardando comunque una contenuta rotazione degli operatori che consenta di garantire un'adeguata continuità assistenziale.

L'accesso di volontari e tirocinanti dovrà essere preventivamente autorizzato dalla Direzione dell'ASP.

[L'elenco del personale, anonimizzato e aggiornato sarà disponibile negli allegati tecnici in sede di indizione].

Art. 13 – COMPORTAMENTO DEL PERSONALE

Tutti gli operatori, ciascuno nell'esercizio delle funzioni di competenza, dovranno mantenere un contegno corretto e responsabile. L'Appaltatore garantirà altresì un abbigliamento degli operatori adeguato allo svolgimento dei servizi secondo le indicazioni dell'ASP.

Ciascun operatore durante il servizio dovrà tenere esposto il cartellino identificativo comprensivo della titolo professionale posseduto.

Tutto il personale dovrà uniformare il proprio comportamento ed atteggiamento ai valori di riferimento dell'ASP contenuti nello Statuto (reperibile sul sito aziendale), nonché alle norme regolamentari da essa adottate, ed è tenuto al rispetto dei principi relativi alla salvaguardia della privacy degli ospiti così come al mantenimento del segreto d'ufficio per fatti e circostanze riguardanti la ASP o gli ospiti stessi, dei quali sia venuto a conoscenza durante lo svolgimento della propria attività lavorativa, le prestazioni richieste, suddivise per tipologia di servizio, dovranno essere prestate da personale in possesso dei requisiti professionali specificati.

L'ASP, a proprio insindacabile giudizio, potrà chiedere l'allontanamento di quei dipendenti i quali, per cattivo contegno nei confronti degli ospiti, incapacità, inidoneità compromettano la gestione del servizio.

Art. 14 – FORMAZIONE DEL PERSONALE

L' Appaltatore assicura la partecipazione a proprie spese del proprio personale a corsi, seminari, incontri di formazione e di aggiornamento sulle tematiche direttamente inerenti i servizi secondo un piano formativo che dovrà essere redatto annualmente e consegnato all'ASP. L' Appaltatore provvederà a riqualificare il personale operante presso le strutture dell'ASP per rispondere alle normative nel tempo vigenti relative alle attività sanitarie e socio-sanitarie di assistenza tutelare e infermieristica a favore di anziani parzialmente e totalmente non autosufficienti. I profili sanitari dovranno inderogabilmente possedere i crediti formativi previsti dalla normativa sull' E.C.M. Tale attività formativa dovrà essere debitamente documentata all'ASP con cadenza annuale.

Art. 15 – CONTINUITA' DEI SERVIZI

Non sono ammesse sospensioni od interruzioni nell'espletamento dei servizi gestiti dall'Appaltatore. I servizi in appalto configurano un "Servizio di pubblica utilità". A fronte dell'assegnazione e perfezionamento del relativo contratto, l'appalto non può essere abbandonato, interrotto od eseguito solo in parte, salvo che per legittima esecuzione del diritto di sciopero o per cause di forza maggiore che dovranno essere comunicate tempestivamente alla Casa di cura.

Dovrà in ogni caso essere garantito in caso di scioperi o per cause di forza maggiore un servizio minimo essenziale secondo un piano di emergenza da comunicarsi con adeguato preavviso alla ASP.

Art. 16 – PAGAMENTO DEL CORRISPETTIVO

L'ASP si obbliga a versare il corrispettivo del servizio reso dall'Appaltatore mediante pagamenti mensili posticipati, conseguenti a presentazione di regolare fattura effettivamente erogate nel periodo di riferimento, supportata da idonea documentazione relativa alla regolarità fiscale, contributiva, retributiva, TFR.

L'Appaltatore dovrà inoltre, come previsto dall'art.12, trasmettere l'elenco del personale e le relative ore effettuate durante il mese al fine di permettere il controllo del rispetto dello svolgimento delle ore minime contrattuali.

L'ASP si impegna a liquidare dette fatture entro 60 giorni dalla loro effettiva presentazione al protocollo dell'ASP.

Art. 17 – CONTROLLI SUI SERVIZI

L'ASP potrà effettuare tutti i controlli che ritenga opportuni sul corretto svolgimento dei servizi avvalendosi del Responsabile Sanitario e della Direzione generale. I controlli sono volti a verificare l'adempimento delle clausole contrattuali e lo stato di attuazione dei progetti presentati, nonché il rispetto delle prescrizioni capitolari, in contraddittorio con l'Appaltatore.

A tal fine l'aggiudicatario è tenuto ad assicurare tutta la collaborazione necessaria, fornendo i chiarimenti richiesti e la relativa documentazione.

L'accertato inadempimento o il ritardo nello svolgimento dei servizi farà sorgere a favore della ASP il diritto a provvedere direttamente, rivalendosi per le maggiori spese sul pagamento della fattura mensile

Resta salvo il diritto dell'ASP al risarcimento dell'eventuale maggior danno.

L'aggiudicatario dovrà inoltre provvedere all'immediata sostituzione del personale che si rendesse inadempiente per negligenza o colpa grave, ovvero ritenuto inidoneo allo svolgimento del servizio, ad insindacabile giudizio della ASP.

Art. 18 – RESPONSABILITA'

La gestione dei servizi è realizzata sotto la diretta ed esclusiva responsabilità dell'Appaltatore, che risponde in proprio dell'esatto adempimento dei suoi obblighi nei confronti dell'ASP e/o di A.Li.Sa. L'appaltatore inoltre risponde direttamente e personalmente dei danni di qualsiasi genere e delle conseguenze comunque pregiudizievoli che nell'espletamento dell'attività svolta nell'esecuzione del presente appalto possano derivare agli stessi dipendenti, agli utenti, all'ASP o a terzi.

L'Appaltatore è tenuto a sollevare l'ASP da qualunque contesa che nei suoi confronti fosse fatta valere da terzi assumendo in proprio l'eventuale lite.

L'Appaltatore, a garanzia del corretto adempimento delle obbligazioni contrattuali, deve costituire una cauzione pari al 10% dell'importo contrattuale ad A.Li.Sa. Se la cauzione è fornita mediante fidejussione bancaria o assicurativa deve indicare l'esplicita rinuncia al beneficio della preventiva escussione del debitore principale e la sua operatività entro 15 giorni a semplice richiesta scritta di A.Li.Sa.

L'Appaltatore è tenuto a stipulare una polizza assicurativa che tenga indenne l'ASP da ogni danno causato agli utenti, ai terzi ed alle cose nello svolgimento dell'attività, con un massimale unico, non inferiore a Euro 5.000.000,00.

Nessuna responsabilità assume l'ASP nei confronti del gestore per danni causati da forza maggiore od ordine dell'Autorità.

Art. 19 – PENALI E RISOLUZIONE DEL CONTRATTO

Ogni inosservanza del presente capitolato, che non dia luogo alla risoluzione del contratto, comporterà l'applicazione di penalità il cui importo sarà trattenuto dall'ammontare delle liquidazioni afferenti le fatture già emesse o da emettersi non ancora liquidate.

Pertanto, nel caso in cui per ragioni imputabili direttamente all'aggiudicatario, o configuranti a carico di essa l'ipotesi di "culpa in vigilando" e non adeguatamente giustificate nei termini assegnati in sede di contestazione scritta, il servizio subisca ingiustificate interruzioni, anche di breve durata, o si rilevi difforme da quanto previsto dal presente capitolato, verranno applicate le seguenti penalità:

- Euro 200,00 (ad operatore mancante) per mancato rispetto dell'organico da parte di almeno n. 1 operatore, da calcolarsi per ogni giorno di inadempienza; in caso di sostanziale difformità del servizio reso rispetto alle caratteristiche stabilite, da calcolarsi altresì per ogni giorno di ritardato adeguamento a partire dal giorno di accertamento delle anomalie; in caso di inosservanza rilevante degli obblighi previsti nel presente capitolato e delle ulteriori obbligazioni stabilite in sede contrattuale;
- Euro 200,00 per turn-over degli operatori superiore al 20% annuo applicabile ad ogni operatore oltre il suddetto limite;
- Euro 300,00 per ogni operatore impiegato con caratteristiche difformi a quelle richieste dal capitolato, per ogni giorno di presenza dello stesso;
- Euro 300,00 per ogni contestazione di pulizie non effettuate o non effettuate secondo quanto richiesto dal capitolato di gara;

- Euro 200,00 per ogni prodotto alimentare non fornito oppure fornito ma di qualità o quantità difforme da quanto richiesto dal capitolato;
- Le irregolarità riscontrate saranno contestate con comunicazione scritta, da intendersi anche a mezzo fax o via mail, al soggetto aggiudicatario che dovrà, entro 2 giorni lavorativi decorrenti dal ricevimento, produrre per iscritto le proprie contro deduzioni; trascorso il tempo suddetto l'ASP deciderà nel merito applicando, se del caso, le relative penali con le modalità di cui al presente articolo.

È fatto salvo in ogni caso il diritto dell'ASP al risarcimento degli eventuali maggiori danni subiti direttamente o indirettamente imputabili alle inadempienze sopra descritte. La presenza o la reiterazione delle inadempienze contestate costituiscono comunque causa di risoluzione anticipata del contratto.

Sono sempre a carico dell'appaltatore le deficienze di servizio dipendenti da:

- Ritardi nelle forniture di materiali, difformità degli stessi rispetto alle caratteristiche richieste, ritardi per interventi di manutenzione a carico della cooperativa, manodopera ed altro che non consente il tempestivo svolgimento del servizio;
- carenza di personale;
- scioperi, limitatamente agli scioperi aziendali.

Salvo il diritto di risolvere il contratto ed incamerare la cauzione, l'ASP potrà infliggere una penalità consistente nel pagamento di una somma non superiore a € 1.500,00 per ciascuna infrazione sulla rata mensile di competenza. In caso di disservizi l'ASP, previa contestazione scritta e successiva valutazione delle giustificazioni, procede a formulare diffida ad adempiere ed in caso d'inadempimento nel termine concesso applica la penale prevista oppure, a seconda della gravità del disservizio pronuncia unilateralmente la risoluzione del contratto. La risoluzione del contratto è immediatamente dichiarata in caso di grave e provato inadempimento della cooperativa tale da compromettere il risultato della gestione.

Art. 20 – SUBAPPALTO E CESSIONE DEL CONTRATTO

Non è ammessa la cessione totale, né quella parziale, dell'appalto. Il subappalto è ammesso nella misura non eccedente il 40% dell'importo globale del contratto. Il subappaltatore deve possedere i requisiti di cui all'artt. 80-83 D.Lgs. n. 50/2016. L'ASP pagherà le prestazioni effettuate dal subappaltatore all'appaltatore che, mensilmente dovrà produrre all'ASP copia delle fatture quietanzate relative ai corrispettivi per il presente servizio pagati al subappaltatore.

Art. 21 – PROSECUZIONE DEI SERVIZI

L' Appaltatore si impegna inoltre a proseguire il servizio per il tempo necessario all'espletamento della ordinaria gara di appalto non oltre 6 (sei) mesi dalla scadenza dell'affidamento o dell'eventuale rinnovo.

Art. 22 – RAPPORTI CONTRATTUALI

L'ASP effettuerà e riceverà tutte le dichiarazioni e, in generale, le comunicazioni inerenti le attività tecniche del contratto attraverso il Direttore dell'esecuzione del contratto.

Le indicazioni tecniche per l'espletamento delle attività saranno impartite dal Direttore dell'esecuzione del contratto, che salvo diversa designazione, è individuato nel Direttore Generale dell'ASP. Detto soggetto avrà il compito di predisporre, in accordo con l'Appaltatore, il verbale di inizio delle attività, controllare che l'appalto sia eseguito tecnicamente secondo i tempi, le modalità ed i programmi contenuti nel Contratto e nei documenti di riferimento, controllare, in accordo con i competenti uffici dell'Ente che tutti gli atti amministrativi e contabili inerenti alle attività siano corretti e comunque conformi alla legge e allo statuto dell'ASP.

Art. 23 – PRIVACY

Ai sensi del Regolamento Europeo 2016/679 Regolamento Generale sulla protezione dei dati (in seguito Regolamento Europeo) e del D.Lgs. n.196 /2003 "Codice in materia di protezione dei dati personali", si precisa che il trattamento dei dati personali sarà improntato a liceità correttezza nella piena tutela dei diritti dei concorrenti e della loro riservatezza.

In oltre è necessaria la valutazione di impatto sulla protezione dei dati ai sensi dell'art. 35 comma 4 Regolamento UE 679/2016.

Art. 24 – OBBLIGHI DI RISERVATEZZA

L'Appaltatore avrà l'obbligo di mantenere riservati i dati e le informazioni di cui venga in possesso, di non divulgarli in alcun modo e di non farne oggetto di utilizzazione a qualsiasi titolo per scopi diversi da quelli strettamente necessari all'esecuzione del contratto. Detto obbligo non concerne i dati che siano o divengano di pubblico dominio nonché le idee, le metodologie e le esperienze tecniche che l'Appaltatore sviluppa o realizza in esecuzione delle presenti prestazioni contrattuali.

L'Appaltatore si impegna a far sì che nel trattare dati, informazioni, e conoscenze dell'Ente di cui venga eventualmente in possesso, vengano adottate le necessarie ed idonee misure di sicurezza e impiegate modalità di trattamento che non compromettano in alcun modo il carattere della riservatezza o arrechino altrimenti danno.

Art. 25 – CRITERI DI VALUTAZIONE DELL'OFFERTA TECNICA

L'appalto sarà affidato con il sistema della procedura riservata ai sensi dell'art. 143 del D.Lgs. 50/2016 e s.m.i., con il criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa valutata secondo i criteri e sotto-criteri di seguito indicati di cui all'art. 95 del D.Lgs. 50/2016, anche in presenza di una sola offerta valida. Per quanto riguarda le offerte anomale si applicherà l'art. 97 del D. Lgs. 50/2016 e s.m.i. Non sono ammesse offerte in aumento.

L'offerta complessiva sarà valutata da un'apposita commissione nominata ai sensi dell'articolo 77 D.Lgs. 50/2016 e s.m.i. che assegnerà un punteggio a ciascun partecipante sulla base dei seguenti elementi:

- 1) **Progetto tecnico: punti 70;**
- 2) **Prezzo: punti 30.**

1) PROGETTO TECNICO (per un massimo di punti 70)

Filosofia di intervento, organizzazione, metodologia di controllo, prestazioni aggiuntive e ogni altra informazione relativa alla gestione delle attività assistenziali ed infermieristiche dell'ASP. Il tutto in documento di **massimo 30 pagine (facciate) formato A4 (carattere ARIAL dimensione del carattere 10, interlinea 1,5)**, da strutturare obbligatoriamente secondo lo schema sotto presentato:

CRITERI DI VALUTAZIONE			
DESCRIZIONE	PUNTEGGI	VALUTAZIONI	MODALITA' VALUTAZIONE
(A) Protocolli e procedure assistenziali per il paziente anziano.	Max punti 13	A.1 Evidenza di procedure/protocolli per garantire i necessari livelli assistenziali, con particolare riferimento a: attrezzature apparecchiature utilizzate; effettiva informazione al personale sulle procedure da adottare; catena della responsabilità: Punti 4	Q1
		A.2 Metodologia organizzativa che garantisca il migliore coordinamento tra i vari servizi nonché proposte operative finalizzate al soddisfacimento dei bisogni dell'anziano, come si manifestano nel corso dell'intera giornata e nel tempo della permanenza nella struttura: Punti 3	
		A.3 Efficacia del sistema proposto inteso come miglioramento della qualità di vita dell'ospite; cura dell'ordinario e proposte innovative: l'anziano quale centro di riferimento per la soddisfazione dei suoi bisogni come persona; Assistenza all'anziano affetto da demenza ; valutabilità della coerenza tra obiettivi e risultati: Punti 3	
		A.4 Altre attività che possano innalzare la qualità dei rapporti con gli utenti o che facilitano l'efficacia delle prestazioni e delle operazioni: Punti 3	

(B) Procedure per la gestione dell'emergenza sanitaria e delle attività critiche	Max punti 7	Evidenza di procedure/protocolli per garantire la continuità dell'assistenza all'utente in presenza di emergenze sanitarie, attività critiche o eventi imprevisti, con particolare riferimento a: effettiva presenza di personale in possesso della necessaria formazione; attrezzature/apparecchiature utilizzate; effettiva informazione al personale sulle procedure da adottare in presenza delle diverse tipologie di evento critico; catena della responsabilità; valutabilità della coerenza tra obiettivi e risultati	Q1
(C) Aspetti organizzativo gestionali del servizio	Max punti 10	C.1 Evidenza di procedure/protocolli per la gestione di ruoli e mansioni del personale, turn over, lavoro d'equipe, sostituzioni e reperibilità, ore aggiuntive rispetto a quelle obbligatorie; valutabilità della coerenza tra obiettivi e risultati: Punti 5 C.2 Organico e curricula del personale di coordinamento/riferimento	Q1
(D) Programma di riqualificazione ed aggiornamento continuo del personale e procedure per l'inserimento di nuovi operatori	Max punti 5	D.1 Calendarizzazione del programma annuale e pluriennale di formazione del personale: Punti 3 D.2 Evidenza di procedure per l'immissione in servizio di nuovi operatori, con particolare riferimento al periodo di addestramento (presenza di un tutor, periodi di compresenza etc.): Punti 1 D.3 Evidenza di procedure/protocolli per garantire supporto al personale a rischio di sindrome del burn out. Valutabilità della coerenza tra obiettivi e risultati: Punti 1	Q1
(E) Presenza logopedista	Max punti 8	Presenza del logopedista per <u>un minimo di 96 ore annue</u> . (maggior numero di ore annue rispetto al minimo indicato maggior punteggio)	Q3
(F) Servizi accessori ulteriori	Max punti 5	I servizi devono essere complementari e aggiuntivi rispetto a quelli richiesti per l'appalto, oggetto dell'offerta e già valutati ai punti precedenti. Possono consistere, ad esempio, in: figure professionali che verranno utilizzate per l'accoglienza di soggetti in situazioni di particolare ed urgente contingenza documentata e motivata, altri servizi che possano innalzare la qualità dei rapporti con gli utenti o che aumentino l'efficacia delle prestazioni e delle operazioni, che dovranno essere garantite dall'appaltatore, pet therapy, servizio di trasporto e ritiro materiali sanitari. Il punteggio sarà attribuito tenendo conto, in particolare, della fruibilità del servizio, della sua utilità per l'ASP e per l'utenza, della sua rilevanza in termini economici nonché della sua originalità qualitativa. Punti 5	Q1

(G) Aspetti organizzativi, gestionali fornitura derrate	Max punti 10	G.1 Piani di lavoro, organizzazione, proposte qualificanti ed innovative per la gestione del servizio. Punti 4	Q1
		G.2 Fornitura derrate: maggior percentuale sul totale di derrate biologiche fornite per frutta, verdure e ortaggi, legumi, cereali, pane e prodotti da forno, pasta, riso, farina, patate, polenta, pomodori e prodotti trasformati, formaggio, latte UHT, yogurt, uova, olio extravergine di: frutta, verdure e ortaggi, legumi, cereali, pane e prodotti da forno, pasta, riso, farina, patate, polenta, pomodori e prodotti trasformati, formaggio, latte UHT, yogurt, uova, olio extravergine, come da dichiarazione in merito del legale rappresentante. Punti 3	Q3*
		G.3 Fornitura derrate: maggior percentuale sul totale di carne di produzione biologica e di pesce di acquacoltura biologica, come da dichiarazione del legale rappresentante. Punti 3	
(H) Protocolli e procedure per la gestione delle pulizie, disinfezione e mantenimento dell'igiene degli ambienti e delle attrezzature	Max punti 10	H.1 Evidenza di procedure/protocolli per garantire i necessari livelli di gestione delle pulizie, disinfezione e mantenimento dell'igiene degli ambienti e delle attrezzature, con particolare riferimento a: effettiva presenza di personale in possesso della necessaria formazione. Punti 5	Q1
		H.2 Maggior numero di detergenti in possesso della certificazione Ecolabel (allegare elenco). Punti 2	Q3*
		H.3 Calendario pulizie straordinarie migliorativo rispetto al minimo previsto dal capitolato. Punti 3	Q2
(I) Certificazione di qualità sistema di gestione	Max punti 2	Certificazione di qualità sul sistema di gestione UNI EN ISO 9000:2015.	Q5
TOTALE PUNTI	PUNTI 70		

2) **PREZZO** verrà assegnato un punteggio massimo di 30 punti, secondo la seguente formula:

Per ribassi percentuali inferiori o uguali alla media aritmetica dei ribassi percentuali di tutte le offerte ammesse:

$$p = 30 \times 0,90 \times (R / R_{\text{Medio}})$$

Per ribassi percentuali maggiori della media aritmetica dei ribassi percentuali di tutte le offerte ammesse:

$$p = 30 \times \left(0,90 + \frac{(1,00 - 0,90) \times R - R_{\text{Medio}}}{R_{\text{Max}} - R_{\text{Medio}}} \right)$$

dove:

p = punteggio;

R = ribasso in percentuale dell'offerta da valutare rispetto alla base d'asta;

R_{Max} = ribasso in percentuale dell'offerta più bassa presentata rispetto alla base d'asta,

R_{Medio} = media dei ribassi rispetto alla base d'asta in percentuale delle offerta ammesse.

utilizzando anche nei rapporti tre decimali dopo la virgola.

Nel caso in cui le offerte da valutare (ammesse all'apertura della busta economica) in un lotto **fossero soltanto due**, al fine di non frustrare la ratio del metodo di aggiudicazione adottato e garantire un idoneo rapporto ponderale tra gli elementi soggetti a valutazione, si utilizzerà per quel lotto la seguente formula:

- **PREZZO: massimo punti 30**, secondo la seguente formula:

$$p = (30 \times P_{\text{min}}) / P \text{ con}$$

P = prezzo dell'offerta presa in considerazione; P_{min} = prezzo dell'offerta con valore assoluto più basso.

Non sono ammesse offerte in aumento rispetto all'importo posto a base di gara.

In caso di presentazione di offerte da parte di raggruppamenti di imprese l'offerta congiunta deve essere sottoscritta da tutte le imprese raggruppate e deve specificare le parti del servizio che saranno eseguite dalle singole imprese e contenere l'impegno che, in caso di aggiudicazione della gara, le stesse imprese si conformeranno alla disciplina prevista dall'art. 48 D.Lgs. 50/2016 e s.m.i. L'offerta congiunta comporta la responsabilità solidale nei confronti dell'amministrazione di tutte le imprese raggruppate.

In caso di discordanza tra l'offerta indicata in cifre e quella in lettere, sarà ritenuta valida quella indicata in lettere.

Nel caso pervenisse una sola offerta valida, l'Amministrazione si riserva la facoltà di aggiudicare l'appalto all'unica ditta offerente.

Art. 26 – SOPRALLUOGO

Il concorrente dovrà effettuare **obbligatoriamente** un sopralluogo presso le strutture dell'ASP "Casa di Riposo Imperia", ai fini della formulazione dell'offerta, previo accordo con la Dott.ssa Paola Piatti, Direttore generale dell'ASP, recapito telefonico 0183/293628.

Il sopralluogo dovrà effettuarsi nel massimo rispetto delle misure di prevenzione della pandemia COVID-19 (max due persone per organizzazione), secondo le prescrizioni della Direzione sanitaria della Residenza e secondo le procedure indicate all'interno degli Allegati tecnici E.

In sede di sopralluogo verrà rilasciata una "Attestazione di avvenuto sopralluogo" (Sezione M.4 del Disciplinare di gara).

La richiesta di sopralluogo dovrà essere inoltrata alla struttura non oltre 15 giorni prima del termine fissato per la presentazione delle offerte.

Art. 27 – FORO COMPETENTE

Qualunque contestazione o vertenza dovesse insorgere sull'esecuzione del contratto sarà definita dal giudice ordinario. Foro competente è quello di Imperia.

Mentre per quanto riguarda contestazioni o vertenze relative alla procedura espletata da A.Li.Sa.-CRA, il foro competente è quello di Genova.