ALLEGATO A.1

CAPITOLATO TECNICO E PRESTAZIONALE

Procedura riservata, ai sensi dell'art.143 del D.Lgs n. 50/2016, per l'affidamento della gestione globale del servizio socio-assistenziale, infermieristico ed alberghiero per la Residenza Protetta / R.S.A. Mantenimento, dell'ASP "Casa di Riposo Sen. B. Borelli" di Pieve di Teco (Imperia). II Edizione Lotto unico. CIG: 93754978DF. Numero gara: 8693373.

Indice:

1. Informazioni generali sulla ASP "Casa di Riposo Sen. Borelli"
2. Oggetto dell'appalto
3. Sintesi delle attività richieste
4. Modulo Residenza Protetta\R.S.A. Mantenimento: descrizione delle attività
- **4.1 Assistenza di base alla persona**
- **4.2 Servizio infermieristico**
- **4.3 Servizio di logopedia**
- **4.4 Coordinamento dei servizi**
- **4.5 servizio di fisioterapia**
- **4.6 Servizio di animazione**
- **4.7 Servizi generali connessi**

5. Servizi generali comuni
- **5.1 Servizio lavanderia e guardaroba**
- **5.2 Servizio cucina, predisposizione unità pasto, mensa**
  - **5.2.1 Oggetto del servizio**
  - **5.2.2 Descrizione del servizio**
  - **5.2.3 Disposizioni igienico sanitarie e piano di autocontrollo**
  - **5.2.4 Locali, impianti e attrezzature**
  - **5.2.5 Approvvigionamento e utilizzo delle derrate**
  - **5.2.6 Formazione e addestramento**

6. Norme comuni ai servizi
7. Quantificazione delle prestazioni richieste
- **7.1 servizi Residenza Protetta\R.S.A. Mantenimento**

8. Corrispettivo dell'appalto e base d'asta
9. Oneri a carico dell'aggiudicatario
10. Oneri a carico dell'ASP "Casa di Riposo Sen. B. Borelli"
11. Attrezzature in comodato d'uso all'aggiudicatario

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

Art. 1 – INFORMAZIONI GENERALI SULLA ASP "Casa di Riposo Sen. B. Borelli" DI PIEVE DI TECO (IM)

L'ASP "Casa di Riposo Sen. B. Borelli", di seguito indicata come ASP, è una struttura socio-assistenziale residenziale (Residenza Protetta\R.S.A. Mantenimento / RSA Post acuti) sita in Pieve di Teco (IM),autorizzata dal Comune di Pieve di Teco, accreditata dalla Regione Liguria ai sensi della L.9/2017 , convenzionata con A.Li.Sa. e ASL 1.
Essa dispone di n. 77 posti letto di cui n. 41 autorizzati per anziani NAP e n. 36 autorizzati per anziani NAT 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.
La struttura si pone come presidio socio-sanitario e assistenziale rivolto prevalentemente alle persone anziane residenti nel territorio comunale di Pieve di Teco e nei comuni del distretto sociale in condizioni di auto e/o non autosufficienza fisica, psichica e socio - relazionale, per le quali non sia possibile, temporaneamente o definitivamente, il mantenimento nel proprio ambiente familiare e sociale.
L'ASP è altresì accreditata e convenzionata per la gestione di un modulo da n. 20 posti letto di Residenza Sanitaria Assistita Post Acuzie Posti Letto di e n. 7 posti RSA di mantenimento, in base ad un Accordo Contrattuale per conto dell'ASL 1 in un reparto posto al piano terra della struttura. Attualmente l'attività in tale modulo è sospesa ma potrebbe essere riattivata e, pertanto in questo caso sarà richiesto l'ampliamento delle attività già svolte per i reparti di Residenza Protetta / RSA mantenimento del 1 – 2 e 3 piano. Le planimetrie dell'ASP sono disponibili all'Allegato tecnico G3.

Art. 2 – OGGETTO DELL'APPALTO

L'appalto riguarda i servizio di assistenza alla persona, infermieristici, fisioterapici, servizi generali a favore degli ospiti di tre piani della residenza protetta/ RSA di mantenimento per complessivi 77 posti con possibilità di ampliamento dell'attività.
Trattasi di appalto 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. Nel caso di ampliamento del servizio per gestione del modulo a piano terra, limitatamente alla sola RSA post acuzie e RSA mantenimento per n. 27 posti letto, il contratto sarà modificato di intesa con l'Appaltatore per consentire l'attuazione dei nuovi servizi.
Il contratto sarà automaticamente risolto in caso di cessazione, per qualsivoglia motivo, dell'accordo contrattuale con l'ASL 1 da parte della stazione appaltante, senza che l'appaltatore possa richiedere alcunché oltre al pagamento del servizio effettivamente prestato.

Art. 3 – SINTESI DELLE ATTIVITA' RICHIESTE

L'appalto comprende le seguenti attività:

1. servizio di assistenza alla persona ed infermieristica per n. 41 posti letto N.A.P. e n. 36 posti letto N.A.T. come da autorizzazione definitiva al funzionamento rilasciata dal Comune di Pieve di Teco;
2. servizio di Logopedista;
3. servizio di fisioterapia
4. servizio di animazione

5. coordinamento dei servizi di assistenza alla persona;
6. coordinamento del servizio infermieristico per la Residenza Protetta / RSA mantenimento (77 posti letto);
7. servizio di parrucchiere per uomo e donna;
8. servizi generali:
    a. servizio pulizia per il reparto Residenza protetta/RSA mantenimento (77 posti letto);
    b. gestione completa del servizio lavanderia, guardaroba per la Residenza Protetta servizio cucina, preparazione unità pasto, servizio mensa personale ASL 1;
    c. manutenzione ordinaria e straordinaria dei beni concessi in comodato dall'ASP.
    d. Servizio di pulizia degli uffici e di tutti gli spazi comuni.

Art. 4 – MODULO SERVIZI RESIDENZA PROTETTA-R.S.A. MANTENIMENTO DESCRIZIONE DELLE ATTIVITA'

Art. 4.1 – ASSISTENZA 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;
- 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;
- servizio di parrucchiere: lavaggio con taglio e piega ogni due mesi per ogni ospite della Residenza Protetta /RSA di mantenimento (n. 77 ospiti);
- servizio di rasatura, manicure e pedicure. Su richiesta degli ospiti verranno svolti dalla Cooperativa ulteriori interventi di rasatura, servizio di parrucchiere, manicure e pedicure a carico degli ospiti e dei loro parenti;
- cambio di lenzuola ecc.

Il personale addetto al servizio dovrà essere in possesso della qualifica di OSS- Operatore Socio Sanitario
Al fine di garantire la continuità del servizio, confermando gli standard elevati di esecuzione dei medesimi ed al fine di preservare il patrimonio di competenze e know-how specialistico della Casa di riposo, anche in considerazione dell'assegnazione temporanea del servizio, nonché per preservare l'integrità della propria forza lavoro, l'ASP prevede il distacco funzionale presso l'Appaltatore dei propri dipendenti aventi la qualifica di OSS (operatore socio sanitario).
Nello specifico trattasi di n 6 dipendenti di cui n. 4 a tempo pieno per n. 36 ore settimanali e n. 2 con contratto part-time a n. 24 ore settimanali.

Art. 4.2 – SERVIZIO INFERMIERISTICO

Tali prestazioni consistono nell'esercizio delle prestazioni proprie della figura di Infermiere Professionale, 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 Professionale, o laurea nelle discipline infermieristiche, riconosciuto a tutti gli effetti di legge e dovrà essere iscritto al relativo Albo professionale 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.

Art. 4.3 – SERVIZIO DI LOGOPEDIA

Le attività di logopedia prevedono la presenza almeno quindicinale della logopedista al fine di effettuare le valutazioni degli ospiti che presentano particolari patologie e necessitano delle cure specialistiche di detto professionista.

Art. 4.4 – COORDINAMENTO DEI SERVIZI

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 effettuato da personale avente almeno la qualifica di OSS per il servizio assistenziale e di infermiere professionale con master in coordinamento delle professioni sanitarie per quello infermieristico, con oneri a totale carico dell'Appaltatore per almeno n. 30 settimanali per il servizio infermieristico con precedente esperienza di coordinamento ed almeno n. 30 ore settimanali per il coordinamento dei servizi di assistenza di base. Ulteriori attività richieste dall'Appaltatore inerenti la gestione amministrativa del servizio (personale, fornitori ecc.), dovranno essere svolte in orario aggiuntivo rispetto a quanto indicato nel presente capitolato.

Art. 4.5 – SERVIZIO DI FISIOTERAPIA

Tale servizio consiste nell'esecuzione di prestazioni fisioterapiche, riabilitazione motoria, respiratoria per il mantenimento ed il recupero funzionale degli anziani ricoverati.

Il personale addetto dovrà essere in possesso della Laurea in Fisioterapia o titoli equipollenti ex DM 27/07/2000., riconosciuto a tutti gli effetti di legge e dovrà essere iscritto al relativo Albo Professionale e non dovrà avere impedimento alcuno allo svolgimento della professione.
Il servizio dovrà essere garantito 6 giorni su 7 mediante un numero di personale adeguato alle diverse necessità operative.

Art. 4.6 – SERVIZIO DI ANIMAZIONE

Il servizio di animazione comprende le attività dinamiche, motorie con supporto musicale sollecitando il movimento sempre spontaneo attraverso il gioco.
Le attività ludico – ricreative sono organizzate per incrementare i momenti di socializzazione attraverso l'aggregazione, giochi di società, feste, proiezione di filmati ecc. e l'animazione musicale.
Le attività artistiche e manuali sono organizzate per stimolare la fantasia, la creatività nella prospettiva di realizzare oggetti da regalare ai familiari o per abbellire la struttura.
E' prevista l'attività di animazione nel giardino della struttura al fine di favorire le uscite degli ospiti.
Tale servizio dovrà essere, di norma, svolto da personale con adeguata esperienza e preparazione ed in possesso del diploma di scuola media superiore.

Art. 4.7 – SERVIZI GENERALI CONNESSI

La pulizia degli ambienti dovrà essere svolta per le superfici e ambienti interni della Struttura, per le terrazze e gli atri di accesso ai piani. Gli ambienti, con la destinazione d'uso, sono quelli indicati nelle piante della Struttura rese disponibili in sede di gara all'allegato G3.
Il Servizio dovrà essere svolto diligentemente a perfetta regola d'arte , IN BASE ANCHE AI PROTOCOLLI PER LA GESTIONE DELLE INFEZIONI, IN PARTICOLARE DA COVID-19 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, la sanificazione giornaliera e dove occorre la disinfezione 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 esterni, delle porte, dei corpi illuminanti, delle superfici vetrate, delle ringhiere e davanzali, dei quadri , dei mobili e suppellettili ecc.
- eventuali pulizie/sanificazioni straordinarie in relazione alla pandemia Covid-19.

Il servizio di pulizia e sanificazione, sia ordinario che straordinario, dovrà essere effettuato in orario concordato con la Direzione dell'ASP. Per la realizzazione di detto servizio l'ASP pone in distacco funzionale n. 1 dipendente dell'ASP a tempo indeterminato a tempo pieno per n. 36 ore settimanali.

Art. 5 – SERVIZI GENERALI COMUNI

Art. 5.1 – SERVIZIO DI LAVANDERIA E GUARDAROBA

Il servizio di lavanderia (ad acqua e non a secco), dei capi personali degli ospiti, è da realizzarsi utilizzando anche le attrezzature messe a disposizione dell'ASP che si accolla altresì i costi di fornitura di acqua, energia elettrica. Sono a carico dell'Appaltatore le manutenzioni ordinarie e straordinarie delle attrezzature concesse in comodato d'uso gratuito nonché la pulizia e sanificazione dei locali destinati a tale servizio. Per la biancheria piana l'Appaltatore provvede, a propria cura e spese, mediante lavanderia esterna.
Il servizio di lavanderia comprende:

- lavaggio, asciugatura, stiratura, esecuzione di piccoli rammendi dei capi di vestiario e biancheria personale di tutti gli ospiti presenti;
- lavaggio esterno a nolo e il nolo di tutta la biancheria piana prevista dai due reparti (77 posti letto) (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 di n. 77 materassi;
- lavaggio e stiro biancheria in uso di proprietà dell'A.S.P. (tovaglie, tende ecc.);
- servizio di raccolta, distribuzione, movimentazione e trasporto della biancheria sporca e pulita dal locale lavanderia ai piani e viceversa;
- il servizio dovrà essere svolto avendo cura sia della biancheria in dotazione alla Casa di Riposo che di quella del personale degli ospiti, garantendone il miglior stato di conservazione possibile, reintegrando con articoli identici tutto ciò che per diretta responsabilità accertata dell'Appaltatore risultasse danneggiato, ivi comprese le macchine e le attrezzature concesse in comodato.

Sono a carico dell'Appaltatore gli oneri per detersivi, disinfettanti, saponi e ogni altro materiale necessario per l'ottimale espletamento del servizio.

Il servizio interno per i capi di vestiario sarà espletato nel locale interno adibito a lavanderia, con l'uso delle macchine in dotazione
Il servizio di lavanderia interno deve essere giornaliero, assicurando almeno tre cambi completi giornalieri per ospite e continuativo (escluso la domenica e i giorni festivi non continuativi) con la presenza degli operatori ad esso destinati.
Il lavaggio della biancheria e le operazioni connesse dovranno essere seguiti a regola d'arte utilizzando prodotti di prima qualità.
Il servizio di guardaroba comprende altresì la numerazione dei capi aggiunti a quelli in corredo.

Art. 5.2 – SERVIZIO CUCINA, PREDISPOSIZIONE UNITA' PASTO, MENSA

Art. 5.2.1 – OGGETTO DEL SERVIZIO

Il servizio di preparazione e distribuzione dei pasti è svolto per:

- il nucleo Residenza Protetta / RSA mantenimento;

I servizi sopra individuati, secondo modalità e tempistiche di seguito indicate, costituiscono un servizio unico oggetto nella sua interezza del contratto di appalto.
al servizio cucina.

Art. 5.2.2 – DESCRIZIONE DEL SERVIZIO

1. **Servizio per i Nuclei di Residenza Protetta/ RSA Mantenimento (circa 77 pasti al giorno).**

Sono comprese nell'appalto le seguenti prestazioni:

- approvvigionamento di derrate alimentari e bevande nonché del materiale di consumo e degli articoli complementari quali: tovaglioli monouso, tovaglie monouso, piatti, posate e bicchieri di plastica e quant'altro necessario alla consumazione del pasto qualora per esigenze imprevedibili il personale sia impossibilitato ad usare le stoviglie di uso comune (plastica rigida, porcellana);
- raccolta delle prenotazione dei pasti presso i reparti e consegna delle prenotazioni alla cucina entro le 19 del giorno precedente la consumazione;
- preparazione, cottura, confezionamento dei pasti;
- predisposizione dei pasti negli appositi carrelli portavivande;
- ritiro dei carrelli nell'apposito spazio delimitato all'interno della cucina e trasporto degli stessi ai vari reparti;
- fornitura e somministrazione delle bevande necessarie alla corretta idratazione degli ospiti durante l'intera giornata. Per gli ospiti affetti da particolari patologie (circa 50% sul totale) dovranno essere fornite bevande gelificate, bevande sciroppate con addensanti o bevande ricche di sali minerali o quanto altro previsto da apposite prescrizioni mediche;
- preparazione, su richiesta della Direzione Sanitaria, di "menù speciali" in caso vi siano specifiche necessità. A titolo esemplificativo, potrà trattarsi di menù predisposti in relazione alle principali patologie comunemente presenti tra gli ospiti della Casa di cura (malnutrizione in eccesso o in difetto, ipertensione arteriosa, diabete mellito, insufficienza renale, epatopatia, malattie gastro intestinali, disfagia, celiachia);
- preparazione, su richiesta della Direzione Sanitaria, di "diete speciali" individualizzate con grammature specifiche, elaborate e prescritte per singoli ospiti anche al fine di garantire l'esecuzione di regimi alimentari personalizzati che richiedono l'uso di alimenti dietetici, destinati a fini medici speciali (ad es. senza glutine, aproteici, crema di riso);
- tutte le attività accessorie al servizio cucina; a titolo esemplificativo: pulizia a regola d'arte e secondo adeguati standard di igiene, del locale cucina, delle stoviglie e delle attrezzature tutte, cura della dispensa in relazione alla programmazione delle giornate alimentari secondo il presente capitolato, smaltimento dei rifiuti prodotti dalla cucina da effettuarsi nel rispetto della normativa vigente, ogni altra operazione collegata e connessa alla buona e completa esecuzione a regola d'arte del servizio in oggetto. Approvvigionamento di tutti i materiali di consumo necessari per la gestione delle cucine;
- intestazione diretta e pagamento delle utenze gas necessarie per il funzionamento delle cucine;
- intestazione dell'autorizzazione sanitaria rilasciata dal Comune di Pieve di Teco;
- predisposizione, a cura dell'Appaltatore, di un apposito sistema di rintracciabilità dei pasti (colazioni, pranzi e cene) al fine di rendicontare all'ASP i dati dei consumi giornalieri realmente avvenuti rispetto alle presenze.

2. **Orari dei pasti**

La giornata alimentare si sviluppa secondo i seguenti orari (con un margine di anticipo/ritardo di inizio del servizio di 10 minuti):

- prima colazione: ore 8.00;

- merenda: ore 10.00;
- pranzo :
    - I° piano reparto non autosufficienti: ore 11,45
    - II° piano: ore 12.00;
- merenda: ore 15.30;
- cena :
    - reparto non autosufficienti: ore 17,45
    - Reparto autosufficienti: ore 18.30.

Gli orari possono essere suscettibili di modifiche da parte della Direzione dell'ASP e avranno effetto 2 giorni dopo la comunicazione formale al responsabile del servizio dell'appaltatore ,

3. Composizione del Menu

La composizione dei menu è quella indicata nei menù predisposti dall'ASP.
La composizione dei menù potrà variare su richiesta della Casa di riposo.
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.
La composizione tipo dei menu è indicata all'allegato G4.

4. 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 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; essere lavorate in loco per il consumo. Spezzatino e carne tritata dovranno essere preparati al momento del consumo.
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.
Tutte le materie prime congelate o surgelate dovranno essere lavorate nel rigoroso rispetto delle normative previste.
Le elaborazioni dei cibi dovranno essere semplici e la scelta delle pietanze, nel rispetto dei menù di cui all'allegato G4, dovrà tenere conto della stagionalità.
Le preparazioni dovranno essere semplici e di facile digeribilità, tenendo presente anche la difficoltà di masticazione delle persone anziane e la necessità per alcuni ospiti di essere imboccati. Nel caso la dieta debba essere modificata quanto alla consistenza è preferibile scegliere alimenti teneri o facili da sminuzzare o tritare, o preparati in modo tale da essere particolarmente morbidi ad esempio sotto forma di sformati, polpette, soufflé, frullati, ecc.

5. Criteri di preparazione dei pasti

I tempi di produzione del servizio dovranno essere i seguenti: la cottura delle preparazioni e la somministrazione dovranno essere eseguite in giornata; è ammessa la preparazione anticipata alla giornata precedente alla somministrazione nel caso di cottura di arrosti, bolliti, brasati di carne bovina, di paste al forno, di sughi, ragù e budini. In particolare le lavorazioni sono consentite il giorno antecedente la distribuzione solo in presenza di abbattitore di temperatura e con le seguenti modalità: la cottura di arrosti, bolliti, brasati di carne bovina, cottura di paste al forno, cottura di sughi e ragù con raggiungimento al cuore del prodotto di +10°C entro due ore dal termine della cottura e di +4°C entro le successive due ore.
Per la preparazione dei pasti l'Appaltatore dovrà seguire perfettamente tutte le misure previste dalla legislazione applicabile. In particolare, ferma la responsabilità dell'Appaltatore nel verificare e adeguarsi alla normativa applicabile, è richiesto di:

- cuocere le verdure al vapore o al forno;
- cuocere i secondi piatti preferibilmente al forno, dopo aver eliminato dalla carne i grassi visibili;
- aggiungere i condimenti, possibilmente, a crudo;
- preparare, incluso il lavaggio a regola d'arte, verdure, pronte all'uso e condite al momento della distribuzione;
- consegnare frutta perfettamente lavata e a temperatura ambiente;
- preparare la razione di carne e pesce possibilmente in un'unica porzione (per esempio: una scaloppina, una coscia di pollo, una sogliola, ecc.);
- non utilizzare prodotti precotti;
- limitare il ricorso al burro, evitandone la cottura e l'aggiunta ai sughi, o alle preparazioni contenenti panna o besciamella, ai secondi piatti di carne o pesce e alle verdure al tegame;
- evitare il ricorso a margarine;
- limitare l'aggiunta di sale alle preparazioni culinarie favorendo l'impiego di erbe aromatiche (salvia, rosmarino, prezzemolo, ecc.), che conferiscono un sapore gradevole alle preparazioni. Prestare altresì attenzione ai cibi conservati sotto sale (insaccati, inscatolati, ecc.), che contengono nella maggioranza dei casi elevate quantità di sodio;
- preferire i metodi di cottura che richiedono pochi condimenti: in acqua, a vapore, ai ferri, alla piastra, al cartoccio. Sostituire i condimenti grassi con l'appassimento in brodo vegetale e utilizzare verdure (sedano, cipolla, pomodoro) ed erbe aromatiche per le cotture al forno, al tegame e per i sughi. Per le verdure evitare la cottura in abbondante acqua e preferire la cottura al vapore al fine di ridurre al minimo le perdite dei nutrienti;
- qualora fosse necessario somministrare il pasto sotto forma di frullato si dovrà garantire che tale preparazione soddisfi i requisiti nutrizionali e organolettici. E' tuttavia preferibile mantenere separati i singoli piatti ricorrendo al pasto frullato solo in casi di estrema necessità. Il pasto frullato deve comunque corrispondere al piatto del giorno (sia primo piatto che secondo piatto, verdura compresa).

I pasti preparati devono comunque rispondere al dettato dell'art. 5, L. 283/1962 per quanto riguarda lo stato degli alimenti impiegati, e dell'art. 31, D.P.R. 327/1980, per quanto concerne il rispetto delle temperature per gli alimenti deperibili cotti da consumarsi freddi o caldi ed il mantenimento della catena del freddo.
Gli alimenti dovranno possedere i requisiti caratteristici ed essere privi di qualsiasi anomalia per quanto riguarda l'odore, il gusto e lo stato fisico.

Clausola generale, valida per tutti gli alimenti, dovrà essere la non rilevabilità analitica o la presenza entro i limiti consentiti, quando previsti, di tutte quelle sostanze considerate nocive o quanto meno indesiderabili (ad esempio: metalli pesanti, aflatossine, sulfamidici, antibiotici, ormoni, pesticidi, additivi, ecc.).
Per quanto attiene i parametri microbiologici si farà riferimento alle circolari e normative ministeriali o regionali di riferimento.

Art. 5.2.3 – DISPOSIZIONI IGIENICO SANITARIE E PIANO DI AUTOCONTROLLO

L'Appaltatore deve garantire il completo rispetto della legislazione vigente in materia igienico-sanitaria nelle varie fasi di utilizzo delle derrate alimentari, dall'acquisto delle materie prime fino alla consegna dei pasti ed in particolare devono essere rispettate la norma HACCP.
In particolare devono essere osservate le disposizioni contenute nel cosiddetto "Pacchetto Igiene" (Reg. CE 178/2002, Reg. CE 852/2004, Reg. CE 853/2004, Reg. CE 854/2004, Reg CE 882/2004, Reg. CE 2073/1995), nonché nella L. 283/1962 e nel DPR 327/1980 (norme HACCP). L'Appaltatore sarà direttamente responsabile della conduzione della cucina e, pertanto, risponderà direttamente ai soggetti preposti al controllo della preparazione degli alimenti e, in particolare, ai NAS.
Tutte le operazioni delle diverse fasi devono osservare le "buone norme di fabbricazione" (GMP).
Tutte le operazioni di manipolazione e cottura degli alimenti dovranno mirare ad ottenere standard elevati di qualità igienica, nutritiva e sensoriale, attenendosi ai criteri di sicurezza previsti dalla normativa vigente.
Eventuali variazioni apportate al sistema produttivo durante la gestione comporteranno l'adeguamento delle procedure di autocontrollo e dovranno essere preventivamente comunicate all'Ente.
L'Appaltatore, quale soggetto competente e responsabile del conseguimento del risultato del processo produttivo, dovrà assicurare e documentare l'evidenza oggettiva dei dati di conformità o non conformità dell'intero processo, delle azioni preventive e correttive, la misurazione degli standard e la misurazione degli indici di risultato.
L'Appaltatore è tenuto a fornire il manuale di corretta prassi igienica ed il piano di autocontrollo previsto da aggiornare costantemente con le copie delle schede previste dal predetto sistema.
L'ASP può disporre, a suo insindacabile giudizio, visite ispettive sulle attrezzature, locali, magazzini e su quanto fa parte dell'organizzazione del servizio la fine di accertare l'osservanza di tutte le norme stabilite nel presente capitolato, nonché controllare la preparazione dei pasti e la buona conservazione degli alimenti.

Art. 5.2.4 – LOCALI, IMPIANTI E ATTREZZATURE

Per consentire l'assolvimento delle prestazioni contrattuali l'ASP pone a disposizione dell'Appaltatore i locali cucine e le relative attrezzature.
I locali e le attrezzature sono messe a disposizioni in comodato d'uso gratuito all'Appaltatore, con l'osservanza di tutte le disposizioni previste dal Codice Civile. All'inizio e al termine dell'appalto tutte le operazioni di riconsegna verranno verbalizzate in contradditorio.
L'Appaltatore si obbliga comunque a non apportare modificazioni, innovazioni o trasformazioni ai locali e/o impianti, senza previa autorizzazione dell'Ente. Sono altresì a totale carico dell'Appaltatore le sostituzioni di attrezzature e arredi che si dovessero rendere necessarie durante la durata contrattuale.
L'Appaltatore ha l'onere delle manutenzioni ordinarie periodiche e straordinarie delle attrezzature, dei locali cucina, oltre che delle pulizie.

Tutti i lavori e le operazioni di manutenzione devono essere eseguiti esclusivamente da soggetti qualificati ai sensi della normativa vigente.
L'onere delle manutenzioni decorre dalla data di consegna dei locali cucina. Le manutenzioni dovranno essere svolte nel rispetto delle normative vigenti, da tecnici abilitati in base al tipo di operazione da eseguire e nel rispetto delle normative sulla sicurezza dei luoghi di lavoro ed in base alle indicazioni e prescrizioni del costruttore.
Resteranno comunque a carico dell'Appaltatore tutti gli eventuali danni che dovessero verificarsi a causa di negligenza, imperizia, ovvero di uso improprio da parte del personale dell'Appaltatore.
L'Appaltatore, mediante la tenuta di apposite schede di registrazione per ogni attrezzatura, evidenzierà gli interventi di manutenzione effettuati. Al termine dell'appalto la stessa dovrà riconsegnare quanto messo a sua disposizione e ricevuto in comodato (locali, impianti e attrezzature) nelle medesime condizioni rilevate all'atto della consegna, salvo il normale deterioramento dovuto all'uso e le modifiche eventualmente apportate in accordo con il Committente, impegnandosi ad eseguire le riparazioni e le sostituzioni causate da incuria, trascuratezza o da utilizzo non appropriato. Lo stesso dicasi per le nuove attrezzature installate nel corso dell'appalto.
Resta inteso che alle eventuali mancanze l'Appaltatore sopperirà con la necessaria sostituzione entro i successivi 30 giorni dalla verifica, fatti salvi i tempi di consegna. Trascorso tale termine, in caso d'inadempienza dell'Appaltatore, l'ASP provvederà al reintegro del materiale dandone comunicazione scritta all'Appaltatore e addebitandone allo stesso un importo pari alla spesa sostenuta, maggiorata del 25% a titolo di penale, rivalendosi eventualmente sulla cauzione depositata.
Sarà cura dell'Appaltatore garantire che siano assolti tutti gli obblighi di legge per la conduzione dei locali adibiti a conservazione degli alimenti e punto cottura. A tal fine l'Appaltatore assumerà a suo carico ogni responsabilità in merito allo stato dei locali e delle attrezzature.
Si allega al presente capitolato l'elenco delle attrezzature presenti e i luoghi di ubicazione (Allegato G1).

Art. 5.2.5 –APPROVVIGIONAMENTO E UTILIZZO DELLE DERRATE

L'Appaltatore provvederà all'acquisto delle derrate scegliendo a propria discrezione i fornitori 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.
L'Appaltatore è tenuto alla buona conservazione delle derrate depositate o preparate, e ad esso sarà imputato ogni caso di avaria, salvo interruzione prolungata superiore alle cinque ore,di energia elettrica, non imputabile al medesimo.

Art. 5.2.6 – FORMAZIONE E ADDESTRAMENTO

L'Appaltatore assicura la partecipazione, a proprie spese, del proprio personale a corsi, seminari, incontri di formazione e di aggiornamento sulle tematiche direttamente inerenti ai servizi, secondo un piano formativo che dovrà essere redatto annualmente e consegnato all'ASP.
In particolare le materie trattate durante la formazione professionale dovranno riguardare a titolo indicativo:

- alimentazione e dietetica;

- conservazione degli alimenti;
- salute e sicurezza sul lavoro;
- igiene e profilassi sul lavoro.

Art. 6 – 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;
- piani di lavoro degli I.P. e degli O.S.S.;
- prospetto turni personale O.S.S. I.P;
- piano assistenziale individualizzato;
- cartella personale dell'ospite, contenente dati e documenti personali, eventuale documentazione anamnestica, fotocopia verbale Commissioni Invalidi Civili e fotocopia delle indicazioni del Medico Responsabile della Struttura, cartella sanitaria ospite, strumenti organizzativi del personale dell'assistenza, prospetto turni personale infermieristico;
- orari del responsabile dei moduli;
- pianificazione delle attività assistenziali, con l'individuazione quotidiana dei bisogni dei soggetti ospiti;
- predisposizione e compilazione della modulistica prevista dal Manuale di Accreditamento dell'ASP approvato dalla Regione Liguria.
- nella cucina dovrà essere tenuto a disposizione delle Autorità e dell'ASP il piano di auto-controllo HACCP con tutti i relativi allegati (risultati esami acque potabili, schede tecniche ecc.).

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

Art. 7 – QUANTIFICAZIONE DELLE PRESTAZIONI RICHIESTE

Art. 7.1 – SERVIZI RESIDENZA PROTETTA\ R.S.A. MANTENIMENTO

La gestione globale dei servizi di assistenza alla persona, infermieristici e generali (pulizia e lavanderia, cucina), dovrà essere garantita per i tempi giornalieri minimi di seguito evidenziati considerando la struttura al completo con la presenza di n.17 ospiti autosufficienti; n. 20.N.A.P. (non autosufficienti parziali) e n. 40 N.A.T. (non autosufficienti totali), suddivisione in base alla tipologia di ospiti presenti al 30/06/2022.

1. SERVIZIO SOCIO ASSISTENZIALE (OSS/OSA)	h.106 giornaliere per giorni 365 per un totale di ore 38.690 annue. Viene ceduto in distacco il seguente personale: n. 4 OSS a 36 ore settimanali e n. 2 OSS a 24 ore settimanali per un totale di 9.994 ore annuali (comprese nelle 38.690 ore annue).

2. **SERVIZIO INFERMIERISTICO**	h. 29 giornaliere per giorni 365 per un totale di ore 10.585 annue.
3. **SERVIZIO DI LOGOPEDIA** 4. **SERVIZIO DI FISIOTERAPIA** 5. **SERVIZIO DI ANIMAZIONE**	h. 8 mensili, 96 annue. h. 8,3 giornaliere circa per sei giorni alla settimana per un totale annuo di n. 2.600 ore. h.27 settimanali su 5 o 6 giorni settimanali per un totale di n. 1.404 ore annuali
6. **SERVIZI GENERALI:** **AUSILIARIO PULIZIE E LAVANDERIA (dal lunedì al sabato)** **AUSILIARIO PULIZIE E LAVANDERIA (domenica)**	h. 24 giornaliere per 311 giorni annui per un totale di ore 7.464 annue h. 17 giornaliere per 54 giorni per un totale di ore 918 annue. Viene ceduto in distacco un operatore per un totale di 1.872 ore annuali (comprese nelle 7.464 ore annue).
7. **SERVIZIO CUCINA E PULIZIA CUCINA E RELATIVI LOCALI DI PERTINENZA**	h. 7.380 annue minime

Art. 8 – 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. 77 posti letto.
Il tasso di occupazione dei posti dell'ASP (RSA + RP) nell'ultimo triennio (2017-2019), è disponibile all'allegato G5. Non viene preso in considerazione a causa dell'emergenza COVID -19 il periodo 2020 - 2021
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,), nella misura massima del 20% ex art. 106 D.lgs. n. 50/2016.
Nel caso di ampliamento del servizio per gestione del modulo a piano terra, limitatamente alla sola RSA post acuzie e RSA mantenimento per n. 27 posti letto (si veda anche art. 2 del presente Capitolato), verrà stipulata un'appendice contrattuale, di intesa con l'Appaltatore, per consentire l'attuazione dei nuovi servizi, ai sensi dell'art. 106, comma 7 del D.lgs. n. 50/2016.
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.
Per quanto riguarda i servizi di cucina (voce 5).
In caso di erogazione di giornate alimentari inferiore a 73/die, il corrispettivo sarà ridotto di Euro 4,00 per ogni giornata alimentare in meno erogata rispetto al numero di 77.
Il corrispettivo sarà fatturato su base mensile (1/12 dell'importo annuale).
L'importo presuntivo relativo all'intera durata del contratto per mesi 36 ammonta complessivamente ad Euro 4.754.319,00 (oltre IVA se dovuta), di cui Euro 14.319,00 per oneri di sicurezza non soggetti a ribasso.
Importo a base d'asta annuale soggetto a ribasso e sul quale presentare offerta è pari ad Euro 1.580.000.00. (Per un Importo a base d'asta triennale pari ad Euro 4.740.000,00).

L'Appaltatore rimborserà all'ASP il costo del personale distaccato comprensivo di ogni onere connesso (a titolo esemplificativo e non esaustivo: Oneri fiscali, previdenziali, IRAP ecc.), e con le eventuali rivalutazioni dovute all'applicazione di nuovi CCNL.
Inoltre l'Appaltatore provvederà al saldo della produttività e relativi oneri connessi, che sarà definito l'anno successivo del periodo di riferimento.
Per quanto riguarda i costi del personale in distacco si rimanda all'Allegato G.6.

Il corrispettivo dell'affidamento dovrà rimanere costante per ognuno dei tre anni di svolgimento del contratto. L'offerta perciò dovrà tenere conto di tutto lo sviluppo temporale del contratto ed essere formulata secondo la normale alea contrattuale. Nella normale alea contrattuale sono ricompresi a titolo esemplificativo le dinamiche inflattive stimate, gli aumenti relativi all'applicazione dei nuovi CCNL e ogni altro elemento di variazione prevedibile con la normale diligenza del buon padre di famiglia.

TIPO DI SERVIZIO	***a***	***b***	***c***
SERVIZI RESIDENZA PROTETTA/R.S.A. MANTENIMENTO	**n.ore annuali**	**tariffa oraria**	**prezzo totale annuo (axb)**
1 Servizio Socio Assistenziale (O.S.S./O.S.A.)	38.690		
2 Servizio Infermieristico	10.585		
3 Servizio di logopedia	96		
4 Servizio di fisioterapia	2.600		
5 Servizio di animazione	1.404		
6 Servizio di pulizia e lavanderia (ausiliario da lunedì a domenica)	8.382		
			prezzo totale annuo (1+2+3+4+5+6)
			prezzo totale annuo
7 Servizio cucina (comprese pulizia cucina e relativi locali di pertinenza) (a corpo, relativo alla erogazione di 7.380 ore annue per un totale da erogare di 77 giornate alimentari x 365 giorni).			
SERVIZI COMUNI A RESIDENZA PROTETTA E A R.S.A DI MANTENIMENTO			**prezzo totale annuo**
8 Costi generali			
			prezzo totale annuo a base d'asta
TOTALE PREZZO ANNUO 1+2+3+4+5+6+7+8:			€ 1.580.000,00
TOTALE PREZZO TRIENNALE:			**€ 4.740.000,00**

Art. 9 – ONERI A CARICO DELL'AGGIUDICATARIO

L'aggiudicatario è tenuto a fornire, ad eccezione delle attrezzature concesse in comodato d'uso già presenti ed individuate nel locale cucina, lavanderia ed ai moduli dei piani, 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, (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 ecc. e parasanitario in genere , attrezzatura sanitaria monouso (bisturi, forbici, pinze ecc);
- detersivi , detergenti e disinfettanti per il servizio di lavanderia;
- 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, ecc.per il proprio personale e per quello in distacco ;
- fornitura di DPI per il proprio personale e per quello in distacco, in relazione alla pandemia Covid-19.

L'aggiudicatario è tenuto altresì a:

- stipulare apposito contratto con Ditta autorizzata per lo smaltimento dei rifiuti sanitari speciali ed olii esausti;
- 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. 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 gusto. 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.
- inserire nella propria forza lavoro il personale distaccato dall'ASP (n. 7 unità di cui n. 6 OSS e n. 1 addetto alle pulizie);
- fornire di divise e calzature il proprio personale ed il personale in distacco ;
- sostenere tutti gli oneri relativi alla gestione del personale impiegato e alla conseguente copertura assicurativa per infortuni e responsabilità civile;
- sostenere tutti gli oneri già meglio specificati nel servizio cucina;
- fornire al personale le attrezzature e gli strumenti necessari per l'espletamento dei servizi;
- 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 e del personale ad esso distaccato dalla ASP in caso di assenza per qualsivoglia motivo (malattie, ferie, infortunio ecc.).

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 o si deteriorino o diventino obsolete.
Tutti i pagamenti/rimborsi dovuti dall'Appaltatore dovranno avvenire entro 60 giorni dalla data di emissione delle fattura. Per eventuali ritardi nel pagamento delle fatture oltre i 60 giorni, l'Appaltatore riconoscerà all'ASP un interesse pari al Tasso di riferimento determinato dalla B.C.E. addizionato di 2 punti, fatto salvo che il ritardo sia dovuto a cause non dipendenti dalla volontà dell'Appaltatore.
Ove possibile, si applica l'Istituto della compensazione, ai sensi dell'art. 1241 e seguenti del Codice Civile.

Art. 10 – ONERI A CARICO DELLA ASP "Casa di Riposo Sen. B. Borelli"

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

- 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, acqua potabile

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

Art. 11 – 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, nonché tutte le attrezzature della lavanderia interna e della cucina. L'elenco di tutte le attrezzature è allegato alla documentazione di gara (Allegato G1).
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. 12 – 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 proporne 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. 13 – FORMAZIONE E SICUREZZA

L' Appaltatore si assume l'onere della formazione permanente del proprio personale e di quello in distacco operante nella ASP "Sen. B. Borelli", garantendone altresì la partecipazione ai corsi previsti dal D.Lgs. 81/2008.
Dovrà essere continuativamente 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. La Cooperativa dovrà adottare il proprio Piano di Autocontrollo 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 alto .

Art. 14 – OBBLIGHI RELATIVI ALLA GESTIONE DEL PERSONALE

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 tra i propri dipendenti il personale già in servizio alle dipendenze della cooperativa che gestiva in precedenza i servizi.
L'Appaltatore si impegna a non interrompere il servizio, nel rispetto dei parametri previsti dalla Legge Regionale 9/2017 in caso di emergenza, e 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 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 impiega per lo svolgimento del 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 trasmette 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 a giugno 2022, con relativi livelli e mansioni, è disponibile all'Allegato G2.

Art. 15 – 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. 16 – FORMAZIONE DEL PERSONALE

L' Appaltatore assicura la partecipazione a proprie spese del proprio personale e di quello in distacco 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 l'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. 17 – 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 Riposo
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. 18 – 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 supportata da idonea documentazione relativa alla regolarità fiscale, contributiva, retributiva, TFR nonché delle fatture quietanzate relative ai subappalti.
L'Appaltatore dovrà inoltre, come previsto dall'art.15, 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. Per eventuali ritardi nel pagamento delle fatture oltre i 60 giorni, l'ASP riconoscerà all' Appaltatore un interesse pari al Tasso di riferimento determinato dalla Banca Centrale Europea addizionato di 2 punti, fatto salvo che il ritardo sia dovuto a cause non dipendenti dalla volontà del committente.

Art. 19 – 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 Sen B. Borelli.

Art. 20 – 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. 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. 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 dell'ASP.
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. 21 – 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 per mancato espletamento del servizio 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 50,00 da calcolarsi per ogni giorno di ritardo nella fornitura di materiale necessario allo svolgimento dell'appalto;
- Le irregolarità riscontrate saranno contestate con comunicazione scritta, da intendersi anche a messo fax o via mail, al soggetto aggiudicatario che dovrà, entro 5 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, 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. 22 – 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 20% dell'importo globale del contratto per il nolo e lavaggio della biancheria piana. L'appaltatore è tenuto a dare preventiva comunicazione dell'attivazione del subappalto trasmettendo copia del relativo contratto. Il subappalto deve essere preventivamente autorizzato dalla stazione appaltante.

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. 23 – 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. 24 – 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 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.
L'Appaltatore dovrà fare in modo che all'interno della propria organizzazione vi sia un unico centro di riferimento al quale l'ASP possa rivolgersi per le richieste, le informazioni, le segnalazioni di disservizi o di anomalie ed ogni altra comunicazione relativa al rapporto contrattuale.
In tal senso, l'Appaltatore si impegna a designare, a suo totale carico ed onere, una persona responsabile della esecuzione del contratto (Responsabile del servizio per conto dell'Appaltatore), costantemente reperibile, il cui nominativo sarà indicato all' ASP per iscritto all'atto della firma del contratto. Il responsabile del servizio provvederà per conto dell'Appaltatore, a vigilare affinché ogni fase dell'appalto risponda a quanto stabilito dai documenti contrattuali e sarà il naturale corrispondente del Responsabile del servizio per conto dell'ASP.

Art. 25 – PRIVACY

Ai sensi 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.

Art. 26 – 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. 27 – CRITERI DI VALUTAZIONE DELL'OFFERTA TECNICA

L'appalto sarà affidato con il sistema della procedura aperta ai sensi dell'art. 60 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: punti 70**;
2) **Prezzo**: **punti 30**.

1) PROGETTO (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 della Residenza Protetta / R.S.A di mantenimento. dell'ASP. Il tutto in documento di massimo 40 pagine (facciate) formato A4 (carattere ARIAL dimensione del carattere 10, interlinea 1,5, da strutturare obbligatoriamente secondo lo schema sotto presentato:

PARAMETRI DI VALUTAZIONE			
DESCRIZIONE	**PUNTEGGI**	**VALUTAZIONI**	**CRITERIO DI VALUTAZIONE**
(A) Protocolli e procedure assistenziali per il paziente anziano.	**Max punti 17**	Evidenza di procedure/protocolli per garantire i necessari livelli assistenziali, con particolare riferimento a: effettiva presenza di personale in possesso e della necessaria formazione; attrezzature apparecchiature utilizzate; effettiva informazione al personale sulle procedure da adottare; catena della responsabilità; Metodologia organizzativa che garantisca il migliore coordinamento tra i vari servizi nonchè proposte operative finalizzate al soddisfacimento dei bisogni dell'anziano, come si manifestano nel corso dell'intera giornata e nel tempo della permanenza nella struttura; 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 perla soddisfazione dei suoi bisogni come persona; Assistenza all'anziano affetto da demenza ; valutabilità della coerenza tra obiettivi e risultati. Altre attività che possano innalzare la qualità dei rapporti con gli utenti o che facilitano l'efficacia delle prestazioni e delle operazioni.	Q1
(B) Procedure per la gestione dell'emergenza sanitaria e delle attività critiche	**Max punti 6**	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 16**	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, dotazione di nuove attrezzature	Q1

(D) Programma di riqualificazione ed aggiornamento continuo del personale e procedure per l'inserimento di nuovi operatori	**Max punti 4**	Calendarizzazione del programma annuale e pluriennale di formazione del personale: Punti 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 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) Servizi accessori ulteriori	**Max punti 10**	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 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.	Q1
(F) Aspetti organizzativi, gestionali, procedure proposte per l'espletamento del servizio cucina	**Max punti 12**	Piani di lavoro, organizzazione, proposte qualificanti ed innovative per la gestione del servizio. Impiego di nuove attrezzature	Q1
(G) Protocolli e procedure per la gestione delle pulizie, disinfezione e mantenimento dell'igiene degli ambienti e delle attrezzature	**Max punti 5**	Evidenza di procedure/protocolli per garantire i necessari livelli di gestione delle pulizie, disinfezione e mantenimento dell'igiene degli ambienti e delle attrezzature, anche in relazione alla pandemia Covid-19, con particolare riferimento a: effettiva presenza di personale in possesso della necessaria formazione.	Q1
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:

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

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

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

$R_{Max} - R_{Medio}$

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:

$p = (30 \times P_{min}) / P$ 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. 28 – FORO COMPETENTE

Qualunque contestazione o vertenza dovesse insorgere sull'esecuzione del contratto sarà definita dal giudice ordinario. Foro competente è quello di Genova per quanto riguarda S.U.A.R., quello di Imperia per quanto riguarda l'ASP.

Allegati tecnici – Sezione G:

G.1 Beni in comodato d'uso
G.2 Elenco del Personale
G.3 Planimetrie
G.4 Menu e variazioni
G.5 Tasso di occupazione 2017-2019
G.6 Costi distacco del personale