

ALLEGATO A1– CAPITOLATO TECNICO E PRESTAZIONALE

Procedura riservata, ai sensi dell'art.143 del D.Lgs n. 50/2016, per l'affidamento della gestione del servizio socio-assistenziale, infermieristico, ed alberghiero per la Struttura Residenziale Psichiatrica di ASL 1 presso Triora (Imperia) per un periodo di tre anni.

Lotto unico. CIG: 8546304929

Numero gara: 7974588

Indice

Art. 1 – INFORMAZIONI GENERALI SULLA STRUTTURA RESIDENZIALE PSICHIATRICA DI TRIORA (IMPERIA) E NORMATIVA DI RIFERIMENTO.	3
Art. 2 – OGGETTO DELL’APPALTO	3
Art. 3 – SINTESI DELLE ATTIVITA’ RICHIESTE.....	3
Art. 4 – REQUISITI DEL PERSONALE	4
Art. 5 – DESCRIZIONE DELLE ATTIVITA’	4
Art. 5.1 COORDINAMENTO PERSONALE DEL COMPARTO E INFERMIERISTICO	5
Art. 5.2 – SERVIZIO DI PULIZIA E SANIFICAZIONE	6
Art. 5.3 – SERVIZIO DI LAVANDERIA.....	6
Art. 5.4 – SERVIZIO RISTORAZIONE.....	6
Art. 5.5 – ORARI DEI PASTI	9
Art. 5.6 – COMPOSIZIONE DEL MENU	9
Art. 5.7 – DIETE	11
Art. 5.8 – CONTROLLI	11
Art. 5.8.1 – MATERIE PRIME E GRAMMATURE A RAZIONE	12
Art. 5.8.2 – DISPOSIZIONI IGIENICO SANITARIE E PIANO DI AUTOCONTROLLO	13
Art. 6 – QUANTIFICAZIONE DELLE PRESTAZIONI RICHIESTE	14
Art. 7 – CORRISPETTIVO DELL’APPALTO E BASE D’ASTA	15
Art. 8 – ONERI A CARICO DELL’AGGIUDICATARIO.....	16
Art. 9 – ONERI A CARICO DELLA ASL 1 IMPERIESE	16
Art. 10 – ATTREZZATURE IN COMODATO D’USO ALL’APPALTATORE	17
Art. 11 – ACCREDITAMENTO	17
Art. 12 – FORMAZIONE E SICUREZZA	18
Art. 13 – OBBLIGHI RELATIVI ALLA GESTIONE DEL PERSONALE E CLAUSOLA SOCIALE	19
Art. 14 – COMPORTAMENTO DEL PERSONALE	20
Art. 15 – CONTINUITA’ DEI SERVIZI	20
Art. 16 – PAGAMENTO DEL CORRISPETTIVO	20
Art. 17 – CONTROLLI SUI SERVIZI	20
Art. 18 – RESPONSABILITA’	21
Art. 19 – PENALI E RISOLUZIONE DEL CONTRATTO	21
Art. 19.1.PENALI	21
Art. 19.2. CAUSE DI RISOLUZIONE	22
Art. 20 – SUBAPPALTO E CESSIONE DEL CONTRATTO	22
Art. 21 – PROSECUZIONE DEI SERVIZI.....	23
Art. 22 – RAPPORTI CONTRATTUALI.....	23
Art. 23 – OBBLIGHI DI RISERVATEZZA.....	23
Art. 24 – CRITERI DI VALUTAZIONE DELL’OFFERTA TECNICA	24
Art. 25 – SOPRALLUOGO... ..	24
Art. 26 – FORO COMPETENTE.....	25

Art. 1 – INFORMAZIONI GENERALI SULLA STRUTTURA RESIDENZIALE PSICHIATRICA DI TRIORA (IMPERIA) E NORMATIVA DI RIFERIMENTO.

L'ASL1 possiede, presso il Comune di Triora (Imperia), una Struttura integrata costituita da un modulo psichiatrico con n. 20 posti letto ex RSA psichiatrica, oggi classificata, dal nuovo manuale per l'Accreditamento delle strutture Socio-Sanitarie della Regione Liguria, SRP2 Struttura Residenziale Psichiatrica per trattamenti terapeutici-riabilitativi a carattere estensivo (di seguito Struttura Residenziale). La funzione della Struttura Residenziale è quella di occuparsi della terapia e della riabilitazione degli ospiti a carattere estensivo in regime residenziale (sulle 24 ore per 365 giorni l'anno).

La normativa di riferimento è la seguente: Regolamento n. 4 Regione Liguria, D.P.R. 14.1.1997, D.G.R. n. 862/15.7.2011, D.G.R. n. 749/29.12.2011 e D.G.R. n. 941/27.7.2012 per gli aspetti strutturali e L.R. n. 9/2017 seguita dalla DGR n. 1188/2017 e s.m.i, Bollettino Ufficiale della Regione Liguria-parte II n. 49 del 05/12/2018 per i requisiti Tecnologici e Organizzativi.

L'Appaltatore dovrà collaborare al mantenimento dell'Accreditamento Istituzionale con ASL1 per gli aspetti specifici della tipologia di struttura in oggetto.

Art. 2 – OGGETTO DELL'APPALTO

L'affidamento della gestione dei servizi socio-assistenziali, infermieristici, ed alberghieri nonché la presenza delle figure professionali di Medico Specialista Psichiatra, Medico/Psicologo, Educatore professionale Sanitario/ Educatore Professionale Socio Pedagogico /TASE/Tecnico della Riabilitazione Psichiatrica ed O.S.S. costituiscono l'oggetto dell'affidamento.

Art. 3 – SINTESI DELLE ATTIVITA' RICHIESTE

L'appalto comprende le seguenti attività per n. 20 posti letto:

1. assistenza diretta ed indiretta alla persona;
2. assistenza psichiatrica;
3. assistenza infermieristica;
4. assistenza psicologica;
5. coordinamento delle professioni sanitarie dell'affidatario;
6. riabilitazione psichiatrica
7. servizio pulizia: lavaggio e stiratura degli indumenti personali utilizzati nella Struttura Residenziale dagli utenti (N.B. in riferimento ai PTRP - Progetto Terapeutico Riabilitativo Personalizzato queste attività possono essere previste nella gestione dei programmi individuali, in quanto attività riabilitative rivolte alla persona);
8. Servizio di Ristorazione: preparazione di pasti secondo i canoni della cucina tradizionale;
9. Servizi di manutenzione ordinaria dei beni concessi in comodato della Struttura Residenziale.

Art. 4 – REQUISITI DEL PERSONALE

Il personale, in possesso dei titoli specifici relativi ai profili professionali richiesti, conformi alla D.G.R. 1188/17 e s.m.i., è tenuto a partecipare alle riunioni d'equipe fissate a priori dalla Direzione Sanitaria della Struttura Residenziale. Tale attività è da ritenersi attività di servizio.

Il personale fornito dovrà aver frequentato un apposito ed adeguato corso di formazione (durata minima di 30 ore) documentato per la verifica della Direzione Sanitaria; qualora il corso non fosse ritenuto adeguato, l'Appaltatore si impegna alla ripetizione del corso sulla base delle insindacabili indicazioni tecnico formative della Direzione stessa.

L'Appaltatore dovrà evitare al massimo, per quanto possibile, il turn-over del personale al fine di garantire la necessaria continuità assistenziale.

Il personale dovrà avere un'adeguata conoscenza della lingua italiana, specie per quanto attiene i termini tecnici operativi indispensabili all'interno della Struttura Residenziale.

Il personale è tenuto a svolgere la propria attività adottando la metodologia di lavoro che rispetti la buona pratica clinica e l'evidenza scientifica; svolgerà le proprie funzioni dentro la Struttura Residenziale ed in sedi esterne in relazione ai progetti terapeutici e riabilitativi che prevedano interventi finalizzati al reinserimento sociale e/o all'acquisizione di abilità perdute o al mantenimento del più alto livello di qualità di vita possibile.

L'Appaltatore dovrà produrre antecedentemente alla stipula del contratto la seguente documentazione relativamente al personale da impiegare:

- titoli abilitanti alle qualifiche professionali richieste e riconosciute dal Ministero della Salute con apposito decreto solo per i cittadini di paesi stranieri (sia comunitari che extracomunitari);
- attestato frequenza corso sulla sicurezza del lavoro ai sensi del Dlgs. 81/2008;
- abilitazione antincendio conseguita (in carenza dovrà essere presentato impegno dell'Appaltatore a farla conseguire entro e non oltre quattro mesi dalla data di decorrenza contrattuale);
- abilitazione BLSD in corso di validità per almeno un operatore per ogni turno
- attestazione degli estremi di iscrizione dei professionisti sanitari ai rispettivi albi L. n. 11/1/2018 n. 3.

Art. 5 – DESCRIZIONE DELLE ATTIVITA'

Le prestazioni erogate dalle SRP2 prevedono trattamenti terapeutico-riabilitativi a carattere estensivo rivolti a pazienti adulti stabilizzati con compromissione del funzionamento personale e sociale di gravità moderata e portatori di patologia psichiatrica cronica in fase di stabilizzazione con necessità di interventi terapeutici e riabilitativi.

Sono previste delle attività di gruppo interne ed esterne che hanno una durata di almeno 45 minuti per seduta mentre le esterne possono durare oltre le due ore tenuto anche conto del tempo di trasferta.

Oltre alle attività di gruppo ed in riferimento al PTRP sono previste anche delle attività riabilitative individuali quali:

- Cura del Sè
- Cura Ambiente
- Gestione denaro
- Gestione Sigarette
- Colloqui
- Prestazioni di tipo clinico-assistenziale
- Attività di tipo cognitivo
- Attività ludico/occupazionali

L'affidatario dovrà provvedere al trasporto e accompagnamento degli utenti in caso di:

- visite specialistiche e/o strumentali, di controllo presso altre sedi esterne,
- visite per accertamento invalidità civile,
- visite per accertamento pensione invalidità presso sedi provinciali e INPS

L'affidatario dovrà garantire il rispetto dei protocolli, I.O. Operative regolamenti del **Dipartimento di Salute Mentale e Delle Dipendenze (DSMD)** ASL1 che la Direzione Sanitaria riterrà necessari al fine di garantire elevati standard di sicurezza e qualità delle prestazioni sanitarie.

L'affidatario dovrà garantire che il percorso clinico-assistenziale di ciascun paziente in struttura sia declinato dal PTRP elaborato dall'equipe della struttura, in collaborazione con il DSMD dell'ASL 1.

Il servizio dovrà essere garantito 24 su 24 ore 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. 5.1 – COORDINAMENTO PERSONALE DEL COMPARTO E INFERMIERISTICO

L'affidatario dovrà garantire l'organizzazione ed il coordinamento del personale del comparto, la copertura dei turni e l'espletamento sia dell'attività diretta agli ospiti che dell'attività indiretta (riunioni di equipe, accompagnamento dei pazienti in sedi esterne, preparazione e valutazione delle attività terapeutiche e riabilitative). L'affidatario dovrà individuare un infermiere che in possesso dei titoli previsti dall'art.6 della L.43/2006 svolga la funzione di Coordinatore Infermieristico.

I turni di servizio mensili (e consuntivi) dovranno essere comunicati per iscritto alla Direzione Sanitaria entro la fine del mese precedente a quello di riferimento. I turni di servizio dovranno rispettare la normativa vigente in merito ai riposi settimanali e giornalieri (D.Lgs. 66/2003 e L. 161/2014). Entro tre mesi dall'avvio del rapporto di collaborazione contrattuale, l'affidatario dovrà produrre ed inviare alla Direzione del DSMD dell'ASL1 il profilo di posto del proprio personale del comparto oggetto del contratto.

Art. 5.2 – SERVIZIO DI PULIZIA E SANIFICAZIONE

La pulizia deve essere eseguita a "regola d'arte" utilizzando prodotti atossici in tutti gli ambienti della Struttura Residenziale nei modi e tempi da concordare con la Direzione Sanitaria, di regola:

- pulizia a fondo al mattino secondo fasce orarie da concordare in modo che non interferiscano con le attività sanitarie;

- ripasso di pulizia nel pomeriggio;
- pulizia di porte, infissi, mancorrenti, superfici esterne, una volta al mese, delle vetrate una volta alla settimana.

Art. 5.3 – SERVIZIO DI LAVANDERIA

L'Appaltatore dovrà garantire il lavaggio e la stiratura degli indumenti personali utilizzati nella Struttura Residenziale dagli utenti (l'Azienda ASL N. 1 consentirà l'utilizzo di apposita lavatrice di tipo familiare in dotazione alla Struttura Residenziale), utilizzando detersivi a norma ed adeguati al tipo di pazienti.

La biancheria piana e le divise dovranno essere recapitate, a cura ed onere dell'Appaltatore, ad un centro di raccolta concordato con la Ditta attuale aggiudicataria del servizio di lavanoio dell'Azienda ASL N. 1 (per cui l'onere del servizio e quindi il costo a giornata di degenza permane a carico dell'ASL1); in merito ai tempi e modi di consegna dello sporco e ritiro del pulito gli stessi devono essere concordati con il Responsabile di zona di tale Ditta e/o gli aiuti DEC dell'ASL1.

Art. 5.4 – SERVIZIO RISTORAZIONE

Ristorazione.

L'affidatario dovrà provvedere all'organizzazione e gestione, presso la Struttura Residenziale di Triora, di un adeguato servizio di Ristorazione, che dovrà essere erogato nel rispetto delle norme HACCP per il raggiungimento del massimo beneficio per l'Utenza.

Il servizio dovrà essere pertanto erogato in modo accurato sia per la qualità delle materie prime utilizzate che per le modalità di esecuzione, cura del prodotto finito, congruità delle quantità (grammature erogate), rispetto dei tempi, delle procedure e garanzia di continuità.

In particolare, l'affidatario dovrà provvedere:

- alla preparazione di pasti secondo i canoni della cucina tradizionale (con esclusione dei cibi precotti) e secondo le regole della dieta equilibrata; i pasti dovranno essere preparati sulla base di menù standard concordati con la Direzione Sanitaria;
- a pasti calibrati, variati, di appetibilità appropriata per i pazienti, e possibilmente strutturati su quattro settimane con differenziazioni stagionali;
- a concordare con la Direzione Sanitaria eventuali alternative al pasto;
- a rispettare le seguenti regole fondamentali quali il divieto di utilizzazione di avanzi (i frigoriferi a fine giornata non devono contenere derrate, razione di cibo o verdure o affettati o avanzi di vario genere. Sono solo ammessi gli arrostiti cotti il giorno antecedente, abbattuti e in pezzatura intera);
- preparazione dei cibi effettuata il giorno stesso in cui vengono consumati.

Dovranno essere garantite:

Prima Colazione (consegna ore 8,00/8,15) composta da:

componente liquido (alternativi): latte intero/caffè orzo/the ml. 250 circa – yogurt gr. 125 - Succo di frutta 200 ml. circa;

componente solido (alternativi): fette biscottate, biscotti, merendine (tutto confezionato in monodose) complessivi gr. 50 circa;

componente spalmabile (da erogarsi unitamente): burro 20 gr. + marmellata/miele 50 gr. Circa;

dolcificante: zucchero 2 bustine monodose da 5 gr. (altri su prescrizione medica);

dolcificante ipocalorico gr. 1 (1 bustina)

Pranzo (consegna ore 12,15 / 12,30) composto da:

n. 3 primi piatti alternativi

a) paste varie con sughi vari elaborati/ risotti con sugo con guarnizioni varie

b) pasta/ riso in bianco

c) minestrina

n. 3 secondi piatti alternativi

a) pietanza del giorno (carne o pesce)

b) Bollito

c) Formaggio duro

n. 3 contorni alternativi

a) patate (cotte a varietà)

b) verdura lessa

c) insalata

frutta fresca di stagione

pane 80 gr. circa/grissini 50 gr./cracker 50 gr.

acqua naturale e gassata pet da 500 ml.

Cena (consegna ore 18,30/18,45) composta da:

n. 2 primi piatti alternativi

a) minestrone/passato

b) minestrina

n. 3 secondi piatti alternativi

a) pietanza del giorno (carne/pesce/uova)

b) pollo lesso

c) formaggio morbido

n. 2 contorni alternativi

a) patate (cotte a varietà)

b) verdura lessa

frutta fresca di stagione

pane 80 gr. circa/grissini 50 gr./cracker 50 gr.

acqua naturale e gassata pet da 500 ml.

L'affidatario dovrà prevedere la presenza continua delle seguenti variabili fisse onde garantire il soddisfacimento di particolari esigenze correlate alle condizioni fisiche del paziente:

- semolino

- carne tritata

- carne frullata

- bistecca
- prosciutto cotto
- purè
- omogeneizzato di carne 80 gr.
- composta di frutta 100 gr.
- omogeneizzato di frutta 80 gr.
- frutta cotta

E' facoltà dell'affidatario proporre variazioni e/o adattamenti a tutto quanto sopra, purché ritenuti migliorativi e/o maggiormente funzionali; tali variazioni saranno applicabili esclusivamente dopo l'approvazione esplicita della Direzione Sanitaria.

Nelle varie preparazioni è richiesto l'esclusivo utilizzo di "Olio Extravergine di Oliva", salvo diversa prescrizione medica.

L'apporto calorico giornaliero deve essere correlato alla tipologia del paziente trattato ed alle sue particolari condizioni fisiche e di salute.

Per specifiche patologie e/o esigenze personali, su disposizione dei Responsabili della Direzione Sanitaria dovranno essere adeguati i menù giornalieri adattandoli alle esigenze dell'utente (Diete).

In occasione di festività di particolare rilevanza (Natale, Pasqua, Feste Nazionali, Festa del Malato ecc.) ed altre festività non cristiane (in caso di presenza di ospiti di diversa religione) il menù dovrà essere adeguato alla ricorrenza, prevedendo anche antipasti, dolci, bevande, pietanze speciali.

Contestualmente all'inizio dell'attività di Ristorazione, l'affidatario dovrà presentare al Dipartimento di Prevenzione dell'Azienda ASL 1, valida Notifica di inizio attività ai sensi dell'art. 6 del Regolamento (CE) n. 852/2004 con le modalità previste dalla D.G.R. n. 411 del 21.04.2011.

L'attività di Ristorazione dovrà avvenire nel rispetto di tutte le vigenti normative sull'igiene alimentare nei locali attrezzati nella Struttura ed in particolare:

- Regolamento CE 178 del 2002;
- Regolamenti CE 852 e 853 del 2004 e loro modificazioni ed integrazioni;

D.Lgs.193/2007; D.G.R. n. 411 del 21.04.2011 ed, inoltre, con l'osservanza di quanto previsto dalla D.G.R. n. 1096 del 9.9.2011 che recepisce intesa della Conferenza Stato Regioni "Linee Guida di Indirizzo Nazionale per la Ristorazione Ospedaliera e Assistenziale".

E' necessaria la presenza in organico di almeno un cuoco responsabile ed un addetto turno (qualora non vi sia il cuoco) referente del porzionamento e distribuzione del cibo.

L'affidataria dovrà preparare i pasti in locali attrezzati e posti a disposizione all'interno della Struttura e condurre l'intera attività alimentare secondo i principi stabiliti dai criteri di HACCP.

L'attività dovrà essere svolta secondo tali criteri normativi per l'ottemperanza dei quali dovrà essere prodotta all'Azienda ASL1 esaustiva documentazione preventiva immediatamente successiva all'aggiudicazione.

Pranzi al sacco

In occasione di eventuali gite a scopo terapeutico, l'affidataria dovrà fornire il "pranzo al sacco" così composto:

- n. 3 panini da 80 gr. ciascuno
- companatico (prosciutto crudo, cotto e formaggio) 50 gr. per tipologia
- frutta che non abbia bisogno di coltello per sbucciarla

- n. 2 bottiglie di acqua naturale e/o gassata pet da 500 ml.
- n. 1 crostatina

Art. 5.5 – ORARI DEI PASTI

La giornata alimentare si sviluppa secondo i seguenti orari:

Prima colazione: consegna ore 8:00 – 8:15.

Pranzo: consegna ore 12:15 – 12:30

Cena: consegna ore 18:30 – 18:45

Pranzo al sacco (eventuale) orario variabile.

Gli orari dei pasti possono essere suscettibili di modifiche da parte di ASL1 e avranno effetto 2 giorni dopo la comunicazione formale al responsabile del servizio dell'appaltatore

La consegna dei pranzi al sacco può essere richiesta fuori dall'orario dei pasti stabilito per permettere il trasferimento del paziente al luogo di destinazione.

Art. 5.6 – COMPOSIZIONE DEL MENU

La composizione dei menu è quella indicata nei menù predisposti dalla Struttura Residenziale.

La composizione dei menù potrà variare su richiesta di ASL 1.

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.

Art. 5.7 – DIETE

Dovranno essere fornite diete comuni (iposodica, frullata, ipercalorica, diabetica ecc.) allestite sulla base di menù settimanali standardizzati e diete speciali concordate con la Direzione Sanitaria.

Per particolari esigenze dietetiche, prescritte dal Dietologo, potrà essere richiesto qualunque alimento non specificamente previsto in Capitolato come anche la consegna del suddetto pasto fuori dall'orario stabilito.

Art. 5.8 – CONTROLLI

Oltre ai controlli ufficiali di sicurezza alimentare di competenza dell'Autorità Sanitaria ai sensi del Regolamento CE n. 882/2004, potranno essere effettuati controlli sulla qualità delle derrate, della loro preparazione, dei pesi, delle temperature, delle condizioni igieniche dei locali e delle attrezzature, da parte della Direzione Sanitaria o del Personale Economico dell'Azienda ASL in ogni momento della giornata e senza preavviso.

L'addetto referente o il cuoco responsabile presente risponderà di tali eventi.

E' consentito e consigliato l'utilizzo delle stoviglie e della posateria monouso. Il lavaggio delle pentole, stoviglie, posate e quanto altro connesso alla Ristorazione (pulizia ed igienizzazione tavoli, locali cucina, bicchieri, ecc.) sarà a totale cura ed onere dell'Appaltatore nel rispetto delle regole di igiene della vigente normativa per una Struttura Sanitaria. Un operatore svolge la propria attività e partecipa alla colazione, al pranzo ed alla cena con i pazienti (aspetto importante dal punto di vista relazionale e come supporto nella gestione degli atti della vita quotidiana). Si richiede che almeno un operatore sia presente su ogni piano.

Art. 5.8.1 – MATERIE PRIME E GRAMMATURE A RAZIONE

Pasta: di nota marca di comprovata qualità e tenuta alla cottura 100 gr. crudo, 200 gr. cotto;

Riso: parboiled, di nota marca e comprovata qualità 100 gr. crudo, 200 gr. cotto;

Carne rossa: fresca e sottovuoto, italiana, vitello, tagli del quarto posteriore:

- bistecche: controfiletto 150 gr. crudo, 100 gr. cotto
- arrosto/bollito: noce, 150 gr. crudo, 100 gr. cotto
- scaloppine: fesa, 150 gr. crudo, 110 gr. cotto
- brasato: sottofesa, 150 gr. crudo, 100 gr. cotto
- tritato/polpette/spezziatino/frullato: sottofesa, 150 gr. crudo, 110 gr. cotto

Carne avicola: fresca, italiana

- pollo a busto: 1.200 gr.
- petto di pollo: 150 gr. crudo, 130 gr. cotto
- fesa di tacchino: scaloppe, 150 gr. crudo, 130 gr. cotto
- fesa di tacchino: arrosto, 150 gr. crudo, 120 gr. cotto

Carne suina: fresca, italiana

- arrosto: lonza, 150 gr. crudo, 100 gr. cotto
- scaloppe: lonza, 150 gr. crudo, 100 gr. cotto

Coniglio: fresco, italiano, 250 gr. crudo, 180 gr. cotto

Affettati:

- prosciutto cotto italiano coscia, senza lattosio e polifosfati aggiunti, 100 gr.
- prosciutto crudo parma, 80 gr.
- bresaola Valtellina, 80 gr.
- speck Alto Adige, 80 gr.
- tacchino: 80 gr.
- affettati misti: 80 gr.

Formaggi freschi in monorazione da 100 gr.: ricotta, robiola, mozzarella, primosale

Formaggi duri 100 gr.: emmenthal, fontina, gorgonzola, italico, taleggio, scamorza, asiago, montasio, grana, formaggini

Pesce surgelato:

- platessa, nasello, cernia, in filetti 180 gr. crudo, 140 gr. cotto
- spada, tonno, salmone, in trancio 200 gr. crudo, 150 gr. cotto
- seppie, polpo (pezzatura min. 600 gr.) 300 gr. crudo, 150 gr. cotto

Verdura: dovrà essere tutta fresca e di stagione, ammessa surgelata solo per asparagi, cuori di carciofo, fagiolini, piselli, spinaci

Patate: fresche, 200 gr. crudo, 170 gr. cotto

Frutta: di stagione, 200 gr., composta di frutta 100 gr., omogeneizzato di frutta 80 gr.

Piatti composti: es. seppie con piselli, polpo con patate, prosciutto e melone ecc., il peso complessivo si intende la grammatura dell'ingrediente della pietanza + la grammatura del contorno

Uova: frittate ed omelette, 2 uova o 120 gr., 50 gr. verdura o prosciutto per guarnizione, 5 gr. formaggio grana grattugiato

Grana grattugiato: per accompagnamento primi piatti 5 gr. in bustina monoporzionata;

Condimenti: olio extra vergine d'oliva, aceto di vino, sale e sale arricchito con iodio, burro;

Sughi: pomodoro 120 gr. crudo, 80 gr. cotto; con guarnizione (es. ragù, amatriciana, ecc.); pomodoro 80 gr., guarnizione 30 gr. crudo, 80 gr. cotto

Frequenza settimanale derrate: 4 volte carni rosse, 5 volte carni bianche (suina 1 volta a settimana, coniglio 1 volta a settimana in alternanza), 3 volte pesce, 2 volte uova. Le variabili fisse si intendono presenti tutti i giorni

Farinacei in bianco: paste e riso serviti in bianco devono essere accompagnati da una bustina di olio extra vergine d'oliva italiano da 10 gr. o burrino da 10 gr. oltre all'olio extra vergine di oliva già impiegato per lo sgranamento delle paste (5 gr.).

Art. 5.8.2– 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.

ASL 1 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. 6 – QUANTIFICAZIONE DELLE PRESTAZIONI RICHIESTE

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.20 ospiti.

L'appaltatore dovrà garantire la presenza del medico MMG, e fornire il numero adeguato del personale del comparto previsto dal manuale per l'accreditamento istituzionale della Regione Liguria.

L'Appaltatore dovrà utilizzare due dipendenti aziendali con qualifica O.S.S., concessi dall'ASL1 in distacco funzionale. Il pagamento dello stipendio ai medesimi avverrà da parte di ASL 1 con richiesta di addebito (rimborso dei soli costi), successiva trimestrale all'Appaltatore, con pagamento della stessa massimo a 30 (trenta) giorni dalla data di fatturazione.

Attualmente il costo complessivo annuale dei due dipendenti è pari a circa euro 67.000,00 lordi comprensivi di oneri contributivi a carico del datore di lavoro, fatte salve eventuali variazioni contrattuali al momento non quantificabili e/o conguagli sulle retribuzioni o sui premi assicurativi.

La sostituzione dei dipendenti di ASL 1 in distacco funzionale, assenti a qualunque titolo, deve essere effettuata sempre a totale onere organizzativo ed economico dell'Appaltatore.

L'Appaltatore dovrà altresì garantire i servizi essenziali anche in caso di sciopero.

Fermo restando che la funzione di Direttore Sanitario della Struttura è svolta dal direttore del DMSD dell'ASL1, l'affidataria dovrà garantire la copertura dei turni e l'espletamento dell'attività diretta agli ospiti e dell'attività indiretta (riunioni di equipe, accompagnamento dei pazienti in sedi esterne, preparazione e valutazione delle attività terapeutiche e riabilitative) attraverso le seguenti figure professionali:

- **Medico** : 6 min /ospite/die
- **Psicologo**: 4 minuti/ospite/die
- **Infermiere**: 72 minuti/die/ospite
- **O.S.S.:** 72/ospite/die
- **Educatore professionale- Educatore Sanitario Socio Pedagogico -TASE-Tecnico della Riabilitazione Psichiatrica**: 41 minuti/ospite/die

Considerato che la Struttura Residenziale comprende un modulo da 20 posti letto su due piani, dovrà essere garantita la presenza minima di due operatori per turno per le 24 ore di cui uno obbligatoriamente infermiere.

Come sopra indicato almeno un operatore per turno dovrà avere l'abilitazione BLSD in corso di validità e di addetto antincendio.

Nella seguente tabella vengono riassunti i totali orari giornalieri ed annui relativi ai servizi e alle tipologie di figure professionali richieste:

• SERVIZIO / FIGURA PROFESSIONALE	QUANTITIVO ORE GIORNALIERE/ANNUE
• MEDICO DI MEDICINA GENERALE (diploma di formazione specifica in medicina generale)	h. 2 giornaliere per giorni 365 per un totale di ore 730 annue
• SERVIZIO SOCIO ASSISTENZIALE (OSS/OSA) *	h. 24 giornaliere per giorni 365 per un totale di ore 8.760 annue
• SERVIZIO INFERMIERISTICO	h. 24 giornaliere per giorni 365 per un totale di ore 8.760 annue
• SERVIZIO COORDINAMENTO INFERMIERISTICO	h. 1.976 annue
• PSICOLOGO	h. 1 e 20 minuti giornalieri per giorni 365 per un totale di ore 487 annue
• EDUCATORE PROFESSIONALE SOCIO SANITARIO/ EDUCATORE PROF. SOCIO PEDAGOGICO/ TASE/TECNICO RIABILITAZIONE PSICHIATRICA	h.13 e 40 minuti giornalieri per giorni 365 per un totale di ore 4988 e 20 minuti annui
• SERVIZI GENERALI: AUSILIARI PULIZIE E LAVANDERIA	h. 7 giornaliere per giorni 365 per un totale di ore 2555 annue.
• SERVIZIO CUCINA E PULIZIA CUCINA E RELATIVI LOCALI DI PERTINENZA	h.10 giornaliere per giorni 365 per un totale di ore 3650 annue.

* Comprese le due figure in distacco funzionale

Art. 7 – 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. 20 posti letto.

Il tasso di occupazione dei posti della Struttura Residenziale nell'ultimo triennio 2017 – 2019 si è attestato tra il 95 e il 98%.

In considerazione della aleatorietà nella copertura dei posti disponibili, o della possibile variazione della classificazione della Struttura Residenziale come da Manuale Autorizzativo della Regione Liguria, allegato 2, D.G.R. n. 1188 del 28.12.2017 (trasformazione di 10 posti letto da SRP2 in 6 posti letto in SRP3.1 H 24 e 4 posti letto in SRP3.2 H 12), ASL1 potrà, a proprio insindacabile giudizio, incrementare o ridurre le prestazioni richieste, nella misura massima del 20%.

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, 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 un importo del canone globale per la gestione integrale a base d'asta pari ad **€ 2.235.000,00** Iva esclusa (arrotondato come indicato nell'Allegato A - Progetto di gara), comprensivi degli oneri di sicurezza non soggetti a ribasso.

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:

<i>TIPO DI SERVIZIO</i>	<i>a</i>	<i>b</i>
SERVIZI STRUTTURA RESIDENZIALE	n.ore annuali	tariffa oraria (Euro)
1. Servizio Socio Assistenziale (O.S.S./O.S.A.)	8.760	20,80
2. Servizio Infermieristico	6.784	22,50
3. Servizio coordinamento Infermieristico	1.976	24,58
4. Servizio di pulizia e lavanderia	2.555	17,60
5. Servizio di Medicina generale	730	60,00
6. Servizio di Psicologia	487	58,00
7. Servizio di educatore (come ad art.6)	4.988,33	22,58
8. Servizio cucina (a corpo) (per un totale di 7300 annue x 10,50 Euro a giornata alimentare)		
9 Servizi generali, Costi generali, Utili di esercizio (8% del prezzo 1+2+3+4+5+6+7+8)		
BASE D'ASTA ANNUALE 1+2+3+4+5+6+7+8+9: Euro 745.000,00		
BASE D'ASTA TRIENNALE TRIENNALE: Euro 2.235.000,00		

Art. 8 – 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.);
- 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.);
- ritiro dei rifiuti urbani e conseguente deposito nei cassonetti;
- derrate alimentari necessarie alla erogazione delle giornate alimentari;

L'aggiudicatario è tenuto altresì a:

- stipulare adeguata Polizza Assicurativa per eventuali danni a terzi (RCT/RCO) e Polizza Infortuni;
- svolgere i servizi di disinfestazione e derattizzazione;
- effettuare manutenzioni ordinarie dell'immobile (compresa impiantistica) e delle attrezzature utilizzate per l'erogazione di tutti i servizi affidati sia di proprietà della cooperativa che di quelle concesse in comodato d'uso;
- ritirare i rifiuti urbani con conseguente deposito nei cassonetti;
- inserire nella propria forza lavoro il personale distaccato dall'ASL 1 (n. 2 O.S.S);
- a effettuare il pagamento entro 30 giorni dal ricevimento della fattura relativa al distacco funzionale dei dipendenti ASL presso di esso.
- 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;
- segnalare ad ASL 1 Imperiese dell'eventuale necessità di manutenzione straordinaria;
- indicare un Referente sempre reperibile telefonicamente per eventuali segnalazioni e/o contestazioni attinenti il Servizio;
- sostenere tutti gli oneri già meglio specificati nel servizio cucina;
- farsi carico di ogni altra spesa direttamente collegata alla gestione dei servizi di cui al presente capitolato;

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

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

L' Appaltatore dovrà consegnare all' ASL, 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.

Art. 9 – ONERI A CARICO DI ASL 1

L'ASL1 sosterrà, con oneri a proprio carico, attraverso proprio personale e con fornitori specializzati i seguenti servizi:

- approvvigionamento dei farmaci e del materiale sanitario. Lo smaltimento dei farmaci avverrà tramite la S.C. Farmaceutica.
- servizio di smaltimento rifiuti urbani e assimilati agli urbani (compresa T.A.R.I).
- smaltimento dei rifiuti pericolosi saranno ritirati ad onere di ASL 1 dalla Ditta attuale aggiudicataria dell'appalto Aziendale, la quale metterà a disposizione appositi contenitori a norma;
- fornitura cancelleria;
- pagamento utenze (compreso servizio di gestione energetica ad es. riscaldamento, acqua potabile) e pagamento di imposte e tasse connesse alla Struttura Residenziale;
- manutenzione straordinaria, previa segnalazione da parte dell'Appaltatore;
- fornitura lavaggio e stiraggio lenzuola, federe copriletto, materassi, come da procedura ASL1 "Lavanolo"

La Direzione Sanitaria di Struttura Residenziale periodicamente e/o a campione è tenuta a verificare il pieno rispetto delle condizioni tutte di cui al presente Capitolato, riscontrando in merito alla Direzione Generale di ASL1.

Art. 10 – ATTREZZATURE IN COMODATO D'USO ALL'APPALTATORE

Per consentire l'assolvimento delle prestazioni contrattuali l'ASL mette a disposizione dell'appaltatore, in comodato gratuito, dispositivi medici, 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 (E - Allegati tecnici).

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'ASL 1 Imperiese 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 utilizzare al meglio i servizi gestionali dell'ASL potrà integrare a proprie spese la dotazione iniziale di arredi e attrezzature, che resteranno di sua proprietà alla fine del periodo contrattuale.

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. 11 – ACCREDITAMENTO

La Regione Liguria, con L.R.9/17 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 lavoro 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 ASL 1:

- ad adottare tutte le procedure protocolli, documenti operativi e la modulistica predisposti dall'ASL 1 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'ASL 1;

- ad adeguarsi nei tempi indicati ad eventuali richieste di adeguamento/correzione da parte degli organismi competenti.

Art. 12 – FORMAZIONE E SICUREZZA

L'Appaltatore si assume l'onere della formazione permanente del proprio personale e di quello in distacco operante nella Struttura Residenziale, garantendone altresì la partecipazione ai corsi previsti dal D.Lgs. 81/2008.

Il personale sanitario soggetto alla normativa nazionale ECM dovrà essere in possesso dei crediti formativi previsti dal programma nazionale di Educazione Continua in Medicina

Tutto il personale utilizzato deve essere munito di idonea certificazione di avvenuta formazione HACCP. Dovrà essere rispettata 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.

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 alla Direzione del DSMD con degli eventi formativi sulle migliori EBM ed EBN inerenti ai percorsi di Cura Pazienti Psichiatrici.

Tale attività formativa dovrà essere debitamente documentata ad ASL1 con cadenza annuale.

La Direzione del DSMD può consentire la partecipazione gratuita del personale dell'appaltatore della SRP2 di Triora ai corsi di formazione ECM organizzati dal DSMD dell'ASL1 Imperiese.

Art. 13 – 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'elenco del personale, anonimizzato e aggiornato al 30 settembre 2020), con relativi livelli e profili professionali, è disponibile negli Allegati tecnici -E.

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 ad ASL1 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 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'ASL1 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.

Art. 14 – COMPORTAMENTO DEL PERSONALE

Tutti gli operatori, ciascuno nell'esercizio delle funzioni di competenza, dovranno mantenere un contegno corretto e responsabile e rispettoso del codice deontologico se previsto dal profilo professionale di appartenenza. L'Appaltatore garantirà altresì un abbigliamento degli operatori adeguato allo svolgimento dei servizi secondo le indicazioni di ASL 1.

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

Art. 15 – CONTINUITA' DEI SERVIZI

Non sono ammesse sospensioni ed 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 ad ASL1.

Dovrà in ogni caso essere garantito in caso di scioperi o per cause di forza maggiore un servizio minimo assistenziale secondo un piano di emergenza da comunicarsi con adeguato preavviso ad ASL1.

Art. 16 – PAGAMENTO DEL CORRISPETTIVO

L'ASL1 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.

ASL1 si impegna a liquidare dette fatture entro 60 giorni dalla loro effettiva presentazione all'Ufficio protocollo. Per eventuali ritardi nel pagamento delle fatture oltre i 60 giorni, ASL 1 riconoscerà all' Appaltatore il tasso di interesse moratorio previsto dal D. Lgs. n. 231/2002.

Art. 17 – CONTROLLI SUI SERVIZI

ASL 1 potrà effettuare tutti i controlli che ritenga opportuni sul corretto svolgimento dei servizi. 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 ASL1 il diritto a provvedere direttamente, rivalendosi per le maggiori spese sul pagamento della fattura mensile

Resta salvo il diritto di ASL1 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 inadatto allo svolgimento del servizio, ad insindacabile giudizio di ASL1.

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 di ASL1. 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, ad ASL1 o a terzi.

L'Appaltatore è tenuto a sollevare ASL1 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'ASL 1.

L'Appaltatore è tenuto a stipulare una polizza assicurativa che tenga indenne ASL1 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 ASL1 nei confronti del gestore per danni causati da forza maggiore od ordine dell'Autorità.

Art. 19 – PENALI E RISOLUZIONE DEL CONTRATTO

Art. 19.1 – Penali

L'Appaltatore ha l'obbligo di uniformarsi a tutte le disposizioni di legge nonché alle prescrizioni che saranno eventualmente impartite dalla Direzione Sanitaria o suoi delegati conseguenti alle attività di verifica e controllo.

Qualora l'Appaltatore a seguito delle verifiche effettuate dai suddetti incaricati non adempia alle prescrizioni impartite, ASL 1 si riserva di applicare le penali, proporzionate alla gravità dell'inadempienza, quantificate da un minimo di € 200,00 ad un massimo di € 500,00, fatta salva ogni più ampia facoltà di rivalsa per danno procurato.

L'incaricato del controllo accertata l'inadempienza contesterà immediatamente il fatto all'Appaltatore tramite consegna di verbale.

L'Appaltatore dovrà produrre eventuali controdeduzioni entro 10 (dieci) giorni dalla data del verbale. Tali controdeduzioni saranno valutate dal Direttore dell'esecuzione del contratto (D.E.C.), il quale deciderà in ordine all'eventuale applicazione delle penali di cui sopra.

Il pagamento della penale applicata dovrà essere effettuato entro 30 (trenta) giorni dalla relativa comunicazione effettuata mediante posta elettronica certificata.

L'ammontare delle penalità è addebitato di norma sul corrispettivo delle fatture da liquidare.

La richiesta e/o il pagamento delle penali di cui al presente articolo non esonera in nessun caso il Fornitore dall'adempimento dell'obbligazione per la quale si è reso inadempiente e che ha fatto sorgere l'obbligo di pagamento della medesima penale.

La Centrale in caso di reiterati inadempimenti dell'Appaltatore, segnalati alla stessa da ASL 1, salvo il diritto di risoluzione della Convenzione in relazione alla gravità ravvisata negli stessi, può applicare penali rivalendosi sulla cauzione.

La Centrale, per quanto di sua competenza, può applicare all'Appaltatore penali sino a concorrenza della misura massima pari al 10% (dieci per cento) dell'importo massimo complessivo della Convenzione, viste anche le penali applicate da ASL 1. Resta fermo il risarcimento degli eventuali maggiori danni.

Il ritardo nell'adempimento che determini un importo massimo della penale superiore all'importo sopra previsto comporta la risoluzione di diritto dell'Ordinativo di Fornitura e/o della Convenzione per grave ritardo. In tal caso la Centrale ha facoltà di ritenere definitivamente la cauzione, e/o l'Amministrazione contraente di applicare una penale equivalente, nonché di procedere nei confronti del Fornitore per il risarcimento del danno.

Art. 19.2 – Cause di risoluzione

La persistenza o la reiterazione delle inadempienze contestate o comunque tali da pregiudicare il funzionamento del servizio o l'immagine dell'ASL 1, produrrà la risoluzione anticipata del contratto in tutti casi espressamente previsti nel presente Capitolato.

Si avverrà altresì alla risoluzione di diritto ex articolo 1456 c.c. nei seguenti casi:

- interruzione del servizio senza giusta causa;
- inosservanza reiterata (almeno tre) delle disposizioni di legge, di regolamenti e degli obblighi previsti dal presente capitolato;
- in caso di condanna definitiva per un delitto che comporti l'incapacità a trattare con la P.A.;
- in caso di accertate violazioni dei diritti degli utenti/ospiti e di pratiche lesive della libertà e della dignità personale;
- violazione del segreto d'ufficio e della tutela della privacy;
- negli altri casi previsti nel presente Capitolato.

A seguito di tre contestazioni l'ASL1, potrà insindacabilmente valutare la risoluzione contrattuale in danno, senza che l'Appaltatore possa avanzare alcuna pretesa e salvo comunque il risarcimento all'Azienda dei danni da questa patiti in ragione delle suddette inadempienze, addebitando quantomeno il maggior onere economico derivante dal subentro immediato della seconda miglior offerente.

In caso di risoluzione contrattuale in corso di affidamento, con la mera partecipazione alla gara la seconda migliore offerente accetta il subentro nel servizio in luogo dell'aggiudicataria che dovrà avvenire nel minor tempo possibile compatibilmente con eventuali oggettive difficoltà operative.

Infine costituirà causa di risoluzione del presente contratto, senza obbligo di preavviso, l'intervenuto annullamento o la revoca dell'atto deliberativo che ne costituisce il fondamento.

Art. 20 – SUBAPPALTO E CESSIONE DEL CONTRATTO

E' vietata la cessione del contratto.

Il subappalto, nel limite massimo del 40% dell'importo contrattuale, deve essere espressamente autorizzato dalla Centrale nel rispetto dell'art. 105 del D. Lgs. 50/2016 a condizione che ai sensi del comma 4 lettera b) del medesimo articolo sia stata indicata dal concorrente, nella documentazione presentata, la parte che si intende subappaltare.

L'affidamento delle prestazioni da parte dei soggetti di cui all'articolo 45, comma 2, lettera b), ai propri consorziati non costituisce subappalto.

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 e comunque non oltre 6 (sei) mesi dalla scadenza dell'affidamento o dell'eventuale rinnovo.

Art. 22 – RAPPORTI CONTRATTUALI

ASL1 effettuerà e riceverà tutte le dichiarazioni e, in generale, le comunicazioni inerenti le attività tecniche del contratto attraverso il Direttore dell'esecuzione del contratto (D.E.C.)

Le indicazioni tecniche per l'espletamento delle attività saranno impartite dal Direttore dell'esecuzione del contratto, che salvo diversa designazione, è individuato nel Direttore del Dipartimento di Salute Mentale e Delle Dipendenze dell'ASL.

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.

L'Appaltatore dovrà fare in modo che all'interno della propria organizzazione vi sia un unico centro di riferimento al quale ASL1 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 ad ASL1 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.

Art. 23 – 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.

L'appaltatore dovrà produrre ed inviare al D.E.C., apposito documento di Nomina, per propri dipendenti, degli incaricati dei trattamenti dei dati personali, e sensibili, ed ambito di autorizzazione ex d.lgs. 196/2003 e in ordine da quanto previsto dal Regolamento (UE) 2016/679 (GDPR).

Art. 24 – 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 operativo: punti 70;

2) Prezzo: punti 30

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

Filosofia di intervento, organizzazione, metodologia di controllo, prestazioni aggiuntive e ogni altra informazione relativa alla gestione del servizio socio-assistenziale, infermieristico, ed alberghiero per la SRP dell'ASL1 presso Triora (Imperia). 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:

PARAMETRI DI VALUTAZIONE			
DESCRIZIONE	PUNTEGGI	VALUTAZIONI	CRITERIO DI VALUTAZIONE
PROTOCOLLI OPERATIVI (A)	20	Protocollo operativo presa in carico e accoglienza Protocollo operativo gestione degli ambienti dedicati agli ospiti	Q1
PROTOCOLLI OPERATIVI (B)	10	Protocollo operativo emergenza e/o infortunio accorso a degente Protocollo Operativo Allontanamento - fuga dell'ospite	Q1
QUALIFICA DEL PERSONALE MEDICO DI MEDICINA GENERALE (C)	10	Specialità in Psichiatria, equipollenti e affini (come da tabella del D.M. 30 gennaio 1998 e s.m.i)	Q5
FORMAZIONE E AGGIORNAMENTO DEL PERSONALE (D)	10	Evidenza di procedura per l'immissione in servizio di nuovi operatori, con particolare riferimento al periodo di addestramento. Calendarizzazione del programma annuale e pluriennale di formazione del personale. Evidenza di procedura/protocolli per garantire supporto al personale a rischio di sindrome di burn out.	Q1
TRASPORTI (E)	10	Protocollo operativo assistenza e trasporto degli ospiti dalla SRP2 presso altre sedi per visite specialistiche e/o revisioni sussidi	Q1
ATTIVITA' TERAPEUTICO RIABILITATIVE RIVOLTE AGLI OSPITI (F)	10	Proposte di progetti terapeutico riabilitativo rivolti a specifici bisogni dei pazienti psichiatrici con previsione di attività interne ed esterne	Q1
TOTALE 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:

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

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. 25 – SOPRALLUOGO

Il concorrente potrà effettuare un sopralluogo, da effettuarsi comunque fra il **25 gennaio e l'8 febbraio 2021**, presso la Struttura Residenziale, se lo riterrà necessario ai fini della formulazione dell'offerta, previo accordo con la Segreteria della S.C. Salute Mentale e Dipendenze e/o SC Distretto di Sanremo, recapiti telefonici 0184/536529 e 0184/536781, casella email: g.ardissone@asl1.liguria.it e r.castagno@asl1.liguria.it.

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, secondo le disposizioni vigenti al momento dello stesso e secondo le prescrizioni di ASL1.

Art. 26 – 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.