



**CAPITOLATO SPECIALE DESCRITTIVO  
PRESTAZIONALE  
PER L’AFFIDAMENTO DELLA GESTIONE DELLA  
RESIDENZA ASSISTENZIALE  
“CASA BARBERO”  
E DEI SERVIZI AUSILIARI DI MENSA**

**Periodo 01/12/2018 – 30/11/2021**

**CIG: 7606907A3B**

## INDICE

### CAPO I - PRESCRIZIONI GENERALI

ART. 1 - OGGETTO .....	3
ART. 2 - DURATA .....	3
ART. 3 - AMMONTARE DELL'APPALTO.....	3
ART. 4 - NORMATIVA DI RIFERIMENTO.....	4
ART. 5 - AUMENTI E DIMINUZIONI .....	5
ART. 6 – CAUZIONE PROVVISORIA E DEFINITIVA .....	5
ART. 7 - REVISIONE PREZZI.....	5
ART. 8 - SOGGETTI AMMESSI E FORMA GIURIDICA RAGGRUPPAMENTO.....	5
ART. 9 – SUBAPPALTO.....	7
ART. 10 - PROCEDURA DI GARA E CRITERI DI AGGIUDICAZIONE.....	7
ART. 11 - VALUTAZIONE DELLE OFFERTE.....	10
ART. 12 - FATTURAZIONE E PAGAMENTI .....	10
ART. 13 - TRACCIABILITA' FLUSSI FINANZIARI.....	10
ART. 14 – SPESE CONTRATTUALI .....	11
ART. 15 - VINCOLO GIURIDICO.....	11
ART. 16 – ADEMPIMENTI DELL'IMPRESA AGGIUDICATARIA.....	11
ART. 17 - CLAUSOLA SOCIALE.....	12
ART. 18 - SICUREZZA.....	12
ART. 19 – ASSICURAZIONE RESPONSABILITA' DELL'IMPRESA .....	13
ART. 20 – CLAUSOLA LIMITATIVA DELLA PROPONIBILITÀ DI ECCEZIONI .....	15
ART. 21 - INADEMPIENZE, VERIFICHE E SANZIONI PENALI .....	15
ART. 22 - MODALITA' DI APPLICAZIONE DELLE PENALITÀ .....	16
ART. 23 - RISOLUZIONE DEL CONTRATTO.....	16
ART. 24 - CONTROVERSIE .....	17

### CAPO II - PROGETTO DEL SERVIZIO DI GESTIONE DELLA R.A. CASA BARBERO, DEI SERVIZI AUSILIARI DI MENSA E COMPITI DELL'APPALTATORE

ART. 25 - CARATTERISTICHE GENERALI.....	18
ART. 26 - TIPOLOGIA DELLA STRUTTURA.....	18
ART. 27 - OSPITI.....	18
ART. 28 - AMMISSIONI E DIMISSIONI.....	19
ART. 29 - PERSONALE.....	19
ART.30- FORMAZIONE DEL PERSONALE.....	22
ART. 31 - SOSTITUZIONI .....	22
ART. 32 – RESPONSABILITA' DELL'IMPRESA AGGIUDICATARIA .....	22
ART. 33 - ATTIVITA' .....	23
ART. 34 – ONERI DEL SERVIZIO IN APPALTO .....	25
ART. 35 – RETTA GIORNALIERA .....	26
ART. 36 – GESTIONE DEI SERVIZI AUSILIARI DI MENSA .....	26
ART. 37 – RISPETTO DEL D. LGS.196/2003 E DEL REGOLAMENTO EUROPEO N. 679/2016 .....	32
ART. 38 – OSSERVANZA DI DECRETI E LEGGI .....	33
ART. 39 – RESPONSABILE DEL PROCEDIMENTO .....	33

## CAPO I - PRESCRIZIONI GENERALI

### ART. 1 - OGGETTO

Il presente capitolato ha per oggetto:

Una prestazione principale:

- a) gestione della **Residenza Assistenziale** (nel seguito "R.A.") denominata "**Casa Barbero**", situata nel Comune di Bibiana, Ente proprietario dei locali, che può accogliere fino ad un numero massimo di 23 ospiti adulti ed anziani in condizioni psico-fisiche di autosufficienza o parziale autosufficienza, in grado cioè di compiere con aiuto le funzioni primarie;

Una prestazione secondaria così articolata:

b) **servizi ausiliari di mensa**:

- servizio **mensa** per i 23 ospiti di **Casa Barbero**;
- servizio di **preparazione e trasporto pasti a domicilio** per presunte 20 persone anziane, disabili e adulti in difficoltà assistiti a domicilio residenti nei Comuni della Val Pellice, nel Comune di Pinerolo ed eventuali Comuni limitrofi.

### ART. 2 - DURATA

Il contratto di appalto per la gestione della R.A. Casa Barbero avrà la durata di **anni tre** decorrenti presumibilmente dal 01.12.2018, ovvero dalla data indicata nel provvedimento amministrativo di aggiudicazione.

Il Servizio potrà essere attivato a far tempo dal giorno successivo l'aggiudicazione ai sensi dell'art. 32 del D.Lgs. n. 50/2016 e s.m.i., in pendenza della stipulazione del contratto.

E' facoltà del C.I.S.S., ai sensi dell'art. 106 comma 11 del D.lgs. 50/2016 e s.m.i., nelle more dell'espletamento di nuova procedura aperta di aggiudicazione, richiedere la proroga, alle medesime condizioni di cui al contratto principale, per un massimo di mesi sei, periodo necessario per la conclusione del procedimento di scelta del nuovo contraente.

Il C.I.S.S., allo scadere dei primi **tre** anni, ha la facoltà, nel rispetto di quanto previsto dall'art. 63, comma 5, del D.lgs. 50/2016 e s.m.i., di affidare all'aggiudicatario, nei successivi **tre** anni dalla sottoscrizione del contratto, nuovi servizi consistenti nella ripetizione di servizi analoghi, secondo quanto previsto nel presente capitolato. È escluso il rinnovo tacito.

Il C.I.S.S., nel caso in cui gli attuali presupposti generali, legislativi, normativi o di ordinamento interno in base ai quali si è provveduto all'affidamento della gestione di "Casa Barbero" e dei servizi ausiliari di mensa, dovessero subire variazioni, gravemente incidenti sui servizi stessi, si riserva la facoltà, previa assunzione di provvedimento motivato, di recedere dal contratto, con preavviso non inferiore a venti giorni, senza che l'aggiudicatario possa pretendere risarcimento danni o compensazioni di sorta.

### ART. 3 - AMMONTARE DELL'APPALTO

L'importo complessivo a base di gara, IVA esclusa, **per il primo triennio** di affidamento, è pari a **€ 1.267.085,60** IVA esclusa

L'importo complessivo a base di gara per il primo triennio, IVA esclusa, è così suddiviso:

**Prestazione Principale - Gestione della Residenza Assistenziale "Casa Barbero" :**

- **€ 857.072,00** pari a **€ 34,00** (retta giornaliera) per presunti n. **23** utenti per complessivi per presunti 1.096 giorni di durata dell'affidamento;

## **Prestazione Secondaria - Servizi ausiliari di mensa:**

- € 410.013,60 pari a € 8,70 (trattamento giornaliero) per presunti n. 43 utenti per complessivi presunti 1.096 giorni di durata dell'affidamento.

Ai fini dell'art. 35, comma 4, del Codice, il valore massimo stimato comprensivo di ogni eventuale opzione, rinnovo o proroga dell'appalto come di seguito indicato è pari ad € 2.744.581,40, IVA ed oneri per la sicurezza esclusi, come indicato nella seguente tabella:

<b>RIEPILOGO COSTI PRESUNTI PRESTAZIONE PRINCIPALE GESTIONE ASSISTENZIALE R.A. CASA BARBERO E PRESTAZIONE SECONDARIA SERVIZI AUSILIARI DI MENSA</b>				
<b>PERIODI</b>	<b>GESTIONE ASSISTENZIALE Casa Barbero</b>	<b>GESTIONE MENSA Casa Barbero</b>	<b>GESTIONE Pasti a Domicilio</b>	<b>TOTALE</b>
<b>IMPORTO A BASE DI GARA PERIODO 2018-2021 IVA esclusa</b>	857.072,00	219.309,60	190.704,00	<b>1.267.085,60</b>
<b>EVENTUALE RIPETIZIONE SERVIZIO ANALOGO fino a tre anni, IVA esclusa</b>	857.072,00	219.309,60	190.704,00	<b>1.267.085,60</b>
<b>EVENTUALE PROROGA per sei mesi, IVA esclusa</b>	142.324,00	36.418,20	31.668,00	<b>210.410,20</b>
<b>COSTO COMPLESSIVO previsto</b>	<b>1.856.468,00</b>	<b>475.037,40</b>	<b>413.076,00</b>	<b>2.744.581,40</b>

Poiché, in relazione al presente appalto, non sussistono rischi da interferenze, gli oneri relativi all'attuazione dei piani della sicurezza (c.d. oneri interferenziali) sono quantificati in € 0,00 (zero/00),

### **ART. 4 - NORMATIVA DI RIFERIMENTO**

Le D.G.R. n. 38/1992 e D.G.R. 41/1995 e s.m.i. definiscono i criteri di funzionamento delle Residenze Assistenziali.

Per tutte le condizioni non evidenziate nel presente capitolato speciale d'appalto si fa riferimento a quelle previste dal D.Lgs. n. 50/2016 e s.m.i..

L'impresa aggiudicataria sarà, altresì, tenuta all'osservanza di tutte le leggi, decreti, regolamenti ed in genere prescrizioni che sono o saranno emanati dai pubblici poteri in qualsiasi forma, anche se in contrasto con le disposizioni del presente capitolato.

Ciascun concorrente alla gara, presentando l'offerta, si rende formalmente responsabile della perfetta conoscenza di tutte le norme che la regolano e, anche, di tutte le condizioni locali che possono interferire con le attività oggetto del presente appalto e che possano influire sull'esecuzione del servizio e sulla determinazione del prezzo offerto.

## **ART. 5 - AUMENTI E DIMINUZIONI**

E' facoltà del Consorzio richiedere, in corso di appalto, l'effettuazione di servizi supplementari da parte del contraente che si sono resi necessari e non erano inclusi nell'appalto iniziale, ai sensi dell'art. 106, comma 1 lettera b) e comma 7 del D. Lgs. 50/2016.

Nel corso dell'esecuzione della gestione del servizio il C.I.S.S. può chiedere, e l'impresa aggiudicataria ha l'obbligo di accettare, alle condizioni tutte del contratto, un aumento od una riduzione dell'importo contrattuale fino ad un massimo del 20% (art. 106 comma 12 del D. Lgs. 50/2016 e s.m.i.).

## **ART. 6 - CAUZIONE PROVVISORIA E DEFINITIVA**

### **1) Cauzione provvisoria**

Le Imprese concorrenti per essere ammesse alla gara dovranno costituire una garanzia fideiussoria denominata "garanzia provvisoria", nelle modalità previste dall'art. 93 del D. Lgs. 50/2016 e s.m.i., in ragione del 2% dell'importo presunto dell'appalto in relazione al primo triennio di affidamento, pari ad **€ 25.341,71**.

### **2) cauzione definitiva**

La cauzione definitiva è costituita sull'intero periodo di appalto secondo le modalità dell'art. 103 comma 1 del Codice.

## **ART. 7 - REVISIONE PREZZI**

1. Il rischio di impresa è a totale carico dell'aggiudicatario.
2. Durante la gestione dell'appalto il corrispettivo pattuito per il servizio di cui all'oggetto, quale prezzo di aggiudicazione non sarà suscettibile di aumenti o diminuzioni. L'impresa aggiudicataria non avrà nessun diritto di pretendere sovrapprezzi o indennità speciali di alcun genere, per aumenti di costi di manodopera, per perdite o per qualsiasi altra circostanza sfavorevole che potrebbe verificarsi dopo l'aggiudicazione e/o durante l'esecuzione del servizio in oggetto.
3. Il presente contratto è sottoposto alla revisione dei prezzi calcolando la percentuale di aggiornamento ISTAT a partire dal secondo anno.
4. Il procedimento di adeguamento dei prezzi sarà avviato dal C.I.S.S. a seguito di formale richiesta da parte dell'impresa contraente e, se riconosciuto, decorrerà dal mese successivo alla richiesta formale pervenuta all'ufficio protocollo del Consorzio.

## **ART. 8 - SOGGETTI AMMESSI e FORMA GIURIDICA RAGGRUPPAMENTO**

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

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

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

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

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

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

Nel caso di consorzi di cui all'articolo 45, comma 2, lettere b) e c) del Codice, le consorziate designate dal consorzio per l'esecuzione del contratto non possono, a loro volta, a cascata, indicare un altro soggetto per l'esecuzione.

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

In particolare:

- a) nel caso in cui la rete sia dotata di organo comune con potere di rappresentanza e soggettività giuridica (cd. Rete – soggetto), l'aggregazione di imprese di rete partecipa a mezzo dell'organo comune, che assumerà il ruolo della mandataria, qualora in possesso dei relativi requisiti. L'organo comune potrà indicare anche solo alcune tra le imprese retiste per la partecipazione alla gara ma dovrà obbligatoriamente far parte di queste;
- b) nel caso in cui la rete sia dotata di organo comune con potere di rappresentanza ma priva di soggettività giuridica (cd. rete – contratto), l'aggregazione di imprese di rete partecipa a mezzo dell'organo comune, che assumerà il ruolo della mandataria qualora in possesso dei requisiti previsti per la mandataria e qualora il contratto di rete rechi mandato allo stesso a presentare domanda di partecipazione o offerta per determinate tipologie di procedure di gara. L'organo comune potrà indicare anche solo alcune tra le imprese retiste per la partecipazione alla gara ma dovrà obbligatoriamente fare parte di queste;
- c) nel caso in cui la rete sia dotata di organo comune privo di potere di rappresentanza ovvero sia sprovvista di organo comune, oppure se l'organo comune è privo dei requisiti di qualificazione, l'aggregazione di imprese di rete partecipa nella forma del raggruppamento costituito o costituendo, con applicazione integrale delle relative regole (cfr. Determinazione ANAC n. 3 del 23 aprile 2013).

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

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

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

Ai sensi dell'art. 186 – bis, comma 6 del R.D. 16 marzo 1942, n. 267, l'impresa in concordato preventivo con continuità aziendale può concorrere anche riunita in RTI purché non rivesta la

qualità di mandataria e sempre che le altre imprese aderenti al RTI non siano assoggettate ad una procedura concorsuale.

## ART. 9 - SUBAPPALTO

Il subappalto è ammesso ai sensi di quanto previsto dall'art. 105 del Codice degli appalti.

Il soggetto offerente (utilizzando il modello DGUE) deve indicare in sede di offerta le parti di servizi che intende subappaltare.

La mancata dichiarazione della volontà di subappaltare espressa in sede di offerta non consentirà il subappalto durante l'esecuzione del contratto.

Ai sensi del comma 7 dell'art. 105 del D.Lgs. 50/2016 e s.m.i., il soggetto affidatario del contratto dovrà depositare il contratto di subappalto presso la stazione appaltante almeno venti giorni prima della data di effettivo inizio dell'esecuzione delle relative prestazioni. Tale contratto dovrà essere corredato della certificazione attestante il possesso da parte del subappaltatore dei requisiti di qualificazione previsti dal Codice degli Appalti in relazione alla prestazione subappaltata e la dichiarazione del subappaltatore attestante l'assenza dei motivi di esclusione di cui all'art. 80.

## ART. 10 - PROCEDURA DI GARA E CRITERI DI AGGIUDICAZIONE

La gara si svolgerà con procedura aperta, svolta secondo le modalità previste dall'art. 60 del D.Lgs. n. 50/2016 e s.m.i., con l'aggiudicazione in favore dell'offerta economicamente più vantaggiosa, così come previsto all'art. 95, comma 3, del D.Lgs. n.50/2016 e s.m.i..

La gestione del servizio sarà affidata all'Impresa che avrà presentato l'offerta economicamente più vantaggiosa determinata dal massimo punteggio conseguibile (fino a punti 100).

Il punteggio per l'aggiudicazione alla gara sarà attribuito dalla Commissione Tecnica in base ai seguenti elementi di valutazione:

<b>A) OFFERTA TECNICA (Qualità)</b>	<b>MAX PUNTI 70/100</b>
<b>B) OFFERTA ECONOMICA</b>	<b>MAX PUNTI 30/100</b>
<b>TOTALE PUNTI</b>	<b>PUNTI 100/100</b>

### **A) Progetto tecnico di qualità dei servizi (punteggio massimo 70 punti)**

L'offerta economicamente più vantaggiosa verrà valutata in base ai seguenti parametri così come sotto indicati:

### **GESTIONE ASSISTENZIALE CASA BARBERO massimo punti 48**

<b>A.1) PROGETTO GESTIONALE ED ORGANIZZATIVO</b>	Fino a un massimo di <b>punti 18</b>
<b>A.2) ORGANIZZAZIONE E GESTIONE DEL PERSONALE</b>	Fino a un massimo di <b>punti 14</b>
<b>A.3) GESTIONE DELLE EMERGENZE</b>	Fino a un massimo di <b>punti 8</b>
<b>A.4) PROPOSTE MIGLIORATIVE/INNOVATIVE (ad esclusivo onere dell'aggiudicatario)</b>	Fino a un massimo di <b>punti 6</b>
<b>A.5) CONOSCENZA DEL TERRITORIO E DELLE RISORSE SOCIALI</b>	Fino a un massimo di <b>punti 2</b>
<b>Totale</b>	<b>48</b>

**SERVIZI AUSILIARI DI MENSA massimo punti 22**

A.6) <b>PROGETTO GESTIONALE ED ORGANIZZATIVO GESTIONE DEL PERSONALE E DELLE EMERGENZE</b>	<b>E</b>	Fino a un massimo di <b>punti 12</b>
A.7) <b>GESTIONE DELLE DIETE</b>		Fino a un massimo di <b>punti 6</b>
A.8) <b>PROPOSTE MIGLIORATIVE/INNOVATIVE (ad esclusivo onere dell'aggiudicatario)</b>		Fino a un massimo di <b>punti 4</b>
Totale		<b>22</b>

**B) Offerta economica (punteggio massimo 30 punti)**

Il prezzo offerto su base annua per il servizio, al netto dell'IVA, deve essere inferiore ai seguenti importi indicati come base d'asta:

- **€ 34,00**, IVA esclusa, quale **retta giornaliera per ospite**, per la gestione della struttura R.A. Casa Barbero di Bibiana, **massimo punti 20**;

- **€ 8,70**, IVA esclusa, quale costo per la **giornata alimentare per ospite o utente a domicilio**, **massimo punti 10**;

**Per la determinazione del punteggio** da assegnare, la Commissione di gara applica il metodo aggregativo-compensatore con la seguente formula:

$$P_i = C_{ai} \times P_a + C_{bi} \times P_b + \dots C_{ni} \times P_n$$

Dove

$P_i$  = punteggio concorrente  $i$ ;

$C_{ai}$  = coefficiente criterio di valutazione  $a$ , del concorrente  $i$ ;

$C_{bi}$  = coefficiente criterio di valutazione  $b$ , del concorrente  $i$ ;

.....

$C_{ni}$  = coefficiente criterio di valutazione  $n$ , del concorrente  $i$ ;

$P_a$  = peso criterio di valutazione  $a$ ;

$P_b$  = peso criterio di valutazione  $b$ ;

.....

$P_n$  = peso criterio di valutazione  $n$ .

I coefficienti  $C_{ai}$ ,  $C_{bi}$ ,  $C_{ni}$  sono determinati:

- per quanto riguarda gli elementi di natura qualitativa (Elementi A.1, A.2, A.3, A.4, A.5), attraverso il metodo del confronto a coppie. La determinazione dei coefficienti, variabili tra 0 e 1, per la valutazione di ogni elemento qualitativo delle varie offerte è effettuata mediante impiego della tabella triangolare, ove con le lettere A, B, C, D,E,F,....., sono rappresentate le offerte, elemento per elemento, di ogni concorrente. La tabella contiene tante caselle quante sono le possibili combinazioni tra tutte le offerte prese a due a due. Ogni commissario valuta quale dei due elementi che formano ciascuna coppia sia da preferire. Inoltre, tenendo conto che la preferenza tra un elemento e l'altro può essere più o meno forte, attribuisce un punteggio che varia da 1 (parità) a 2 (preferenza minima), a 3 (preferenza piccola), a 4 (preferenza media), a 5 (preferenza grande), a 6 (preferenza

massima). In caso di incertezza di valutazione sono attribuiti punteggi interemedi. In ciascuna casella viene collocata la lettera corrispondente all'elemento che è stato preferito con il relativo grado di preferenza, ed in caso di incertezza di valutazione sono attribuiti punteggi intermedi. In ciascuna casella viene collocata la lettera corrispondente all'elemento che è stato preferito con il relativo grado di preferenza, ed in caso di parità, vengono collocate nella casella le lettere dei due elementi in confronto, assegnando un punto ad entrambe. Una volta terminati i "confronti a coppie", si sommano i valori attribuiti ad ogni offerta da parte di tutti i commissari. Tali somme provvisorie vengono trasformate in coefficienti definitivi, riportando ad uno la somma più alta e proporzionando a tale somma massima le somme provvisorie prima calcolate. Qualora le offerte da valutare siano inferiori a tre, i coefficienti sono determinati con il seguente metodo:

– si calcola la media dei coefficienti, variabili tra zero ed uno, attribuiti discrezionalmente dai singoli commissari, secondo la seguente scala di valutazione:

- Eccellente – 1,00;
- Ottimo – 0,90;
- Molto Buono – 0,80;
- Buono – 0,70;
- Discreto – 0,60;
- Sufficiente – 0,50;
- Parzialmente adeguato – 0,40;
- Minimamente adeguato – 0,30;
- Insufficiente – 0,20;
- Gravemente insufficiente – 0,10;
- Non valutabile – 0,00;

Una volta terminata la procedura di attribuzione discrezionale dei coefficienti, si procede a trasformare la media dei coefficienti attribuiti ad ogni offerta da parte di tutti i commissari in coefficienti definitivi, riportando ad uno la media più alta e proporzionando a tale media massima le medie provvisorie prima calcolate

- per quanto riguarda gli elementi di valutazione di natura quantitativa (prezzo) è attribuito all'elemento economico un valore, variabile da zero ad uno, calcolato tramite la formula con interpolazione lineare:

$$C_i = R_a/R_{max}$$

dove:

$C_i$  = coefficiente attribuito al concorrente  $i$  – esimo

$R_a$  = ribasso percentuale dell'offerta del concorrente  $i$  – esimo

$R_{max}$  = ribasso percentuale dell'offerta più conveniente.

**Al maggior ribasso risultante sarà assegnato il punteggio massimo disponibile, così come di seguito specificato:**

Descrizione Servizio	Punteggio massimo assegnato a ciascun servizio	Formula per l'attribuzione del punteggio
Gestione Casa Barbero	20	$C_i = R_a/R_{max}$
Gestione Servizi Mensa	10	$C_i = R_a/R_{max}$

Al fine di non alterare i pesi complessivamente stabiliti tra i criteri di valutazione dell'offerta tecnica (70 punti) e dell'offerta economica (30 punti):

- se nel punteggio tecnico complessivo nessun concorrente otterrà il punteggio massimo , tale punteggio verrà nuovamente riparametrato;
- se nel punteggio economico complessivo nessun concorrente otterrà il punteggio massimo, tale punteggio verrà nuovamente riparametrato.

Nel disciplinare allegato al bando di gara, sono specificati i criteri di aggiudicazione e di valutazione dell'offerta.

#### **Art. 11 - VALUTAZIONE DELLE OFFERTE**

Le offerte saranno valutate da una apposita Commissione giudicatrice nominata ai sensi dell'art. 77 e 216, comma 12, del D.Lgs. 50/2016 e s.m.i.

La Commissione procederà all'apertura dei plichi e provvederà all'esame e alla verifica formale della documentazione amministrativa, successivamente procederà all'apertura delle buste contenenti l'offerta tecnica attribuendo i punteggi ad ogni singolo partecipante, infine provvederà all'apertura delle offerte economiche e stilerà la graduatoria finale.

#### **ART. 12 - FATTURAZIONE e PAGAMENTI**

1.L'impresa aggiudicataria dovrà emettere fatture mensili nel rispetto della normativa vigente in materia di fatturazione elettronica. Le modalità di pagamento saranno definite nel contratto che sarà stipulato con l'impresa aggiudicataria. Il pagamento verrà effettuato entro il termine previsto dalla normativa vigente, con decorrenza dalla data di protocollazione.

2.L'Impresa aggiudicataria, congiuntamente alla fattura, dovrà **produrre un allegato con la rendicontazione delle presenze mensili degli anziani/adulti, indicando nomi e cognomi e giorni di presenza/assenza distinti per servizio: a) R.A. e mensa Casa Barbero e b) mensa a domicilio.**

3.Tali documenti devono essere inoltrati all'Ufficio Ragioneria del C.I.S.S. che, insieme al Responsabile del procedimento, ne controllerà la regolarità prima di autorizzare il pagamento delle spettanze richieste.

4. La mancata trasmissione dei documenti di cui ai punti precedenti del presente articolo renderà non liquidabile la fattura.

4.Il pagamento delle fatture mensili relative alle prestazioni effettuate avverrà a mezzo mandato bancario, previa acquisizione da parte del C.I.S.S. della documentazione attestante il versamento dei contributi previdenziali e dei contributi assicurativi obbligatori per gli infortuni sul lavoro e le malattie professionali dei dipendenti (D.U.R.C).

5.Il C.I.S.S. non sarà responsabile di eventuali ritardi derivanti dai disguidi nel recapito delle fatture.

6. Il pagamento delle fatture elettroniche avverrà entro i termini stabiliti dalla normativa vigente, con decorrenza dalla data di protocollazione delle fatture stesse, corredate dalla documentazione giustificativa. Qualora sopravvengano richieste di chiarimenti o vengano formulate contestazioni da parte del C.I.S.S. i termini di pagamento potranno essere interrotti.

#### **ART. 13 - TRACCIABILITA' FLUSSI FINANZIARI**

Ai sensi dell'art. 3 della Legge n.136/2010 tutti i movimenti finanziari relativi al presente appalto devono essere registrati sui conti correnti dedicati e, salvo quanto previsto al comma 3 dell'art. 3 della Legge n. 136/2010, devono essere effettuati esclusivamente tramite lo strumento del bonifico bancario o postale. In particolare i pagamenti destinati a dipendenti, consulenti e fornitori di beni e servizi rientranti tra le spese generali, devono essere eseguiti tramite conto corrente

dedicato, per il totale dovuto, anche se non riferibile in via esclusiva alla realizzazione degli interventi.

L'Impresa s'impegna a comunicare al C.I.S.S., entro sette giorni, eventuali modifiche degli estremi indicati e si assume gli obblighi di tracciabilità dei flussi finanziari di cui alla legge n.136/2010.

L'impresa, dovrà, quindi, indicare il numero di conto corrente "dedicato" su cui avverrà obbligatoriamente il pagamento delle fatture oggetto del presente contratto ed altresì le generalità ed il codice fiscale delle persone delegate a operare su tale conto. Il mancato rispetto delle disposizioni del presente articolo comporta la nullità assoluta del contratto.

#### **ART. 14 - SPESE CONTRATTUALI**

1. Successivamente all'appalto sarà stipulato con l'impresa aggiudicataria apposito contratto in forma pubblico-amministrativa.
2. Tutte le spese inerenti e conseguenti all'appalto, alla presentazione delle offerte e inerenti la stipula del contratto di cui al punto 1) sono a totale carico dell'impresa.

#### **ART. 15 - VINCOLO GIURIDICO**

1. Si precisa che, mentre l'offerente resterà impegnato per effetto della presentazione stessa dell'offerta, il C.I.S.S. non assumerà verso questi alcun obbligo se non quando, a norma di legge, tutti gli atti inerenti l'appalto in questione e ad esso necessari e dipendenti conseguiranno piena efficacia giuridica.
2. Nella formulazione delle offerte dovranno essere tenute presenti le seguenti condizioni alle quali l'impresa aggiudicataria dovrà sottostare:
  - a) nell'esecuzione dei servizi, che formano l'oggetto del presente appalto, l'impresa aggiudicataria si obbliga ad applicare nei confronti del proprio personale gli standard normativi, previdenziali ed assicurativi del settore, nonché il trattamento salariale e normativo previsto dal Contratto Collettivo Nazionale di Lavoro di categoria, sottoscritto dalle Organizzazioni Sindacali più rappresentative a livello nazionale e, se esistenti, dai contratti territoriali;
  - b) tali obblighi vincolano l'impresa aggiudicataria, anche se non aderente alle associazioni stipulanti o receda da esse ed indipendentemente dalla natura industriale ed artigiana, dalla struttura e dimensione della stessa e da ogni altra sua qualificazione giuridica, economica e sindacale;
  - c) in caso di inottemperanza agli obblighi sopra precisati accertata dal C.I.S.S., il medesimo comunicherà all'impresa e, se del caso, anche all'Ispettorato del lavoro, l'inadempienza accertata e procederà alla sospensione del pagamento di quanto dovuto, destinando le somme così accantonate a garanzia dell'adempimento degli obblighi di cui sopra. Il pagamento all'impresa delle somme accantonate non sarà effettuato fino a quando dall'Ispettorato del Lavoro non sia stato accertato che gli obblighi predetti sono stati integralmente adempiuti. Per le sospensioni dei pagamenti di cui sopra, l'impresa non potrà opporre eccezioni al C.I.S.S., né avrà titolo al risarcimento dei danni.

#### **ART. 16 - ADEMPIMENTI DELL'IMPRESA AGGIUDICATARIA**

1. Dopo l'aggiudicazione, l'impresa, entro i termini perentori seguenti ed a pena di decadenza dell'aggiudicazione stessa, sarà invitata a:  
entro il termine di venti giorni dalla comunicazione:
  - a) versare presso la Tesoreria del C.I.S.S., la somma per le spese di contratto, di registro ed accessorie, a carico dell'appaltatore;

b) presentare copia delle polizze assicurative di cui all'art. 19 del presente Capitolato.

Entro il termine di dieci giorni dalla comunicazione:

- c) versamento della cauzione definitiva di cui all'art. 6 del presente Capitolato. Nel caso in cui l'impresa aggiudicataria rifiutasse di stipulare il contratto o si rifiutasse di gestire i servizi oggetto del presente appalto o trascurasse in modo grave l'adempimento degli obblighi previsti dal presente capitolato, il C.I.S.S., potrà, in pieno diritto, risolvere ogni rapporto con l'impresa aggiudicataria stessa, a maggiori spese di questo, con diritto di risarcimento degli eventuali danni, oltre all'incameramento della cauzione definitiva. Resta salvo per il C.I.S.S., l'esperimento di ogni altra azione nel caso in cui la somma risultasse insufficiente;
- d) la programmazione delle attività previste per la gestione della Residenza Assistenziale;
- e) l'elenco nominativo delle persone impiegate nella gestione dei servizi con indicazione della qualifica professionale, titolo di studio posseduto, relativo curriculum, tipologia di Contratto Collettivo Nazionale di Lavoro di categoria e dei contratti integrativi vigenti, nonché l'inquadramento contrattuale ed il livello retributivo applicato, copia del regolamento interno applicato ai propri addetti;
- f) il certificato di idoneità alle mansioni del personale impiegato, sottoscritto dal datore di lavoro;
- g) dichiarazione adempimenti D.Lgs. 81/2008: nominativo del medico competente, del Responsabile del Servizio di Prevenzione e Protezione e certificazione nominativa dei rappresentanti dei lavoratori per la sicurezza;
- h) il nominativo del Responsabile dell'impresa che manterrà i rapporti contrattuali con il C.I.S.S.

2. Ove, nei termini fissati nel precedente punto 1), l'impresa aggiudicataria non abbia ottemperato a quanto richiesto o non si sia presentata alla stipulazione del contratto nel giorno all'uopo stabilito, il C.I.S.S. avrà la facoltà di ritenere come non avvenuta l'aggiudicazione e di procedere all'incameramento della cauzione provvisoria.

Il C.I.S.S potrà aggiudicare la gara al concorrente che segue in graduatoria (sempre che l'offerta di questo sia ritenuta valida), il quale resta vincolato alla propria offerta per non oltre centottanta giorni dalla data della gara.

3. Se neppure il secondo classificato risulta idoneo, il C.I.S.S si riserva la facoltà di aggiudicare l'appalto al terzo classificato e così di seguito, qualora lo ritenga di proprio interesse, ovvero di procedere a nuova gara.

## **Art. 17 - CLAUSOLA SOCIALE**

L'aggiudicatario del contratto è tenuto a rispettare per il personale impiegato nelle varie attività le norme legislative in vigore e gli obblighi assicurativi previsti dal Contratto Collettivo Nazionale di Lavoro. **Dovrà garantire, inoltre, la continuità occupazionale ed il trattamento economico, giuridico e di anzianità maturato dai lavoratori già operanti presso l'attuale impresa aggiudicataria del servizio assistenziale e alberghiero della R.A. Casa Barbero, e presso l'attuale impresa aggiudicataria del servizio mensa, salvo esplicita rinuncia individuale,** così come previsto dall'art. 50 del D.Lgs. 50/2016 e s.m.i..

## **ART. 18 - SICUREZZA**

- Il soggetto aggiudicatario è tenuto, entro tre mesi dall'affidamento del Servizio, alla redazione del Documento di Valutazione dei Rischi, previsto dall'art. 17, D.Lgs. 81/2008 e s.m.i. Tale documento dovrà essere aggiornato a cadenza annuale.
- L'Impresa garantisce, per tutti i servizi oggetto dell'appalto, l'osservanza delle misure di

prevenzione e protezione dei rischi indicate nel Documento di Valutazione dei Rischi "D.V.R." e fornisce la documentazione relativa all'analisi dei rischi specifici connessi all'attività svolta dai propri dipendenti nella struttura, nonché alle misure di prevenzione e protezione adottate al fine di dare attuazione a quanto previsto dal decreto legislativo 81/2008. In particolare l'aggiudicataria si impegna a sottoporre il proprio personale alla sorveglianza sanitaria prevista dalla normativa vigente, a fornire loro i dispositivi di protezione individuali necessari.

- Non è prevista la redazione del DUVRI, perché non sussistono rischi da interferenza.
- L'impresa dovrà adeguarsi a quanto previsto dalle Linee guida approvate dalla Regione Piemonte con deliberazione della Giunta Regionale n. 21-4814 del 22 ottobre 2012: "Atto di indirizzo per la verifica del divieto di assunzione e di somministrazione di bevande alcoliche e superalcoliche e per la verifica di assenza di condizioni di alcol dipendenza nelle attività lavorative che comportano un elevato rischio di infortuni sul lavoro ovvero per la sicurezza, l'incolumità o la salute dei terzi, ai sensi dell'Allegato 1 Intesa Stato-Regioni 2006 e art. 41 c. 4-bis D.Lgs 81/08 e smi".
- L'Impresa garantisce altresì l'utilizzo di attrezzature, impianti, mezzi, sostanze e preparati conformi alla vigente normativa in materia di sicurezza sul lavoro. L'aggiudicataria si impegna a sottoporre le proprie attrezzature a regolare manutenzione.
- Il prestatore di servizi dovrà provvedere all'adeguata istruzione del personale addetto, nonché degli eventuali sostituti, in materia di sicurezza ed igiene del lavoro. L'impresa è tenuta ad assicurare contro gli infortuni il personale addetto per il quale non è prevista copertura INAIL e si obbliga a far osservare scrupolosamente le norme antinfortunistiche ed a dotarlo di tutto quanto necessario per la prevenzione degli infortuni, in conformità con le vigenti norme di legge in materia (D.Lgs. n. 81/2008).
- L'aggiudicataria si impegna altresì ad osservare, tutte le normative vigenti di tutela dell'ambiente, con particolare riferimento all'inquinamento delle acque, all'inquinamento dell'aria ed allo smaltimento dei rifiuti urbani, speciali, tossici e nocivi, così come previsto dal Decreto del Ministero dell'Ambiente del 24/05/2012.
- L'Impresa, al momento della stipula del contratto, dovrà comunicare al C.I.S.S il nominativo del Responsabile Servizio Prevenzione e Protezione, nominato ai sensi dell'art. 31 del D.lgs. n. 81 del 09/04/08.
- L'inosservanza delle prescrizioni contenute nel presente articolo, è causa di risoluzione del contratto.

## **ART. 19 - ASSICURAZIONE - RESPONSABILITA' DELL'IMPRESA**

1. L'impresa aggiudicataria è tenuta, prima dell'avvio del servizio, e comunque entro la data di stipula del contratto, **a pena di risoluzione dello stesso**, a stipulare apposita polizza assicurativa R.C. contro tutti i rischi inerenti ogni fase della gestione dei servizi oggetto del presente appalto, anche quelli prodotti per colpa grave. E' altresì tenuta a fornire al C.I.S.S copia autentica della suddetta polizza, prima dell'inizio dei servizi, nonché degli eventuali successivi aggiornamenti.
2. L'impresa aggiudicataria è la sola responsabile, senza riserve ed eccezioni nei confronti del C.I.S.S, relativamente alla gestione dei servizi resi con il proprio personale ed è responsabile dei danni a chiunque causati: personale, utenti o terzi, in relazione all'espletamento dei servizi o a cause ad essi connesse anche con riferimento all'uso di automezzi propri. Sono da ritenersi a carico della ditta gli oneri ed i rischi derivanti dall'utilizzo di attrezzature, materiali e quanto necessario per lo svolgimento dei servizi stesso.
3. Il soggetto aggiudicatario è tenuto altresì all'osservanza delle disposizioni del D.Lgs. n.81/08 Testo Unico sulla Sicurezza sul Lavoro e in particolare assolvere agli obblighi di cui agli artt. 17 e 18 del Testo medesimo. Dovrà comunicare, al momento della stipula del contratto, il

nominativo del Responsabile del Servizio Prevenzione e Protezione sopra richiamato, nonché trasmettere copia del manuale di valutazione dei rischi.

4. L'impresa deve attuare l'osservanza delle norme derivanti dalle vigenti leggi e decreti relative alle assicurazioni contro gli infortuni sul lavoro, alle previdenze varie per la disoccupazione involontaria, invalidità e vecchiaia, e deve attuare ogni altra disposizione in vigore o che potrà intervenire in corso di esercizio per la tutela materiale dei lavoratori.

La polizza, per la responsabilità civile per danni al personale, utenti o terzi, che fossero arrecati dal personale dell'impresa nell'espletamento dei servizi, dovrà avere almeno i seguenti massimali:

- Responsabilità Civile verso terzi (R.C.T.) con i seguenti massimali:

per sinistro	€ 2.000.000,00
per persona	€ 1.550.000,00
per danni a cose	€ 1.550.000,00
- Responsabilità Civile verso prestatori di lavoro (R.C.O) con i seguenti massimali:

per sinistro	€ 2.000.000,00
per persona	€ 1.550.000,00
per danni a cose	€ 1.550.000,00

La polizza dovrà specificare che tra le persone s'intendono compresi gli utenti del servizio ed i terzi.

5. La ditta appaltatrice dovrà, altresì, stipulare apposita copertura assicurativa contro gli infortuni del conducente su tutti gli automezzi di proprietà o in disponibilità al servizio. L'assicurazione deve valere per chiunque conduca il veicolo e prevedere una somma assicurata non inferiore ad € 200.000,00.

**Le polizze sopra citate dovranno coprire l'intero periodo del servizio.**

6. L'impresa aggiudicataria s'impegna a presentare al C.I.S.S. copia delle polizze e, ad ogni scadenza annuale delle stesse, la dichiarazione da parte della compagnia assicuratrice di regolarità amministrativa di pagamento del premio.
7. Il C.I.S.S. è esonerato espressamente da qualsiasi responsabilità per danni o incidenti che, anche in itinere, dovessero verificarsi nell'espletamento del Servizio oggetto dell'appalto in questione. Sono, comunque, a carico dell'impresa aggiudicataria i danni provocati ai beni mobili ed immobili ed alle attrezzature di proprietà del C.I.S.S. e dell'Ente proprietario dei locali, utilizzati per la gestione del servizio, esclusi quelli derivanti dal normale utilizzo.
8. L'impresa aggiudicataria solleva il C.I.S.S. da qualsiasi pretesa, azione o rivalsa che possa derivargli da terzi per mancato adempimento degli obblighi contrattuali ricadenti su di essa. Le spese che il C.I.S.S. dovesse eventualmente sostenere a tale titolo, saranno dedotte dai crediti dell'appaltatore o, in ogni caso, da questo rimborsate. In caso di danni arrecati a terzi, il soggetto aggiudicatario dovrà darne immediata notizia al C.I.S.S., fornendo dettagliati particolari. In ogni caso l'appaltatore sarà tenuto a risarcire il danno nella sua interezza qualora lo stesso dovesse superare il limite massimale.
9. L'impresa esonera altresì il C.I.S.S. per gli eventuali danni diretti ed indiretti che potranno essere arrecati al soggetto aggiudicatario medesimo a causa di fatti colposi di terzi.
10. Tutti gli obblighi dell'Appaltatore non cesseranno con il termine dell'appalto, se non con il definitivo esaurimento di ogni spettanza, diretta o riflessa, dovuta a terzi e/o al personale adibito alla prestazione del servizio
11. Per le attività per le quali questa è obbligatoria, va assicurata altresì la copertura INAIL

## ART. 20 - CLAUSOLA LIMITATIVA DELLA PROPONIBILITÀ DI ECCEZIONI

1. Tutte le riserve che l'appaltatore intendesse formulare, a qualsiasi titolo, devono essere avanzate mediante comunicazione scritta a mezzo pec, che dovrà pervenire all'Ente appaltante entro 15 (quindici) giorni solari dall'insorgenza dei motivi che concorrono alla formulazione delle riserve anzidette.

2. La riserva deve essere documentata con l'analisi dettagliata dei fatti e/o accadimenti pregiudizievoli e delle somme cui l'appaltatore ritiene di aver diritto. L'appaltatore che non abbia esplicitato le proprie riserve nel modo e nei termini previsti, decade dal diritto di far valere, in qualsiasi sede, riserve e domande.

- L'impresa aggiudicataria contraente non può opporre, ex articolo 1462 c.c., eccezioni al fine di evitare o ritardare la prestazione dovuta e disciplinata dal presente capitolato.
- Tutte le riserve, che l'impresa aggiudicataria intende formulare a qualsiasi titolo, devono essere avanzate mediante comunicazione scritta al C.I.S.S. e documentate con l'analisi dettagliata delle somme di cui ritiene avere diritto.
- Detta comunicazione dovrà essere fatta entro il termine di quindici giorni dalla emissione del documento contabile relativo al periodo al quale si riferisce la riserva.

*Non esplicitando le sue riserve nei modi e termini sopra indicati l'impresa aggiudicataria decade dal diritto di fare valere le riserve stesse. Le riserve che siano state presentate nei modi e nei termini sopra indicati saranno prese in esame dall'appaltante che emanerà gli opportuni provvedimenti.*

## ART. 21 - INADEMPIENZE, VERIFICHE e SANZIONI PENALI

L'impresa aggiudicataria è soggetta a penalità, qualora nell'esecuzione del servizio si verificassero inadempienze. Il Consorzio si riserva il diritto, in qualsiasi momento e senza preavviso, di effettuare o far effettuare controlli sulla gestione del servizio oggetto dell'appalto sia direttamente, con l'intervento di propri dipendenti, che con l'ausilio e intervento di altri Servizi ed Enti pubblici, per verificare la rispondenza alle norme stabilite nel contratto. Sarà applicata dall'Ente appaltante, in ragione della loro gravità.

Nel caso che gli accertamenti rivelassero una qualunque difformità dalle prescrizioni contrattuali e dalle vigenti disposizioni di legge in materia, l'appaltatore sarà tenuto al rimborso delle spese sostenute dal C.I.S.S. in ragione della loro gravità, e a pagare una penale rapportata all'importo delle prestazioni non eseguite o non correttamente eseguite, come sotto specificato:

Per ogni servizio non garantito agli ospiti e per ciascuno di essi	€ 50,00
Per mancato invio all'Ente dell'elenco degli operatori, prima dell'inizio del servizio e mancata comunicazione delle variazioni nell'elenco del personale in servizio	€ 500,00
Per ogni mancata trasmissione della documentazione attestante il pagamento delle retribuzioni (autodichiarazione trimestrale e, se richiesto dall'Ente, asseverazione trimestrale di un consulente del lavoro iscritto all'albo o altro idoneo professionista)	€ 500,00
Per ogni altro inadempimento contrattuale (compreso il ritardo nel pagamento degli stipendi), secondo la gravità	da € 50,00 a € 500,00
In caso di mancato svolgimento di tutti i servizi	da € 500,00 a € 1.000,00

previsti, salva l'esecuzione in danni, per ogni giorno di omesso servizio	
---	--

Tutto ciò, senza pregiudizio del rimborso delle spese che il C.I.S.S. dovesse incontrare per sopperire alle deficienze constatate.

Di ogni deficienza o mancanza, il C.I.S.S. renderà informato l'appaltatore tramite PEC. L'impresa non potrà addurre a propria giustificazione, in caso di mancata o parziale effettuazione del servizio, la momentanea carenza di personale. Le penalità saranno contestate ed applicate con provvedimento del Dirigente.

## **ART. 22 - MODALITA' DI APPLICAZIONE DELLE PENALITÀ**

L'ammontare delle penalità sarà compensato con i crediti dell'impresa dipendenti dal presente appalto e, per l'eventuale eccedenza, con i crediti derivati da eventuali altri contratti in corso fra le parti ed, infine, con la cauzione. In quest'ultimo caso, l'integrazione dell'importo della cauzione deve avvenire entro 15 giorni. Le penalità saranno comunicate all'impresa in via amministrativa, restando escluso qualsiasi avviso di costituzione in mora ed ogni atto o procedimento giudiziale. L'ammontare delle penalità sarà compensato, di regola, nel momento in cui viene disposto il pagamento della prima fattura in scadenza ed introitato in apposito capitolo.

## **ART. 23 - RISOLUZIONE DEL CONTRATTO**

1. Nel caso di gravi e persistenti inadempienze nella gestione di uno o dei due servizi, segnalati dal Referente dell'Ente, compresa l'impossibilità a garantirne il regolare e corretto svolgimento, il C.I.S.S. ha facoltà di risolvere *ipso facto e de iure* il contratto, mediante semplice dichiarazione stragiudiziale intimata a mezzo PEC, incamerando il deposito cauzionale a titolo di penale e di indennizzo, fatto salvo l'accertamento dei maggiori danni. In casi meno gravi il Consorzio si riserva, comunque, la facoltà di risoluzione del contratto con le modalità su indicate quando, dopo che il Referente dell'Ente avrà intimato due volte all'impresa aggiudicataria, a mezzo raccomandata PEC, una più puntuale osservanza degli obblighi di contratto, questa ricada nuovamente nelle irregolarità contestate o non abbia prodotto contro deduzioni accettate, se richieste. In tali casi il C.I.S.S., per garantire la continuità del servizio, potrà ricorrere all'intervento di altro soggetto, ponendo le spese relative a carico dell'impresa aggiudicataria.
2. Oltre a quanto genericamente previsto dall'art. 1453 del C.C. per i casi di inadempimento delle obbligazioni contrattuali, costituiscono motivo di risoluzione del contratto, con le modalità succitate, per inadempimento ai sensi dell'art. 1456 C.C. i seguenti casi:
  - a) mancata assunzione del servizio alla data stabilita;
  - b) arbitraria e ingiustificata interruzione/sospensione da parte del soggetto aggiudicatario del servizio oggetto del presente Capitolato, non dipendente da causa di forza maggiore
  - c) abituale deficienza o negligenza o ritardo nell'espletamento del servizio quando la gravità e la frequenza delle infrazioni debitamente accertate e contestate compromettano i servizi stessi a giudizio insindacabile del C.I.S.S.;
  - d) inosservanza delle norme di legge relative al personale dipendente (previdenza, infortuni, sicurezza) e mancata applicazione dei contratti collettivi nazionali o territoriali;
  - e) assegnazione di personale non corrispondente alle qualifiche professionali dichiarate in sede di gara;
  - f) inottemperanza alla richiesta del C.I.S.S. di sostituire personale non idoneo;
  - g) mancato utilizzo del bonifico bancario o postale ovvero degli altri strumenti di pagamento idonei a consentire la piena tracciabilità delle operazioni, come previsto dall'art. 3, co. 9-bis della Legge n. 136/2010;
  - h) sopravvenute cause ostative o di esclusione legate alla legislazione antimafia e alla legge n. 136/2010;

- i) mancato grave rispetto degli obblighi di legge in materia di trattamento dei dati personali/tutela della privacy;
- j) messa in liquidazione o altri casi di cessione di attività dell'impresa aggiudicataria;
- k) mancata osservanza delle norme sul subappalto ed impiego del personale non dipendente o non socio dell'impresa aggiudicataria;
- l) nelle ipotesi previste agli artt. 18 e 19 del presente Capitolato

Nei casi previsti al punto 2 del presente articolo, l'appaltatore, oltre ad incorrere nella immediata perdita del deposito cauzionale a titolo di penale, sarà tenuto al completo risarcimento di tutti i danni diretti ed indiretti e al rimborso delle maggiori spese che l'Amministrazione dovrà sopportare per il rimanente periodo contrattuale a seguito dell'affidamento dei servizi ad altro soggetto.

Nelle ipotesi sopra indicate il contratto sarà risolto di diritto con effetto immediato a seguito di dichiarazione del C.I.S.S., in forma di lettera raccomandata o via PEC, di volersi avvalere della clausola risolutiva.

Il C.I.S.S. sarà tenuto a corrispondere all'appaltatore soltanto il prezzo contrattuale dei servizi fino al giorno della risoluzione dedotte le penalità e le spese eventualmente sostenute.

La risoluzione del contratto porterà all'incameramento da parte del C.I.S.S. del deposito cauzionale salvo l'eventuale azione di rimborso del maggior costo che deriverà al C.I.S.S. da nuova aggiudicazione e al risarcimento dei danni eventualmente subiti dallo stesso.

#### **ART. 24 - CONTROVERSIE**

Le eventuali controversie che insorgessero tra l'Amministrazione Consortile e l'impresa, relativamente all'esecuzione degli obblighi derivanti dal presente Appalto, saranno definite dall'Autorità giudiziaria del Foro competente.

## **CAPO II – PROGETTO DEL SERVIZIO DI GESTIONE DELLA R.A. “CASA BARBERO”, DEI SERVIZI AUSILIARI DI MENSA E COMPITI DELL'APPALTATORE (ai sensi dell'art. 23 comma 15 del D. Lgs. 50/2016 s.m.i.)**

**Le finalità principali** da perseguire nella gestione di Casa Barbero sono:

- a) accogliere anziani e adulti autosufficienti o parzialmente autosufficienti che, per motivi diversi, non possano più vivere al proprio domicilio;
- b) creare un ambiente comunitario dove gli ospiti possano sviluppare delle relazioni atte a promuovere un invecchiamento attivo e capace di valorizzare le risorse, autonomie ed abilità personali;
- c) prevenire e ritardare il più possibile il sopraggiungere della condizione di non autosufficienza e limitare l'ospedalizzazione.

**L'obiettivo prioritario** dell'inserimento di adulti e anziani a Casa Barbero è il mantenimento e il recupero delle potenzialità residue finalizzato al miglior livello possibile di qualità della vita degli ospiti; la centralità dell'ospite è quindi il punto di riferimento per ogni scelta di servizio e in quest'ottica devono porsi tutti gli operatori nell'espletamento della loro attività.

Nel servizio alle persone diventa rilevante non solo quello che si esegue, ma anche come lo si esegue, per questo, si richiede agli operatori competenza professionale, capacità relazionali, correttezza, riservatezza e senso di responsabilità.

Lo strumento privilegiato nello svolgimento delle varie attività a favore degli ospiti è individuato nell'elaborazione di progetti individualizzati a cui concorrono le varie professionalità a vario titolo

coinvolte.

## **Art. 25 - CARATTERISTICHE GENERALI**

La struttura edilizia è di proprietà del Comune di Bibiana; è affidata al Consorzio Intercomunale Servizi Sociali di Pinerolo, tramite un comodato d'uso gratuito, per attività socio-assistenziali.

La struttura è disposta su due piani fuori terra: al piano terreno sono situati i servizi di lavanderia e stireria, magazzino e i servizi igienici e spogliatoio del personale.

Il primo piano è costituito dalle camere con relativi servizi igienici destinati agli ospiti, dagli spazi comuni (salotto, sala da pranzo, sala grande di incontro, corridoio), dal locale adibito a cucinotta e dall'ufficio, riservato agli operatori. E' attrezzata ed arredata di mobili, suppellettili ed è dotata dei necessari elettrodomestici.

## **Art. 26 - TIPOLOGIA DELLA STRUTTURA**

Il presidio "Casa Barbero" accoglie persone anziane o adulte in condizioni di autosufficienza o di parziale non autosufficienza, per le quali siano state valutate ed esperite tutte le possibili alternative all'istituzionalizzazione; si pone pertanto nella tipologia "Residenza Assistenziale" (R.A.), di cui alle D.G.R. 38/1992 e 41/1995 e s.m.i. E' situata nel Comune di Bibiana, in Via Ospedale, n. 9.

E' una residenza collettiva che fornisce agli ospiti anziani e adulti autosufficienti e parzialmente autosufficienti, prestazioni tutelari, alberghiere e ricreative dirette a mantenere e migliorare l'autosufficienza. Ha funzionamento permanente nell'arco delle 24 ore, per l'intera settimana e per tutto l'anno.

La R.A. garantisce il dignitoso soddisfacimento dei bisogni primari ed assistenziali degli ospiti, sopperendo alle difficoltà che la persona incontra nel provvedere di propria iniziativa. L'animazione della giornata deve essere tale da soddisfare il bisogno e stimolare le autonomie residue e le capacità di relazione.

Le prestazioni di natura assistenziale, saranno dettagliate nel seguito, ma possono essere fin d'ora così sintetizzate:

- interventi rivolti all'assistenza diretta della persona;
- interventi di protezione della persona.

La struttura garantisce, attraverso il personale del distretto sanitario, il soddisfacimento dei bisogni sanitari dell'ospite. La R.A. deve offrire i servizi generali di tipo alberghiero. La struttura non è dotata di locali e di attrezzature per la cucina e il servizio di ristorazione deve essere garantito nelle forme previste dal presente capitolato, così come di seguito dettagliato all'art. 36.

L'impresa aggiudicataria dovrà provvedere oltre che alla preparazione anche alla distribuzione dei pasti ed all'organizzazione del locale mensa, nel rispetto dei parametri previsti dalla legislazione vigente, con particolare attenzione all'adeguata formazione del proprio personale in merito alle procedure e modalità di **somministrazione e distribuzione dei pasti.**

## **Art. 27 - OSPITI**

Sono destinatari della R.A. cittadini anziani e adulti in condizioni psico-fisiche di autosufficienza o di parziale autosufficienza, in grado di compiere con aiuto le funzioni primarie, ai sensi della normativa vigente.

La struttura è dimensionata per accogliere fino ad un massimo di 23 ospiti.

La presa in carico degli utenti e la durata degli interventi all'interno del progetto organizzativo del servizio sono determinati sulla base del P.A.I. realizzato dal personale della struttura e condiviso con l'assistente sociale del C.I.S.S. competente per territorio.

La predisposizione del Progetto di Assistenza Individualizzato (P.A.I.), deve tener conto delle

esigenze e delle peculiari inclinazioni di ciascuna persona.

## **Art. 28 - AMMISSIONI E DIMISSIONI**

La domanda di inserimento deve essere presentata dall'interessato, o dai suoi familiari, all'assistente sociale presso le sedi di ricevimento presenti in ciascuno dei 30 comuni del C.I.S.S. In caso di lista d'attesa si darà priorità di inserimento alle persone residenti nel comune di Bibiana e nei Comuni del territorio del C.I.S.S.

L'ammissione è proposta dal servizio sociale del C.I.S.S., su richiesta dell'interessato, previa certificazione del medico di famiglia dell'assistito.

Il progetto di inserimento può, altresì, essere condiviso all'interno della commissione integrata U.V.G. – Unità Valutazione Geriatrica ed U.M.V.D. – Unità Multidisciplinare Valutazione Disabilità, ed integrato da eventuali apporti specialistici (Servizio Salute Mentale, Servizio Dipendenze, ecc.). La valutazione per l'inserimento degli ospiti viene effettuata da un'apposita commissione, composta dall'assistente sociale che ha in carico l'utente, dai Referenti del C.I.S.S. e della struttura. La Commissione si riunisce al bisogno, previo accordo tra i componenti.

L'inserimento degli ospiti, concordato con il Referente della struttura, si intende in prova per n.15 giorni.

## **Art. 29 - PERSONALE**

### **- 29.1. REQUISITI GENERALI PER GESTIONE ASSISTENZIALE E SERVIZI MENSA**

- ✓ essere in possesso della cittadinanza Italiana o di uno degli stati membri dell'Unione Europea; o essere in regola per la permanenza in Italia nel periodo di attività;
- ✓ godere dei diritti civili e politici;
- ✓ non aver riportato condanne penali e non essere destinatario di provvedimenti che riguardano l'applicazione di misure di prevenzione, di decisioni civili e di provvedimenti amministrativi iscritti nel Casellario Giudiziale.

I nominativi degli operatori, il loro curriculum, le rispettive qualifiche, il tempo lavoro (full time, part time), con dichiarazione del livello retributivo applicato, nonché la documentazione di avvenuta denuncia agli Enti previdenziali ed assicurativi dovranno essere presentati al C.I.S.S. almeno dieci giorni prima dell'effettivo avvio del servizio.

Nel caso in cui non intercorressero 10 gg. dalla data di ricevimento della comunicazione a quella dell'inizio dell'attività, tali nominativi dovranno essere comunicati prima della data stabilita per l'inizio dell'attività stessa. Detto termine ha carattere perentorio, per cui la sua eventuale inosservanza comporterà la revoca dell'aggiudicazione.

E' fatto divieto di sostituire personale subordinato (dipendente e/o soci) con personale volontario. Il personale addetto ai servizi di cui all'oggetto dovrà essere socio e/o dipendente dell'impresa aggiudicataria, con la quale unicamente intercorrerà il rapporto di lavoro a tutti gli effetti di legge. L'impresa deve fornire al proprio personale, sia dipendente sia socio lavoratore, un trattamento economico e normativo non inferiore a quello previsto dal Contratto Collettivo Nazionale di categoria.

Ogni operatore, durante l'espletamento del proprio servizio, dovrà sempre esibire apposito tesserino di riconoscimento.

Il C.I.S.S. si riserva di non procedere alla liquidazione delle spettanze qualora il D.U.R.C., rilasciato dall'autorità competente e comprovante l'avvenuto adempimento degli obblighi assicurativi e di ogni altro onere in materia di legislazione del lavoro non sia in regola.

## - 29.2. REQUISITI SPECIFICI:

### a) COORDINATORE della R.A.

Il Coordinatore del Servizio del soggetto aggiudicatario, nonché la sua capacità di collaborare in forma propositiva con gli operatori del C.I.S.S., è determinante per la buona qualità del servizio stesso.

Il soggetto aggiudicatario è tenuto a garantire il coordinamento del servizio utilizzando personale apposito (Coordinatore), che deve rispondere dell'organizzazione dell'attività e deve essere in possesso di tutte le conoscenze tecniche, amministrative, di organizzazione del lavoro, che gli consentano di coordinare adeguatamente il servizio e più precisamente essere in possesso della qualifica di **Operatore Socio Sanitario (O.S.S.) ed avere un'esperienza almeno triennale nel coordinamento e nell'organizzazione del lavoro di strutture per anziani.**

Il soggetto aggiudicatario dovrà garantire la reperibilità del responsabile-coordinatore (per l'intera settimana lavorativa), anche per l'attivazione di eventuali interventi urgenti non previsti nella programmazione settimanale.

Tale figura sarà interlocutore del Consorzio in merito ad ogni comunicazione relativa alla gestione operativa ed organizzativa della struttura e dovrà fungere da tramite tra Consorzio e soggetto aggiudicatario.

**Il Coordinatore, oltre alle funzioni e responsabilità definite dal soggetto aggiudicatario, dovrà :**

- a) assumere la funzione di referente privilegiato, garantendo il raccordo costante di informazioni sull'andamento dei servizi, anche in relazione ad eventuali istanze e richieste ricevute direttamente dagli utenti e dalle loro famiglie;
- b) partecipare regolarmente alle riunioni propedeutiche agli inserimenti e dimissioni degli ospiti;
- c) garantire il corretto funzionamento di tutte le attività, evidenziando l'insorgenza di eventuali problematiche al fine di ricercare comuni strategie di intervento, e vigilare sugli aspetti qualitativi del servizio fornito;
- d) rendersi garante della predisposizione della documentazione e rendicontazione delle attività così come previste;
- e) svolgere funzioni di coordinamento e di raccordo delle modalità operative, assicurando caratteristiche di uniformità delle procedure utilizzate (mansioni, turni, presenze, assenze, sostituzioni, compresenze, affiancamenti, ecc.);
- f) segnalare preventivamente eventuali variazioni del personale in servizio;
- g) partecipare, qualora si renda necessario, alle riunioni di verifica dei progetti e di organizzazione degli interventi con gli Assistenti Sociali e/ o con il referente per la struttura individuato dal C.I.S.S.;
- h) assicurare una visione d'insieme dell'andamento della struttura, monitorare e gestire eventuali criticità e urgenze;
- i) garantire che venga predisposta per ogni ospite idonea cartella sociale contenente i principali dati personali, familiari e socio-economici. La cartella conterrà copia del P.A.I.;
- j) vigilare sul rispetto delle disposizioni del Codice di comportamento dei dipendenti del C.I.S.S. approvato con Deliberazione del Consiglio di Amministrazione n. 1 del 31/01/2014.

**b) Il SERVIZIO DI ASSISTENZA ALLA PERSONA** dovrà essere prestato da personale in possesso della qualifica di **Operatore Socio Sanitario (O.S.S.)** con i requisiti stabiliti dalla Deliberazione della Giunta della Regione Piemonte n. 46-5662 del 25 marzo 2002 "Recepimento dell'accordo sancito in conferenza Stato-Regioni in relazione al profilo

dell'Operatore socio sanitario: approvazione delle linee di indirizzo per la formazione di base per il conseguimento della qualifica di Operatore socio sanitario", conseguito dopo il superamento delle prove finali di idoneità professionale dei corsi di prima formazione, di riqualificazione o dei percorsi modulari, autorizzati dalla Regione Piemonte.

E' ammessa la presenza di personale part-time. L'organizzazione dei turni, il numero di persone presenti in ciascuna fascia oraria, con la qualifica posseduta, deve essere dettagliato nel progetto tecnico.

**c) Prestazioni di natura infermieristica:**

Fatto salvo al riguardo quanto previsto ai sensi della vigente normativa regionale ("la struttura deve garantire, di norma attraverso il personale del distretto sanitario, il soddisfacimento dei bisogni sanitari dell'ospite comportanti la cura degli eventi morbosi ricorrenti e la stabilizzazione di situazioni non migliorabili"), le problematiche evidenziate nella gestione pluriennale della R.A. in questione rendono necessarie ulteriori attenzioni gestionali.

La struttura, pubblica, garantisce una risposta integrata ai bisogni dei cittadini residenti nei trenta comuni del C.I.S.S., a favore di persone talvolta anche caratterizzate da necessità psico-fisiche e socio-sanitarie complesse, seppure necessariamente non rientranti nelle tipologie che rendono inevitabile il ricorso a presidi per ospiti non autosufficienti: ne consegue che il soggetto aggiudicatario dovrà garantire una presenza infermieristica stabile, integrativa di quella presente sul territorio, per un numero di ore **non inferiore a 7 settimanali**, negli orari mattutini e serali maggiormente interessati dalla somministrazione dei farmaci.

L'infermiere dovrà essere **in possesso del titolo di Infermiere e iscritto al relativo collegio professionale** e dovrà garantire:

- pianificazione e gestione della propria attività;
- partecipazione alla stesura del P.A.I. per la parte di competenza;
- tenuta e aggiornamento della parte infermieristica del P.A.I.;
- attribuzione, sotto la propria responsabilità, di compiti a valenza sanitaria agli O.S.S. della struttura;
- collaborazione con il Coordinatore e gli O.S.S. della struttura;
- rapporto continuativo con i medici di medicina generali, ospedalieri e specialisti.

**d) Personale addetto alle pulizie della struttura**

Tale servizio deve essere svolto a cura dell'appaltatore con personale idoneo, con propri attrezzi e macchine. Il personale impiegato dovrà essere formato specificatamente nel campo delle *pulizie e sanificazione ambientale*. Il personale dovrà essere dotato di appositi D.P.I. per il corretto svolgimento delle mansioni.

L'appaltatore dovrà presentare un programma dettagliato di pulizie.

Nella valutazione complessiva del progetto si terrà conto anche delle procedure innovative in materia di pulizia e sanificazione e soprattutto di un piano organizzativo finalizzato a ridurre gli impatti energetici ed ambientali.

L'appaltatore in particolare dovrà rispettare quanto previsto dall'art. 34 del D. Lgs. n. 50/2016 e s.m.i. in riferimento all'adozione dei "Criteri Ambientali Minimi" previsti dal Ministero dell'Ambiente del 24/05/2012

**e) Personale addetto ai SERVIZI MENSA per Casa Barbero e per Pasti a Domicilio**

Titoli di studio - Formazione:

il **cuoco** deve essere in possesso del titolo di studio, qualifica o diploma istituto alberghiero, oppure documentata esperienza nella gestione di mense da almeno 3 anni;  
per il **personale addetto alle consegne dei pasti**: non viene richiesto un titolo di studio specifico, ma di attenersi ad un codice di comportamento quale: obbligo di mantenere un contegno corretto, responsabile, educato e cordiale nei confronti degli utenti e di rispettare le norme inerenti la privacy e il segreto professionale.

Il personale addetto alla manipolazione degli alimenti dovrà essere in possesso dell'attestato di partecipazione al corso di formazione previsto dalla normativa vigente che stabilisce le norme generali di igiene dei prodotti alimentari basate sull'adozione delle misure di autocontrollo tramite procedure HACCP. L'amministrazione si riserva di effettuare, per tutta la durata dell'appalto, idonei controlli circa l'effettiva applicazione delle procedure previste dalla normativa sopraccitata. L'operatore addetto alle consegne dovrà esibire il tesserino personale di riconoscimento.

### **Art. 30 - FORMAZIONE DEL PERSONALE**

1. L'impresa aggiudicataria ha l'obbligo, oltre a quella prevista dalla normativa vigente ai sensi del D.Lgs. 81/2008, di assicurare l'aggiornamento e la formazione permanente degli operatori impiegati per la gestione dei Servizi, sulla base di una programmazione formativa annuale, comunicata al Consorzio in anticipo rendicontata. La stessa deve essere non inferiore a n. 8 ore annuali per operatore, esclusa quella obbligatoria, e sarà a totale carico dell'impresa stessa.
2. L'impresa aggiudicataria dovrà favorire la partecipazione del personale socio assistenziale ad eventuali percorsi formativi, seminari o convegni organizzati dal C.I.S.S., su materie che rivestano un interesse diretto per le attività oggetto dell'appalto.

### **Art. 31 - SOSTITUZIONI**

1. E' cura dell'impresa aggiudicataria garantire la sostituzione del personale assente con altro personale avente la stessa qualifica professionale.
2. L'impresa deve provvedere alla sostituzione del personale per qualsiasi motivo assente nella stessa giornata.

Qualora gli operatori impiegati non dovessero risultare idonei allo svolgimento del Servizio, a seguito di motivata segnalazione da parte del C.I.S.S., l'impresa aggiudicatrice dovrà comunicare al Referente dell'Ente, i provvedimenti adottati.

3. In ogni caso, per tutte le assenze degli operatori impegnati nei Servizi, l'impresa deve garantire la realizzazione delle attività di cui al presente capitolato e gestire le urgenze e le eventuali emergenze con modalità di lavoro flessibile.

### **Art. 32 - RESPONSABILITÀ DELL'IMPRESA AGGIUDICATARIA**

Tutti gli operatori sono tenuti ad un comportamento improntato alla massima correttezza, al rispetto del segreto professionale, ad agire in ogni occasione con la diligenza professionale del caso, avere un'etica adeguata alla professione che svolgono ed al rispetto di quanto previsto dal codice disciplinare dei dipendenti delle amministrazioni pubbliche (D.P.R. n. 62/2013 che prevede l'estensione nei confronti dei collaboratori a qualsiasi titolo di imprese fornitrici di servizi del codice disciplinare per i dipendenti delle pubbliche amministrazioni).

Gli operatori dell'impresa aggiudicataria prestano la loro attività senza vincolo di subordinazione al personale del C.I.S.S., curando lo svolgimento autonomo di tutti i compiti propri del Servizio oggetto del presente appalto.

**L'aggiudicatario del contratto è tenuto a rispettare per il personale impiegato nelle varie attività le norme legislative in vigore e gli obblighi assicurativi previsti dal Contratto**

**Collettivo Nazionale di Lavoro di riferimento. Dovrà garantire, inoltre, la continuità occupazionale ed il trattamento economico, giuridico e di anzianità maturato dai soggetti già operanti presso le attuali imprese aggiudicatricie del servizio di gestione della Residenza Assistenziale Casa Barbero e dei servizi ausiliari di mensa, salvo esplicita rinuncia individuale, così come previsto all'art. 50 del Codice.**

**A tal fine, l'elenco del personale attualmente impiegato è riportato nella Relazione tecnica - illustrativa contenuta nel Progetto di cui all'art. 23, commi 14 e 15, del Codice.**

- Il personale addetto ai Servizi deve essere assunto alle dipendenze dell'impresa aggiudicataria, con la quale unicamente intercorre il rapporto di lavoro a tutti gli effetti di legge.
- Nei confronti del proprio personale l'impresa deve applicare gli standard normativi, previdenziali ed assicurativi del settore, nonché il trattamento salariale e normativo previsto dal Contratto Collettivo Nazionale di Lavoro di categoria sottoscritto dalle Organizzazioni Sindacali e, se esistenti, dai contratti territoriali.
- L'impresa aggiudicataria potrà avvalersi di personale in formazione a scopo di tirocinio, di volontari del Servizio Civile Nazionale Volontario o di altri singoli volontari, in misura aggiuntiva e non sostitutiva al personale previsto dal presente capitolato, con oneri assicurativi a carico dell'impresa aggiudicataria e con preventiva comunicazione al C.I.S.S.
- Nello specifico, è richiesta la disponibilità ad accogliere nuovi tirocinanti e a garantire la prosecuzione dei tirocini attivati dal C.I.S.S. con progetti condivisi.
- E' fatto divieto assoluto al personale dell'impresa aggiudicataria di accettare alcuna forma di compenso, di qualsiasi natura, da parte di qualunque destinatario (diretto o indiretto) degli interventi di cui al presente capitolato.

### **Art. 33 - ATTIVITA'**

Ai sensi della D.G.R. del 29 giugno 1992, n.38-16335 e s.m.i. , tenuto conto dei tempi medi delle prestazioni per l'assistenza diretta, in funzione dei diversi gradi di parziale autosufficienza degli ospiti e della loro incidenza in struttura, è richiesto uno standard di personale che garantisca a ciascun ospite 60/70 minuti al giorno di assistenza, sostanzialmente equivalenti a n. 3 Operatori O.S.S. ogni 10 ospiti. Lo standard indicato si riferisce al personale in organico: l'organizzazione dei turni di presenza del personale è di competenza dell'Impresa e deve essere chiaramente indicata nel progetto tecnico; si richiede tuttavia la garanzia della compresenza di almeno due operatori per n. 10 ore giornaliere, nelle fasce da potenziare per le esigenze assistenziali e tutelari degli ospiti.

*Il personale O.S.S. dovrà essere sufficiente a garantire l'effettuazione delle seguenti prestazioni:*

#### **33.1-Prestazioni di natura assistenziale e tutelare:**

- interventi di assistenza diretta alla persona, compresi interventi di protezione (controllo e sorveglianza);
- interventi generali di natura assistenziale: prestazioni volte a seguire l'evoluzione delle condizioni dell'ospite ed i suoi rapporti con la famiglia e l'esterno;
- interventi attuati sulla base di attribuzioni ricevute da parte delle figure professionali preposte (personale sanitario e del servizio socio assistenziale);
- interventi di opportuna animazione, interna ed esterna alla struttura, ed il coinvolgimento delle associazioni locali nella gestione delle attività di socializzazione.

Devono essere garantite da operatori socio sanitari (O.S.S.), presenti nell'organico del presidio in rapporto non inferiore di 3 ogni 10 ospiti, non necessariamente compresenti. Gli interventi devono

essere finalizzati al mantenimento e al recupero delle capacità residue degli ospiti, nel massimo rispetto delle personalità individuali e della loro valorizzazione.

Deve essere assicurato il supporto necessario agli ospiti per compiere le funzioni primarie, o da soli o con aiuto, quali: l'alzata dal letto e il coricarsi, l'igiene personale, aiuto nella fruizione dei servizi igienici, il bagno assistito, la vestizione, l'alimentazione, la deambulazione, l'aiuto nell'assunzione dei farmaci prescritti dal medico curante e preparati dall'infermiere, l'assistenza al letto dell'ospite in caso di malessere o insonnia; l'intervento immediato in caso di bisogno sanitario per la chiamata del medico o di pronto soccorso; lo svolgimento di attività tendenti a recuperare eventuali situazioni di emarginazione e/o isolamento dell'anziano attraverso interventi finalizzati all'integrazione degli ospiti nel gruppo e anche all'esterno della struttura, conciliare le esigenze personali e l'autodeterminazione degli ospiti con una tipologia di vita comunitaria.

### **33.2 - Prestazioni alberghiere:**

- **pulizia** dei locali comuni, del corridoio e delle scale di accesso alla struttura, nonché delle camere degli ospiti (i materiali e le attrezzature occorrenti sono a carico del soggetto aggiudicatario) come specificato al punto 34;
- **lavanderia, stireria, guardaroba:** sia per la biancheria piana che per quella confezionata appartenente ai singoli ospiti il soggetto appaltatore dovrà provvedere erogare i servizi autonomamente. In particolare dovrà provvedere alla fornitura e /o sostituzione in caso di usura della biancheria piana (lenzuola, federe e tovaglie) e biancheria per i bagni (asciugamani, teli da bagno, ecc.). Il lavaggio di tutta la biancheria, compresi gli indumenti personali degli ospiti, dovrà essere gestito con le procedure più efficaci relativamente a: suddivisione, lavaggio, stiratura, piegatura, rammendo con l'utilizzo di detersivi conformi alla normativa con preferenza ai prodotti con certificazione ECOLABEL;
- **manutenzione ordinaria:** l'impresa dovrà garantire la manutenzione ordinaria del presidio relativamente a riparazioni di falegnameria (porte e infissi, ecc.), elettriche (sostituzione lampadine, prese, antenna TV ecc.), idrauliche (sostituzione rubinetteria, interventi su piccole perdite di acqua, intasamenti lavandini...), riparazione e sostituzione degli elettrodomestici in dotazione (lavatrice, lavastoviglie, frigorifero, lavapadelle, ecc.). Tali spese saranno ricomprese nel costo della retta giornaliera.
- **servizi amministrativi:** gestione delle attività inerenti la struttura e dei servizi ausiliari di mensa a domicilio.
- **pasti:** l'impresa aggiudicataria dovrà garantire il **servizio di mensa per Casa Barbero** ovvero della preparazione e somministrazione agli ospiti dei pasti principali, quali il pranzo e la cena, la prima colazione, il "the" pomeridiano, le tisane serali, nonché piccoli "fuori pasto" in corrispondenza di esigenze oggettive (problemi dietetici) o soggettive (qualità della vita) degli ospiti, attenendosi scrupolosamente alla normativa vigente in materia, coordinandosi con la ditta incaricata della fornitura dei pasti (così come previsto dall'art.36)

### **33.4 - RAPPORTI CON LA COMUNITA' E IL TERRITORIO e IN COLLABORAZIONE CON IL SERVIZIO SOCIALE**

#### **ATTIVITÀ DI ANIMAZIONE:**

L'appaltatore dovrà assicurare l'attività di animazione secondo progetti individuali con operatori in possesso di formazione o di maturata esperienza di animazione in presidi residenziali, centri diurni, centri d'incontro per anziani almeno triennale.

I programmi di animazione saranno collettivi e/o individuali, dovranno tener conto delle preferenze e delle possibilità individuali e potranno prevedere anche aperture della struttura all'esterno.

## **CONSUMAZIONE PASTI PRESSO LA STRUTTURA**

Su specifico progetto del Servizio Sociale del C.I.S.S., previa disponibilità concordata con la struttura, potranno essere attivati progetti individualizzati a favore di adulti disabili o anziani autosufficienti o parzialmente autosufficienti che prevedano la consumazione dei pasti presso Casa Barbero (pranzo e/o cena) negli orari e nel locale mensa, fino ad un massimo di 3 utenti.

## **BAGNI ASSISTITI**

Su specifico progetto del Servizio Sociale del C.I.S.S., previa disponibilità concordata con la struttura, potrà essere richiesta la disponibilità dell'utilizzo del bagno assistito per utenti in carico al servizio di assistenza domiciliare. Tale servizio sarà svolto dagli O.S.S. dei servizi territoriali del C.I.S.S..

## **LAVANDERIA**

Su specifico progetto del Servizio Sociale del C.I.S.S., previa disponibilità concordata con la struttura, potrà essere richiesto di effettuare un servizio di lavanderia per un numero limitato di utenti del territorio (fino a un massimo di 5 utenti).

## **Art. 34 - ONERI DEL SERVIZIO IN APPALTO**

Sono a carico dell'**impresa aggiudicataria** le spese di gestione relative a:

- personale e relativa formazione;
- l'impresa aggiudicataria mette a disposizione un Coordinatore Responsabile di struttura con funzione di collegamento tra la Residenza Assistenziale e il C.I.S.S. per tutto ciò che concerne la gestione complessiva di Casa Barbero;
- gestione di tutte le attività assistenziali e alberghiere a favore degli ospiti;
- gestione di tutte le attività amministrative inerenti: la manutenzione ordinaria della struttura e delle attrezzature, gli acquisti, e la gestione dei pagamenti dei pasti consumati in struttura da utenti esterni e dei pasti a domicilio degli utenti del C.I.S.S.;
- materiale per l'igiene e la pulizia personale degli ospiti;
- materiale per la pulizia dei locali nella sua totalità;
- costi connessi alla sicurezza dettagliati all'art. 18;
- lavaggio biancheria piana e personale degli ospiti, anche indirettamente;
- fornitura di biancheria piana;
- oneri per la copertura assicurativa per infortuni e responsabilità civile relativamente al personale ed agli ospiti;
- telefono;
- manutenzioni ordinarie (compresa la sostituzione degli elettrodomestici in uso), così come descritto all'art. 33.2;
- ogni altra spesa direttamente collegata alla gestione del servizio.

Sono a **carico del C.I.S.S.**, e/o della proprietà della struttura, sulla base del contratto di comodato in essere, le spese relative a:

- pagamento delle rette giornaliere di Casa Barbero;
- pagamento del costo dei pasti consumati in struttura dagli utenti esterni di cui all'art. 33.4 e degli utenti del C.I.S.S. che usufruiscono dei pasti a domicilio;
- invio richieste per attivazione pasti da consumare presso la struttura o pasti a domicilio (le modalità di comunicazione saranno concordate nel dettaglio con l'impresa aggiudicataria);
- invio richieste per eventuali attivazione di Bagni assistiti o servizio di lavanderia, previo accordo con la struttura;
- riscaldamento: conduzione e manutenzione;

- utenze del servizio: luce, acqua, combustibile per il riscaldamento, tassa rifiuti, ascensore;
- assicurazione incendi;
- oneri per la messa in sicurezza della struttura.

### **Art. 35 - RETTA GIORNALIERA**

- Il C.I.S.S. garantisce il pagamento di una retta giornaliera per ogni ospite di Casa Barbero per l'intero periodo dell'appalto.
- per i giorni di assenza degli ospiti (24 ore effettive) e per i posti vuoti sarà riconosciuta una retta pari ai 2/3 della retta giornaliera per un periodo massimo di sei mesi;
- dal 181 giorno di assenza sarà riconosciuta una retta pari al 50% della retta giornaliera;
- il pagamento avverrà dietro presentazione di fattura elettronica mensile a cui dovrà essere allegato l'elenco nominativo degli ospiti e i giorni di presenza nel mese.

### **ART. 36 - GESTIONE DEI SERVIZI AUSILIARI DI MENSA:**

#### **A) SERVIZIO MENSA CASA BARBERO**

Il servizio dovrà essere effettuato per tutto l'anno solare per gli ospiti anziani di Casa Barbero di Bibiana: **dal lunedì alla domenica compresa, con due consegne: una per il pranzo e una per la cena** (negli orari di seguito indicati), in legume fresco-caldo una fornitura per il pranzo e una per la cena, da somministrarsi dal lunedì alla domenica.

I piatti proposti giornalmente dovranno essere confezionati con il metodo, i criteri e le procedure della cucina fresca.

La giornata alimentare dovrà attenersi alle indicazioni dell'ASL TO 3 e comprendere:

- **colazione**: latte, the, caffè liofilizzato, fette biscottate (monodosi da 2), marmellate monodosi, biscotti, yogurt (deve essere una fornitura almeno settimanale);
- **pranzo** che deve prevedere:  
scelta fra almeno 2 primi, 2 secondi e 2 contorni;  
pane, grissini, frutta fresca di stagione o dessert (dolce o gelato) o macedonia, caffè liofilizzato o the o orzo; acqua e vino;
- **merenda**: the, biscotti, yogurt (deve essere una fornitura almeno settimanale);
- **cena** che deve prevedere:  
scelta fra almeno 2 primi, 2 secondi e 2 contorni  
pane, grissini, frutta fresca di stagione o frutta cotta o yogurt o budino, caffè liofilizzato o the o orzo; acqua e vino;
- **fuori pasto**: tisane serali o camomilla.

Si richiede, inoltre, a seguito di calendario dei compleanni inviato ad inizio anno la torta per la persona o le persone che in quella settimana compie/ono gli anni (almeno 23 porzioni) in alternativa al dolce della settimana.

Sono, quindi, indicativamente 23 torte all'anno con un possibile aumento di 1 o 2 unità in base al turn over degli anziani.

I costi relativi alla fornitura delle torte rientrano nel compenso per la giornata alimentare.

Devono essere inoltre forniti almeno mensilmente:

- olio extravergine di oliva (per condire le insalate);
- aceto di mele e aceto balsamico, succo di limone;
- zucchero bianco, di canna e miele (se richiesto) per la colazione;
- acqua gasata e il vino.

## **B) SERVIZIO PASTI A DOMICILIO PER GLI UTENTI residenti nei Comuni della VAL PELLICE, nel Comune di PINEROLO e nei Comuni limitrofi**

Il servizio dovrà essere garantito per tutto l'anno solare e i pasti dovranno essere confezionati con il metodo, i criteri e le procedure della cucina fresca.

Il servizio è rivolto a persone in carico al C.I.S.S.: adulti in difficoltà, adulti disabili e anziani assistiti a domicilio residenti nel Comune di Pinerolo e nei Comuni della Val Pellice: Angrogna, Bibiana, Bobbio Pellice, Bricherasio, Luserna S. Giovanni, Lusernetta, Rorà, Torre Pellice e Villar Pellice. Nel corso della vigenza del presente appalto potranno essere attivate richieste di pasti a domicilio anche a favore di persone residenti nei Comuni limitrofi a quelli sopra indicati.

I pasti a domicilio potranno essere richiesti dal lunedì alla domenica compresa oppure, a seconda del progetto individuale, dal lunedì al venerdì o solo per qualche giorno la settimana.

Il Servizio dovrà essere effettuato:

- in legume fresco-caldo da somministrarsi dal lunedì al sabato;
- in legume fresco-freddo per i pranzi della domenica, festivi e per le cene.

Ogni singolo pasto (pranzo e cena), confezionato in monorazioni, con piatti a perdere termosaldati e trasportati in contenitori isotermeici, dovrà essere composto da:

- un primo piatto
- un secondo piatto
- un contorno
- pane
- frutta/yogurt/dolce/macedonia
- colazione

- Il numero dei pasti completi di colazione, pranzo, cena è da intendersi meramente indicativo in quanto la fornitura dei pasti stessi dovrà avvenire in base alle effettive richieste dell'utenza interessata; l'impresa aggiudicataria non potrà richiedere aumenti od indennizzi per eventuali maggiorazioni o minori forniture di pasti;
- l'impresa aggiudicataria dovrà curare il servizio rispettando scrupolosamente le norme igieniche, antinfortunistiche e di sicurezza per gli utenti e il personale.

I pasti dovranno essere consegnati, franchi da ogni spesa, a cura dell'Impresa aggiudicataria e con idonei mezzi conformi al D.P.R. 327/80 art. 43 e Decreto Lgs.vo 155/97 nell'ora e nel giorno stabiliti e nelle esatte quantità che saranno di giorno in giorno richieste in attuazione delle allegate tabelle dietetiche.

Le forniture dei pasti completi di colazione, pranzo e cena dovranno essere trasportate, con mezzi e contenitori atti a mantenere la giusta temperatura, in monorazioni con piatti a perdere, termosaldati e trasportati in contenitori isotermeici. **Le consegne dei pasti dovranno avvenire tra le ore 10,45 e le ore 11,45.**

L'orario di consegna dei pasti dovrà essere scrupolosamente osservato.

L'impresa aggiudicatrice organizza l'intero sistema di preparazione, trasporto e consegna avendo anche particolare cura che il recapito a domicilio avvenga, di norma, nelle mani dell'utente interessato. Si richiede che gli operatori incaricati della consegna siano adeguatamente formati ad

instaurare rapporti umani con gli utenti, ed evitino il rilascio dei pasti confezionati in assenza dell'utente.

Si richiede, altresì, di segnalare nella giornata (entro le ore 12.00 dal lunedì al venerdì) al Servizio Sociale al n. 0121/325001 le mancate consegne agli anziani, persone disabili o adulti in difficoltà a domicilio, o eventuali anomalie riscontrate durante la consegna.

**L'Impresa aggiudicataria potrà promuovere ed estendere il servizio di pasti a domicilio anche a cittadini che non sono in carico al Servizio Sociale, informando il Consorzio.**

### **36.1 REQUISITI E CARATTERISTICHE DEGLI ALIMENTI**

Gli alimenti e le bevande forniti dovranno possedere i requisiti igienico-sanitari previsti da tutte le leggi e regolamenti, in particolare si richiede 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 il purè di patate fresche lessate in giornata (le patate dovranno essere sbucciate e lavate nella stessa giornata dell'utilizzo indipendentemente dal tipo di cottura previsto);
- le verdure da consumare crude dovranno essere perfettamente lavate e pronte per il consumo nonché condite al momento della distribuzione;
- consegnare la frutta lavata e a temperatura ambiente;
- evitare la precottura e la eccessiva cottura (minestre, minestrone, verdura, pasta);
- si consiglia di evitare, per limitare la perdita di nutrienti, l'eccessiva spezzettatura dei vegetali, di limitare la quantità d'acqua utilizzata in cottura, di contenere i tempi di cottura, ricorrendo di preferenza alla cottura a vapore o al forno;
- per evitare che la pasta si impacchi durante il trasporto ed in attesa del consumo è necessario aggiungere una piccola quantità d'olio nell'acqua di cottura mentre si deve evitare di aggiungere olio alla pasta già cotta. I sughi di condimento vanno messi sulla pasta solo al momento di servirla.

**Nella preparazione dei pasti è assolutamente vietato:**

- **utilizzare le carni al sangue;**
- **utilizzare conservanti ed additivi chimici;**
- **utilizzare verdure, carni e pesci semilavorati e precotti;**
- **utilizzare residui dei pasti dei giorni precedenti;**
- **utilizzare dadi per brodo contenente glutammato;**
- **da evitare la soffrittura, da sostituire con la semplice tostatura in poca acqua o brodo.**

Le elaborazioni dei cibi devono essere semplici e la scelta dei piatti deve tenere conto della stagionalità. I pasti devono essere confezionati nella stessa mattinata del consumo e il tempo che intercorre tra il termine della cottura e l'inizio del consumo non deve superare i 120 minuti.

Le lavorazioni consentite il giorno antecedente la distribuzione (solo in caso di abbattitore di temperatura) sono:

- la cottura di arrosti, bolliti, brasati di carne bovina, (con raggiungimento al cuore del prodotto di +10° C entro 2 ore dal termine della cottura e di +4°C entro le successive due ore).
- la cottura di paste al forno (stesse modalità di cui sopra);
- cottura di sughi e ragù.

In sintesi, si richiedono prodotti di qualità ottima o extra, in ottimo stato di conservazione, prodotti secondo le vigenti disposizioni di legge e rispondenti ai requisiti richiesti dalle norme igienico sanitarie in vigore.

I pasti preparati devono comunque rispondere al dettato previsto dalle norme vigenti 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.

La valutazione dell'offerta tecnica tiene conto, in particolare, degli aspetti relativi a fattori quali la qualità dei generi alimentari con particolare riferimento a quella di prodotti biologici, tipici e tradizionali, di quelli a denominazione protetta, nonché di quelli provenienti da sistemi di filiera corta e da operatori dell'agricoltura sociale, il rispetto delle disposizioni ambientali in materia di *green economy*, dei criteri ambientali minimi pertinenti di cui all'art. 34 D.Lgs. 50/2016 e della qualità della formazione degli operatori (art. 144 comma 1 D.Lvo 50/2016).

E' fatto divieto di utilizzare prodotti O.G.M.

### **36.2 - MENU' E TABELLE DIETETICHE**

Il C.I.S.S. inoltrerà richiesta all'ASL TO 3, di approvazione della composizione dei menù e delle relative grammature a cui la ditta aggiudicataria dovrà attenersi.

Durante il corso dell'appalto potranno, da parte della stazione appaltante, essere richieste modifiche alle tabelle dietetiche e ai menù. In tale ipotesi, ove si mantenga invariata la natura, costo e quantità dei generi alimentari necessari per la preparazione dei nuovi piatti proposti, non si procederà alla modifica del costo del pasto.

Per gli ospiti di Casa Barbero, stagionalmente dovranno essere previsti menù che tengano conto della tradizione culinaria delle zone di riferimento, sempre nel rispetto delle diete.

Tutti i prodotti e gli alimenti da utilizzarsi dovranno comunque essere di prima qualità ed in possesso delle qualità organolettiche e nutrizionali previste dalla legislazione vigente e comunque perfettamente rispondenti alla normativa di legge prevista in materia.

### **36.3 - VARIAZIONI AL MENU'**

È consentita la variazione al menù nei seguenti casi:

- a) guasti di uno o più impianti necessari alla preparazione del piatto previsto;
- b) interruzione temporanea della produzione per cause varie (scioperi, blackout, ecc.);
- c) avaria delle strutture di conservazione dei prodotti deperibili;
- d) costante non gradimento di alcuni piatti da parte degli utenti del servizio;
- e) su indicazione e intervento dell'Ente che si avvale delle segnalazione degli operatori, degli utenti e delle loro famiglie.

### **36.4 - PERIODICHE ANALISI DI CAMPIONATURA**

Al fine di individuare eventuali cause di tossinfezione alimentare la ditta aggiudicataria dovrà effettuare periodicamente, a proprie cure e spese, l'analisi dei prodotti alimentari utilizzati fornendo i risultati al Consorzio.

### **36.5 - RISPETTO DELLE TEMPERATURE**

L'organizzazione del lavoro e la dotazione delle attrezzature dovranno essere tali da garantire il rigoroso rispetto delle temperature indicate dalla normativa vigente, per quanto riguarda tempi e temperature impiegati nello scongelamento, cottura, riscaldamento, conservazione al caldo o al fresco degli alimenti.

In particolare dovrà essere assolutamente garantita la conforme ed uniforme gradazione e temperatura dei piatti ed alimenti serviti, per tutta la durata dell'arco temporale interessato dalla distribuzione e per tutta l'utenza interessata.

### **36.6 - DIETE SPECIALI**

L'impresa aggiudicataria si impegna a fornire le diete speciali o i piatti alternativi, in contenitori singoli, ogni qual volta ne venga fatta richiesta dall'Amministrazione.

La fornitura di diete speciali sarà comunque prevista unicamente per far fronte a gravi e comprovate patologie croniche o di congrua durata temporale, opportunamente dimostrate, motivate ed accertate da competenti servizi specialistici dell' A.S.L. di riferimento.

Tali diete verranno fornite e conteggiate allo stesso prezzo unitario previsto per gli altri pasti serviti, ciò indipendentemente sia dal loro numero che dalla loro tipologia.

### **36.7 - NORME E MODALITA' DEL TRASPORTO E CONSEGNA DEI PASTI**

Gli automezzi utilizzati dovranno essere conformi alle normative in materia e adeguatamente predisposto al trasporto di alimenti e in grado di consentire il mantenimento delle temperature secondo i limiti di legge. Gli automezzi individuati dovranno essere adibiti esclusivamente al trasporto di alimenti e rivestiti internamente di materiale facilmente lavabile. Tali mezzi dovranno essere adeguatamente sanificati e puliti.

Tutte le fasi del processo, dalla preparazione alla consegna dei pasti, devono avvenire in conformità alla normativa vigente, con particolare riferimento alle necessarie autorizzazioni e alle previste procedure di autocontrollo (HACCP).

Il servizio dovrà essere effettuato come di seguito dettagliato:

#### **Per la mensa di Casa Barbero:**

Le forniture, **una per il pranzo e una per la cena**, dovranno essere effettuate dal lunedì alla domenica per tutto l'arco dell'anno.

I pasti dovranno essere consegnati, franchi da ogni spesa, a cura dell'impresa aggiudicataria e con idoneo mezzo, conforme alle norme vigenti, nell'ora e nel giorno stabiliti e nelle esatte quantità che saranno di giorno in giorno richieste in attuazione delle allegate tabelle dietetiche

I pasti dovranno essere accompagnati da un'apposita bolla di consegna, sulla quale dovranno essere indicati il numero, la data e l'ora di consegna.

I pasti dovranno essere consegnati in multirazioni, trasportate con mezzi e contenitori atti a mantenere la giusta temperatura, da consegnarsi entro **e non oltre le ore 11,35 per il pranzo ed entro e non oltre le ore 17,45 per la cena**, presso la sede della struttura in Via Ospedale n. 9 – BIBIANA. L'orario di consegna dei pasti dovrà essere scrupolosamente osservato, fatte salve cause di forza maggiore.

Quotidianamente, il personale della Casa di Riposo provvederà a raccogliere tra gli ospiti la prenotazione dei piatti a scelta per il giorno successivo e compilerà una scheda riassuntiva per il cuoco che verrà ritirata dall'Impresa aggiudicatrice al momento della consegna del pranzo. Le modalità di prenotazione dei pasti possono essere concordate sulla base di procedure più funzionali concordate fra l'Impresa aggiudicatrice e il personale di Casa Barbero addetto alle prenotazioni.

#### **Per la mensa a domicilio:**

Le forniture dei pasti completi di colazione, pranzo e cena dovranno essere trasportate, con mezzi e contenitori atti a mantenere la giusta temperatura, in monorazioni con piatti a perdere,

termosaldati e trasportati in contenitori isotermici. **Le consegne dei pasti dovranno avvenire tra le ore 10,45 e le ore 11,45 dal lunedì al sabato. Il sabato potrà essere consegnato il pasto completo anche per la domenica.**

L'orario di consegna dei pasti dovrà essere scrupolosamente osservato.

### **36.8 - ONERI DEI SERVIZI MENSA A CARICO DELL'IMPRESA AGGIUDICATARIA**

L'impresa aggiudicataria deve garantire a suo carico:

- la fornitura a sue spese di tutti i generi alimentari, compresi quelle inerenti le diete speciali e di tutto quanto occorre per la preparazione delle vivande;
- la fornitura di indumenti e accessori di lavoro, prescritti dalle norme vigenti in materia di igiene e di sicurezza sul lavoro, da indossare durante le ore di servizio;
- le attrezzature conformi alle normative vigenti in materia di igiene e di sicurezza sul lavoro. Sono a carico dell'Impresa aggiudicatrice la manutenzione ordinaria di tutte le attrezzature. Eventuali attrezzature mancanti o che si rendano necessarie per l'espletamento del servizio devono essere fornite e di installate a cura e a spese dell'Impresa;
- tutti i materiali occorrenti per la pulizia (conformi alle normative vigenti) dei locali cucina, dispense, celle frigo e spogliatoi del personale, per il lavaggio delle attrezzature (pentolame ecc), come pure tutti gli attrezzi quali scope, stracci, aspirapolvere, ecc.;
- i mezzi per il trasporto e la consegna dei pasti, le spese relative alla manutenzione/pulizia e assicurazione e le spese legate al carburante necessario per gli spostamenti;
- la gestione amministrativa dei pagamenti degli utenti che beneficiano della mensa a domicilio e dei pasti usufruiti presso Casa Barbero da utenti esterni in carico al Servizio Sociale;
- la sanificazione e la disinfezione dei locali, che comprende la derattizzazione dei locali e disinfestazione nonché la deblattizzazione e altri interventi analoghi secondo necessità;
- le spese relative al personale comprese quelle relative all'aggiornamento, alla formazione professionale del personale impiegato per la gestione dei servizi mensa.

### **36.9 - VERIFICHE IGIENICO SANITARIE**

Il Consorzio si riserva il diritto, in qualsiasi momento e senza preavviso, di effettuare o di far effettuare controlli di tipo igienico – sanitario sui generi immessi al consumo sia direttamente, con l'intervento di propri dipendenti addetti, che con l'ausilio e l'intervento di altri Servizi ed Enti pubblici, per verificare la rispondenza alle norme stabilite nel contratto.

Nel caso in cui gli accertamenti rivelassero una qualunque difformità dalle prescrizioni contrattuali e dalle vigenti disposizioni di legge in materia, l'appaltatore sarà tenuto al rimborso delle spese sostenute dal C.I.S.S. per le analisi e/o perizie e, in quanto inadempiente, sarà oggetto all'applicazione delle penali di cui all'art. 21.

Qualora i cibi non fossero rispondenti alla qualità e tipo previsti nel presente capitolato, il Consorzio, previa contestazione, defalcherà il 20 % (venti per cento) dal valore complessivo della fornitura contestata.

Gli organismi preposti al controllo igienico sanitario sono i competenti servizi di Igiene Pubblica ed Ambientale, per quanto riguarda le analisi di laboratorio, o altre strutture specialistiche che verranno indicate dal Consorzio.

Tali interventi potranno avvenire in qualsiasi momento, senza preavviso, sia nella cucina che presso i punti di consegna.

Il Consorzio potrà altresì predisporre periodici prelievi presso il punto di consegna, da eseguirsi in conformità alle normative in materia.

### **36.10 - RILIEVI DEL CONSORZIO**

Il C.I.S.S farà pervenire alla gestione, per iscritto e tramite PEC, le osservazioni e le contestazioni rilevate dagli organi di controllo.

Rilievi, manchevolezze, anomalie e disfunzioni registrati nell'erogazione del servizio verranno contestate alla ditta a mezzo PEC.

Se entro 15 (quindici) giorni dalla data di ricezione il gestore non fornirà nessuna prova probante, il Consorzio applicherà le misure previste dal presente Capitolato.

### **36.11 - RIFIUTO DELLA FORNITURA**

I cibi preparati con alimenti non commestibili o non rispondenti a norme di legge, o precotti, che tali risultino accertati dal Responsabile del Servizio di Igiene Pubblica, saranno respinti e dovranno essere sostituiti, senza diritto ad alcun corrispettivo.

### **Art. 37 - RISPETTO DEL D.LGS. 196/2003 E DEL REGOLAMENTO EUROPEO N. 679/2016**

Ai sensi del D.Lgs. n.196/2003 e s.m.i. l'impresa è responsabile del trattamento dei dati che, in ragione dello svolgimento del servizio, acquisirà.

L'Impresa dovrà attenersi, ai sensi della normativa vigente, alle seguenti indicazioni:

- dovrà trattare i dati in suo possesso esclusivamente ai fini dell'espletamento dei servizi appaltati;
- non potrà comunicare a terzi (salvo casi eccezionali che riguardino l'incolumità o la sicurezza degli utenti, previa autorizzazione del titolare, o in caso di urgenza, con successiva informativa al titolare) e diffondere i dati in suo possesso;
- non potrà conservare i dati in suo possesso successivamente alla scadenza del contratto di appalto. Tutti i dati, i documenti, gli atti in suo possesso dovranno essere restituiti al C.I.S.S. entro il termine perentorio di 5 giorni dalla scadenza contrattuale;
- dovrà adottare misure atte a garantire la sicurezza dei dati in suo possesso secondo quanto previsto dalle norme di legge;
- l'autorizzazione al trattamento deve essere limitata ai soli dati la cui conoscenza è necessaria e sufficiente per l'organizzazione del servizio comprendendo i dati di carattere sanitario, limitatamente alle operazioni indispensabili per la tutela e l'incolumità fisica dei destinatari.
- Inoltre, in aggiunta agli obblighi previsti dal D.Lgs. 196/2003 l'Impresa aggiudicataria dovrà predisporre un sistema di gestione del trattamento dei dati idoneo a garantire la conformità al regolamento europeo n. 679/2016.
- La violazione degli obblighi previsti dal presente articolo, accertata dal C.I.S.S. e debitamente contestata, sarà considerata quale grave violazione degli obblighi contrattuali e legitimerà la risoluzione dell'affidamento, salva ogni più grave conseguenza di legge.
- Ai sensi del D.Lgs. 196/2003, oltre alle ipotesi di responsabilità penale ivi contemplate, l'Impresa è comunque obbligata in solido con il titolare per danni provocati agli interessati in violazione del medesimo.

Inoltre, in aggiunta agli obblighi previsti dal D.Lgs.196/2003, la ditta aggiudicataria dovrà predisporre un sistema di gestione del trattamento dei dati idoneo a garantire la conformità al Regolamento Europeo n. 679/2016.

La violazione degli obblighi previsti dal presente articolo, accertata dal C.I.S.S. e debitamente

contestata, sarà considerata quale grave violazione degli obblighi contrattuali e legittimerà la risoluzione dell'affidamento, salva ogni più grave conseguenza di legge.

#### **ART. 38 - OSSERVANZA DI LEGGI E DECRETI**

L'aggiudicataria sarà tenuta all'osservanza di tutte le leggi, decreti, regolamenti ed in genere prescrizioni che siano o saranno emanati dai pubblici poteri in qualsiasi forma, anche se in contrasto con le disposizioni del presente capitolato.

#### **ART. 39 - RESPONSABILE DEL PROCEDIMENTO**

Il Responsabile Unico del Procedimento, a norma dell'art. 31 D.Lgs. 50/2016 e s.m.i., è la dott.ssa Monique Jourdan

**La DIRETTRICE del C.I.S.S.**  
dott.ssa Monique Jourdan