



COMUNE DI CASTELLETTO SOPRA TICINO
Provincia di NOVARA
AREA SERVIZI SOCIALI

Piazza F.lli Cervi – 28053 CASTELLETTO SOPRA TICINO – cod. fiscale e p. IVA 00212680037
Telefono ufficio Servizi Sociali 0331-971970 Fax 0331-962277
e-mail: servizisociali@comune.castellettosopraticino.no.it
pec: castellettosopraticino@pec.it

**CAPITOLATO D'ONERI
PER I SERVIZI DI ASSISTENZA TUTELARE ED
ECONOMALI PRESSO LA “COMUNITA’
FAMILIARE PER ANZIANI AUTOSUFFICIENTI
VALENTINO PINOLI DI PORTA NUOVA” E DEL
SERVIZIO DI MENSA SOCIALE**

PERIODO:

01/01/2019 – 31/12/2021

ART.1**OGGETTO DELL'APPALTO**

Oggetto del presente capitolato d'appalto è la gestione integrata dei servizi socio assistenziali tutelari ed economici della "Comunità familiare per anziani autosufficienti Valentino Pinoli di Porta Nuova" e del servizio di mensa sociale sotto elencati:

- **SERVIZIO INFERMIERISTICO** in collaborazione con il medico di base dell'ospite per la preparazione terapia farmacologia come da prescrizione medica;
- **ASSISTENZA TUTELARE** per ospiti autosufficienti;
- **ECONOMALI** quali: servizio di lavanderia, pulizia e ristorazione per gli ospiti;
- **DERRATE ALIMENTARI:** approvvigionamento di derrate alimentari e di prodotti per l'igiene degli ospiti e la pulizia della struttura come meglio specificato in seguito;
- **MENSA SOCIALE** per utenti esterni.

La ditta appaltatrice, per l'espletamento dei servizi sopra indicati, dovrà predisporre appositi turni di lavoro relativi al personale impegnato con un monte ore mensile non inferiore a 810 ore e garantire il servizio 24 ore su 24 prevedendo:

- nel turno antimeridiano, almeno dalle ore 7.00 alle ore 8.00 la presenza in turno di almeno due operatori Oss, per garantire l'assistenza adeguata agli ospiti nel momento dell'alzata/igiene personale;
- dalle ore 8.30 alle ore 10.30 la presenza di apposito personale addetto alla pulizia dei locali della struttura.

In aggiunta alle 810 ore di assistenza e pulizia di cui sopra, si chiede:

- di garantire la presenza del personale necessario per la cucina (cuoco....) con un monte ore adeguato per il servizio di ristorazione (per utenti interni ed esterni), si chiede di specificare nell'offerta tecnica il numero di ore in proporzione al numero di utenti;
- garantire, per un'ora al giorno, la presenza di personale infermieristico per la somministrazione di eventuali medicine.

La ditta appaltatrice dovrà inoltre predisporre apposita relazione programmatica in merito ai suddetti turni, comprensiva di organigramma relativo alla settimana – tipo di gestione, da sottoporre all'approvazione dell'Ente appaltante.

La ditta appaltatrice dovrà garantire il servizio aggiuntivo di assistenza tutelare per temporanea infermità di ospiti della struttura e indicare tale costo orario aggiuntivo nella presentazione dell'offerta di cui sopra.

ART. 2**DURATA DELL'AFFIDAMENTO**

L'affidamento oggetto del presente capitolato avrà la durata di anni tre, decorrenti dalla data di inizio del servizio. La consegna del servizio avverrà, presumibilmente il giorno 01.01.2019, pertanto l'appalto durerà fino al 31.12.2021, salvo i casi di risoluzione anticipata previsti dal presente capitolato. Nelle more della stipula del contratto, la consegna dell'appalto potrà avvenire anche sotto riserva di legge, trattandosi di servizi essenziali per la conduzione della Comunità familiare per anziani autosufficienti Valentino Pinoli di Porta Nuova.

La durata di cui sopra potrà, ai sensi dell'art. 106, comma 11, del D.lgs 50/2016 e s.m.i., essere prorogata per il tempo strettamente necessario alla conclusione delle procedure necessarie all'individuazione del nuovo contraente. In tal caso, l'affidatario, sarà tenuto all'esecuzione delle prestazioni previste nel contratto agli stessi prezzi, patti e condizioni per la stazione appaltante.

Ai sensi dell'art. 106 comma 12 del D.Lgs 50/2016, qualora in corso di esecuzione si renda necessario un aumento o una diminuzione delle prestazioni fino a concorrenza del quinto dell'importo del contratto, il committente può imporne all'appaltatore l'esecuzione, alle stesse condizioni previste nel contratto originario. In tal caso l'appaltatore non può far valere il diritto alla risoluzione del contratto.

Il corrispettivo da riconoscere o da dedurre sarà rapportato ai prezzi contrattuali, così come fatturati dall'appaltatore.

ART.3**VALORE PRESUNTO DELL'APPALTO**

Il valore anno presunto dell'appalto è fissato in:

Euro 165.070,00 Iva esclusa, così determinato:

- euro 73,00 ad ospite, per 6 ospiti, per 365 giorni, pari ad € 159.870,00 annui Iva esclusa.
- euro 4,00 per utente esterno utilizzatore della mensa sociale, stimato per 5 utenti quotidiani (stima effettuata sul numero attuale di utilizzatori del servizio) per 5 giorni la settimana, per 52 settimane all'anno, pari ad € 5.200,00 annui Iva esclusa.

La base d'asta dell'appalto per il triennio è pari ad € 495.210,00 Iva esclusa oltre ad € 1950,00 iva esclusa quali oneri per la sicurezza non soggetti a ribasso.

Il servizio prevede:

1- **Monte ore** come di seguito specificato:

- monte ore mensile non inferiore a 810 ore e garantire il servizio 24 ore su 24 come di seguito specificato:
 - previsione, nel turno antimeridiano, almeno dalle ore 7.00 alle ore 8.00 la presenza in turno di almeno due operatori Oss, per garantire l'assistenza adeguata agli ospiti nel momento dell'alzata/igiene personale;
 - presenza di apposito personale addetto alla pulizia dei locali della struttura dalle ore 8.30 alle ore 10.30;
- presenza per un'ora al giorno, dal lunedì al venerdì, di personale infermieristico per la somministrazione di eventuali medicine e la preparazione delle stesse per le giornate di sabato, domenica e festivi.
- Cuoco con un monte ore adeguato atto a garantire la preparazione dei pasti (pranzo, sia per gli ospiti della struttura che per chi usufruisce della mensa sociale, cena, solo per gli ospiti...).

2- **Approvvigionamento di derrate alimentari**, di prodotti per l'igiene personale degli ospiti, per l'igiene degli ambienti e di detersivi per il servizio lavanderia. La ditta incaricata dovrà provvedere all'approvvigionamento dei prodotti alimentari, dietetici, sanitari e di pulizia elencati nelle appendici allegate al presente capitolato.

Il Comune si riserva la possibilità di variare il complesso delle prestazioni in appalto, in aumento o in diminuzione del 20% in relazione all'andamento e alle necessità dei servizi. Pertanto agli importi sopra indicati si aggiungono € 99.042,00 quale importo massimo per possibili prestazioni in aumento. **Tale importo concorre nella determinazione del valore complessivo presunto del presente affidamento, ma non della base d'asta che è di € 495.210,00.**

Il valore presunto complessivo dell'appalto è pari ad € **678.737,00 iva esclusa**. Tale importo è comprensivo delle voci eventuali, quali: i costi per la sicurezza non soggetti a ribasso (€ 1.950,00 IVA esclusa), le varianti nei limiti del quinto d'obbligo 99.042,00 e la proroga tecnica pari ad € 82.535,00 per il tempo strettamente necessario all'espletamento delle pratiche di aggiudicazione.

L'importo dell'appalto è finanziato con fondi del Bilancio del Comune di Castelletto Sopra Ticino, con tale finanziamento si intendono interamente compensati all'Impresa Aggiudicataria tutti gli oneri, espressi e non dal capitolato, inerenti e conseguenti ai servizi riferiti all'oggetto dell'appalto.

Il valore dell'appalto corrisponde al valore complessivo del contratto che è quello risultante dall'aggiudicazione, in ribasso rispetto alla base d'asta di **495.210,00 (esclusi Iva e oneri della sicurezza pari ad € 1.950,00 al netto di iva)**, riferita al valore presunto dei servizi in relazione alla durata dell'appalto (periodo 01.01.2019 - 31.12.2021).

Non verranno prese in considerazione offerte in aumento.

Si ribadisce che il Comune si riserva la possibilità di variare il complesso delle prestazioni in appalto, in aumento o in diminuzione del 20% in relazione all'andamento e alle necessità dei servizi.

L'Amministrazione appaltante si riserva altresì la facoltà di apportare modifiche ed integrazioni, in base a nuove esigenze, alle modalità attuative del contratto in oggetto. In tal caso il prezzo delle modifiche e delle integrazioni verrà determinato sulla base dei parametri definiti in sede di offerta e del costo giornaliero per ospite aggiudicato.

ART. 4

CRITERI E MODALITA' DI AGGIUDICAZIONE

Ai sensi dell'art. 95 del D.lgs. 50/2016, comma 3 e s.m.i., il criterio di aggiudicazione sarà l'offerta economicamente più vantaggiosa individuata sulla base del miglior rapporto qualità/prezzo, secondo i seguenti parametri di valutazione:

- Offerta tecnico – qualitativa: 70 punti;
- Offerta in ribasso sul prezzo complessivo: 30 punti

CAPITOLO 1

GESTIONE DEI SERVIZI DI ASSISTENZA TUTELARE

Art 5

QUALIFICA DEL PERSONALE

Il servizio infermieristico deve essere svolto da personale in possesso della qualifica di infermiere professionale.

La gestione dei servizi di Assistenza Tutelare deve essere resa da personale in possesso della qualifica OSS (Operatore Socio Sanitario), secondo gli standard gestionali previsti dal Piano Regionale Socio Assistenziale.

Art 6

CONSISTENZA NUMERICA DEI POSTI

La Comunità familiare per anziani autosufficienti Valentino Pinoli di Porta Nuova per anziani di Castelletto Sopra Ticino prevede una capienza massima di n. 6 ospiti anziani autosufficienti in camere singole.

Si stimano quotidianamente 5 presenze per i pasti ad esterni per 5 giorni la settimana esclusi i festivi (che possono essere consumati sia all'interno della struttura che consegnati al domicilio con l'ausilio delle associazioni di volontariato del territorio con le quali sono attive convenzioni apposite per il trasporto dei pasti) questa stima può subire variazioni sia in aumento che in diminuzione ed è possibile prevedere la somministrazione dei pasti anche per i giorni festivi in base alle esigenze.

Art 7

PRESTAZIONI CONTRATTUALI IN GENERALE

Per l'espletamento delle prestazioni contrattuali, riferite al presente appalto, la ditta affidataria dovrà provvedere, con propria organizzazione all'esecuzione delle prestazioni più avanti descritte, assumendosi in proprio tutte le responsabilità attinenti alla mancata (parziale o inadeguata) assistenza agli ospiti come anche alla riparazione del materiale o delle attrezzature in uso dovuti ad inadempienze del personale addetto.

7.1) Prestazioni

Le prestazioni oggetto del presente articolo sono quelle previste per le strutture destinate ad anziani autosufficienti come disciplinato dalla seguente normativa:

- Legge 8 novembre 2000, n. 328 "Legge quadro per la realizzazione del sistema integrato di interventi e servizi sociali";
- DM 21 maggio 2001, n. 308 Regolamento concernente "Requisiti minimi strutturali e organizzativi per l'autorizzazione all'esercizio dei servizi e delle strutture a ciclo residenziale e semiresidenziale, a norma dell'articolo 11 della legge 8 novembre 2000, n. 328"
- DGR 29 luglio 2002, n. 25 - 6772 L.R. n. 22/90, art. 3 e smi - "Finanziamento presidi socio assistenziali - Nuovi requisiti strutturali e gestionali per strutture destinate ad anziani autosufficienti - Criteri e modalità di partecipazione al bando di finanziamento"
- DGR 29 giugno 1992, n. 38 - 16335 "Deliberazione attuativa relativa ai presidi socio assistenziali - L.R. 37/90 - Allegato 1, p. 10.3"

Per le prestazioni relative al **servizio infermieristico**, si richiede la presenza di personale con la qualifica di infermiere professionale per lo svolgimento delle seguenti prestazioni:

- a) Contatti con il medico curante degli ospiti e/o lo specialista per le terapie farmacologiche e i piani terapeutici.
- b) Preparazione e somministrazione della terapia farmacologica prescritta dal medico curante, controllo temperatura corporea, misurazione pressione arteriosa e pulsazioni cardiache al polso, controllo glicemico e interventi per la prevenzione delle piaghe da decubito.

Per le prestazioni da rendere per quanto indicato al presente Art 7.1, si richiede la presenza di personale con la qualifica di **OSS** per lo svolgimento delle seguenti prestazioni:

a) Interventi rivolti a favorire il mantenimento dell'autosufficienza nella vita quotidiana:

- 1) Aiuto nelle attività della persona su sé stessa (alzarsi dal letto, pulizie personali, aiuto per il bagno, vestizione, nutrizione, aiuto nell'assunzione dei pasti, corretta deambulazione, movimento di arti invalidi, accorgimenti per una giusta posizione degli arti in condizione di riposo, aiuto nell'uso di accorgimenti o attrezzi per lavarsi, vestirsi, mangiare da soli, camminare, mobilitazione delle persone costrette a letto e simili).
- 2) Aiuto per il governo dell'ambiente (cura delle condizioni igieniche della camera, riordino del letto e della stanza, cambio della biancheria e utilizzo del servizio di lavanderia).

b) Interventi igienico - sanitari di semplice attuazione quali:

- 1) assistenza per la corretta assunzione da parte degli ospiti delle terapie farmacologiche orali prescritte dal medico, controllo temperatura corporea, misurazione pressione arteriosa e pulsazioni cardiache al polso, frizioni e massaggi anche per la prevenzione delle piaghe da decubito, in collaborazione con il Servizio Sanitario;
 - 2) segnalazione al Servizio Sanitario e all'Ente appaltante di qualsiasi anomalia nelle condizioni del paziente
- c) Interventi volti a favorire la socializzazione degli utenti:**
- 1) Coinvolgimento dei parenti.
 - 2) Rapporto con le strutture sociali, sanitarie, ricreative e culturali del territorio e svolgimento di piccole commissioni.
 - 3) Partecipazione agli interventi di socializzazione e/o di recupero che impegnano l'utente.
 - 4) Collaborazione funzionale con le associazioni di volontariato operanti nella comunità.

Il fabbisogno orario complessivo nelle 24 ore per le prestazioni di cui al presente comma, dovrà essere indicato dettagliatamente nel progetto e suddiviso per fasce orarie.

7.2) Prestazioni giornaliere per autosufficienti

Per l'esecuzione delle prestazioni da rendere per quanto indicato al precedente comma 7.1), (assistenza tutelare per ospiti autosufficienti), si richiede una prestazione di assistenza giornaliera in base alla Deliberazione della GR 29/07/2002, n. 25 – 6772.

CAPITOLO 2

SERVIZIO RISTORAZIONE, PULIZIA, SANIFICAZIONE, LAVANDERIA

La gestione dei Servizi di Ristorazione – Lavanderia – Pulizia e Sanificazione presso la struttura di Castelletto Sopra Ticino sarà resa con personale, organizzazioni e mezzi d'opera e di consumo forniti dalla ditta appaltatrice del servizio, esonerando il committente da qualsiasi onere, costo e responsabilità.

La Ditta appaltatrice dovrà provvedere alla preparazione e distribuzione dei pasti (prima colazione, pranzo, merenda e cena) necessari agli ospiti della Casa, previsti in 6 unità.

Per l'espletamento del servizio oggetto del presente appalto la ditta appaltatrice provvederà, con tutti gli oneri relativi a proprio carico, a:

- Acquisto derrate (le quantità devono essere commisurate al bisogno effettivo degli ospiti e tutti gli alimenti acquistati devono essere di elevata qualità);
- Preparazione, cottura nell'apposito locale della struttura;
- Consegna pasti nell'apposita sala da pranzo della struttura;
- Predisposizione dei menù settimanali su indicazione del servizio Dietetico dell'Asl competente;
- Riassetto e pulizia dei locali, delle attrezzature e di tutte le stoviglie utilizzate per la preparazione ed il consumo dei pasti;
- Personale in numero sufficiente ad assicurare l'ottimale gestione ed esecuzione del servizio tenuto anche conto dell'eventuale aiuto nell'assunzione degli alimenti.

La ditta appaltatrice è direttamente responsabile del rispetto delle norme relative al servizio ristorazione di cui al presente capitolato.

Per consentire l'assolvimento delle prestazioni del servizio ristorazione l'ente appaltante pone a disposizione della ditta i locali destinati al servizio cucina e dispensa così come previsto dalle vigenti normative sanitarie.

Art 8

ATTREZZATURE ED IMPIANTI PER IL SERVIZIO RISTORAZIONE

Per consentire l'assolvimento delle prestazioni contrattuali, il Comune appaltante pone a disposizione della ditta affidataria, in comodato precario e gratuito, le attrezzature fisse e mobili installate nei locali adibiti a cucina e dispensa ed allacciate agli impianti elettrici e tecnologici necessari per il loro funzionamento, compreso il piccolo materiale necessario per il funzionamento della cucina e della mensa (utensileria, pentolame, vassoi, piatti, arredamenti, ecc.).

Sarà a carico della Ditta appaltatrice l'eventuale integrazione di attrezzature e/o materiale ritenuto idoneo per l'espletamento del servizio.

La ditta affidataria dovrà provvedere alla manutenzione ordinaria delle attrezzature utilizzando solo personale competente e autorizzato, ed alla riparazione o sostituzione delle attrezzature nel caso in cui il danno sia dovuto al personale, dando comunicazione alla stazione appaltante dei nominativi delle ditte incaricate di detta manutenzione.

Art 9

DETERMINAZIONE DEI MENU

I menù saranno stabiliti in rapporto alla possibilità di consentire una larga scelta da parte degli utenti sia in regime normale che in regime dietetico.

Il menù dovrà risultare corretto e bilanciato e dovrà soddisfare la richiesta energetica dell'anziano a seconda di alcuni parametri tipo e dovrà essere approvato dalla competente ASL sul territorio. Si specifica che tutti gli alimenti, la cui fornitura spetta alla ditta aggiudicataria, devono essere di qualità elevata e le dosi devono essere necessarie a soddisfare i fabbisogni dell'ospite e devono rispettare le indicazioni dell'Asl competente (si veda l'ALLEGATO 2 - NORME RELATIVE ALLO SCHEMA ALIMENTARE, per le indicazioni di massima).

La giornata alimentare sarà così composta:

- | | |
|---|---|
| a) dalle ore 8.00 alle ore 9.00 PRIMA COLAZIONE: | Latte, caffè, tè, pane, fette biscottate, marmellata, biscotti. |
| b) ore 12.00 PRANZO: | A scelta fra minimo due alternative:
Primo + secondo + contorno + frutta
+ bevanda + pane + caffè. |
| c) ore 15.30 in inverno MERENDA:
ore 16.00 in estate | Bevanda calda con biscotti o fette biscottate e/o un frutto |
| d) ore 18.00 in inverno CENA:
ore 18.30 in estate | A scelta fra minimo due alternative:
Primo + secondo + contorno + frutta
+bevanda+pane. Camomilla o tisana. |

Oltre al rispetto dei criteri dietetico - nutrizionali, i menù e le tabelle dietetiche dovranno uniformarsi alle abitudini alimentari prevalenti nell'utenza. Dovrà essere prestata la massima attenzione alle diete prescritte dai medici curanti.

In caso di malessere degli ospiti dovrà essere somministrato cibo adeguato al caso, lo stesso dicasi per le emergenze.

Art 10

PREDISPOSIZIONE DEL MENU' DIETETICO

La ditta affidataria presenterà una proposta dietetica relativa alla specifica utenza della struttura, su proposta del medico curante e vistata dall'ASL competente.

In particolare la proposta dovrà considerare l'alimentazione specifica di:

- | | |
|-----------------------|---|
| DIABETICI: | Diete ipoglicemiche, per malati insulinodipendenti o in terapia orale; |
| DISMETABOLICI: | Diete ipocolesterolemizzanti, ipotrigliceridemizzanti, per pancreatici e per tutte le patologie dovute a scompensi del quadro lipidico; |
| CARDIOPATICI: | Diete iposodiche e ipoproteiche oppure di mantenimento; |
| NEFROPATICI: | Relativamente a problemi renali determinati da scompensi o da processi infiammatori; |
| CACHETTICI: | Somministrazione di omogeneizzati e/o liofilizzati. |

Art 11

IMPIEGO GENERI ALIMENTARI

I pasti da somministrare dovranno essere tutti preparati con il sistema della cucina tradizionale che prevede la preparazione esclusivamente in loco.

In nessun caso, quindi, dovrà essere fatto uso di cibi precotti.

La ditta affidataria provvederà all'acquisto delle derrate ed avrà diritto di scegliere a propria discrezione i fornitori.

Il Comune, tuttavia, procederà con proprio personale al controllo qualitativo delle derrate acquistate che dovranno risultare selezionate e di prima qualità.

Nell'eventualità di divieto da parte del Comune, o dell'Asl competente, dell'impiego delle merci acquistate e ritenute inadeguate, la ditta affidataria stessa dovrà provvedere immediatamente al ritiro delle merci contestate ed alla loro sostituzione.

La buona conservazione delle derrate immagazzinate o preparate sarà di esclusiva competenza e responsabilità della ditta affidataria, alla quale sarà imputato ogni caso di riscontrata avaria delle derrate stesse.

Art 12

CONTROLLI SERVIZI ALIMENTAZIONE

La ditta affidataria dovrà segnalare il nominativo del cuoco, impiegati nella struttura cui fare riferimento ed al quale assegnare mansioni di responsabilità, oltre a garantire eventuali sostituzioni con personale qualificato. Il Comune appaltante si riserva il diritto di controllare e far analizzare in ogni momento la qualità degli approvvigionamenti, delle derrate e dei cibi cotti, verificare la qualità e lo stato di conservazione delle merci

immagazzinate, il peso delle porzioni in distribuzione, l'igiene generale dei locali e delle attrezzature in uso e il personale presente.

In caso di accertato inadempimento o di ritardi nello svolgimento del servizio, il Comune appaltante potrà applicare una penale fino al 20% dell'ammontare della fattura mensile.

Rimane in ogni caso riservato al Comune stesso il diritto di pretendere il risarcimento del maggior danno sopportato e, in caso di ripetuti inadempimenti contrattuali, lo scioglimento ipso jure del contratto.

Art 13

SOMMINISTRAZIONE DEI PASTI AGLI ESTERNI

Per gli esterni le presenze giornaliere saranno rilevate attraverso la consegna del buono pasto distribuito dall'Ente appaltante.

Alla fine di ogni mese la ditta affidataria comunicherà al competente Servizio comunale il numero di pasti erogati attraverso appositi moduli.

I suddetti moduli, debitamente controllati e vidimati dal competente Servizio comunale appaltante, costituiranno base per la fatturazione.

La somministrazione dei pasti sarà eseguita presso la mensa della Struttura. Per gli utilizzatori impossibilitati a raggiungere i locali della mensa, si terrà conto delle esigenze primarie degli stessi.

La ditta affidataria si impegna altresì a garantire la predisposizione dei pasti per le persone assistite a domicilio e che verranno consegnati a cura del Comune tramite associazioni di volontariato presenti sul territorio. L'aggiudicatario dovrà provvedere alla fornitura di contenitori a norma di legge per il trasporto degli alimenti e garantirne l'utilizzo. Il servizio comprende anche il lavaggio dei contenitori utilizzati per la distribuzione dei pasti a domicilio.

Il numero di tali pasti, (con medesima possibilità di scelta offerta ai degenti), costituito dal primo, secondo, contorno, frutta e due panini, in via presuntiva, sulla base dell'esperienza attuale, si aggira sulle 5 unità giornaliere, suscettibile, comunque, di variazioni in base alle richieste, in più o in meno.

Art 14

SERVIZIO PULIZIA E SANIFICAZIONE

L'edificio oggetto del servizio di pulizia e sanificazione del presente capitolato riguardante la Struttura per anziani, situata in Castelletto Sopra Ticino si sviluppa su tre livelli: seminterrato (locali magazzino e ripostigli), piano terra (cucina, sala da pranzo, sala televisione, ripostigli, dispense, servizi, porticato, spogliatoio personale con servizio e pertinenza locale lavanderia), primo piano (6 camere da letto, servizi, corridoi interni, terrazzo, ballatoio, stireria – guardaroba, magazzino, ambulatorio medico e ufficio).

Descrizioni delle superfici

Gli ambienti sono costruiti con materiali facilmente trattabili ai fini della pulizia e sanificazione, con tutti i metodi e le apparecchiature che la moderna tecnologia mette a disposizione per il migliore raggiungimento dei fini, oggetto del presente Capitolato.

- I locali sono lavabili fino all'altezza di m. 1.50 (i bagni sono rivestiti di piastrelle di ceramica).
- Le finestre si aprono a battente, hanno telaio in legno massello e sono facilmente accessibili.

Art 15

VINCOLI OPERATIVI

- 1) I lavori quotidiani devono essere eseguiti al di fuori della normale attività al fine di garantire la massima efficienza della Struttura, ovvero non durante l'esecuzione dell'igiene degli ospiti.
- 2) E' vietato l'uso di prodotti acidi o aggressivi e di prodotti abrasivi in polvere.
- 3) Le apparecchiature ed attrezzature elettriche dovranno avere un assorbimento inferiore alle prese di corrente.
- 4) Nei risanamenti dovrà essere usata acqua in quantità limitata, tale da non procurare danni agli impianti ed alle apparecchiature.
- 5) Il personale impiegato dovrà essere preparato all'uso di prodotti, attrezzature e macchinari previsti dall'offerta.

Art 16

PROGRAMMA E DESCRIZIONE DEI LAVORI, SERVIZIO DI PULIZIA

I lavori di pulizia e risanamento della struttura dovranno essere i seguenti:

- Pulizia quotidiana antimeridiana;
- Pulizia quotidiana pomeridiana;
- Pulizia settimanale;
- Pulizia festiva antimeridiana;
- Pulizia di risanamento;
- Pulizia degli infissi e dei vetri.

Le modalità operative che la ditta affidataria dovrà seguire per l'espletamento del servizio in questione dovranno essere indicate nel progetto.

L'elenco e la cadenza delle prestazioni dovranno altresì essere indicati dettagliatamente nel progetto, tenendo in considerazione le indicazioni di massima contenute nell'ALLEGATO 1 - "ELENCO DELLE PRESTAZIONI".

Art 17

IMPIEGO DI PRODOTTI, SERVIZIO PULIZIA

Per l'esecuzione del servizio di pulizia e sanificazione, oggetto del presente capitolato, è consentito l'uso dei detergenti e disinfettanti con le caratteristiche modalità d'uso previsti dal presente articolo che saranno forniti dall'aggiudicatario senza onere aggiuntivo da parte dell'Ente appaltante:

Detergenti - Disinfettanti

I detergenti e disinfettanti da usare dovranno essere conformi alle vigenti norme di Legge in materia e saranno impiegati con le modalità prescritte dalla Impresa produttrice.

Dietro richiesta dovrà essere fornita campionatura di ogni formulario e la scheda tecnica.

Il Laboratorio Microbiologico o l'ASL potranno eseguire in qualsiasi momento controlli batteriologici e prelievi di detergenti e disinfettanti usati nel servizio.

Dovranno essere impiegati prodotti non corrosivi, non nocivi, incolori e antisdrucchiolevoli.

Art 18

ORGANIZZAZIONE INTERNA E CONTROLLO, SERVIZIO PULIZIA

Il responsabile della ditta affidataria dovrà individuare la persona addetta al controllo giornaliero delle prestazioni del servizio di pulizia e sanificazione. È facoltà dell'Ente appaltante effettuare controlli a campione.

Art 19

SERVIZIO LAVANDERIA E STIRERIA

Il servizio dovrà prevedere:

- Lavaggio normale con asciugatura e stiratura degli effetti lettereschi (biancheria piana in puro cotone);
- Lavaggio normale con asciugatura e stiratura della biancheria dei Servizi (ristorazione e pulizia) di gestione della Struttura;
- Lavaggio con asciugatura e stiratura dei capi di vestiario e biancheria piana degli ospiti interni.

Art 20

LOCALI ED IMPIANTI, SERVIZIO LAVANDERIA

Per consentire lo svolgimento delle attività connesse al servizio di lavanderia e stireria, il Comune appaltante metterà a disposizione della ditta affidataria appositi locali, a titolo di comodato precario e gratuito, con le stesse modalità previste per i locali cucina e dispensa (cap. 2, art 8). La ditta affidataria dovrà provvedere alla fornitura di lavatrice e asciugatrice di dimensioni e caratteristiche adatte alle esigenze della struttura e degli ospiti.

Art 21

DESCRIZIONE DEI LAVORI, SERVIZIO LAVANDERIA

Il servizio dovrà garantire la più scrupolosa separazione tra la biancheria pulita e quella sporca al fine della prevenzione delle infezioni.

Tutta la biancheria in dotazione alla struttura è di proprietà del Comune o degli utenti e sarà marcata onde facilitarne la riconsegna dopo il lavaggio e stiratura.

Prima dell'immissione della biancheria sporca in lavatrice, la stessa dovrà essere separata, a seconda del grado di sporco e della qualità del tessuto (cotone, lana, acrilico, misto).

Esaurita questa fase, la biancheria sarà inserita nella lavatrice e lavata scegliendo il ciclo più opportuno per raggiungere l'obiettivo del lavaggio più accurato senza danneggiare l'integrità del tessuto originario. In caso di danneggiamento, a causa di errato lavaggio, il capo danneggiato sarà ripagato dalla ditta appaltatrice al valore del nuovo.

Eseguito il trattamento di lavaggio (nelle diverse fasi di prelavaggio, lavaggio, risciacquo, centrifugazione) la biancheria sarà essiccata (sul filo o nell'apposito macchinario) al fine di ridurre l'umidità fino al grado ottimale (30) per favorire la successiva fase di stiratura. La fase di stiratura della biancheria piana e dei capi di vestiario sarà eseguita con ferro da stiro manuale a vapore.

La fase di piegatura sarà eseguita manualmente.

Art 22**MODALITÀ DI ESECUZIONE DEL CAMBIO DELLA BIANCHERIA**

La sostituzione della biancheria sporca con quella pulita, in riferimento agli ospiti della struttura, verrà eseguita dal personale addetto in base alla effettiva necessità determinata da norme di carattere igienico - sanitario, con le cadenze di seguito indicate:

CAPO DI BIANCHERIA	CAMBIO MEDIO SETTIMANALE
	per ogni ospite autosufficiente
LENZUOLA	1
TRAVERSE	2
FEDERE	1
COPRIMATERASSO	1/3
ASCIUGAMANI	2
TELI BAGNO	1
TOVAGLIOLI	2
TOVAGLIE	1
BIANCHERIA	All'occorrenza

Art 23**PRODOTTI DI IMPIEGO, SERVIZIO LAVANDERIA**

È fatto obbligo al concessionario di impiegare prodotti biodegradabili con la concentrazione di tensioattivi previsti dalla norma vigente.

Tali prodotti devono avere anche caratteristiche antiallergiche.

CAPITOLO 3**NORME COMUNI PER LA GESTIONE DEI SERVIZI DI ASSISTENZA TUTELARE, ECONOMICI E MENSA SOCIALE****Art 24****ONERI A CARICO DEL COMUNE APPALTANTE**

Il Comune appaltante prende a proprio carico:

- La fornitura dell'energia elettrica;
- La fornitura del gas;
- La fornitura dell'acqua calda e fredda;
- Il riscaldamento dei locali.

Eventuali carenze o disservizi dipendenti dalle attività e forniture di cui sopra, non dipendenti dalla ditta appaltatrice, che dovessero verificarsi, dovranno immediatamente essere segnalati al Comune appaltante, in modo che si possa provvedere tempestivamente alla loro eliminazione.

Art 25**ONERI A CARICO DELLA DITTA AFFIDATARIA**

Le prestazioni di cui al presente appalto, poste a totale carico della ditta appaltatrice che vi dovrà provvedere con propria organizzazione personale ed esclusiva responsabilità a rischio contrattuale, sono le seguenti:

- 1) Spese relative all'utenza telefonica con utilizzazione dell'impianto esistente per l'organizzazione della gestione integrata dei servizi;
- 2) Organizzazione del personale dipendente;
- 3) Eventuali riparazioni e manutenzioni periodiche dei macchinari, in dotazione della cucina - dispensa e lavanderia – stireria ed eventuali riparazioni o manutenzioni periodiche dei macchinari di proprietà dell'affidataria;
- 4) Fornitura di lavatrice e asciugatrice idonee al servizio;
- 5) Gestione normativa ed economica del personale utilizzato;
- 6) Approvvigionamento e stoccaggio delle materie prime eventualmente occorrenti;
- 7) Materiale per l'igiene personale degli ospiti della struttura;
- 8) Materiali di consumo in quantità sufficiente (a titolo esemplificativo e non esaustivo: carta igienica, guanti monouso, asciugamani e tovaglioli di carta, saponette, cotone ecc.);
- 9) Spese per la fornitura del corredo necessario al personale impiegato;
- 10) Smaltimento rifiuti sia ordinari che speciali;
- 11) Fornitura di prodotti per la pulizia e la disinfezione degli ambienti della struttura;
- 12) Spese per detersivi per lavanderia e per il lavaggio delle stoviglie;

- 13) Spese per la manutenzione ordinaria oltrechè periodica a scopo preventivo delle attrezzature dei locali;
- 14) Imposte e tasse comunque derivanti dall'assunzione dei servizi;
- 15) Spese derivanti dal rispetto di tutte le norme antinfortunistiche vigenti o successivamente derivanti dal personale utilizzato nell'espletamento dei servizi;
- 16) Tutte le spese relative al contratto e alla trattativa privata per l'affidamento del servizio di cui trattasi;
- 17) Spese relative alla sottoscrizione di idonee polizze assicurative e di responsabilità civile.

Art 26

PULIZIA E MANUTENZIONE ORDINARIA DEI LOCALI E MANUTENZIONE ORDINARIA E STRAORDINARIA DELLE ATTREZZATURE

Sarà onere della ditta affidataria provvedere ad assicurare in ogni momento il perfetto stato dei locali e delle attrezzature utilizzate per le prestazioni contrattuali.

L'aggiudicataria provvederà alla pulizia quotidiana delle attrezzature ed alla loro periodica disinfezione, nonché al lavaggio di tutte le attrezzature mobili, impiegate nell'espletamento dei servizi oggetto del presente capitolato.

La ditta affidataria dovrà altresì provvedere a proprie spese all'installazione di lavabiancheria e asciugabiancheria di dimensioni commisurate alle esigenze della struttura, e assicurarne la manutenzione ordinaria e straordinaria, nonché la sostituzione in caso di necessità.

Dovrà altresì provvedere alla manutenzione ordinaria e straordinaria di tutte le attrezzature presenti nella struttura anche di proprietà comunale. L'ente non provvederà a sostituire attrezzature non funzionanti la cui causa sia imputabile ad un cattivo utilizzo o ad una mancata manutenzione delle stesse.

La fornitura dei prodotti occorrenti per la pulizia e manutenzione di cui sopra è a carico della ditta affidataria, la quale avrà la responsabilità dell'uso dei prodotti stessi che dovranno essere assolutamente privi di tossicità.

Sarà inoltre a carico dell'affidataria provvedere ad interventi periodici di disinfestazione, deblattizzazione e derattizzazione trasmettendo, con cadenza semestrale, documentazione attestante l'avvenuto intervento.

Art 27

MANUTENZIONE STRAORDINARIA

La manutenzione straordinaria dei locali resta a carico del Comune appaltante. Restano esclusi dagli oneri del Comune e posti a carico della ditta affidataria tutti gli eventuali danni che dovessero verificarsi per colpa della ditta affidataria stessa o dei suoi addetti.

Art 28

ALTRI ONERI A CARICO DELLA DITTA APPALTATRICE

Ad ulteriore precisazione di quanto diffusamente già detto, si ribadisce che le prestazioni di cui al presente capitolato, poste a totale carico della ditta appaltatrice che vi provvederà con propria organizzazione personale ed esclusiva responsabilità e rischio contrattuale, sono le seguenti:

- Organizzazione del personale dipendente;
- Gestione normativa ed economica del personale utilizzato;
- Approvvigionamento e stoccaggio delle materie prime occorrenti;
- Spese per il corredo necessario al personale utilizzato;
- Manutenzioni ed eventuali spese per riparazione apparecchi elettrodomestici presenti nella struttura;
- Imposte e tasse comunque derivanti dall'assunzione dei servizi;
- Spese comunque derivanti dal rispetto di tutte le norme antinfortunistiche vigenti o successivamente derivanti dal personale utilizzato nell'espletamento dei servizi;
- Tutte le eventuali spese relative al contratto per l'affidamento del servizio di cui trattasi;
- Fornitura di lavatrice e asciugatrice idonee al servizio.

CAPITOLO 4

ACCESSO ALLA CASA DI RIPOSO DEI VOLONTARI PER SERVIZIO DI VOLONTARIATO E PER LA CONSEGNA DEI PASTI A DOMICILIO

Art 29

ACCESSO ALLA CASA DI RIPOSO

La ditta affidataria si impegna a garantire l'accesso alla struttura dei volontari autorizzati dall'Amministrazione Comunale a prestare servizio di volontariato, anche per il ritiro e la consegna dei pasti al domicilio degli utenti esterni.

La ditta affidataria si impegna, altresì, a garantire l'accesso agli operatori del Servizio Socio Assistenziale che seguono un Piano Assistenziale Individualizzato con gli ospiti.

CAPITOLO 5

DISPOSIZIONI RIGUARDANTI IL PERSONALE

Art 30

PERSONALE INCARICATO DALL'AGGIUDICATARIO PER IL COORDINAMENTO SERVIZIO

La ditta affidataria dovrà indicare un suo Rappresentante od incaricato che abbia la facoltà ed i mezzi occorrenti per tutte le provvidenze che riguardano l'adempimento degli oneri contrattuali.

La ditta affidataria dovrà comunicare il nome del suo incaricato, nonché il luogo di residenza, l'indirizzo e i recapiti telefonici.

Tutte le contestazioni di inadempienza fatte in contraddittorio con detto incaricato, si intendono fatte direttamente alla ditta stessa.

Detto Rappresentante dovrà essere in ogni momento a disposizione dell'Amministrazione Comunale durante l'orario di servizio.

Art 31

PERSONALE DA IMPIEGARE NEL SERVIZIO

La ditta affidataria dovrà assegnare ed impiegare per ogni tipologia di prestazioni descritta ai cap. 1 e 2 personale professionale qualificato in possesso delle necessarie autorizzazioni e qualifiche professionali secondo gli standard gestionali previsti dal Piano Regionale Socio Assistenziale.

Entro 30 gg. dall'aggiudicazione, la ditta stessa dovrà inviare a questa Amministrazione l'elenco del personale operante con specificata la relativa qualifica. Ogni variazione a detto elenco dovrà essere comunicata entro 7 giorni all'Amministrazione.

La ditta dovrà impiegare per i servizi e per tutta la durata del contratto il medesimo personale al fine di garantire una continuità nel servizio, evitando disfunzionali turnover, che saranno tollerati solo per cause di forza maggiore.

Il personale dovrà essere dotato di tesserino di riconoscimento con indicazione di appartenenza alla ditta affidataria per l'espletamento del servizio, che dovrà sempre essere esposto e visibile per tutta la durata del turno.

La ditta affidataria impiegherà personale che garantisca corretto comportamento e che osservi diligentemente tutte le norme generali e disciplinari del Comune. Le ferie, le assenze per malattia ed ogni altro permesso accordato al personale dell'affidatario non dovrà in alcun modo condizionare il regolare svolgimento del servizio affidato e non dovrà gravare sulla turnistica del personale in servizio. La sostituzione verrà effettuata con personale già operante con l'impresa. Sarà cura dell'impresa provvedere a proprie spese alle sostituzioni del caso in modo da non compromettere in alcun modo e per nessuna ragione la continuità dei servizi, il godimento delle ferie dovrà essere programmato. L'impresa aggiudicataria si impegna altresì ad assicurare continuità nel rapporto tra operatore ed utente limitando il più possibile la sostituzione del personale.

La ditta affidataria dovrà garantire inoltre la partecipazione del proprio personale ad incontri periodici di aggiornamento e formazione permanente.

Art 32

REQUISITI DEL PERSONALE

L'affidatario, nell'ambito di applicazione del D.Lgs. n. 81/2008 e s.m.i. adotterà le necessarie precauzioni per garantire l'idoneità fisica del personale. In ogni caso, tutto il personale che si assenti dal servizio per malattia, anche solamente di sospetta natura infettiva potrà riprendere la propria attività asolo dopo avere documentato l'avvenuta guarigione. Tutto il personale che dipenderà ad ogni effetto direttamente dalla ditta affidataria, dovrà essere capace e fisicamente valido. L'impresa aggiudicataria, svolgerà i servizi con proprio personale in piena autonomia gestionale.

Tutti dovranno mantenere in servizio un contegno irreprensibile e decoroso.

La ditta affidataria dovrà osservare nei riguardi dei propri dipendenti e se cooperativa, anche nei confronti dei soci, tutte le Leggi, Regolamenti, disposizioni dei contratti normativi salariali, previdenziali ed assicurativi, disciplinanti i rapporti di lavoro della categoria e settore specifico.

I suddetti obblighi vincoleranno la ditta affidataria anche se non sia aderente alle associazioni stipulanti o receda da esse e indipendentemente dalla natura industriale o artigiana o cooperativa o della struttura o dimensione della ditta stessa e da ogni altra sua qualificazione giuridica, economica o sindacale.

A tale scopo la ditta affidataria dovrà fornire prova di avere regolarmente soddisfatto i suddetti obblighi.

La ditta affidataria ed il suo personale, dovranno uniformarsi a tutte le norme e disposizioni di servizio comunque emanate dal Comune.

Art 33**DOVERI DEL PERSONALE**

Tutti gli addetti al lavoro di loro competenza dovranno essere sempre presenti nelle rispettive zone di lavoro, negli orari stabiliti dai piani di lavoro.

La ditta affidataria, ove richiesto dall'Amministrazione, in qualsiasi momento dovrà essere in grado di precisare in quale orario è stato affidato ogni singolo servizio. Al termine del servizio gli addetti lasceranno immediatamente i locali della struttura.

Essi dovranno vestire una divisa sempre pulita.

Dovranno economizzare sull'uso dell'energia elettrica spegnendo le luci non necessarie.

Si ricorda inoltre che è fatto divieto di fumare all'interno della struttura.

Eventuali oggetti, valori o documenti che risultassero incustoditi dovranno essere consegnati al Referente, che sarà tenuto ad informare tempestivamente l'Ente.

Art 34**SICUREZZA**

E' fatto obbligo alla ditta aggiudicataria di attenersi alla normativa in materia di sicurezza nei luoghi di lavoro (D. Lgs 81/08 e s.m.i.). La ditta dovrà attuare gli adempimenti normativi e legislativi previsti a suo carico, in particolare:

a) elaborare il documento di valutazione dei rischi secondo quanto disposto dall'art. 28 D Lgs 81/08, che dovrà contenere il nome del RSPP, del RLS, del medico competente e degli addetti alla gestione emergenze antincendio e primo soccorso;

b) elaborare il piano di emergenza secondo quanto previsto dalla sezione VI (artt. 43/46) e dal DM 10/3/1998 ed effettuare delle periodiche prove di emergenza.

Questi punti sono parte integrante degli adempimenti che l'impresa dovrà completare ai fini della verifica dell'idoneità professionale, come stabilito dall'art. 26 del D Lgs 81/08.

c) prendere visione del Documento unico di valutazione dei rischi di interferenza (D.U.V.R.I.) allegato al presente capitolato. Come indicato dal suddetto D.U.V.R.I. i costi per la sicurezza non soggetti a ribasso ammontano ad € 1.950,00 esclusa Iva.

Art 35**RESPONSABILE DELLA SICUREZZA**

È compito della Ditta aggiudicataria nominare il Responsabile della Sicurezza ai sensi del D.Lgs. n. 81/2008 dandone successiva comunicazione all'Amministrazione Comunale.

L'impresa Aggiudicataria solleva l'Amministrazione Comunale da ogni responsabilità relativa alla sicurezza sugli ambienti di lavoro.

In caso di infortunio il datore di lavoro sarà identificato nella persona del legale rappresentante dell'Impresa stessa.

L'Impresa provvederà ad assicurare al proprio personale e/o soci lavoratori, la prescritta informazione sulla sicurezza negli ambienti di lavoro impartendo le necessarie direttive; parimenti sarà cura dell'impresa garantire controlli sanitari sul personale previsti dal citato D.Lgs. 81/2008.

Art 36**DISPOSIZIONI SANITARIE**

La ditta affidataria dovrà essere dotata del Piano HACCP, segnalando il Responsabile all'Amministrazione appaltante.

Gli operatori si impegnano a rispettare scrupolosamente le istruzioni impartite dal personale sanitario e dal medico di base dell'Asl per quanto attiene la salute degli ospiti, in particolare il rispetto delle diete alimentari e degli aspetti igienici in modo da non limitare o condizionare in alcun modo la volontà dell'individuo.

In particolare il personale operante nella struttura è tenuto ad osservare le indicazioni fornite dal Direttore Sanitario. Qualsiasi variazione della situazione sanitaria dell'ospite dovrà essere tempestivamente segnalata al medico curante. Nel caso in cui si presentasse un aggravamento della situazione sanitaria dell'ospite, il personale presente in struttura dovrà immediatamente avvisare il medico di base (o la guardia medica o il 118), seguire le indicazioni dello stesso e contestualmente avvisare i familiari dell'ospite.

Art 37**SEGRETO D'UFFICIO**

Il dipendente della ditta affidataria dovrà mantenere sempre il segreto d'ufficio su fatti o circostanze concernenti l'organizzazione e l'andamento della Struttura, dei quali abbia avuto notizia durante l'espletamento del servizio. Dovrà inoltre rispettare e garantire la privacy degli ospiti e non dovrà in nessun modo interferire con le scelte personali degli stessi.

Art 38**OBBLIGHI DELL'AGGIUDICATARIO**

La Ditta affidataria dovrà effettuare il servizio appaltato a propri rischi e spese nel luogo e secondo modalità, termini e condizioni indicate nel presente atto.

Inoltre la Ditta è responsabile del buon andamento del servizio affidato e di eventuali oneri conseguenti l'inosservanza di obblighi facenti carico alla Ditta aggiudicataria, la quale è la sola responsabile e solleva l'Ente appaltante da qualsiasi obbligo e responsabilità. Retribuzioni, contributi assicurativi e previdenziali, oneri antinfortunistici, ed in genere da tutti gli obblighi derivanti dalle disposizioni legislative e regolamentari in materia di lavori e di assicurazioni sociali, rimangono in capo alla ditta. Nessun rapporto diretto con l'Ente appaltante potrà mai essere configurato e neppure potrà essere posto a carico dello stesso alcun diritto di rivalsa o di indennizzo. La ditta aggiudicataria è inoltre responsabile di ogni danno che potesse derivare al Comune, a terzi e al proprio personale, dall'adempimento dei servizi assunti con il presente capitolato.

Qualora la ditta affidataria, o chi per essa, non dovesse provvedere al risarcimento o alla riparazione del danno, nel termine fissato nella relativa lettera di notifica, l'Amministrazione Comunale resta autorizzata a provvedere direttamente, a danno della ditta aggiudicataria, trattenendo l'importo sul canone di prima scadenza.

Art 39**ASSICURAZIONI**

Ai fini di quanto indicato all'Art 38), la ditta affidataria dovrà essere assicurata contro danni a cose o persone che venissero arrecati dal proprio personale nell'espletamento dei servizi appaltati: con massimale non inferiore a € 516.456,90 per sinistro, € 516.456,90 per persona e € 258.228,45 per cose.

In caso di polizza già esistente, essa dovrà contenere un'appendice contrattuale da cui risulti che la polizza è estesa anche al Comune di Castelletto Sopra Ticino.

A tale proposito la ditta affidataria dovrà presentare copia della polizza di assicurazione, comprensiva dell'eventuale appendice.

ART. 40**OBBLIGHI VERSO IL PERSONALE**

L'Impresa Aggiudicataria ha l'obbligo di assicurare allo stesso la giusta tutela operante in astensione per maternità, infortunio, malattia, aspettativa al momento dell'avvio dell'appalto, garantendo l'assorbimento dello stesso al termine del periodo di astensione obbligatoria e/o facoltativa, infortunio, malattia, aspettativa o distacco sindacale.

Per il personale a tempo determinato, l'Impresa Aggiudicataria dovrà prevedere una prelazione in caso di ulteriore bisogno o per eventuali nuove assunzioni a tempo indeterminato.

L'impresa aggiudicataria dovrà prevedere l'assorbimento di tutto il personale attualmente operante senza periodo di prova, salvo esplicita rinuncia individuale.

L'assorbimento dovrà essere attuato integralmente secondo l'art. 37 ccnl Cooperative Sociali riconoscendo l'anzianità di servizio riferita all'attività svolta presso l'ente nelle precedenti aziende con i relativi scatti di anzianità che ogni lavoratore ha maturato, previsti dal Contratto Collettivo Nazionale di lavoro in essere (CCNL Cooperative Sociali). Per quelli che dovranno maturare si farà riferimento alla data di assunzione con le precedenti aziende che hanno lavorato per il medesimo servizio dell'ente.

Anche le frazioni di tempo riferite all'anzianità di servizio e non ancora maturate in scatto di anzianità al momento del cambio di appalto, dovranno essere mantenute dalla Cooperativa subentrante.

Ogni variazione del personale in servizio, con relativa motivazione, deve essere tempestivamente comunicata al Responsabile di Area del Comune.

La Ditta si impegna:

- a fornire al Comune di Castelletto Sopra Ticino i nominativi del personale, indicando il titolo di studio, la qualifica e l'inesistenza di condanne per i reati di cui agli articoli 600-bis, 600-ter, 600- quater, 600- quinquies e 609-undecies del codice penale (art. 25 bis del D.Lgs. 39 del 04/03/2014). Durante l'attività, in caso di inefficienza o grave inadempienza del personale, l'Amministrazione Comunale può chiedere l'immediata sostituzione e la Ditta dovrà tempestivamente provvedere;
- alla completa osservanza delle vigenti disposizioni di legge e regolamenti con particolare riguardo alle norme sulla tutela della libertà e della dignità dei lavoratori;
- ad utilizzare per l'esecuzione delle prestazioni contrattuali, proprio personale regolarmente assunto e per il quale solleverà il Comune da qualsiasi obbligo e responsabilità per retribuzioni, contributi assicurativi e previdenziali, assicurazioni, infortuni;
- ad applicare nei confronti dei propri dipendenti occupati nelle attività contrattuali le condizioni normative retributive non inferiori a quelle risultanti dai contratti collettivi di lavoro applicabili, alla data di stipula del contratto, alla categoria e nelle località di svolgimento delle attività, nonché le condizioni risultanti da

successive modifiche ed integrazioni, nel caso di cooperative sociali non è consentita l'applicazione di alcuna disposizione statutaria o patti in deroga o regolamenti interni che prevedano particolari condizioni peggiorative per i soci lavoratori;

- ad assicurare la tempestiva sostituzione degli operatori, temporaneamente assenti, comunicando immediatamente all'Ente il nominativo del sostituto;
- a stipulare idonea copertura assicurativa per gli operatori addetti al servizio riguardo la responsabilità civile verso terzi e per eventuali danni causati nell'espletamento dell'attività;
- a garantire che gli operatori siano in possesso del requisito di sana e robusta costituzione;
- a riconoscere che il Comune appaltante risulta estraneo a qualsiasi vertenza economica e/o giuridica tra la Ditta stessa ed il proprio personale dipendente;
- ad assicurare lo svolgimento del servizio previsto dal presente capitolato nel rispetto di tutte le norme vigenti in materia di prevenzione infortuni, igiene e sicurezza del lavoro;
- ad assumersi qualsiasi responsabilità ed onere nei confronti dell'Ente o di terzi nel caso di mancata adozione di quei provvedimenti utili alla salvaguardia delle persone e degli strumenti coinvolti e non, nella gestione del servizio.

Infine l'Appaltatore si obbliga a dimostrare, a qualsiasi richiesta dell'Amministrazione, l'adempimento di tutte le disposizioni relative alle assicurazioni sociali, derivanti da leggi e contratti collettivi di lavoro, che prevedano il pagamento di contributi da parte dei datori di lavoro a favore dei propri dipendenti. Ai fini di cui sopra questa Amministrazione acquisirà, ex art. 16bis della L. 2/2009, il DURC attestante la posizione contributiva e previdenziale dell'Appaltatore nei confronti dei propri dipendenti.

Nell' ipotesi di inadempimento retributivo, contributivo, assicurativo verso i lavoratori da parte dell'impresa, quindi in violazione agli obblighi di cui al presente articolo, l'Amministrazione Comunale procederà alla sospensione del pagamento del corrispettivo ed assegnerà all'Appaltatore il termine massimo di 15 giorni, entro il quale dovrà procedere alla regolarizzazione delle posizioni retributive, contributive e assicurative, così come stabilito nello schema di contratto.

Il pagamento del corrispettivo sarà effettuato solamente ad avvenuta regolarizzazione, comprovata da adeguata documentazione. L'impresa aggiudicataria non potrà opporre eccezioni, né avrà titolo a risarcimento di danni o riconoscimenti di interessi, per detta sospensione dei corrispettivi.

Il mancato rispetto delle presenti disposizioni costituisce ad ogni effetto di legge grave inadempimento delle norme contrattuali e pertanto potrà dare luogo a risoluzione del contratto.

L'impresa aggiudicataria dovrà garantire, a proprie spese, una formazione ed un aggiornamento permanente al personale impegnato in appalto; dovrà fornire un'adeguata professionalità ai soci e dipendenti attraverso l'assunzione di personale **ESCLUSIVAMENTE** qualificato, impegnandosi a riqualificare il personale già assunto garantendo la frequenza ad appositi corsi di riqualificazione.

Il monte ore e le materie dei corsi di formazione saranno oggetto di valutazione da parte della stazione appaltante per l'attribuzione del punteggio dell'offerta.

Tutte le ore di formazione dovranno essere pagate come da CCNL e dovranno essere considerate a tutti gli effetti come ore di lavoro a carico esclusivo dell'aggiudicatario.

Art 41

TRATTAMENTO ECONOMICO E NORMATIVO DEI LAVORATORI

L'aggiudicataria si impegna ad applicare, nei confronti di tutti i lavoratori, siano essi soci o lavoratori dipendenti, impiegati anche in sostituzioni, il Contratto Collettivo Nazionale di Lavoro di settore o gli accordi locali integrativi vigenti se migliorativi, sia dal punto di vista retributivo, previdenziale che del livello di inquadramento (gli emolumenti corrisposti nel rispetto del contratto devono intendersi al netto di ogni forma di versamento richiesta a titolo di quota associativa o a titolo diverso). Tutti i rapporti di lavoro instaurati tra l'Impresa e il personale impiegato nell'appalto dovranno essere di tipo subordinato.

I pagamenti degli stipendi del personale dipendente e/o socio lavoratore, dovranno avvenire, come previsto dal CCNL il 20 del mese successivo, con la precisazione che per pagamento si intende la disponibilità effettiva dello stipendio a tale data e non la valuta bancaria.

Dovrà altresì garantire il regolare versamento, da certificarsi all'Ente, dei contributi previdenziali e assistenziali, nel rispetto delle vigenti normative in materia, nonché il puntuale pagamento dei salari mensili a detto personale.

All'aggiudicataria sarà richiesta dichiarazione autentica, ai sensi della legge vigente in materia, attestante quanto sopra evidenziato, oppure presentata ai sensi dell'art. 2, commi 10 e 11 della legge n. 191/98.

La mancata applicazione integrale del contratto sopra citato, il mancato pagamento dei salari mensili o il mancato versamento dei contributi previdenziali o assicurativi, per qualsiasi ragione (questi ultimi due anche

per una sola mensilità), può essere motivo di risoluzione, con effetto immediato, del contratto di appalto e all'affidamento del servizio alla ditta che segue immediatamente in graduatoria l'aggiudicatario.

Alla parte inadempiente verranno addebitate le maggiori spese sostenute da codesta Amministrazione. L'esecuzione in danno non esclude eventuali responsabilità civili o penali della ditta.

In quest'ultimo caso l'Ente si riserva la facoltà di tutelare i propri interessi nelle sedi competenti, dopo aver provveduto all'incameramento della cauzione, in qualunque forma costituita.

L'aggiudicataria deve altresì osservare le norme e le prescrizioni delle Leggi e dei Regolamenti sull'assunzione, tutela, protezione, assicurazione, assistenza, libertà e dignità dei lavoratori, comunicando inoltre, all'appaltante, entro la data di inizio dell'attività, gli estremi della propria iscrizione agli Istituti Previdenziali ed Assistenziali.

Ogni eventuale condizione di miglior favore venutasi a determinare in seguito alla firma di accordi nazionali e regionali dovrà essere applicata dall'aggiudicataria.

L'aggiudicataria inoltre è tenuta a garantire le coperture assicurative di propri operatori per responsabilità civile verso terzi, per eventuale responsabilità per danni occorsi agli addetti o da loro arrecati a persone o cose, conseguenti al complesso dell'attività svolta.

L'impresa aggiudicataria dovrà inoltre garantire quanto segue:

- nel caso di aggiudicazione ad una cooperativa, questa dovrà dare facoltà al personale, in essere e futuro, di decidere se entrare in cooperativa come socio lavoratore in regime di rapporto subordinato o come dipendente.
- Nel caso in cui l'aggiudicataria, sia l'attuale gestore del servizio, al personale già in essere dovrà essere data la facoltà di trasformare il rapporto da socio lavoratore a dipendente; per quello futuro vale la condizione precedente. La Cooperativa non potrà in alcun modo condizionare la libera scelta del lavoratore di aderire alla Cooperativa in qualità di dipendente, quindi senza il versamento della quota sociale o di qualsivoglia simile trattenuta sulla busta paga.
- Ai sensi dell'art. 12 della DGR 79-2953 del 22 maggio 2006, a tutto il personale in essere che futuro, sia esso socio o dipendente, dovranno essere pagati i contributi pensionistici sul salario reale e non su quello convenzionale.
- L'azienda dovrà assumere i lavoratori e le lavoratrici con contratti di tipo subordinato e a tempo indeterminato e provvedere a stipulare contratti individuali di lavoro con le specifiche previste dall'Art. 23 del CCNL delle cooperative sociali.
- In caso di part-time sarà rispettato integralmente il CCNL Nazionale delle cooperative sociali 2006 - 09 anche in termini di erogazione delle percentuali di straordinario (Art. 26, punto c) e maggiorazioni sul tipo di part-time (Art. 26, punti D ed E).
- Per le assunzioni a tempo part-time lo straordinario sarà retribuito in base a quanto esplicita l'art. 26 del CCNL COOP SOC 2006 2009 e s.m.i. firmato dalle OO.SS. maggiormente rappresentative a livello nazionale.
- Se l'I.A. ha forma Cooperativa, si impegna a rispettare i relativi accordi nazionali e provinciali di lavoro anche nei rapporti con i soci.
- E' fatto divieto assoluto di applicare regolamenti interni peggiorativi dei suddetti contratti, anche se trattasi di cooperative che né facciano utilizzo nei confronti dei propri soci.
- L'inosservanza o il mancato adempimento degli obblighi sopra citati, accertata dall'Amministrazione direttamente o tramite altri Enti preposti al controllo, comporta la possibilità di risoluzione del contratto successivamente stipulato tra le parti.
- Il mancato pagamento dei salari mensili o il mancato versamento dei contributi previdenziali o assicurativi, anche per una sola mensilità, e per qualsiasi ragione, saranno motivo di rescissione con effetto immediato del contratto di appalto.
- Se il contratto collettivo lo prevede, al personale potranno essere riconosciute forme di retribuzione incentivante che dovranno essere ripartiti con criteri selettivi e legati alla valutazione del risultato ottenuto a fronte di obiettivi predeterminati. La previsione di incentivi per il personale sarà valutata per l'attribuzione del punteggio dell'offerta.

CAPITOLO 6

DISPOSIZIONI RELATIVE AL CONTRATTO

Art. 42

ADEMPIMENTI PER LA STIPULA DEL CONTRATTO

- La ditta aggiudicataria dovrà stipulare apposito contratto con il Comune di Castelletto Sopra Ticino per l'importo risultante dal ribasso offerto in sede di gara.
- Il contratto verrà stipulato per atto pubblico amministrativo con intervento del Segretario Comunale di Castelletto Sopra Ticino, per il quale dovranno essere versati, dall'impresa aggiudicataria, diritti di segreteria

negli importi che saranno individuati a seguito dell'aggiudicazione, secondo le disposizioni di legge e di regolamento ed in base all'importo contrattuale.

- La stipula del contratto dovrà aver luogo entro 60 (sessanta) giorni dalla comunicazione di aggiudicazione definitiva e, comunque, non prima che siano decorsi 35 giorni dall'ultima comunicazione di aggiudicazione ai sensi dell'articolo 32, comma 9 del d.lgs. 50/2016, previa acquisizione della documentazione inerente la normativa antimafia e dell'ulteriore certificazione che verrà richiesta dall'Ente appaltante.

- Prima della stipula del contratto di appalto, la ditta definitivamente aggiudicataria dovrà produrre, entro 15 giorni dalla comunicazione di aggiudicazione, la seguente documentazione:

- 1) idoneo documento comprovante la prestazione di una cauzione definitiva, a garanzia degli impegni contrattuali, di importo pari al 10% dell'importo contrattuale, secondo le modalità previste all'art. 43.2 del presente capitolato;
- 2) polizze assicurative a copertura di eventuali danni che possono occorrere nello svolgimento delle attività previste nel presente capitolato e di tutti i rischi connessi alle attività contrattuali come previsto dal successivo art. 44;
- 3) per le imprese non residenti, senza stabile organizzazione in Italia, la nomina, nelle forme di legge, del rappresentante fiscale ai sensi dell'articolo 17, comma 2, e 53 D.P.R. 633/72;
- 4) documento di valutazione dei rischi di cui all'art. 17 c.1 lettera A del D. Lgs 81/2008 ed il nominativo del Responsabile Servizio Prevenzione e Protezione,
- 5) nominativo del Responsabile del trattamento dei dati ai sensi della legge sulla privacy n° 196 del 30.06.2003, s.m.i. e del Regolamento Europeo 2016/679;
- 6) elenco nominativo degli addetti che l'appaltatore impiegherà nei servizi oggetto dell'appalto, con specifica delle qualifiche professionali e contrattuali, dei titoli di formazione e servizio, posizione assicurativa, livello di inquadramento, anzianità di servizio riconosciuta;
- 7) documentazione dimostrativa delle dichiarazioni sostitutive fornite in sede di gara;
- 8) certificato da cui risulti l'eventuale raggruppamento di imprese;
- 9) ogni altro documento che si renderà necessario per la stipula del contratto.

- Tutte le spese inerenti e conseguenti la stipula dei singoli contratti sono a carico della ditta aggiudicataria salvo quelle che, per legge, gravano sulle Amministrazioni Comunali.

Qualora l'Impresa Aggiudicataria non intenda accettare l'assegnazione, non potrà avanzare alcun diritto nei confronti del Comune e sarà comunque tenuta al risarcimento degli eventuali danni subiti dal Comune.

L'Amministrazione appaltante si riserva la facoltà di richiedere l'esecuzione d'urgenza del servizio, nelle more della sottoscrizione del contratto.

ART. 43

CAUZIONE PROVVISORIA E DEFINITIVA

43.1 – CAUZIONE PROVVISORIA

La garanzia provvisoria copre la mancata sottoscrizione del contratto per fatto dell'aggiudicatario. L'offerta dei concorrenti deve essere corredata da garanzia provvisoria, conforme a quanto stabilito dall'art. 93 del D.Lgs. n. 50/2016, **pari al 2%** (due per cento) del valore complessivo presunto dell'appalto, da presentare alternativamente mediante fideiussione bancaria o assicurativa, o rilasciata da intermediari finanziari iscritti nell'elenco speciale di cui all'art. 107 del decreto legislativo 1° settembre 1993, n. 385, che svolgono in via esclusiva o prevalente attività di rilascio garanzie, a ciò autorizzati dal Ministero dell'economia e delle finanze. La garanzia costituita mediante fideiussione deve avere validità per almeno centottanta giorni dalla data di presentazione dell'offerta e deve prevedere espressamente la rinuncia al beneficio della preventiva escussione del debitore principale, la rinuncia all'eccezione di cui all'articolo 1957, comma 2, del codice civile, nonché l'operatività della garanzia medesima entro quindici giorni, a semplice richiesta scritta della stazione appaltante.

La garanzia provvisoria, deve essere accompagnata da una dichiarazione, separata o in calce alla polizza/fideiussione, con la quale un fideiussore si impegna a rilasciare la garanzia definitiva, ai sensi dell'art. 103 del D.Lgs. 50/2016.

La garanzia provvisoria è ridotta del 50% per i concorrenti che presentino la certificazione di qualità conforme alle norme europee della serie UNI EN ISO 9000 rilasciata dagli organismi accreditati ai sensi delle norme europee della serie UNI CEI EN 45000, alle condizioni di cui all'art. 93 del D.Lgs. n. 50/2016.

Per l'applicazione della riduzione del 50% della cauzione provvisoria, dovrà essere presentata anche copia fotostatica della certificazione UNI EN ISO con dichiarazione di conformità all'originale firmato dal legale rappresentante; la predetta cauzione sarà restituita alle ditte non aggiudicatarie.

43.2 – CAUZIONE DEFINITIVA

Ai sensi dell'articolo 103, commi da 1 a 5, del d.lgs. 50/2016, l'aggiudicatario dovrà costituire una garanzia definitiva, a sua scelta sotto forma di cauzione o fideiussione con le modalità descritte dall'articolo 93, commi 2 e 3 dello stesso d.lgs. 50/2016, per un importo **pari al 10%** del valore dell'appalto aggiudicato.

In caso di aggiudicazione con ribasso superiore al dieci per cento la garanzia è aumentata di tanti punti percentuali quanti sono quelli eccedenti il 10 per cento. Ove il ribasso sia superiore al venti per cento, l'aumento è di due punti percentuali per ogni punto di ribasso superiore al venti per cento.

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

La garanzia dovrà avere validità temporale almeno pari alla durata del contratto e, comunque, cessa di avere effetto solo alla data di emissione del certificato di regolare esecuzione.

La garanzia dovrà essere reintegrata entro il termine di 10 giorni lavorativi dal ricevimento della richiesta della stazione appaltante qualora, in fase di esecuzione del contratto, essa sia stata escussa parzialmente o totalmente. In caso di inadempimento, la cauzione sarà reintegrata d'ufficio mediante prelevamento sul corrispettivo e la stazione appaltante avrà la facoltà di dichiarare risolto di diritto in contratto.

Alla garanzia si applicano le riduzioni previste dall'articolo 93, comma 7 del d.lgs. 50/2016.

La mancata costituzione della garanzia determina la decadenza dell'affidamento e l'acquisizione della cauzione provvisoria presentata in sede di gara, nonché l'aggiudicazione al concorrente che segue nella graduatoria.

In caso di garanzia fideiussoria, la stessa potrà essere rilasciata dai soggetti individuati dall'articolo 93, comma 3, del d.lgs. 50/2016. Essa dovrà prevedere espressamente la rinuncia al beneficio della preventiva escussione del debitore principale, la rinuncia all'eccezione di cui all'articolo 1957, secondo comma, del codice civile, nonché l'operatività della garanzia medesima entro quindici giorni, a semplice richiesta scritta della stazione appaltante.

ART. 44

CONTROLLO DEL SERVIZIO

Per tutta la durata contrattuale, entro e non oltre il terzo giorno lavorativo del mese successivo a quello della esecuzione, il REFERENTE RESPONSABILE UNICO della Ditta aggiudicataria trasmette al Direttore dell'esecuzione un verbale di esecuzione dei servizi riportante il numero e le prestazioni effettuate relative a ciascuna tipologia di servizio oggetto del presente appalto secondo quanto previsto nel presente capitolato e nel progetto risultato vincitore, oltre alle eventuali prestazioni aggiuntive presentate proposte nell'offerta qualitativa.

Entro i successivi quindici giorni lavorativi seguenti il ricevimento di tale verbale e dopo puntuale verifica di quanto in esso riportato, viene autorizzata la ditta all'emissione della fattura per le suddette prestazioni.

In caso di mancata o ritardata emissione del verbale mensile di esecuzione dei servizi il pagamento del rateo dovuto verrà ritardato di un mese. In caso di reiterata mancata o ritardata emissione del verbale mensile di esecuzione dei servizi; di mancata o ritardata o parziale esecuzione della prestazione; oppure qualora l'esecuzione risulti, a seguito di verifica, non rispondente ai requisiti pattuiti, il soggetto appaltante si riserva la facoltà di applicare una penale secondo quanto stabilito nel successivo ART.54. In ogni caso è fatta salva la possibilità da parte dell'Ente appaltante di effettuare controlli a campione sulla corretta esecuzione di tutti i servizi posti in gara, con ampia facoltà di:

- effettuare tutti i controlli che ritiene opportuni sul corretto svolgimento dei servizi e sul rispetto degli orari di svolgimento;
- effettuare tutti i controlli che ritiene opportuni per quanto attiene al rispetto delle norme contrattuali, contributive ed assicurative nei confronti degli operatori;
- effettuare tutti i controlli che ritiene opportuni per quanto attiene la gestione del servizio, lo svolgimento dei programmi di lavoro e il raggiungimento degli obiettivi;
- segnalare comportamenti inadeguati del personale;
- richiedere la sostituzione del personale che, pur essendo già stato richiamato non abbia provveduto a modificare il proprio comportamento.

Dopo la scadenza contrattuale la stazione appaltante procederà alla verifica di conformità con le modalità di cui all'art. 102 del D. Lgs 50/2016 e s.m.i..

ART. 46

CORRISPETTIVI E PAGAMENTI

Il pagamento dei corrispettivi a carico del Comune di Castelletto Sopra Ticino sarà dietro presentazione di regolare fattura. Ciascuna fattura dovrà indicare: il corrispettivo mensile pari ad un dodicesimo dell'importo annuo aggiudicato per il servizio di gestione integrata della struttura e dalla quota del buono pasto ribassato rapportato all'effettivo numero di pasti erogati nel mese. In ciascuna fattura dovrà essere applicata la ritenuta

dello 0,5% ai sensi dell'art. 30, comma 5 del d.lgs. 50/2016. L'applicazione della ritenuta dovrà essere evidenziata nella fattura stessa. L'importo complessivo risultante dalla somma delle ritenute effettuate dovrà essere fatturato al termine della durata dell'appalto e verrà liquidato dopo l'approvazione da parte della stazione appaltante del certificato di regolare esecuzione del servizio e previo rilascio di DURC.

Il pagamento delle fatture avverrà entro 30 giorni dalla data di ricevimento delle stesse, eventuali contestazioni sospenderanno il termine suddetto. Sull'importo pagato il tesoriere potrà trattenere le spese di bonifico.

Il Comune potrà rivalersi, per ottenere la rifusione di eventuali danni già contestati all'Impresa Aggiudicataria, il rimborso di spese e il pagamento di penalità, mediante ritenuta da operarsi in sede di pagamento dei corrispettivi di cui sopra o in subordine mediante incameramento della cauzione.

Il Comune di Castelletto Sopra Ticino è soggetto alle disposizioni normative previste dal Decreto Ministero Finanze 3 aprile 2013, numero 55 e ss.mm., - fatturazione elettronica.

Il fornitore dovrà, pertanto, dotarsi delle attrezzature informatiche idonee alla gestione dei nuovi adempimenti telematici o in alternativa potrà rivolgersi agli intermediari abilitati dando loro specifico mandato. Per le modalità operative si rinvia al sito Internet www.fatturapa.gov.it.

Quanto sopra premesso, si comunica che il Codice Univoco dell'Area Servizi Sociali al quale dovranno essere indirizzate le fatture elettroniche relative al contratto, è il seguente: CM49RW.

Si precisa che il mancato adeguamento da parte del fornitore alla normativa suindicata impedirà al Comune di regolare il dovuto. Pertanto non saranno riconosciuti interessi di mora per ritardati pagamenti dovuti alla mancata emissione di fattura elettronica.

Il Comune corrisponderà all'Impresa Aggiudicataria i corrispettivi in relazione alle prestazioni effettivamente rese e calcolati sulla base dei prezzi indicati nell'offerta presentata.

Mensilmente l'Impresa Aggiudicataria presenterà all'Ufficio Servizi Sociali del Comune di Castelletto Sopra Ticino l'elenco degli operatori e dei servizi prestati, completo di ogni informazione necessaria al preciso riscontro e controllo delle prestazioni svolte.

ART. 47

REVISIONE E PREZZI

Su richiesta dell'aggiudicataria, il corrispettivo sarà sottoposto a revisione annuale sulla base delle variazioni dell'indice dei prezzi al consumo accertate dall'ISTAT e ciò relativamente ai soli costi di gestione e delle forniture di derrate alimentari, di prodotti per l'igiene degli ospiti e prodotti per l'igiene degli ambienti e dei detersivi per l'utilizzo della lavanderia interna e della cucina.

Sul costo esclusivo del personale il Comune riconoscerà le integrazioni derivanti dagli eventuali aumenti prodotti dall'applicazione dei rinnovi dei CCNL e dei relativi patti integrativi regionali, provinciali e locali; ciò a fronte di specifica richiesta scritta dell'Impresa Aggiudicataria ed esibizione di relativa documentazione probante la corresponsione al personale.

In mancanza di presentazione della richiesta da parte dell'Impresa Aggiudicataria, verrà automaticamente confermato l'ultimo prezzo fissato.

A tal fine, la ditta, ad aggiudicazione avvenuta dovrà, in relazione ai servizi ed alle attività di cui al presente appalto, trasmettere alla stazione appaltante un prospetto analitico (redatto nelle forme che riterrà più opportune) che indichi in modo dettagliato tutte le voci di costo che hanno concorso alla formulazione dell'offerta. In particolare:

- 1) costo del personale;
- 2) organizzazione aziendale – costi di gestione e costi generali;
- 3) costi aziendali per la sicurezza (non soggetti a ribasso);
- 4) altro;
- 5) utili.

ART. 49

RISPETTO DEL D.LGS. N° 81/08

La ditta aggiudicataria è tenuta all'osservanza delle disposizioni del D.Lg. vo n.° 81/08 e successive modificazioni e integrazioni, e relative prescrizioni inerenti il servizio.

ART. 50

DURC – INTERVENTO SOSTITUTIVO DELLA STAZIONE APPALTANTE IN CASO DI INADEMPIENZA CONTRIBUTIVA DELL'ESECUTORE

Per Documento Unico di Regolarità Contributiva si intende il certificato che attesta contestualmente la regolarità di un operatore economico per quanto concerne gli adempimenti INPS, INAIL, verificati sulla base della rispettiva normativa di riferimento. La stazione appaltante acquisisce d'ufficio il documento unico di regolarità contributiva e nell'ipotesi di inadempienza contributiva il responsabile del procedimento può disporre il pagamento delle somme dovute dalla ditta esecutrice del servizio tramite le somme trattenute in sede di liquidazione.

Sull'importo delle prestazioni sarà operata una ritenuta dello 0,50 per cento con le modalità già esposte al precedente articolo 16. Sono fatte salve le norme riguardanti l'intervento sostitutivo della stazione appaltante ai sensi dell'articolo 30, commi 5 e 6 del d.lgs. 50/2016.

ART. 51

INTERVENTO DELL'AMMINISTRAZIONE QUALE SOSTITUTO CONTRIBUTIVO

In caso di inadempienza contributiva relativa a uno o più soggetti impiegati nell'esecuzione del contratto, l'Amministrazione trattiene dal certificato di pagamento l'importo corrispondente all'inadempienza. Il pagamento di quanto dovuto per le inadempienze accertate mediante il documento unico di regolarità contributiva è disposto dall'Amministrazione direttamente agli enti previdenziali e assicurativi, secondo le procedure da questi specificate.

ART. 52

INTERVENTO DELL'AMMINISTRAZIONE QUALE SOSTITUTO RETRIBUTIVO

Per le attività oggetto del presente contratto, in caso di ritardo nel pagamento delle retribuzioni dovute al personale dipendente dell'appaltatore impiegato nell'esecuzione del contratto, il responsabile del procedimento invita per iscritto il soggetto inadempiente, ed in ogni caso l'esecutore, a provvedervi entro i successivi quindici giorni. Decorso infruttuosamente il suddetto termine e ove non sia stata contestata formalmente e motivatamente la fondatezza della richiesta entro il termine sopra assegnato, l'Amministrazione può pagare anche in corso d'opera direttamente ai lavoratori le retribuzioni arretrate detraendo il relativo importo dalle somme dovute all'appaltatore.

I pagamenti sono provati dalle quietanze predisposte a cura del responsabile del procedimento e sottoscritte dagli interessati.

Nel caso di formale contestazione delle richieste, il responsabile del procedimento provvede all'inoltro delle richieste e delle contestazioni alla direzione provinciale del lavoro per i necessari accertamenti.

ART. 53

RISERVATEZZA DEI DATI TRATTATI

L'Impresa Aggiudicataria è tenuta all'osservanza del D.lgs. 196/03 e del Regolamento Europeo 2016/679 e ad indicare il responsabile del trattamento dei dati.

In particolare il Comune, titolare del trattamento dei dati personali e dei dati particolari relativi all'utenza, riconosce l'Impresa Aggiudicataria responsabile del trattamento dei dati, che acquisirà in ragione dello svolgimento del servizio.

L'Impresa Aggiudicataria procederà al trattamento dei dati attenendosi alle istruzioni impartite dall'Amministrazione e in particolare:

- dovrà trattare i dati in suo possesso esclusivamente ai fini dell'espletamento del servizio appaltato;
- non potrà procedere alla raccolta di dati presso gli utenti (salvo casi eccezionali che riguardino l'incolumità o la sicurezza, previa autorizzazione del titolare o, in caso di urgenza, con successiva informativa al titolare);
- non potrà comunicare a terzi (salvo casi eccezionali che riguardino l'incolumità o la sicurezza, previa autorizzazione del titolare o, in caso di urgenza, con successiva informativa al titolare), né diffondere dati in suo possesso, né conservarli alla scadenza del contratto di appalto; in quest'ultimo caso dovrà restituirli al Comune entro il termine perentorio di 5 giorni;
- dovrà adottare opportune misure atte a garantire la sicurezza dei dati in suo possesso.

Si precisa che, ai sensi del D.Lgs. 196/2003 e s.m.i. e del Regolamento Europeo 2016/679, oltre alle ipotesi di responsabilità penale ivi contemplate, l'Impresa Aggiudicataria è comunque obbligata in solido con il titolare per il risarcimento dei danni provocati agli interessati in violazione della medesima.

ART. 54

INADEMPIENZE E PENALI

Le inadempienze agli obblighi contrattuali, quando non siano causa di risoluzione del contratto ai sensi del presente capitolato, comportano il pagamento delle seguenti penali:

- € 250,00 per evento, in caso di parziale inosservanza delle prescrizioni del presente capitolato;
- € 250,00 per ogni giorno di assenza dal servizio dell'operatore incaricato, se non sostituito entro 1 ora dalla segnalazione;
- € 500,00 per evento in caso di reiterata inosservanza delle prescrizioni del presente capitolato o mancata applicazione integrale del CCNL di riferimento.
- € 150,00 in caso di mancato rispetto delle norme igieniche e delle leggi vigenti previste per il trasporto e la conservazione dei prodotti alimentari.
- € 250,00 per ogni tipologia di genere alimentare con data di scadenza decaduta presente in struttura.

In particolare la Ditta aggiudicataria è soggetta a penalità variabili per ogni singolo episodio da € 500,00 ad € 2.000,00 quando:

- si rende colpevole di manchevolezze e deficienze nella qualità del servizio;
- assicura una presenza di operatori inferiore a quella necessaria per un corretto svolgimento del servizio;
- effettua in ritardo gli adempimenti prescritti in caso di rilievo nelle ispezioni e in caso di invito al miglioramento e all'eliminazione di difetti o imperfezioni del servizio;

- non ottempera alle prescrizioni dei contratti in ordine alla documentazione da presentare, agli orari e tempi da osservare per il servizio prestato e in definitiva per colpe attribuibili nell'adempimento delle sue obbligazioni contrattuali.

Le penali sono applicate dopo aver contestato l'addebito e valutato le eventuali controdeduzioni, con provvedimento formale dell'organo competente entro 15 giorni dalla ricezione delle controdeduzioni o dalla scadenza del termine utile per presentarle.

ART. 55

RISOLUZIONE DEL CONTRATTO

Per la risoluzione e la rescissione del contratto si applicano rispettivamente gli articoli 108 e 109 del D.lgs 50/2016.

Possono costituire causa di risoluzione:

- la violazione del divieto di subappalto;
- gravi irregolarità che possano arrecare danno agli utenti dei servizi o, anche indirettamente, al Comune;
- la violazione dell'obbligo di permettere al Comune di vigilare sul corretto svolgimento dei servizi;
- l'inosservanza ripetuta delle prescrizioni del Comune o volte ad assicurare la regolarità dei servizi, la sicurezza degli utenti, il rispetto di leggi, regolamenti e del presente capitolato.

In caso di risoluzione del contratto per i motivi di cui sopra, non spetta all'Impresa Aggiudicataria alcun indennizzo e il Comune ha facoltà di incamerare la cauzione quale penale, oltre alle eventuali somme relative al danno che possa esserne derivato all'appaltante.

L'appalto si intenderà revocato e quindi il contratto risolto nel caso di fallimento dell'Impresa o di sottoposizione della stessa a procedure concorsuali che possano pregiudicare l'espletamento dei servizi, salvo il recupero dei maggiori danni sulla cauzione.

Nei casi indicati all'art. 110 del D.Lgs 50/2016, la stazione appaltante interpella progressivamente i soggetti che hanno partecipato all'originaria procedura di gara, risultanti dalla relativa graduatoria, al fine di stipulare un nuovo contratto per l'affidamento del Servizio, che avviene alle medesime condizioni proposte dall'originario aggiudicatario in sede di offerta. In caso di fallimento, liquidazione coatta e concordato preventivo dell'esecutore, oppure in caso di procedura di insolvenza contrattuale.

ART. 56

CLAUSOLA RISOLUTIVA ESPRESSA

Ai sensi dell'art. 1456 del Codice Civile, costituiscono cause di risoluzione contrattuale, le seguenti ipotesi:

- _ apertura di una procedura giudiziaria concorsuale a carico dell'Impresa Aggiudicataria;
- _ messa in liquidazione o altri casi di cessione dell'attività da parte dell'Impresa Aggiudicataria;
- _ interruzione non motivata del servizio;
- _ gravi violazioni e/o inosservanze delle disposizioni legislative e regolamentari;
- _ gravi violazioni e/o inosservanze delle norme del presente Capitolato relative al personale;
- _ inosservanza delle norme di legge relative al personale dipendente e mancata applicazione dei contratti collettivi nazionali o territoriali;
- _ difformità nella realizzazione dei servizi secondo quanto indicato in fase di offerta ed accettato dal Comune;
- _ condotta fraudolenta da parte dell'Impresa Aggiudicataria.

Nelle ipotesi sopraindicate il contratto sarà risolto di diritto con effetto immediato a seguito della dichiarazione del Comune di volersi avvalere della clausola risolutiva, in forma di lettera raccomandata.

Qualora il Comune si avvalga di tale clausola, l'Impresa Aggiudicataria incorre nella perdita della cauzione che resta incamerata dal Comune, salvo ulteriore risarcimento del danno per l'eventuale nuovo contratto e per tutte le circostanze che potranno verificarsi.

ART. 57

DIVIETO DI CESSIONE E SUBAPPALTO

È vietato cedere, anche parzialmente, il servizio, pena l'immediata risoluzione del contratto e la perdita della cauzione a titolo di risarcimento dei danni e delle spese causate al Comune e fatti salvi i maggiori danni accertati.

Non sono considerate cessioni, ai fini del presente appalto, le modifiche di sola denominazione sociale o di ragione sociale o i cambiamenti di sede, purché il nuovo soggetto espressamente venga indicato subentrante nel contratto in essere con il Comune. Nel caso di trasformazioni d'impresa, fusioni o scissioni societarie, il subentro nel contratto deve essere prioritariamente autorizzato dal Comune che può esprimersi a sua discrezione: in caso di mancata autorizzazione, il contraente resta obbligato alla completa esecuzione delle prestazioni.

È fatto divieto all'Impresa Aggiudicataria di subappaltare totalmente o parzialmente i servizi affidati, pena l'immediata risoluzione del contratto e l'incameramento della cauzione. In ogni caso il Comune rimane estraneo al rapporto contrattuale fra Impresa e subappaltatore, per cui tutti gli adempimenti e le responsabilità contrattuali, nessuno escluso, fanno capo unicamente all'Impresa Aggiudicataria.

**ART. 58
RECESSO**

La stazione appaltante, in caso di sopravvenuti motivi di interesse pubblico si riserva la facoltà di recedere dal presente contratto, ai sensi dell'art. 109 del D.Lgs. 50/2016 e s.m.i., secondo le modalità previste dall'articolo stesso.

**Art 59
CONTRATTO E SPESE**

Tutte le spese, comprese le imposte di bollo, di redazione e di registrazione del contratto, saranno a completo carico della ditta affidataria.

**ART. 60
FORO COMPETENTE**

Per la soluzione delle controversie derivanti dal contratto, viene escluso espressamente il deferimento al collegio arbitrale.

Qualunque contestazione o vertenza dovesse insorgere tra le parti sarà rimessa alla giurisdizione del giudice competente.

Foro competente è il TAR Regione Piemonte.

**ART. 61
RICHIAMO ALLA LEGGE ED ALTRE NORME**

Per tutto quanto non espressamente previsto dal presente Capitolato si fa riferimento al Codice Civile ed alle disposizioni di legge vigenti in materia.



ALLEGATO 1

ELENCO DELLE PRESTAZIONI**a) Servizio quotidiano**

- 1) Vuotatura e pulizia, con detergente e disinfettante, dei recipienti porta rifiuti, cestini portacarte e posacenere esterni;
- 2) Spolveratura ad umido con panni imbevuti di detergente - disinfettante di telefoni, tavoli, sedie e davanzali interni liberi;
- 3) Spolveratura ad umido delle lampade da tavolo e delle lampadine spia e degli arredi delle camere di degenza;
- 4) Spolveratura ad umido delle superfici libere delle scrivanie e delle superfici esterne degli armadietti;
- 5) Spolveratura ad umido, mediante panni imbevuti di detergente - disinfettante di maniglie, corrimano e interruttori elettrici;
- 6) Pulizia di specchi, mensole libere, rubinetti con idonee soluzioni detergenti - disinfettanti;
- 7) Pulizia delle installazioni sanitarie poste nei servizi igienici;
- 8) Disinfezione dei WC.;
- 9) Lavaggio di tutti i pavimenti piastrellati delle toilette e zone docce con impiego di detergenti - disinfettanti;
- 10) Pulizia e disinfezione con lavaggio di tutti i pavimenti (duri), con utilizzo di disinfettanti idonei e approvati;
- 11) impiego esclusivamente di attrezzature moderne e silenziose, adatte al lavoro da svolgere;
- 12) Trattamento con aspirapolvere o battitappeto degli eventuali pavimenti con rivestimenti tessili;
- 13) Smacchiatura, lavaggio (shampooing), oppure pulizia ed estrazione si effettuano in seguito ad accordo specifico;
- 14) Pulizia zerbini;
- 15) Pulizia con detergenti - disinfettanti del pavimento nella cabina dell'ascensore, compresa l'eliminazione di impronte e sporco su pareti, porta, pulsantiere;
- 16) Pulizia con detergente - disinfettante delle scale principali e dei corrimano;
- 17) Raccolta differenziata dei rifiuti con stoccaggio negli appositi contenitori sistemati nelle apposite aree.

b) Servizio settimanale, integrazione della pulizia quotidiana

Le sotto segnate operazioni vengono ripartite nell'arco della settimana ed eseguite insieme con le prestazioni di pulizia quotidiana.

- 1) Pulizia delle superfici esterne degli armadi fino all'altezza d'uomo;
- 2) Spolveratura ad umido delle porte ed eliminazione di impronte o tracce di sporco con prodotti detergenti - disinfettanti;
- 3) Spolveratura ad umido, mediante panni imbevuti di detergente - disinfettante, dei radiatori termosifoni;
- 4) Pulizia accurata di lavelli, vasche da bagno e WC., con impiego di detergente - disinfettanti;
- 5) Pulizia delle pareti divisorie e delle porte gabinetti;

- 6) Disinfezione di tutti i pavimenti piastrellati delle toilette e zona docce;
- 7) Pulizia delle pareti piastrellate ove si rilevassero macchie od aloni di sporco;
- 8) Asportazione eventuali ragnatele;
- 9) Pulizia a fondo degli zerbini e dei tappeti mangiasporco;
- 10) Pulizia accurata della cabina dell'ascensore comprese le relative porte;
- 11) Disinfezione pulsantiere;
- 12) Eliminazione di tracce di passaggio e ogni altro segno superficiale dai pavimenti duri, tramite lucidatura a macchina;
- 13) Sanificazione con detergente - disinfettante delle scale di servizio, dei corrimano e delle balaustre;
- 14) Pulizia dei balconi;
- 15) Pulizia, lavatura, disinfezione e spolveratura dei locali adibiti a palestra, ad ufficio e ad ambulatorio.

c) Servizio di risanamento ogni tre mesi:

- 1) Sgombero degli ambienti da mobili che ostacolano l'intervento;
- 2) Lavaggio e disinfezione delle pareti piastrellate o tinteggiate con smalti lavabili ed asciugatura;
- 3) Pulizia a fondo, con disinfezione, dei radiatori accessibili e dei davanzali interni liberi delle finestre;
- 4) Pulizia con disinfezione supplementare di porte, stipiti e maniglie, armadi a parete e scaffali liberi sulla parte esterna;
- 5) Pulizia a fondo, compresa la disincrostazione esterna, di tutte le installazioni sanitarie e dei rubinetti;
- 6) Disinfezione di lavelli, vasche da bagno e WC.;
- 7) Lavaggio, con successiva disinfezione, di tutti i pavimenti piastrellati delle toilette, bagni zone docce;
- 8) Aspirazione delle superfici di divani e poltrone. la smacchiatura si effettua in seguito ad accordo specifico;
- 9) Sanificazione delle pareti esterne di mobili e suppellettili;
- 10) Lavaggio con disinfezione dei corrimano, protezione antiurto e battiscopa, lavaggio e asciugatura corpi illuminanti ed interruttori sulla parte esterna;
- 11) Lavaggio a macchina del pavimento, con esportazione dello sporco e del vecchio strato protettivo;
- 12) Aspirazione meccanica della soluzione detergente sporca;
- 13) Risciacquo;
- 14) Posa di film turapori per la cura e la protezione dei pavimenti;
- 15) Ripristino degli ambienti con l'ordine precedente le operazioni di risanamento.

ALLEGATO 2
NORME RELATIVE ALLO SCHEMA ALIMENTARE

SCHEMA ALIMENTARE TIPO

DIETA BASE DA 2000 CALORIE CON VARIAZIONI

2000Kcal	Proteine	70/80 gr	15/20%
	Glucidi	150/300 gr	50/55%
	Lipidi	60/70 gr	30/34%
	Calcio	900 gr. ca.	
	Ferro	12 gr. ca.	

Alimento	Quantità	Tipo	Cottura e/o condimento
COLAZIONE			
Latte	250 ml.	Intero o scremato	
Caffè	q.b.		
Zucchero	10 gr (1 cucchiaino)		
Fette biscottate	40 gr. (4-5 fette)		
<i>Sostituzioni</i>			
Yogurt	A piacere		
Thè	A piacere	Al limone	
Pane	50 gr. (1 panino)		
Miele o marmellata	20 gr. (2 cucchiaini)		
PRANZO			
Pasta o riso	70 gr.	Qualsiasi	Con sugo al pomodoro, al ragù di carne, con olio gr. 10, parmigiano gr. 5
<i>Sostituzioni</i>			
Gnocchi di patate	100 gr.		Come per la pasta
Minestrone di verdure	Riso o pasta 40 gr. verdura q.b.		
Riso e latte	Riso 70 gr. Latte q.b.		
Carne	100 gr.	Manzo, vitello, pollo, tacchino, coniglio, maiale magro	Ai ferri con 10 gr. di olio, bollita, arrosto, polpette, al vapore, al latte
<i>Sostituzioni</i>			
pesce	130 gr.	Sogliola, trota, platessa, merluzzo	Bollito, al vapore, ai ferri, al pomodoro
uova	1 o 2	sode	Frittata al forno con o senza verdure
Verdure	150 gr.	Tutte le varietà di stagione	Cruda o cotta con olio o burro gr. 10, aceto o limone
<i>Sostituzioni</i>			
Patate	100 gr.		Lesse o in purea
Legumi	100 gr.	Freschi, secchi	Lessati
Frutta fresca	150 gr.	Di stagione	Cruda, cotta, frullata
<i>Sostituzioni</i>			
Frutta sciroppata	100 gr.		
Spremuta	100 gr.		
Budino o dolce	n. 1 razione (100 gr. ca.)		
Pane	50/60 gr.		
<i>Sostituzioni</i>			

grissini	30/40 gr.		
MERENDA			
Thè	A piacere		Zucchero 10 gr.
Fette biscottate	2/3		
<i>Sostituzioni</i>			
Spremuta o succo	150 gr.		
CENA			
Pasta o riso	40 gr.	qualsiasi	In brodo di carne o di verdura
Parmigiano	5 gr.		
<i>Sostituzioni</i>			
Minestrone o passato di verdura con crostini	40 gr.		In brodo di carne
Semolino	40 gr.		Al latte
Latte	300 gr.	Scemato	Con caffè a piacere e 10 gr. di zucchero
Formaggio	60 gr.	Certosino, mozzarella, ricotta, crescenza, stracchino, taleggio, robiola, italico, fontal, ecc.	
<i>Sostituzioni</i>			
affettati	60 gr.	Prosciutto cotto e crudo, bresaola	
pesce	130 gr.	Sogliola, trota, platessa, merluzzo	Bollito, al vapore, ai ferri, al pomodoro
Verdura	200 gr.	Come a pranzo	Come a pranzo
<i>Sostituzioni</i>			
patate	100 gr.		Come a pranzo
Frutta fresca	10 gr.	Di stagione	Come a pranzo
pane	50/60 gr. (1 panino)		
<i>Sostituzioni</i>			
Come a pranzo			
BEVANDE			
Acqua a piacere, preferibilmente naturale			
Thè o camomilla a piacere			
Vino a 300 cc. Al massimo (salvo diverse indicazioni mediche)			
Caffè 1-2 al giorno			

Le grammature minime proposte nella tabella sono indicative e si riferiscono agli alimenti crudi, pronti per essere consumati o cucinati.

Le sostituzioni e i tipi di cottura indicati sono puramente indicativi, servono come traccia per formulare menù stagionali, in base agli alimenti disponibili e alle esigenze degli utenti.

Il menù deve essere il più vario possibile, sia per incontrare il gusto degli anziani, che per assicurare un adeguato apporto di nutrienti.

In base alle indicazioni e alle tabelle fornite dal medico, deve altresì essere prevista la possibilità di menù speciali per situazioni particolari, come diabete, ipertensione arteriosa, insufficienza renale.