

ASP-ISPE BANDO DI GARA

Si rende noto che questa Azienda indice una procedura aperta per l'appalto dei servizi socio sanitari – assistenziali, servizi mensa, pulizia e lavanderia presso le RSSA “Marangi – Crispino” di Lecce e “Padre Pio da Pietrelcina” di San Pietro in Lama (Le). Cod. CIG 0330921CA2

SEZ. I: AMMINISTRAZIONE AGGIUDICATRICE

I.1. Denominazione - indirizzi -punti di contatto

I.S.P.E. “Istituto per i Servizi alla Persona per l’Europa”

Sede amministrativa: Via San Lazzaro, 15

73100 LECCE

Tel.: 0832.307603 - 306639

Fax: 0832.243137

Indirizzo internet: www.ispelecce.com

E-mail: info@ispelecce.com

I.2. Tipo di Amministrazione aggiudicatrice:

A.S.P. : Azienda Pubblica di Servizi alla Persona.

SEZ. II: OGGETTO DELL'APPALTO

II.1. DESCRIZIONE

II.1.1. Tipo di appalto: Appalto pubblico di servizi.

II.1.2. Breve descrizione

Gestione di servizi socio sanitari – assistenziali, di servizio mensa, di servizi di pulizia di immobili e lavanderia nei termini e con le modalità descritte nel Capitolato speciale d'appalto.

II.1.3. Categoria del servizio:

- **Servizi socio sanitari-assistenziali:** N. 25 dell'allegato II B del D.Lgs. n.163/2006 – CPC 93 – CPV (Vocabolario comune per gli appalti) [85000000-9](#);
- **Servizio mensa:** N. 17 dell'allegato II B del D.Lgs. n.163/2006 – CPC 64 – CPV (Vocabolario comune per gli appalti) [55510000-8](#);
- **Servizi pulizia:** N. 14 dell'allegato II A del D.Lgs. n.163/2006 – CPC 874 – CPV (Vocabolario comune per gli appalti) [747000000-6](#);
- **Servizi di lavanderia:** N.27 dell'allegato II B del D.Lgs. n.163/2006.

II.1.4. Luogo di esecuzione

I servizi socio sanitari – assistenziali, i servizi mensa, pulizia e lavanderia oggetto dell'appalto dovranno essere erogati all'interno delle RSSA gestite dall'Ente, in particolare presso:

- RSSA “Marangi-Crispino” sita in Lecce alla Via Vercelli;

- RSSA “Padre Pio da Pietrelcina” sita in San Pietro in Lama (Le), alla Via Caduti di via Fani.

Il servizio di pulizia dovrà essere erogato oltre che nelle predette strutture anche nella sede degli Uffici Amministrativi dell’Azienda (punto I.1).

II.1.5 Importo dell’appalto:

L’importo a base di gara stimato è di € **2.930.260,00**, IVA esclusa, al netto degli oneri per la sicurezza non soggetti a ribasso, pari ad € **14.100,00** come da DUVRI (Documento Unico di Valutazione dei Rischi da Interferenze) in allegato A) al Capitolato.

II.1.6. Durata dell’appalto: 18 (diciotto) mesi dalla data di inizio del servizio; per l’eventuale ripetizione dei servizi si rimanda al Capitolato d’appalto.

SEZ. III: INFORMAZIONI DI CARATTERE GIURIDICO – ECONOMICO – FINANZIARIO

III. 1 CONDIZIONI RELATIVE ALL’APPALTO

III.1.1. Normativa di riferimento

Trattandosi di servizi rientranti nell’allegato IIA e IIB al Codice dei contratti, D.Lgs n. 163/2006, lo stesso è applicabile ai sensi e nei limiti di cui agli artt. 20 e 21, con l’integrazione di quanto previsto dall’art. 27 del Codice stesso.

III.1.2. Cauzioni:

- a) La cauzione provvisoria è pari al 2% dell’importo a base d’asta.
- b) La cauzione definitiva è pari al 10% dell’importo contrattuale. In caso di aggiudicazione con ribasso superiore al 10%, la garanzia è aumentata di tanti punti percentuali quanti sono quelli eccedenti il 10%; ove il ribasso sia superiore al 20%, l’aumento è di due punti percentuali per ogni punto di ribasso superiore al 20%.

Le garanzie dovranno presentarsi secondo le modalità contenute nel disciplinare di gara e nel Capitolato.

III.1.3. Modalità di finanziamento e di pagamento

I servizi oggetto del presente appalto sono finanziati con i fondi di Bilancio dell’Azienda. I pagamenti avverranno secondo le modalità previste nell’art. 9 del Capitolato d’appalto.

III. 2. CONDIZIONI DI PARTECIPAZIONE

III. 2.1. Soggetti ammessi alla gara:

Sono ammessi alla gara i soggetti di cui all’art. 34 del D.Lgs n. 163/2006.

III. 2.2. Requisiti necessari per partecipare alla gara

I Requisiti di ordine generale e speciale per partecipare alla gara sono dettagliati nel Disciplinare di gara.

III.2.3. Subappalto

Non è ammesso il subappalto.

III. 2.4. Avvalimento

E' ammesso l'istituto dell'avvalimento di cui all'art. 49 del D.Lgs. n. 163/2006, nei limiti di cui al Disciplinare di gara.

III. 2.5. Sopralluogo

E' previsto il sopralluogo nei luoghi dove devono eseguirsi i servizi, a pena di esclusione dalla gara. La visita potrà effettuarsi su richiesta di appuntamento ai numeri di telefono di cui al punto I.1. dal Lunedì al Venerdì dalle ore 9.00 alle ore 13.00.

Terminata la visita, sarà rilasciato l'attestazione dell'avvenuto sopralluogo da allegare, a pena di esclusione, all'offerta.

SEZ. IV: PROCEDURA

IV.1 TIPO DI PROCEDURA

IV.1.1. Tipo di procedura: Procedura aperta.

IV.1.2. Criterio di aggiudicazione dell'appalto

Offerta economicamente più vantaggiosa sulla base dei seguenti **criteri di valutazione** (Offerta tecnica, punti: max 60; offerta economica, punti: max 40) in dettaglio indicati nel Disciplinare di gara.

Sarà ritenuta offerta più vantaggiosa quella che otterrà il punteggio più alto derivante dalla somma dei punteggi ottenuti. Si procederà all'aggiudicazione anche in presenza di una sola offerta valida.

IV. 2 INFORMAZIONI DI CARATTERE AMMINISTRATIVO

IV.2.1 Richiesta dei documenti inerenti alla gara

Il Capitolato d'oneri e la documentazione complementare possono essere richiesti presso la sede amministrativa ASP-ISPE (Tel.: 0832.307603-306639) o possono essere scaricati dal sito internet dell'Azienda (punto I.1). Non si procederà all'invio della documentazione a mezzo fax. Il termine ultimo per richiedere i documenti è fissato al secondo giorno precedente il termine per la presentazione delle offerte.

IV.2.2 Termine per la presentazione delle offerte

In data **4.11.2009** entro, e non oltre, le ore 12.00.

L'Amministrazione procederà alla verifica delle offerte anormalmente basse.

Il termine per la presentazione delle offerte è perentorio.

IV.2.3. Lingue utilizzabili per la presentazione delle offerte/domande di partecipazione

L'offerta e la documentazione dovranno essere redatte in lingua italiana a pena di esclusione.

SEZ.V: SVOLGIMENTO DELLA GARA

V.1 Data, ora, luogo e modalità di apertura delle offerte

La gara si svolgerà per parte in seduta pubblica (ammissione alla gara, offerta economica, proclamazione degli esiti) e per parte in seduta privata (merito tecnico).

V.2. Soggetti ammessi all'apertura delle buste contenenti la documentazione amministrativa e le offerte economiche

Sono ammessi ad assistere all'apertura delle offerte esclusivamente i legali rappresentanti dei concorrenti, ovvero persone munite di specifica delega loro conferita dai suddetti legali rappresentanti.

V.3. Aggiudicazione definitiva

All'aggiudicazione definitiva si provvederà con Delibera del Commissario Straordinario dell'ASP-ISPE. L'aggiudicazione non equivale a contratto.

V.4. Stipulazione del contratto

Il contratto verrà concluso tramite scrittura privata.

Tutte le spese, imposte, tasse, nessuna eccettuata, inerenti e conseguenti alla gara ed alla stipulazione, scritturazione, bolli e registrazione del contratto sono a carico dell'aggiudicatario.

VI. PROCEDURE DI RICORSO

VI.1. Organismo responsabile delle procedure di ricorso

Tribunale Amministrativo Regionale per la Puglia, Sez. Lecce
Indirizzo postale: Via F. Rubichi – 73100 Lecce (LE).

VI.1.2. Presentazione del ricorso

Ricorso al Tar Puglia – Lecce, entro 60 gg, o Ricorso Straordinario al Capo dello Stato, entro 120 gg.

SEZ.VII: ALTRE INFORMAZIONI

VII.1. Informazioni complementari

Ulteriori dettagliate informazioni in ordine alla partecipazione alla gara per l'affidamento dei servizi in questione sono contenute nel Disciplinare di gara e nel Capitolato d'appalto.

VII.2. Pubblicazioni

Il bando sarà pubblicato in forma integrale sul sito internet dell'Ente (punto I.1) e per estratto nella G.U.R.I – Serie Speciale – contratti pubblici, su 1 quotidiano nazionale e su n. 1 quotidiano locale.

VII. 3. Responsabile del procedimento: Geom. Filieri Gennaro.

Lecce, 23.09.2009

IL DIRETTORE AMMINISTRATIVO
Dott.ssa Maria Domenica Ruggeri

Disciplinare di gara

della procedura aperta per l'affidamento dei servizi socio sanitari –assistenziali, mensa, pulizia e lavanderia presso la RSSA “Marangi – Crispino” in Lecce e presso la RSSA “Padre Pio da Pietrelcina” in San Pietro in Lama, strutture gestite dall’ASP-ISPE.

In esecuzione della Deliberazione C.S. n. **69 del 10.09.2009**, esecutiva ai sensi di legge, è stata indetta una procedura aperta per l'affidamento dei servizi socio sanitari – assistenziali, mensa, pulizia e lavanderia con aggiudicazione secondo il criterio dell’offerta economicamente più vantaggiosa, sulla base dei seguenti criteri di valutazione:

- qualità della proposta tecnica, max 60 punti;
- prezzo, max 40 punti;

come meglio specificati nel presente Disciplinare.

Le caratteristiche generali dei servizi, la natura ed entità delle prestazioni e le modalità essenziali di pagamento sono indicate nel Capitolato d’appalto e nelle allegate specifiche tecniche.

Apposita Commissione di gara, nominata dall’Ente, procederà, a suo insindacabile giudizio, all’attribuzione del punteggio inerente l’offerta tecnica secondo i punti stabiliti nel presente bando.

REQUISITI DI PARTECIPAZIONE ALLA GARA

Oltre ai requisiti di ordine generale di cui all’art. 34, comma 2, e art. 38, comma 1, del D.Lgs n. 163/2006, i soggetti che intendono partecipare alla gara dovranno essere in possesso dei seguenti requisiti, alla data di pubblicazione del presente bando:

- a) essere residenti in un paese dell’Unione Europea con iscrizione alla Camera di Commercio o ad istituzioni equivalenti del paese di appartenenza, nonché iscrizione al Registro Regionale o all’Albo delle Cooperative, per attività che consentano l’espletamento dei servizi oggetto della presente procedura;
- b) possedere adeguata **capacità economico-finanziaria e tecnico-professionale** dimostrabili attraverso:
 - referenza bancaria rilasciata da un Istituto di credito;
 - realizzazione nell’ultimo triennio (2006, 2007, 2008) di un fatturato globale non inferiore ad € **2.930.000,00**, IVA esclusa, provabile attraverso i bilanci e/o gli estratti degli stessi;
 - realizzazione nell’ultimo triennio (2006, 2007, 2008) di servizi similari a quelli oggetto di appalto presso almeno una RSA e/o Residenza Protetta, provabile attraverso idoneo certificato di servizio rilasciato dalla R.S.A. o Residenza Protetta, in persona del titolare/legale rappresentante;
- c) essere disponibili ad aprire, in caso di aggiudicazione, una sede operativa nell’ambito della Provincia di Lecce, ove non già esistente.

L’Azienda si riserva la facoltà di effettuare controlli, anche dopo l’aggiudicazione della gara, sulla veridicità delle dichiarazioni rese dai concorrenti in relazione al possesso dei requisiti di partecipazione richiesti e di disporre, qualora tali controlli avessero risultato negativo, la revoca dell’aggiudicazione ed il risarcimento dei danni eventualmente patiti,

ferme restando le ulteriori responsabilità previste dalla legge per dichiarazioni mendaci e/o falsità in atti. Si ricorda, inoltre, che la falsa dichiarazione costituisce, tra l'altro, causa di esclusione dalla partecipazione a successive gare per ogni tipo di appalto.

PRESENTAZIONE DELLE OFFERTE

Per partecipare alla gara, i soggetti interessati dovranno far pervenire, a mezzo del servizio postale, con raccomandata con avviso di ricevimento ovvero mediante agenzia di recapito autorizzata con ricevuta di ritorno, a pena di esclusione, un plico sigillato con ceralacca, controfirmato sui lembi di chiusura, integro e non trasparente, recante oltre alla denominazione del mittente, la ragione sociale e la sede, la seguente dicitura: **“OFFERTA PER LA GARA RELATIVA AI SERVIZI SOCIO SANITARI – ASSISTENZIALI, MENSA, PULIZIA E LAVANDERIA PRESSO LE RSSA “MARANGI – CRISPINO” DI LECCE E “PADRE PIO DA PIETRELCINA” DI SAN PIETRO IN LAMA”.**

FORMULAZIONE DELL’OFFERTA

Il suddetto plico deve contenere al suo interno, a pena di esclusione dalla gara, tre buste tutte sigillate e recanti a scavalco, su tutti i lembi di chiusura, il timbro del concorrente e la firma, ed all'esterno:

- gli estremi del mittente (ragione sociale del concorrente);
- gli estremi del destinatario: ISPE – Istituto per i Servizi alla Persona per l'Europa - Via San Lazzaro, n. 15, 73100 Lecce.

Le buste dovranno essere non trasparenti (tali da rendere non riconoscibili il loro contenuto) e dovranno, altresì, riportare, rispettivamente, le diciture di seguito specificate:

- a) **Busta A:** Detta busta deve portare all'esterno l'indicazione - **Busta “A” - Documentazione amministrativa**;
- b) **Busta B:** Detta busta deve portare all'esterno l'indicazione - **Busta “B” - Offerta Tecnica**;
- c) **Busta C:** Detta busta deve portare all'esterno l'indicazione - **Busta “C”- Offerta Economica**.

BUSTA A – DOCUMENTAZIONE AMMINISTRATIVA

In detta busta dovrà essere inclusa tutta la seguente documentazione amministrativa richiesta per la partecipazione alla gara, redatta, a pena di esclusione, in lingua italiana:

1. PER TUTTI I CONCORRENTI

- a. **Dichiarazione**, resa ai sensi degli artt. 46 e 47 del D.P.R. n. 445/2000, redatta esclusivamente sugli appositi moduli 1) e 2) allegati al presente bando, sottoscritte su ogni pagina dal rappresentante legale del soggetto offerente.

Nel caso in cui il concorrente si avvalga di un soggetto ausiliario, oltre alle dichiarazioni di cui ai moduli 1) e 2) dovrà produrre le dichiarazioni di cui ai moduli 3) e 4) allegati al presente bando.

- b. **Attestazione** rilasciata dal Responsabile del procedimento o da altro dipendente incaricato attestante l'avvenuto sopralluogo presso le Strutture dove si svolgeranno i servizi in parola.
- c. **Referenza bancaria** in originale rilasciata da Istituto di Credito in cui si attesti che il soggetto offerente ha fatto sempre fronte ai suoi impegni con regolarità e puntualità e che offre sufficienti garanzie sul piano economico; in caso di A.T.I., la referenza deve essere prodotta anche da ciascuno dei mandanti.
- d. **Cauzione provvisoria:** garanzia provvisoria pari al 2% dell'importo presumibile posto a base d'asta, sotto forma di cauazione o di fideiussione, a scelta dell'offerente.

La garanzia dovrà avere validità dal giorno della gara compreso e scadenza non inferiore a 180 giorni.

La cauazione può essere costituita in contanti o in titoli del debito pubblico garantiti dallo Stato al corso del giorno del deposito, presso una sezione di tesoreria provinciale o presso le aziende autorizzate, a titolo di pegno a favore di questa Amministrazione.

La fideiussione può essere bancaria o assicurativa o rilasciata dagli intermediari finanziari iscritti nell'elenco speciale di cui all'art. 107 del D.Lgs. n. 385/93, che svolgono in via esclusiva o prevalente attività di rilascio di garanzie, a ciò autorizzati dal Ministero dell'Economia e delle Finanze.

La garanzia deve prevedere espressamente la rinuncia al beneficio della preventiva escussione del debitore principale, la rinuncia all'eccezione di cui all'art. 1957, comma 2, del c.c., nonché l'operatività della garanzia medesima entro 15 (quindici) giorni, a semplice richiesta scritta della Stazione appaltante.

L'importo della garanzia è ridotto al 50% per gli operatori economici certificati ai sensi dell'art. 75, comma 7, D.Lgs. n. 163/2006, a condizione che segnalino in sede di offerta il possesso del requisito e lo documentino nei modi prescritti dalle norme vigenti.

L'offerta è, altresì, corredata, a pena di esclusione, dall'impegno del fideiussore a rilasciare garanzia fideiussoria per l'esecuzione del contratto qualora l'offerente risultasse affidatario. Si precisa che tale garanzia, a pena di revoca dell'affidamento e acquisizione della cauazione provvisoria, dovrà essere calcolata secondo quanto prescritto dal bando di gara (punto III, 1.2., lett. b).

- e. **Capitolato speciale d'appalto con l'allegato "specifiche tecniche"(Allegato A)**, debitamente siglato su ogni pagina e recante, in calce all'ultima pagina, il timbro e la sottoscrizione per esteso del legale rappresentante per espressa accettazione. Su tale documento non dovrà essere apportata alcuna modifica, né potrà essere apposta alcuna condizione, termine o modo.
- f. **Fotocopia fronte/retro, non autenticata, di un valido documento di identità, od equipollente, ai sensi dell'art. 35 del D.P.R. n. 445/2000**, di coloro che sottoscrivono l'offerta e le altre dichiarazioni.
- g. **Copia autentica dell'Atto costitutivo e dello Statuto.**
- h. **Ricevuta in originale attestante il pagamento del contributo a favore dell'Autorità di Vigilanza sui Contratti Pubblici di lavori, servizi e forniture** previsto dall'art.1, commi 65, 66 e 67, della L. n. 266/2005 e dalla conseguente Deliberazione della Autorità dell'1 marzo 2009, pubblicata sulla

G.U.R.I. n. 90 del 18.04.2009 effettuato con le modalità prescritte nella citata Deliberazione e nelle relative istruzioni operative pubblicate sul sito Internet della stessa Autorità.

2. PER I RAGGRUPPAMENTI TEMPORANEI/CONSORZI ORDINARI

Oltre a quanto sopra prescritto, il Raggruppamento temporaneo/Consorzio ordinario dovrà presentare e sottoscrivere tutta la documentazione di cui sopra, ad eccezione di quanto sotto specificato:

1. le imprese facenti parte del Raggruppamento sono tenute a dichiarare espressamente, a pena di esclusione, le rispettive percentuali di servizio, corrispondenti alle quote di partecipazione al Raggruppamento, che saranno eseguite da ciascuna. Il fatturato d'impresa nel triennio e i servizi similari a quelli oggetto dell'appalto, dovranno essere posseduti dall'Impresa mandataria nella misura minima del 60%; la restante percentuale deve essere posseduta dalla/e mandante/i, ciascuna delle quali deve possedere una percentuale minima del 20%.

In ogni caso, ai sensi delle medesime disposizioni, i requisiti di partecipazione devono essere posseduti da ciascuna impresa in misura sufficiente per la rispettiva parte della prestazione da essa assunta;

2. il deposito cauzionale provvisorio dovrà essere riferito a tutte le imprese partecipanti e potrà essere sottoscritto, in caso di presentazione di una polizza fideiussoria, dal solo soggetto designato come capogruppo, in caso di Raggruppamento Temporaneo/Consorzio ordinario;
3. il versamento della contribuzione di cui al precedente punto 1) lett. h) dovrà essere eseguito dall'impresa designata quale capogruppo;
4. la presa visione dei luoghi potrà essere effettuata da una sola Impresa per conto del Raggruppamento/Consorzio.

La capogruppo dovrà, inoltre, presentare mandato collettivo speciale con rappresentanza (o copia autenticata) conferitole dai partecipanti al Raggruppamento.

E' consentita la presentazione di offerte da parte di soggetti di cui all'art. 34, comma 1, lett. d) ed e) del D.Lgs n.163/2006, anche se non ancora costituiti, con le modalità stabilite dall'art. 37, comma 8, del medesimo decreto.

Il soggetto partecipante a titolo individuale o facente parte di un Raggruppamento temporaneo/Consorzio ordinario non può fare parte di altri Raggruppamenti/Consorzi, pena l'esclusione dalla gara del soggetto stesso e dei Raggruppamenti/Consorzi cui esso partecipi.

3. PER I CONSORZI STABILI

Il Consorzio stabile dovrà presentare e sottoscrivere tutta la documentazione di cui sopra, dichiarando quanto nella medesima stabilito. Inoltre, il requisito di idoneità finanziaria dovrà essere posseduto e comprovato dallo stesso.

4. PER I CONCORRENTI STRANIERI

Per i concorrenti non di nazionalità italiana le firme apposte sugli atti e documenti di autorità estere equivalenti dovranno essere legalizzate dalle rappresentanze diplomatiche o consolari italiane nel Paese di origine (art. 33, comma 2, del D.P.R. n. 445/2000).

BUSTA B – OFFERTA TECNICA

Nella stessa dovrà essere inclusa, senza alcun altro documento, l'offerta tecnica che dovrà indicare le caratteristiche tecnico-qualitative relative all'esecuzione dei servizi, in particolare, dovrà contenere **il progetto organizzativo e gestione dei servizi, max punti 60.**

Progetto organizzativo e gestione dei servizi

Il Progetto/offerta dovrà illustrare in modo dettagliato il modello organizzativo e le modalità gestionali che si intendono adottare per l'espletamento dei servizi oggetto dell'affidamento secondo le prescrizioni e le condizioni contenute nel Capitolato, che ne costituisce la base.

Al fine di facilitare le operazioni di punteggio delle offerte, il progetto/offerta, scritto in lingua italiana, non dovrà superare n. 20 pagine, formato A4, corpo 11.

Il progetto dovrà essere articolato nei seguenti punti, tenendo in massima considerazione la sintesi e la chiarezza espositiva, avendo cura di distinguere i riferimenti ai vari servizi ed alle funzioni d'appalto.

a) Programma di gestione tecnico-organizzativa

max punti 23

per ciascuno dei servizi esplicitati nell'art. 4 del Capitolato, articolato rispetto alle voci di seguito indicate. L'attribuzione del punteggio verrà effettuata sulla base della completezza e della innovatività del programma rispetto al protocollo operativo di funzionamento desumibile dal Capitolato e dalle specifiche tecniche, avuto riguardo all'incidenza di ciascun sub elemento.

- Numero di operatori permanenti da utilizzare per l'espletamento dei servizi in parola; ruolo ed inquadramento delle varie figure professionali; copertura oraria del servizio e programmazione operativa degli interventi (orario di lavoro, turnazione, modalità di sostituzione per ferie e malattia ecc.);
- misure dirette a garantire la stabilità del personale e flessibilità previste e prevedibili;
- grado di applicazione del principio di pari opportunità ed incremento diretto ed indiretto dell'occupazione femminile;
- percentuale degli operatori svantaggiati e/o, comunque, soggetti a benefici contributivi che si intende utilizzare;
- documento di sicurezza ai sensi del D.Lgs n. 81/2008 e misure aggiuntive e migliorative per la sicurezza e la salute dei lavoratori, anche in riferimento alla specifica formazione ed in considerazione della particolarità dei destinatari dei servizi.

- previsione di specifici strumenti per la valutazione della qualità dei servizi offerti, anche con riferimento alla qualità percepita da parte degli utenti e dei loro nuclei familiari.

Ponderazione dei sub-elementi:

- tenuto conto del criterio di commisurazione del rapporto minimo ospiti/operatori indicato nel R.R. n. 4/2007, le proposte che consentano di superare il predetto rapporto comportano l'attribuzione di **max punti 4**;
- la disponibilità ad estendere tutti i servizi, a richiesta urgente della Direzione Amministrativa dell'Ente, al sopravvenire di situazioni di emergenza e fino a cessata esigenza, comporta l'attribuzione di **max punti 3**;
- le misure dirette a garantire la stabilità del personale comportano l'attribuzione di **max punti 3**;
- l'individuazione di più di un responsabile con compiti di raccordo con la Responsabile di struttura per i diversi settori organizzativi interni (assistenza socio-sanitaria, gestione dei servizi complementari di pulizia, lavanderia e mensa) comporta l'attribuzione di **max punti 2**. Il punteggio può essere attribuito solo ove risulti effettivamente destinata specifica unità di personale agli specifici compiti descritti, rimanendo esclusa la cumulabilità per una sola persona di più punti riferiti a diversi profili della qualità dei servizi qui considerata;
- le misure dirette a garantire l'occupazione di operatori svantaggiati e/o, comunque, soggetti a benefici contributivi comportano l'attribuzione di **max punti 2**;
- le misure dirette a garantire l'occupazione femminile comportano l'attribuzione di **max punti 2**;
- le misure volte a garantire indirettamente l'occupazione femminile comportano l'attribuzione di **max punti 2**;
- le misure aggiuntive e migliorative rispetto a quelle minime previste dal D.Lgs n. 81/2008 comportano l'attribuzione di **max punti 2**;
- gli strumenti di valutazione della qualità dei servizi offerti comportano l'attribuzione di **max punti 3**.

- b) Progetto di servizi e attività aggiuntive** rispetto a quelli previsti nel Capitolato con la descrizione delle loro caratteristiche e delle condizioni di erogazione e di fruizione. **max punti 10**

Ponderazione dei sub elementi e criterio di attribuzione del punteggio:

L'attribuzione del punteggio verrà effettuata sulla base della completezza e della innovatività del progetto avuto riguardo:

- alla coerenza esterna (rispetto alle condizioni del contesto in cui operano le strutture) ed interna (rispetto al modello organizzativo ed ai protocolli operativi di funzionamento); **max punti 4**
- grado di implementazione del modello tecnico-gestionale di funzionamento delle strutture; **max punti 4**
- modalità di coinvolgimento degli utenti e dei familiari. **max punti 2**

c) Misure di gestione e protezione ambientale **max punti 5**

Ponderazione dei sub-elementi e criteri di attribuzione del punteggio:

L'attribuzione del punteggio per ciascun sub elemento verrà effettuata sulla base della qualità e dell'efficacia delle misure proposte

- risparmio energetico nell'utilizzo delle attrezzature; **max punti 2**
- riduzione della produzione di rifiuti ed utilizzo di materiali riciclabili; **max punti 1**
- utilizzo di prodotti non inquinanti; **max punti 1**
- utilizzo di carta e prodotti riciclati. **max punti 1**

d) Prodotti di agricoltura biologica, DOP e IGP **max punti 5**

Ponderazione dei sub-elementi e criteri di attribuzione del punteggio:

- **punti 0,50** saranno attribuiti per ogni prodotto da agricoltura biologica;
- **punti 0,30** saranno attribuiti per ogni prodotto DOP e IGP.

e) Programma di riqualificazione del personale, che non ha ancora conseguito l'attestato di OSS, addetto all'assistenza alla persona e attualmente utilizzato presso le residenze, che abbia svolto in via esclusiva e/o prevalente servizio presso le stesse e di cui all'art. 7 del Capitolato. **max punti 6**

Ponderazione dei sub-elementi e criteri di attribuzione del punteggio:

- **punti 6** per la riqualificazione del 100% del personale che si trovi nella condizione *de qua*;
- **punti 4** per la riqualificazione di oltre il 50% del personale che si trovi nella condizione *de qua*;
- **punti 2** per la riqualificazione di meno del 50% del personale che si trovi nella condizione *de qua*.

f) Programma di formazione, prodotta direttamente o partecipata all'esterno, con particolare riferimento alle competenze specifiche necessarie per la gestione dei servizi stessi. **max punti 5**

Criteri di attribuzione del punteggio:

L'attribuzione del punteggio verrà effettuata sulla base della qualità e del numero degli eventi formativi nei 18 (diciotto) mesi, avuto riguardo alle professionalità impegnate nei servizi offerti.

g) Capacità di attivazione delle risorse comunitarie e territoriali per la costituzione della rete sociale. **max punti 6**

Criteri di attribuzione del punteggio:

L'attribuzione del punteggio verrà effettuata sulla base del dimostrato grado di capacità di attivazione di progetti, percorsi e strumenti (es. numero, qualità ed innovatività dei progetti, entità dei finanziamenti, ecc.) per l'integrazione dei servizi offerti nella rete complessiva dei servizi territoriali.

La Commissione, nel corso dell'esame delle offerte tecniche, al fine di formulare giudizi meglio approfonditi e documentati, ha facoltà:

- di richiedere ai partecipanti ulteriori chiarimenti ed informazioni;
- di verificare quanto dichiarato dai partecipanti;
- di richiedere documentazione supplementare ed integrativa.

BUSTA C – OFFERTA ECONOMICA

L'offerta economica, redatta in lingua italiana, su carta legalizzata in bollo, debitamente sottoscritta con firma leggibile e per esteso, dal soggetto titolare o dal legale rappresentante del soggetto offerente dovrà contenere l'indicazione, a pena di esclusione, dei seguenti elementi:

- a** Denominazione e ragione Sociale, sede legale, Codice fiscale o Partita IVA;
- b** Cognome, nome, residenza, luogo e data di nascita del legale rappresentante;
- c** La percentuale di ribasso (in cifre e in lettere) sul prezzo a base d'asta di € **2.930.260,00** al netto degli oneri per la sicurezza non soggetti a ribasso, pari ad € **14.100,00** e dell'IVA.

Nella determinazione del suddetto importo a base d'asta si è tenuto conto dell'incidenza del costo medio delle risorse professionali da utilizzare, calcolato sui parametri della contrattazione collettiva nazionale, del costo del coordinamento, dei materiali da impiegare per lo svolgimento del servizio, delle spese generali.

Sullo stesso foglio dell'offerta dovrà essere riportata l'indicazione di aver tenuto conto nella determinazione dei prezzi, di tutte le condizioni ambientali, gestionali e delle circostanze che possono avere influenza sull'esecuzione del contratto e di aver valutato gli oneri di qualunque natura e specie che dovranno essere sostenuti per assicurare il perfetto espletamento del servizio alle condizioni richieste nel Capitolato d'appalto e di aver ritenuto i prezzi proposti in offerta remunerativi e tali da consentire l'espletamento del servizio stesso.

L'offerta non dovrà contenere riserve, condizioni, né essere espressa in modo indeterminato o con riferimento ad altra offerta propria o di altri.

Il punteggio massimo complessivo attribuibile all'offerta economica è pari a 40 punti.

Il punteggio, per ciascuna delle offerte viene assegnato secondo il criterio della proporzionalità inversa con l'applicazione della seguente formula:

$x = XM (Pm/P)$ in cui:

x = punteggio da attribuire all'offerta considerata

XM = punteggio massimo attribuibile (40)

P = Prezzo dell'offerta considerata

Pm = Prezzo dell'offerta più bassa.

La sommatoria delle diverse voci dell'offerta tecnica sarà presa in considerazione, unitamente al punteggio di cui all'offerta economica, per l'aggiudicazione della gara.

AVVALIMENTO

Ai sensi dell'art. 49 del D.Lgs. n. 163/2006, il concorrente, singolo o consorziato o raggruppato, può soddisfare la richiesta relativa al possesso dei requisiti di carattere economico, finanziario, tecnico e organizzativo previsti dal bando di gara, avvalendosi anche dei requisiti di un altro soggetto. In caso di avvalimento il concorrente deve presentare, a pena di esclusione, la documentazione prevista dagli allegati 3) e 4).

Nel caso di dichiarazioni mendaci, la stazione appaltante esclude il concorrente ed escute la garanzia. Trasmette, inoltre, gli atti all'Autorità di Vigilanza sui contratti pubblici per le sanzioni di cui all'art. 6, comma 11, del D.Lgs n. 163/2006.

Il concorrente e l'impresa ausiliaria sono responsabili in solido nei confronti della stazione appaltante in relazione alle prestazioni oggetto del contratto.

Gli obblighi previsti dalla normativa antimafia a carico del concorrente si applicano anche nei confronti del soggetto ausiliario.

Il concorrente può avvalersi di una sola impresa ausiliaria per ciascun requisito.

Non è consentito, a pena di esclusione, che della stessa impresa ausiliaria si avvalga più di un concorrente, o che partecipino alla medesima gara sia l'impresa ausiliaria che quella che si avvale dei requisiti.

Ai sensi dell'art. 49, comma 7, del D.Lgs n. 163/2006, in relazione alla natura e all'importo dell'appalto, l'avvalimento può integrare un requisito economico, finanziario, tecnico e organizzativo già posseduto dall'impresa avvalente nella misura minima del 60%.

CONTROLLO SUL POSSESSO DEI REQUISITI DI PARTECIPAZIONE ALLA GARA

Le dichiarazioni richieste per la presente gara, relativamente al possesso dei requisiti di ordine generale sono soggette a verifica ai sensi e per gli effetti del D.P.R. n. 445/2000.

Le dichiarazioni richieste per la presente gara relativamente al possesso dei requisiti di capacità economico-finanziaria e tecnico-organizzativa sono soggette a controllo, ai sensi e per gli effetti del D.P.R. n. 445/2000 e dell'art. 48 del D.Lgs. n. 163/2006.

Ogni altra dichiarazione è, comunque, soggetta a verifica ai sensi e per gli effetti del D.P.R. n. 445/2000.

VERIFICA DELLE OFFERTE ANORMALMENTE BASSE

L'Ente procederà alla verifica delle offerte anormalmente basse, sulla base delle disposizioni di cui al D.Lgs. n. 163/2006 e s.m.i.

Il plico, contenente le buste A, B e C, con le suindicate modalità, dovrà pervenire presso gli uffici amministrativi dell'ISPE "Istituto per i Servizi alla Persona per l'Europa", Via San Lazzaro, 15, Lecce, **entro il termine perentorio delle ore 12.00 del giorno 4.11.2009, pena l'esclusione dalla gara.**

Resta inteso che:

- a) il recapito del plico rimane ad esclusivo rischio del mittente ove, per qualsiasi motivo, esso non dovesse giungere a destinazione in tempo utile;
- b) trascorso il termine fissato non viene riconosciuta valida alcuna offerta anche se sostitutiva od aggiuntiva di offerta precedente;
- c) non sono ammesse le offerte condizionate e quelle espresse in modo indeterminato;
- d) in caso di discordanza tra il prezzo indicato in cifre e quello indicato in lettere è ritenuto valido quello più vantaggioso per l'Ente;
- e) non si darà corso all'apertura del plico che non risulti pervenuto entro le ore 12.00 del giorno suindicato o sul quale non sia apposto il mittente, la scritta relativa alla

specificazione del servizio oggetto di gara, non sia sigillato e controfirmato sui lembi di chiusura;

- f) non sarà ammessa alla gara l'offerta in cui manchi, risulti incompleto o irregolare alcuno dei documenti e/o delle dichiarazioni richieste; parimenti determina l'esclusione dalla gara il fatto che le offerte non siano contenute nelle apposite buste interne debitamente sigillate e controfirmate sui lembi di chiusura;
- g) in caso di offerte uguali, l'appalto verrà aggiudicato al concorrente che avrà riportato il maggiore punteggio nell'offerta tecnica; in caso di parità di punteggio sia dell'offerta economica che dell'offerta tecnica, si procederà all'aggiudicazione mediante sorteggio;
- h) la documentazione non in regola con l'imposta di bollo, sarà regolarizzata ai sensi dell'art.16 del D.P.R. n. 955/1982.

La gara si svolge per parte in seduta pubblica (ammissione alla gara, offerta economica, proclamazione degli esiti), per parte in seduta segreta (merito tecnico).

Ai soggetti partecipanti ammessi sarà comunicata la data di apertura delle buste contenenti l'offerta economica e di proclamazione degli esiti ai fini dell'aggiudicazione della gara.

Si procederà all'aggiudicazione anche in presenza di una sola offerta valida, purché accettabile.

Possono presenziare alla gara i legali rappresentanti dei soggetti partecipanti che ne hanno interesse o persone munite di specifica delega loro conferita dal legale rappresentante.

Al Presidente della gara è riservata la facoltà di non dar luogo alla gara stessa o di prorogarne la data, dandone, comunque, comunicazione ai concorrenti, senza che gli stessi possano addurre alcuna pretesa al riguardo.

Mentre l'offerente resta impegnato per effetto della presentazione dell'offerta, l'Ente non assumerà verso di questi alcun obbligo se non quando, a norma di legge, tutti gli atti inerenti la gara in questione e ad essa necessari e dipendenti, avranno conseguito piena efficacia; pertanto l'aggiudicazione provvisoria effettuata in sede di gara non costituisce la conclusione del contratto che sarà stipulato dopo l'aggiudicazione definitiva operata dagli organi istituzionali.

L'aggiudicatario provvisorio ha facoltà di svincolarsi dalla propria offerta decorsi 180 giorni dall'apertura delle buste senza che sia avvenuta l'aggiudicazione definitiva.

L'aggiudicatario sarà invitato a presentare, entro 10 (dieci) giorni dalla data di ricezione della comunicazione di aggiudicazione definitiva, pena la decadenza dalla stessa:

- a) Certificato di iscrizione alla Camera di Commercio, Industria, Agricoltura e Artigianato in cui ha sede l'aggiudicatario, di data non anteriore a sei mesi, dal quale risultino le attività previste per la partecipazione alla gara, nonché l'indicazione delle generalità del legale rappresentante. Tale certificazione, altresì, deve recare l'attestazione "antimafia" di cui alla L. 31 n. 575/1965, e s.m.i., nonché del D.P.R. n. 252/1998".
- b) Certificato di regolarità contributiva (DURC) di cui all'art. 2 del D.Lgs. n. 210/2002, convertito con L. n. 266/2002 e di cui all'art. 3, comma 8, del D.Lgs. n. 494/96 e s.m.i.
- c) Garanzia contrattuale, come da bando.

La fidejussione dovrà prevedere espressamente la rinuncia al beneficio della preventiva escussione del debitore principale, la rinuncia all'eccezione di cui all'art. 1957, comma 2, del codice civile, nonché la sua operatività entro 15 (quindici) giorni, a semplice richiesta dell'Amministrazione;

- d)** Dichiarazione, in carta semplice, sottoscritta dal legale rappresentante, dalla quale risultino:
- a.** il numero di codice fiscale dell'Impresa e della partita IVA;
 - b.** domicilio fiscale dell'Impresa;
 - c.** l'Ufficio delle Imposte Dirette di appartenenza;
 - d.** dati anagrafici completi e qualifica di chi interverrà alla stipula dell'atto;
 - e.** indirizzo della sede operativa aperta nella Provincia di Lecce.
- e)** Versamento di € 200,00 presso la Tesoreria dell'Ente, quale deposito per tutte le spese inerenti la stipulazione del contratto ed accessorie (salvo conguaglio e/o restituzione).

Ove nel termine previsto l'aggiudicatario non abbia ottemperato a quanto richiesto, all'assunzione del servizio nei termini indicati, o non si sia presentato per la stipulazione del contratto nel giorno all'uopo stabilito, si procederà alla revoca dell'aggiudicazione fatto salvo, comunque, il risarcimento dell'eventuale danno.

Si avverte, inoltre, che se si dovessero verificare condizioni di fallimento o risoluzione del contratto per grave inadempimento da parte del soggetto aggiudicatario, questa Azienda si riserva la facoltà di interpellare il secondo classificato al fine di stipulare un nuovo contratto per il completamento dei servizi, alle medesime condizioni economiche già proposte in sede di offerta.

Prima della stipula del contratto si provvederà a dare corso agli adempimenti in materia di comunicazione e certificazioni previste dalla normativa antimafia di cui al D.P.R. n. 252/1998.

Ai fini della tutela delle persone e di altri soggetti rispetto al trattamento dei dati personali, di cui al D.Lgs. n. 196/2003, si informa che:

- 1.** le finalità e le modalità del trattamento cui sono destinati i dati riguardano esclusivamente l'espletamento della presente gara;
- 2.** il conferimento dei dati ha natura obbligatoria, nel senso che il concorrente, se intende partecipare alla gara, deve rendere la documentazione richiesta dall'Amministrazione in base alla vigente normativa;
- 3.** la conseguenza di un eventuale rifiuto di rispondere consiste nell'esclusione dalla gara o nella decadenza dall'aggiudicazione;
- 4.** i soggetti o le categorie di soggetti ai quali i dati possono essere comunicati sono:
 - il personale interno dell'Ente implicato nel procedimento;
 - i concorrenti che partecipano alla gara;
 - ogni altro soggetto che abbia interesse ai sensi della L. n. 241/1990;
 - altri soggetti della Pubblica Amministrazione.

I diritti spettanti all'interessato sono quelli di cui agli artt. 7, 8, 9 e 10 del D.Lgs. n. 196/2003, cui si rinvia.

Il soggetto attivo della raccolta dei dati è l'Amministrazione aggiudicatrice.

Per quant'altro non sia specificatamente contenuto nel presente Disciplinare si fa espresso richiamo alle norme contenute nel Capitolato d'appalto nonché alle norme vigenti in materia di appalti pubblici con particolare riferimento a quelle sui servizi.

La partecipazione alla gara comporta la piena ed incondizionata conoscenza ed accettazione di tutte le disposizioni contenute nel presente Disciplinare e nel Capitolato d'appalto.

IL DIRETTORE AMMINISTRATIVO
(Dott.ssa Maria Domenica Ruggeri)

DICHIARAZIONI SOSTITUTIVE DI CERTIFICAZIONI
(Art. 46 D.P.R. N° 445/2000)

OGGETTO: Procedura aperta per l'appalto dei servizi socio-sanitari – assistenziali, mensa, pulizia e lavanderia presso le RSSA “Marangi –Crispino” di Lecce e “Padre Pio da Pietrelcina” di San Pietro in Lama, strutture gestite dall'ASP-ISPE.

Il sottoscritto _____
nat_a _____ il _____,
C.F. _____ di cittadinanza _____, nella
sua qualità di _____,
(eventualmente) giusta procura generale / speciale n. _____ del _____ (che si
allega in copia conforme all'originale), autorizzato a rappresentare legalmente la
cooperativa/la società /l'impresa _____

Codice Fiscale _____ Partita I.V.A. _____
con sede legale in _____ Via/Piazza _____
Fax _____ Tel. _____ E.Mail _____

AI FINI DELL'AMMISSIONE ALLA GARA IN OGGETTO

Ai sensi dell'art. 46 del D.P.R. n. 445/2000, consapevole delle sanzioni penali previste artt. 496 e 640 del Codice Penale e dall'art. 76 del sopracitato D.P.R., per le ipotesi di falsità in atti e dichiarazioni mendaci ivi indicate,

DICHIARA

- Che il soggetto offerente:

1. è iscritto nella sezione _____ dell'Albo istituito dalla Regione _____
con L.R. n. ____ del _____, con i seguenti dati:

(solo per le Cooperative di cui alla L. n. 381/1991);

2. è iscritto nel Registro delle imprese della Camera di Commercio di _____
per le seguenti categorie di attività _____

ed attesta i seguenti dati:

Numero di iscrizione _____

Data di iscrizione _____

Durata della ditta/data termine _____

Forma giuridica _____

3. Persone attualmente in carica (indicare i nominativi, le qualifiche, luogo e data di nascita, di se stesso firmatario) e dei seguenti altri soggetti:

- *per le imprese individuali, il titolare e il direttore tecnico;*
- *per le società in nome collettivo (S.n.c.) i soci ed il direttore tecnico;*
- *per le società in accomandita semplice (S.a.s) i soci accomandatari ed il direttore tecnico;*
- *per ogni altro tipo di società o consorzio, gli amministratori muniti di poteri di rappresentanza ed il direttore tecnico*

4. che il soggetto offerente (*ove previsto*):

è iscritto all'I.N.P.S. – sede di _____, con il N° _____

è assicurato all'I.N.A.I.L. – sede di _____, con il N° _____

5. che il soggetto offerente osserva, nei confronti dei propri soci lavoratori e del personale dipendente, le disposizioni vigenti in materia di retribuzione ed è in regola con le disposizioni previdenziali, assicurative ed antinfortunistiche secondo la vigente legislazione italiana o quella del paese in cui l'impresa è stabilita;

6. che il soggetto offerente non si trova in alcuna delle cause di esclusione di cui all'art. 38, comma 1, del D.Lgs n. 163/2006 ed in particolare:

- non si trova in stato di fallimento, di liquidazione coatta, di concordato preventivo o di qualsiasi altra situazione equivalente secondo la legislazione vigente italiana e straniera; **i suddetti fatti, stati o qualità sono verificabili dalla stazione appaltante presso:** Camera di Commercio di _____;
- che nei propri confronti non è pendente alcun procedimento per l'applicazione di una delle misure di prevenzione di cui all'art. 3 della L. n.1423/1956 o di una delle cause ostative previste dall'art. 10 della L. n. 575/1965 e s.m.i. (*la presente dichiarazione deve essere resa, **a pena di esclusione**, dal titolare o dal direttore tecnico, se si tratta di impresa individuale; dal socio o dal direttore tecnico, se si tratta di società in nome collettivo; dai soci accomandatari o dal direttore tecnico, se si tratta di società in accomandita semplice; dagli amministratori muniti di potere di rappresentanza o del direttore tecnico, se si tratta di altro tipo di società o consorzio*); **i suddetti fatti, stati o qualità sono verificabili dalla stazione appaltante presso:** Procura della Repubblica presso il Tribunale di _____;
- che nei propri confronti non è stata pronunciata sentenza di condanna passata in giudicato o emesso decreto penale di condanna divenuto irrevocabile, ovvero di applicazione della pena su richiesta, ai sensi dell'art. 444 del codice

di procedura penale, per reati gravi in danno dello Stato o della Comunità Europea, che incidono sull'affidabilità morale e professionale; **i suddetti fatti, stati o qualità sono verificabili dalla stazione appaltante presso:** Uffici del Casellario Giudiziale presso il Tribunale di _____;

- che nei propri confronti non è stata pronunciata sentenza di condanna passata in giudicato per uno o più reati di partecipazione ad un'organizzazione criminale, corruzione, frode, riciclaggio, quali definiti dagli atti comunitari citati all'art. 45, paragrafo 1, direttiva CE/2004/18 (l'esclusione e il divieto operano anche nei confronti dei soggetti cessati dalla carica nel triennio antecedente la data di pubblicazione del bando di gara, qualora l'impresa non dimostri di aver adottato atti o misure di completa dissociazione dalla condotta penalmente sanzionata) (*la presente dichiarazione deve essere resa, **a pena di esclusione**, dal titolare o dal direttore tecnico, se si tratta di impresa individuale; dal socio o dal direttore tecnico, se si tratta di società in nome collettivo; dai soci accomandatari o dal direttore tecnico, se si tratta di società in accomandita semplice; dagli amministratori muniti di potere di rappresentanza o del direttore tecnico, se si tratta di altro tipo di società o consorzio*); **i suddetti fatti, stati o qualità sono verificabili dalla stazione appaltante presso:** Uffici del Casellario Giudiziale presso il Tribunale di _____;
- che non ha commesso gravi infrazioni, debitamente accertate, alle norme in materia di sicurezza e ad ogni altro obbligo derivante dai rapporti di lavoro, risultanti dai dati in possesso dell'Osservatorio;
- che non ha commesso grave negligenza o malafede nell'esecuzione delle prestazioni affidate da questa stazione appaltante e di non aver commesso errore grave nell'esercizio della propria attività professionale, accertato con qualsiasi mezzo di prova da parte di questa stazione appaltante medesima;
- che non ha commesso violazioni, definitivamente accertate, rispetto agli obblighi relativi al pagamento delle imposte e tasse, secondo la legislazione italiana o quella dello Stato in cui è stabilito; **i suddetti fatti, stati o qualità sono verificabili dalla stazione appaltante presso:** Agenzia delle Entrate di _____;
- che nell'anno antecedente la data di pubblicazione del bando di gara non ha reso false dichiarazioni in merito ai requisiti ed alle condizioni rilevanti per la partecipazione alle procedure di gara, risultanti dai dati in possesso dell'Osservatorio;
- che non ha commesso violazioni gravi, definitivamente accertate, alle norme in materia di contributi previdenziali e assistenziali, secondo la legislazione italiana o dello Stato in cui è stabilito;
- che è in regola con le norme di cui all'art. 17 della L. n. 68/1999 (norme sul diritto al lavoro dei disabili); **i suddetti fatti, stati o qualità sono verificabili dalla stazione appaltante presso:** Provincia di _____ Centro per l'impiego e la formazione;
- che nei propri confronti non è stata applicata la sanzione interdittiva di cui all'art. 9, comma 2, lett. c), del D.Lgs n. 231/2001 o altra sanzione che comporta il divieto di contrarre con la Pubblica Amministrazione;

7. che non presenteranno offerta per la gara in oggetto altre Imprese con le quali esistono rapporti di controllo o collegamento, determinati in base ai criteri di cui all'art. 2359 del codice civile e del D.Lgs n.127/1991;

8. che il soggetto offerente non si avvale dei piani individuali di emersione previsti dall'art. 1 bis, comma 14, della L. n. 383/2001, come sostituito dall'art. 1 della L. n. 266/2002, ovvero pur avvalendosi dei suddetti piani, il periodo di emersione si è concluso;

9. **(Per le sole Società Cooperative ed i Consorzi di Cooperative):** che la Società è iscritta nell'Albo delle Società Cooperative, istituito presso il Ministero delle Attività Produttive (MAP), al n. _____ del _____;

ovvero:

10. **(per i soli Consorzi):**

che il Consorzio concorre per i seguenti consorziati, che, comunque devono possedere i requisiti sopra elencati (*indicare denominazione, sede e nominativo del legale rappresentante di ciascuna consorziata*):

(relativamente a queste consorziate, opera il divieto di partecipare alla gara in qualsiasi altra forma; in caso di violazione sono esclusi dalla gara sia il consorzio sia la consorziata; in caso di aggiudicazione, i soggetti assegnatari del servizio oggetto dell'appalto non possono essere diversi da quelli indicati).

11. **(nel caso di Raggruppamento temporaneo di Impresa non ancora costituito)**

che, in caso di aggiudicazione, sarà conferito mandato collettivo speciale con rappresentanza o funzioni di capogruppo alla Impresa _____ con sede in _____ e si impegna ad uniformarsi alla disciplina vigente in materia di appalti di servizi, con riguardo ai Raggruppamenti temporanei. Le Imprese/i Consorzi che si raggrupperanno sono: (*indicare denominazione e sede legale di ciascuna Impresa o Consorzio*):

(relativamente a quelle da raggruppare, opera il divieto di partecipare alla gara in qualsiasi altra forma; in caso di violazione sono esclusi dalla gara sia il R.T.I. sia l'Impresa od il Consorzio da raggruppare; in caso di aggiudicazione, i soggetti assegnatari del servizio oggetto dell'appalto non possono essere diversi da quelli indicati).

12. **(nel caso di Raggruppamento temporaneo di Impresa costituito)**

che la capogruppo _____ (denominazione) con sede in _____ concorre per le seguenti Imprese/Consorzi raggruppati (*indicare denominazione e sede legale di ciascuna Impresa o Consorzio*):

(relativamente a quelle raggruppate, opera il divieto di partecipare alla gara in qualsiasi altra forma; in caso di violazione sono esclusi dalla gara sia il R.T.I. sia l'Impresa od il Consorzio raggruppati; in caso di aggiudicazione, i soggetti assegnatari del servizio oggetto dell'appalto non possono essere diversi da quelli indicati).

Il sottoscritto è consapevole che i dati forniti saranno trattati, anche con strumenti informatici, esclusivamente per il procedimento per il quale la presente dichiarazione viene resa, ai sensi del D.Lgs n. 196/2003.

Data _____

(Timbro e firma del titolare o del legale rappresentante)

Alla suddetta dichiarazione deve essere allegata copia fotostatica del documento di identità del soggetto firmatario (Carta d'Identità/Patente di guida rilasciata dal Prefetto/Passaporto) in corso di validità.

DICHIARAZIONI SOSTITUTIVE DELL'ATTO DI NOTORIETA'
(Art. 47 D.P.R. N° 445/2000)

OGGETTO: Procedura aperta per l'appalto dei servizi socio-sanitari – assistenziali, mensa, pulizia e lavanderia presso le RSSA “Marangi –Crispino” di Lecce e “Padre Pio da Pietrelcina” di San Pietro in Lama, strutture gestite dall'ASP-ISPE.

Il sottoscritto _____
nat_a _____ il _____,
C.F. _____ di cittadinanza _____, nella
sua qualità di _____,
(eventualmente) giusta procura generale / speciale n. _____ del _____ (che si
allega in copia conforme all'originale), autorizzato a rappresentare legalmente la
cooperativa/la società /l'impresa _____

Codice Fiscale _____ Partita I.V.A. _____
con sede legale in _____ Via/Piazza _____
Fax _____ Tel. _____ E.Mail _____

AI FINI DELL'AMMISSIONE ALLA GARA IN OGGETTO

Ai sensi dell'art. 47 del D.P.R. n. 445/2000, consapevole delle sanzioni penali previste artt. 496 e 640 del Codice Penale e dall'art. 76 del sopracitato D.P.R., per le ipotesi di falsità in atti e dichiarazioni mendaci ivi indicate,

DICHIARA

- di partecipare alla gara in oggetto esclusivamente come:

- soggetto singolo;

ovvero

- capogruppo di un Raggruppamento temporaneo o di un Consorzio con percentuale di partecipazione all'appalto pari al.....%;

ovvero

- mandante di un costituendo Raggruppamento temporaneo o di un Consorzio con partecipazione all'appalto pari al.....%;

- di avere preso conoscenza delle condizioni dei locali nonché di tutte le circostanze generali e particolari che possano avere influito sulla determinazione dei prezzi e delle condizioni contrattuali che possono influire sul servizio;
- di aver realizzato nell'ultimo triennio (2006-2007-2008) un fatturato globale non inferiore a € **2.930.000,00**, IVA esclusa;
- di aver realizzato nell'ultimo triennio (2006-2007-2008) servizi simili a quelli oggetto dell'appalto presso la/le seguente/i RSA/Residenza/e Protetta/e e specificatamente:
(*elencare servizio e luogo di esecuzione*):

A) _____

B) _____

C) _____

D) _____

E) _____

- di essere disponibile, in caso di aggiudicazione, all'apertura di una sede operativa in Provincia di Lecce, ove non già esistente;
- di possedere un'organizzazione aziendale adeguata e l'attrezzatura necessaria, per la realizzazione del progetto presentato e l'effettuazione dello stesso nei termini richiesti;
- che il/i Responsabile/i del/i servizio/i che opererà/opereranno *in loco* con poteri organizzativi, corrisponde/corrispondono al/i seguente/i nominativo/i _____, con qualifica di _____;
- di rispettare, per il personale impiegato nel servizio, la normativa e gli accordi contrattuali vigenti quanto a corrispettivo, inquadramento, responsabilità, assicurazione e previdenza.
- di impegnarsi a ricollocare gli operatori alle dipendenze della Impresa uscente già impiegati nelle stesse attività oggetto della presente gara e rimasti inoccupati, secondo le modalità e i limiti stabiliti dalle vigenti disposizioni contrattuali applicabili e dalle disposizioni normative in materia, ivi compresa la Direttiva CE/2001/23 "Mantenimento dei diritti dei lavoratori in caso di trasferimento di impresa", ai fini della tutela della continuità dei rapporti di lavoro in essere;
- che l'offerta tiene conto degli oneri previsti per garantire l'esecuzione dei servizi nel pieno rispetto delle norme di sicurezza ed igiene del lavoro nonché degli obblighi assicurativi e previdenziali previsti dalle leggi e dai contratti ed accordi locali vigenti nel luogo sede dell'appalto;
- di essere in grado di eseguire in proprio, mediante maestranze dipendenti, tutti i servizi compresi nell'appalto;
- che accetta incondizionatamente le norme del bando di gara e del capitolato speciale d'appalto, e ne assume tutti gli oneri;
- che l'offerta ha validità di 180 giorni dal termine di scadenza per la presentazione della stessa.

Il sottoscritto è consapevole che i dati forniti saranno trattati, anche con strumenti informatici, esclusivamente per il procedimento per il quale la presente dichiarazione viene resa, ai sensi del D.Lgs. n. 196/2003.

Data _____

(Timbro e firma del titolare o del legale rappresentante)

Alla suddetta dichiarazione deve essere allegata copia fotostatica del documento di identità del soggetto firmatario (Carta d'Identità/Patente di guida rilasciata dal Prefetto/Passaporto) in corso di validità.

AVVALIMENTO - DICHIARAZIONE SOSTITUTIVA DEL SOGGETTO AUSILIATO

OGGETTO: procedura aperta per l'appalto dei servizi socio sanitari – assistenziali, servizi mensa, pulizia e lavanderia presso le RSSA “Marangi – Crispino” di Lecce e “Padre Pio da Pietrelcina” di San Pietro in Lama, strutture gestite dall’ASP-ISPE.

Il sottoscritto _____, nato a _____ il _____, nella qualità di legale rappresentante della Cooperativa/ Società/ Impresa _____, con sede in _____, Via _____, codice fiscale n. _____ e Partita IVA n. _____ Tel. n. _____ Telefax n. _____, con espresso riferimento al concorrente che rappresenta, ai sensi degli art. 46 e 47 del D.P.R. 28.12.2000, n. 445, consapevole del fatto che, in caso di mendace dichiarazione saranno applicate nei suoi riguardi, ai sensi dell’art. 76 dello stesso decreto le sanzioni previste dal codice penale e dalle leggi speciali in materia di falsità negli atti e dichiarazioni mendaci, oltre alle conseguenze amministrative previste per le procedure concernenti gli appalti pubblici, assumendosene la piena responsabilità,

RENDE LA PRESENTE DICHIARAZIONE

A. – che i requisiti (di capacità economico-finanziaria o di capacità tecnico-organizzativa) prescritti nel bando di gara di cui il concorrente è carente e dei quali si avvale per poter essere ammesso alla gara, ai sensi dell’art. 49 del D.Lgs. n. 163/2006, sono i seguenti:

- 1) _____ ;
- 2) _____ ;
- 3) _____ ;
- 4) _____ ;
- 5) _____ ;
- 6) _____ ;

B. – che le generalità del soggetto ausiliario del quale si avvale per i requisiti di ordine speciale da questo posseduti e messi a disposizione a proprio favore, sono le seguenti:

Soggetto _____
 Legale Rappresentante _____
 Sede legale in: Via _____ Comune _____ C.A.P. _____
 Codice Fiscale n. _____ Partita I.V.A. n. _____; iscritta nel Registro delle Imprese istituito presso la Camera di Commercio, Industria, Artigianato e Agricoltura di _____ al n. _____ in data _____;

C. – che si impegna a depositare presso l’Amministrazione, qualora risulti aggiudicatario del servizio, copia autenticata del contratto di avvalimento sottoscritto tra l’ausiliario e l’ausiliato.

Ai sensi del D.P.R. 28.12.2000, n. 445 e s.m.i., dichiara di essere informato che i dati personali raccolti saranno trattati, anche con strumenti informatici, nel rispetto della disciplina dettata dal D.Lgs. 30.06.2003, n. 196 (Codice in materia di protezione dei dati personali), ed esclusivamente nell'ambito del procedimento per il quale la presente dichiarazione viene resa.

Data _____

Firma leggibile (*impresa ausiliata*)

Alla suddetta dichiarazione deve essere allegata copia fotostatica del documento di identità del soggetto firmatario (Carta d'Identità/Patente di guida rilasciata dal Prefetto/Passaporto) in corso di validità.

AVVALIMENTO - DICHIARAZIONE SOSTITUTIVA DEL SOGGETTO AUSILIARIO

OGGETTO: procedura aperta per l'appalto dei servizi socio sanitari – assistenziali, servizi mensa, pulizia e lavanderia presso le RSSA “Marangi – Crispino” di Lecce e “Padre Pio da Pietrelcina” di San Pietro in Lama, strutture gestite dall’ASP-ISPE.

Il sottoscritto _____, nato a _____ il _____, nella qualità di legale rappresentante della Cooperativa/ Società/ Impresa _____, con sede in _____, Via _____, codice fiscale n. _____ e Partita IVA n. _____ Tel. n. _____ Telefax n. _____, con espresso riferimento al concorrente che rappresenta, ai sensi degli art. 46 e 47 del D.P.R. 28.12.2000, n. 445, consapevole del fatto che, in caso di mendace dichiarazione saranno applicate nei suoi riguardi, ai sensi dell’art. 76 dello stesso decreto le sanzioni previste dal codice penale e dalle leggi speciali in materia di falsità negli atti e dichiarazioni mendaci, oltre alle conseguenze amministrative previste per le procedure concernenti gli appalti pubblici, assumendosene la piena responsabilità,

RENDE LA PRESENTE DICHIARAZIONE

A. - di **possedere**, ai sensi e per gli effetti dell’art. 49 del D.Lgs. 12.04.2006, n.. 163, i seguenti requisiti (di capacità economico-finanziaria o di capacità tecnico-organizzativa) prescritti nel bando di gara, dei quali il concorrente risulta carente e oggetto di avvalimento:

- 1) _____ ;
- 2) _____ ;
- 3) _____ ;
- 4) _____ ;
- 5) _____ ;

B. - di **obbligarsi**, nei confronti del concorrente e dell’Amministrazione, a fornire i propri requisiti (di capacità economico-finanziaria o di capacità tecnico-organizzativa) prescritti nel bando di gara dei quali è carente il concorrente e mettere a disposizione le risorse necessarie per tutta la durata dell’appalto, rendendosi, inoltre, responsabile in solido con il concorrente nei confronti dell’Amministrazione, in relazione alle prestazioni oggetto dell’appalto;

C. – di non partecipare a sua volta alla stessa gara, né in forma singola, né in forma di raggruppamento o consorzio, né in qualità di ausiliario di altro soggetto concorrente e di non trovarsi in una situazione di controllo con uno degli altri concorrenti partecipanti alla gara;

D. – di essere in possesso dei requisiti di ordine generale di cui all’art. 38 del D.Lgs. n. 163/2006 e di quelli indicati nel bando e nel Capitolato;

E. – che il soggetto ausiliario:

1) é regolarmente iscritto alla C.C.I.A.A. - Registro delle Imprese (o al registro professionale equivalente per le imprese straniere) per le attività oggetto del presente appalto, come risulta da

**CAPITOLATO D'APPALTO PER L'AFFIDAMENTO DEI SERVIZI SOCIO
SANITARI – ASSISTENZIALI – SERVIZIO MENSA – DI PULIZIA –
LAVANDERIA PRESSO LE RESIDENZE PROTETTE “MARANGI
CRISPINO”DI LECCE E “PADRE PIO DA PIETRELCINA”DI SAN PIETRO
IN LAMA**

ART. 1

Oggetto dell'appalto

Il presente Capitolato ha per oggetto l'esecuzione dei servizi socio sanitari – assistenziali, del servizio mensa e dei servizi di pulizia e lavanderia, come successivamente descritti nelle allegate specifiche tecniche, presso le RSSA “Marangi-Crispino” di Lecce, la RSSA “Padre Pio da Pietrelcina” di San Pietro in Lama (Le), strutture socio - sanitarie - assistenziali che ospitano soggetti caratterizzati da disagi di natura fisica e/o psichica (demenza senile, morbo di Parkinson, sindrome di Alzheimer, postumi di traumi ossei, ecc.), che assicurano i servizi come disciplinati dal R.R. n. 4/2007 e la cui ricettività è rispettivamente di n. 76 e n. 25 ospiti.

Il servizio di pulizia dovrà essere erogato, altresì, presso la sede degli Uffici Amministrativi dell'ISPE.

I servizi dovranno essere svolti dall'appaltatore con propri capitali, mezzi tecnici e personale, mediante l'organizzazione dell'appaltatore stesso ed a suo rischio, fatto salvo quanto specificatamente previsto nel presente Capitolato.

ART. 2

Durata dell'appalto

L'appalto ha la durata di 18 (diciotto) mesi a decorrere dalla data di effettivo inizio del servizio, indipendentemente dalla data di stipula del contratto.

Per i primi quattro mesi l'appalto si intenderà conferito a titolo di prova al fine di consentire all'Ente una valutazione ampia e complessiva del rapporto.

Durante tale periodo l'Ente potrà, a suo insindacabile giudizio, recedere in qualsiasi momento dal contratto mediante semplice preavviso di 10 (dieci) giorni. In tale eventualità all'aggiudicatario spetterà il solo corrispettivo del lavoro già eseguito, esclusi ogni altro rimborso o indennizzo a qualsiasi titolo e ogni ragione o pretesa di qualsiasi genere.

Alla scadenza della durata originaria l'Ente, qualora sussistano ragioni di pubblico interesse, si riserva la facoltà di concordare la ripetizione degli stessi servizi per ulteriori 18 (diciotto) mesi, ai sensi dell'art. 57, comma 5, lettera b, del D.Lgs. n.163/2006 come modificato dall'art. 1 del D.Lgs. n.113/2007.

Tale facoltà sarà esercitata dall'Amministrazione appaltante con atto formale e con preavviso di almeno 3 (tre) mesi rispetto alla scadenza contrattuale.

Qualora prima della scadenza del contratto, per la quale non è richiesto nessun preavviso o notifica, l'Ente non si sia avvalso della facoltà di cui sopra, l'aggiudicatario è tenuto, comunque, a prestare il servizio sino all'insediamento della nuova impresa ed, in ogni caso, non oltre 6 (sei) mesi dalla originaria scadenza contrattuale, alle stesse condizioni del contratto scaduto. La proroga verrà in ogni caso deliberata dall'Ente.

E' fatta salva la facoltà di revocare l'affidamento del servizio, anche solo parzialmente, nel caso in cui l'Ente reputi opportuno assumere direttamente la gestione dei servizi oggetto del

presente Capitolato e/o nel caso in cui non possa, per fondati motivi, proseguire le iniziative socio-sanitarie-assistenziali svolte all'interno delle Residenze Protette di cui al precedente art.1.

ART. 3

Luogo delle prestazioni e servizi

I servizi oggetto del presente Capitolato devono essere erogati presso la RSSA "Marangi-Crispino" ubicata in Lecce, alla via Vercelli, 21 e presso la RSSA "Padre Pio da Pietrelcina" ubicata in San Pietro in Lama (Le), alla via Caduti di via Fani.

In particolare, il servizio di pulizia dovrà essere erogato anche presso la sede degli Uffici Amministrativi dell'Azienda, ubicati in Lecce, alla via San Lazzaro, n. 15.

ART. 4

Articolazione dei servizi e monte orario

Le prestazioni relative ai servizi oggetto dell'appalto sono quantificate nella seguente misura, avendo presente che nel formulare la previsione di spesa su 18 (diciotto) mesi si è tenuto conto dell'incidenza del costo medio delle risorse professionali, del costo dei materiali, delle spese di coordinamento e generali. Più in particolare, per il servizio mensa, si è tenuto conto del costo medio del personale di cucina (1 cuoco, 1 aiuto cuoco, 2 ausiliari part-time per la struttura di Lecce; 1 cuoco e 1 aiuto cuoco per la struttura di San Pietro in Lama), del numero di pasti da erogare, del costo degli alimenti da preparare e delle spese generali.

ELENCO DEI SERVIZI	MONTE ORARIO ANNUO/ MEDIA PASTI GIORNALIERI	PREVISIONE DI SPESA SU 18 MESI
Assistenza infermieristica	11.680	€ 380.400,00
Assistenza alla persona	40.880	€ 1.194.900,00
Servizio mensa	n. 101 ospiti	€ 884.760,00
Servizi pulizia lavanderia Servizi e attività aggiuntive	18.560	€ 470.200,00
IMPORTO A BASE DI GARA		€ 2.930.260,00

ONERI PER LA SICUREZZA non soggetti a ribasso	€ 14.100,00
--	--------------------

Con riferimento agli *standard* previsti dal R.R. n. 4/2007 ed all'effettivo numero degli ospiti nelle strutture, si precisa che il monte orario annuale ed il numero giornaliero dei pasti, indicati nella tabella, rappresentano il numero giornaliero dei pasti e l'impiego annuale degli operatori nell'ipotesi di **copertura totale della ricettività delle strutture** e di funzionamento secondo il tradizionale protocollo operativo delle stesse, come indicato anche nelle specifiche tecniche. Avuto presente che il progetto organizzativo e di gestione dei servizi è oggetto di "offerta tecnica", le prestazioni potranno essere esattamente quantificate sulla base delle proposte presentate dall'aggiudicatario nel proprio "progetto-offerta".

Il monte orario annuale ed il numero giornaliero dei pasti potranno, comunque, essere **proporzionalmente diminuiti** rispetto alle previsioni del "progetto-offerta", stesso in

rapporto al numero delle effettive presenze degli ospiti all'interno delle strutture nell'ambito di una flessione massima del 20%, per ciascun servizio, in diminuzione, con corrispondente riduzione dell'importo di appalto.

L'organizzazione dettagliata del lavoro, la definizione del programma giornaliero, la definizione dei sistemi di controllo dovranno essere concordati mensilmente con la Responsabile di struttura secondo la necessità ed in modo coerente rispetto alle proposte presentate dall'aggiudicatario nel progetto di gestione dei servizi.

L'aggiudicatario dovrà garantire la manutenzione ordinaria e quella straordinaria, ivi inclusa la sostituzione o l'integrazione, fino a € 5.000,00 delle attrezzature, fisse e mobili, e degli impianti di proprietà dell'Ente che siano strumentali allo svolgimento dei servizi, come risulteranno dai verbali di consegna.

I SERVIZI SOCIO SANITARI – ASSISTENZIALI

I servizi socio sanitari - assistenziali dovranno essere svolti con orario di lavoro diurno e notturno, ivi comprese le domeniche e le festività; nel primo caso dalle ore 6.00 alle ore 22.00 nel secondo caso dalle ore 22.00 alle ore 6.00.

Le **prestazioni infermieristiche** ed **assistenziali** dovranno essere garantite dall'aggiudicatario con personale capace e fisicamente valido in possesso dei seguenti requisiti professionali:

- **infermiere professionale** in possesso di laurea in Scienze Infermieristiche o equipollenti o di diploma di infermiere professionale che abbia maturato esperienza nel settore;
- **operatore di assistenza** in possesso della qualifica di OSS (operatore socio sanitario) con riconoscimento regionale, che abbia maturato esperienza nel settore.

Gli infermieri professionali e gli OSS dovranno espletare i compiti propri della rispettiva professione assicurando ogni attività, come meglio dettagliata nelle allegate **specifiche tecniche (Allegato A)**, diretta ai bisogni degli ospiti e tesa a ridurre eventuali situazioni di malessere o di emarginazione fisica e psicologica, nonché a salvaguardare e ripristinare i ruoli sociali significativi e favorire la qualità della vita dell'ospite durante la permanenza nelle RSSA, stimolandone, altresì, la partecipazione e collaborazione per la ricerca delle soluzioni più idonee.

Al fine di assicurare le condizioni per garantire il rispetto della dignità, della libertà personale, della riservatezza, dell'individualità, delle convinzioni religiose e delle abitudini di vita, nonché la socializzazione all'interno delle Residenze la partecipazione della famiglia al piano di recupero, anche attraverso la collaborazione diretta degli operatori, sono essenziali:

- la flessibilità ed interscambiabilità operativa, in quanto il personale parasanitario ed assistenziale è impegnato a garantire il soddisfacimento dei bisogni primari dei residenti, secondo le esigenze dell'Ente;
- la stabilità dell'*equipe* assistenziale, sia degli infermieri professionali che degli operatori socio sanitari, sia degli ausiliari, che dovrà essere garantita dall'aggiudicatario attraverso la limitazione del *turn-over* che non potrà, in ogni caso, superare il limite del 25% annuo per singola qualifica, salvo eventuale eccedenza di tale percentuale provocata da dimissioni spontanee.

In sede di offerta tecnica dovrà essere presentato un apposito progetto tecnico da cui risultino individuati gli strumenti idonei a garantire la continuità dell'attività assistenziale, pur in presenza di un orario ridotto.

Poiché l'Ente assicura direttamente, con proprio personale, una serie di servizi (Responsabile di struttura, Coordinatore sanitario, Assistente medico, Assistente Sociale, Psicologo, Educatori professionali, Fisioterapisti, Personale religioso, Operatori ecc.), i servizi prestati dall'aggiudicatario dovranno tendere ad integrarsi adeguatamente con quelli prestati dal personale alle dirette dipendenze dell'ISPE, nonché con altro personale eventualmente a disposizione dell'Ente (servizio civile, volontariato, stagisti, ecc.).

SERVIZIO MENSA

Il servizio mensa prevede l'organizzazione, la gestione, l'approvvigionamento, la preparazione, la somministrazione dei pasti giornalieri (colazione, pranzo, merenda antimeridiana - pomeridiana e cena) nonché la pulizia ed il riassetto dei locali-cucina (disinfezione e disinfestazione, ecc.), la pulizia e la rigovernatura delle stoviglie e degli altri articoli complementari necessari.

Il servizio mensa dovrà erogarsi in favore degli ospiti (complessivamente n. 101) nei sette giorni settimanali e durante tutto il periodo dell'appalto, ivi compresi i festivi, secondo gli orari e modalità indicate nelle specifiche tecniche.

Per assicurare il servizio mensa, l'aggiudicatario si avvarrà di proprio personale qualificato, sotto la sua esclusiva responsabilità. Il personale impiegato deve essere previsto sia come numero, sia come mansionario, sia come turnazione.

L'ISPE concede in uso all'aggiudicatario i locali adibiti a reparto cucina delle predette Residenze Protette per la preparazione *in loco* dei pasti da somministrare ai residenti delle stesse.

I locali - cucina, come risultanti dal verbale di consegna, dovranno essere utilizzati esclusivamente per la preparazione e cottura dei pasti.

L'aggiudicatario utilizzerà, altresì, gli impianti e le attrezzature, fisse e mobili, dell'Ente, regolarmente autorizzate a norma di legge. Tali impianti ed attrezzature non potranno essere asportate dal loro sito, né internamente, né esternamente, salvo espressa autorizzazione della Direzione Amministrativa

Le attrezzature dovranno essere riconosciute idonee dall'aggiudicatario per perfetta preparazione del numero dei pasti previsti nel presente capitolato (n.101 residenti) ed in possesso di tutti i requisiti tecnici ed igienico-sanitari prescritti dalle vigenti norme che disciplinano la materia, nel rispetto della normativa di cui al D.Lgs. n. 81/2008 e al D.Lgs. n. 155/1997.

L'aggiudicatario, per svolgere il servizio in questione, dovrà provvedere a tutte le operazioni/mansioni necessarie alla sua realizzazione, così come agli aspetti ad esso conseguenti, correlati ed impliciti, nel rispetto delle regole culinarie ed igienico-sanitarie ed in base alle disposizioni di legge (D. Lgs. n. 155/1997).

L'aggiudicatario dovrà, inoltre, garantire quanto di seguito riportato:

1. intestazione alla ditta aggiudicataria dell'autorizzazione sanitaria relativa ai locali in cui viene eseguita la preparazione dei pasti con menzione del mandatario della gestione sul quale ricade, per l'intero periodo contrattuale, la sicurezza alimentare e le buone prassi igienico-sanitarie;
2. il possesso del piano di autocontrollo specifico per l'attività;

3. il possesso della documentazione attestante la frequenza dei corsi di formazione e di aggiornamento del personale alimentarista ai sensi e per gli effetti della Legge Regione Puglia n. 22 del 24 luglio 2007 e del Regolamento Regione Puglia n. 5 del 15 maggio 2008;
4. la scrupolosa osservanza delle norme igieniche vigenti da parte di tutto il personale addetto al presente servizio;
5. il coordinamento e la direzione del servizio mensa;
6. il controllo quantitativo e qualitativo dei pasti preparati;
7. la gestione e responsabilità totale della dispensa;
8. la manutenzione ordinaria e straordinaria, fino a € 5.000,00, a proprie spese, dei locali e delle attrezzature risultanti dal verbale di consegna, ivi inclusa l'integrazione o la sostituzione delle stesse, ove necessaria;
9. la fornitura, a proprie spese, di generi vari occorrenti per l'organizzazione e la gestione del servizio: piatti, bicchieri, posate, stoviglie e porcellane aventi le caratteristiche tecnico-qualitative descritte nelle allegate **specifiche tecniche (Allegato A)**;
10. la fornitura, a proprie spese, di tutto quanto sia necessario al buon uso delle cucine, ivi compresi i prodotti detergenti, sapone per lavastoviglie, preparati anticalcare, ecc;
11. la fornitura, a proprie spese, del combustibile, dell'energia e dell'acqua necessari per l'utilizzo delle cucine sulla base dei contatori.

In particolare, il gestore provvederà all'**acquisto delle derrate** ed avrà il diritto di scegliere, a propria discrezione i fornitori delle merci.

Le derrate dovranno essere conformi ai requisiti previsti dalla leggi vigenti in materia che qui si intendono tutte richiamate e, nello specifico, all'**Allegato C** al Capitolato (Tabelle merceologiche).

Tra le derrate da fornire, dovranno essere obbligatoriamente previsti alcuni **prodotti provenienti da agricoltura biologica in applicazione dell'art. 59 della L. n. 488/99**.

I prodotti biologici, tipici ed a denominazione protetta, devono essere certificati e conformi alla normativa nazionale e regionale vigente.

L'ISPE provvederà, con proprio personale, al controllo qualitativo delle derrate acquistate che dovranno essere selezionate, di prima qualità e garantite a tutti gli effetti di legge per quanto riguarda la genuinità, lo stato di conservazione e l'igiene.

Nell'eventualità di un valutazione negativa circa la qualità delle derrate acquistate, il gestore dovrà provvedere al ritiro delle stesse ed alla loro immediata sostituzione.

La buona conservazione delle derrate depositate e preparate sarà onere del gestore, al quale verrà imputata ogni avaria.

Le derrate devono essere "fresche" (fatta eccezione per i prodotti ittici e per alcuni ortaggi fuori stagione).

E' escluso, in ogni caso, il ricorso a qualsiasi tipo di alimento definibile come transgenico o geneticamente modificato.

E' assolutamente vietato al gestore di utilizzare derrate alimentari precotte senza autorizzazione. L'utilizzo di tali cibi comporterà la risoluzione *ipso facto* del contratto senza che vi sia alcuna comunicazione ai sensi del successivo art.14. E', altresì, vietata ogni forma di riciclo.

L'organizzazione complessiva del servizio deve essere specificata nel progetto tecnico richiesto ai fini della valutazione nell'ambito dell' "Offerta tecnica" (Busta B del Disciplinare di gara).

SERVIZI DI PULIZIA E LAVANDERIA

Il **servizio di pulizia** consiste nell'espletamento, giornaliero e periodico, di tutte quelle attività che assicurano il *confort* igienico – ambientale; per pulizia si intende il complesso di attività diretto alla rimozione di qualsiasi tipo sporco e/o di materiale indesiderato; per attività di disinfezione si intende ogni operazione mirata a rendere sani determinati ambienti mediante la distruzione o l'attivazione di microrganismi patogeni; le attività di disinfestazione sono le operazioni dirette a distruggere piccoli animali, in particolare artropodi, parassiti, ecc..

L'orario di esecuzione dei servizi di pulizia presso le Residenze Protette dovrà essere indicato nel progetto tecnico (Busta B del Disciplinare di gara) sarà svolto, di norma, al mattino nell'ambito della fascia oraria 6.00-13.30, nel pomeriggio, nell'ambito della fascia oraria 15.00-20.30, per tutti giorni della settimana, ivi compresi i giorni festivi con la frequenza temporale indicata dettagliatamente nelle **specifiche tecniche (Allegato A)**.

L'orario di esecuzione del servizio presso gli Uffici Amministrativi dell'Ente dovrà essere erogato, di norma, una volta alla settimana nei giorni ed orari da concordare con la Direzione Amministrativa.

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

I percorsi sono sufficientemente ampi e tali da consentire un'efficace meccanizzazione dei trattamenti. I locali hanno un grado di ingombro normale, le pareti sono lavabili con finestre facilmente accessibili.

Tutti gli interventi dovranno essere effettuati accuratamente ed a regola d'arte con l'impiego di mezzi e materiali ecocompatibili idonei, tali da non danneggiare i pavimenti, gli arredi, gli oggetti e quant'altro presente negli ambienti oggetto degli interventi e, comunque, conformi alle prestazioni antinfortunistiche vigenti, nonché alle disposizioni legislative e regolamentari in materia di sicurezza e salute degli operatori e di terzi.

Il **servizio di lavanderia** consiste nell'attività di lavaggio, disinfezione e stiratura, ivi compreso lo sciorinamento del bucato.

Tale servizio si svolgerà secondo la movimentazione giornaliera della biancheria sporca e pulita e, di norma, sarà erogato per 8 (otto) ore giornaliere su 7 (sette) giorni per la struttura di Lecce e per 4 (quattro) ore giornaliere su 7 (sette) giorni per la struttura di San Pietro in Lama.

L'Ente si riserva:

- la verifica della biancheria consegnata per il trattamento e di quella di ricevimento; in caso di esito negativo, l'aggiudicatario è tenuto ad effettuare ulteriori trattamenti della biancheria fino ad esito positivo, con oneri a proprio carico;
- la verifica dell'esistenza di sufficiente biancheria da "letto" e da "tavolo" al fine di garantire il continuo ricambio della stessa.

Per quanto riguarda, in particolare, le attrezzature di lavanderia, fisse e mobili, dovranno essere utilizzati i prodotti ecocompatibili e che garantiscono il corretto funzionamento dei dispositivi computerizzati installati all'interno delle stesse.

I prodotti e le attrezzature necessari per espletare i servizi in parola dovranno essere forniti dall'aggiudicatario, a proprie spese, con le caratteristiche descritte nelle **specifiche tecniche (Allegato A)**.

Durante il periodo di validità del contratto, l'Ente si riserva la facoltà di richiedere la modifica o la sostituzione di prodotti, attrezzature, procedure impiegate per l'erogazione dei servizi in parola. L'aggiudicatario è tenuto a soddisfare le richieste entro 10 (dieci) giorni dalla presentazione delle stesse.

Tali ultimi servizi dovranno essere espletati in modo tale da non creare intralcio alla normale attività lavorativa svolta nelle Residenze.

L'aggiudicatario dovrà fornire, a proprie spese, l'energia e l'acqua necessari per l'utilizzo delle attrezzature, sulla base dei contatori.

ART. 5

Modifiche all'organizzazione dei servizi

Le modifiche nell'organizzazione dei servizi in parola, coerenti con le proposte presentate dall'aggiudicatario nel "progetto-offerta" saranno esclusivamente finalizzate al miglioramento degli stessi e non determineranno pretese aggiuntive da parte dell'aggiudicatario.

Le variazioni da effettuare in relazione alle effettive esigenze delle residenze, concordate con la Responsabile di struttura, dovranno essere, comunque, comunicate alla Direzione Amministrativa.

ART. 6

Personale

Il personale impiegato dal soggetto aggiudicatario deve avere un comportamento rispettoso e corretto nei confronti dei residenti e del personale dell'ISPE ed uniformarsi a tutte le norme di educazione che definiscono i criteri di comportamento civile e di correttezza nel lavoro ed, in particolare:

- deve rispettare gli orari ed il programma di lavoro concordato per l'espletamento dei servizi in parola;
- deve indossare abbigliamento idoneo (divise, tute, cappe, copricapo, ecc.) e cartellini di riconoscimento con indicazione di nome, cognome, qualifica e denominazione della ditta da cui dipende;
- al termine del servizio deve lasciare immediatamente la struttura;
- non deve fumare nei reparti e nelle aree vietate;
- deve consegnare alla Responsabile della struttura ogni cosa perduta e/o abbandonata che avrà trovato;
- deve rispettare tutte le norme presenti e future inerenti alla sicurezza;
- deve mantenere il segreto d'ufficio su fatti e circostanze concernenti l'organizzazione e l'andamento delle Residenze delle quali abbia avuto notizia e/o conoscenza durante l'espletamento del servizio e non deve prendere visione dei documenti dell'Ente.

Il personale svolgerà le prestazioni oggetto del presente appalto in condizioni di massima igiene e di decoro sia nella cura della propria persona sia nell'abbigliamento di lavoro, il

quale dovrà avere i requisiti di pulizia ed igiene normalmente richiesti in luoghi di cura e sanitari.

In particolare, il personale dell'aggiudicatario del servizio mensa non dovrà transitare negli spazi riservati ai residenti, né accedere all'ingresso riservato ai visitatori.

Il personale dovrà partecipare, su espressa richiesta della Responsabile di struttura, alle riunioni di *équipe* per l'elaborazione di singoli piani di intervento e, comunque, a quelle vertenti sulla verifica degli stessi, al fine di garantire una completa integrazione delle varie prestazioni.

Il personale, nei casi di comportamenti non corretti e non rispettosi dei criteri di cui sopra, dovrà essere sostituito ogni qual volta l'Ente ne faccia espressa richiesta motivandone l'opportunità.

ART. 7

Obblighi e responsabilità a carico dell'aggiudicatario

L'aggiudicatario dovrà provvedere al servizio con proprio personale in possesso dei requisiti professionali, tecnici e sanitari necessari per svolgere idoneamente le prestazioni oggetto dell'appalto e per il quale l'appaltatore solleva l'appaltante da qualsiasi obbligo e responsabilità per retribuzioni, contributi assicurativi e previdenziali ed, in genere, da tutti gli obblighi risultanti dalle disposizioni legislative e regolamentari in materia di lavoro ed assicurazioni, assumendone a proprio carico tutti gli oneri relativi.

L'aggiudicatario si impegna, inoltre, ad osservare ed applicare integralmente tutte le norme contenute nel contratto collettivo nazionale di lavoro per i dipendenti del settore in vigore nel tempo e nelle località in cui si svolgono i servizi di che trattasi, anche dopo la scadenza dei contratti collettivi e degli accordi locali e fino alla loro sostituzione, anche se non sia aderente alle associazioni stipulanti o recede da esse e indipendentemente dalla natura o dimensione dello stesso e da ogni altra sua qualificazione.

In caso di inottemperanza o violazione accertata dall'Ente o ad esso segnalata dall'Ispettorato del Lavoro o dalle Autorità competenti, l'ISPE potrà provvedere direttamente impiegando all'uopo le somme del corrispettivo dell'appalto maturate e non ancora corrisposte, senza che l'aggiudicatario possa opporre eccezioni né avere titolo al risarcimento dei danni.

Nessun rapporto di lavoro viene ad instaurarsi tra l'Ente ed il personale addetto all'espletamento delle prestazioni assunte dall'aggiudicatario.

Fermo restando il rispetto delle competenze di indirizzo e vigilanza da parte dell'Ente e l'obbligo di fattiva collaborazione da parte del personale dell'aggiudicatario, il personale medesimo effettua le prestazioni senza vincolo di subordinazione nei confronti dell'ISPE e risponde per produttività, disciplina e buon esito delle prestazioni esclusivamente al proprio datore di lavoro.

Per tali motivi l'aggiudicatario, all'inizio del servizio, nomina un **responsabile tecnico delle attività** scelto tra persone professionalmente qualificate, il quale è tenuto alla vigilanza sul regolare svolgimento delle prestazioni e delle presenze, tenendosi in continuo contatto, sotto tale profilo, con la Responsabile di struttura, con la quale concorda ogni disposizione in ordine alle modalità di svolgimento dei servizi e di registrazione delle presenze del personale dell'aggiudicatario all'interno delle strutture.

L'aggiudicatario provvede a sottoscrivere polizza assicurativa, per se stesso e per il personale impegnato, per l'eventuale responsabilità civile verso terzi, esonerando

espressamente l'ISPE da qualsiasi responsabilità per danni e sinistri anche *in itinere*, che dovessero verificarsi nell'espletamento dei servizi affidati. E', altresì, responsabile di eventuali ammanchi, danneggiamenti o furti, di qualsiasi natura, dei materiali ed attrezzi forniti dall'Ente.

A tutela di quanto detto, l'aggiudicatario dovrà presentare almeno 10 (dieci) giorni prima della stipulazione del contratto con l'Ente, **copia della polizza assicurativa** di responsabilità civile verso terzi che tenga indenne l'Ente da tutti i rischi derivanti dallo svolgimento delle prestazioni relative ai servizi oggetto del presente appalto che determinino danni.

L'aggiudicatario dovrà rispettare e far rispettare al personale dipendente le buone regole della vita comunitaria vigenti all'interno delle strutture, gli orari che saranno previsti per le relative prestazioni ed, in particolare, tutti gli obblighi connessi alle disposizioni in materia di sicurezza e di condizioni di lavoro di cui al D.Lgs. n. 81/2008 e dichiarare espressamente di aver preso visione e di adeguarsi al piano di sicurezza e documento dei rischi esistenti presso le strutture.

L'aggiudicatario deve, all'atto dell'assunzione e periodicamente, sottoporre il personale a visite ed accertamenti medici di controllo, sulla base del proprio piano di sicurezza, definito ai sensi e con le modalità del D.Lgs. n. 81/2008.

Il personale deve essere in possesso dell'attestato di idoneità di Addetto antincendio, ai sensi della normativa vigente (art.14 D.Lgs. n.81/2008; artt. 16,19,20 D.Lgs. n.139/2006) ovvero consegnarlo entro 6 (sei) mesi dall'avvio delle prestazioni con oneri a carico dell'aggiudicatario.

L'aggiudicatario dovrà, altresì:

- all'inizio del periodo contrattuale, fornire **dettagliato elenco nominativo** degli addetti che lo stesso impiegherà nel servizio come titolari delle posizioni lavorative, con indicazione delle relative qualifiche professionali e dei corsi di aggiornamento frequentati con allegata copia dei diplomi e attestati professionali richiesti; tale elenco dovrà essere tempestivamente aggiornato ad ogni variazione;
- fornire l'**elenco del personale di riserva** incaricato delle sostituzioni del personale titolare in caso di assenze diverse;
- garantire la stabilità del personale impiegato, evitando sostituzioni che non si rilevino indispensabili;
- far pervenire alla Responsabile di struttura, mensilmente, il prospetto analitico delle ore di lavoro prestate dal proprio personale e, per il servizio mensa, il numero dei pasti effettivamente serviti;
- comunicare il nominativo dell'incaricato responsabile dei servizi in appalto;
- impegnarsi a sostituire quel personale che, in base a valutazione del Direttore Amministrativo, su proposta della Responsabile di struttura, abbia dato luogo ripetutamente all'inosservanza delle norme contenute nel presente Capitolato e/o non abbia dato sufficiente garanzia di professionalità;
- assumere il personale attualmente utilizzato nell'appalto vigente presso le Residenze, che abbia svolto in via esclusiva e/o prevalente servizio presso le stesse, salva la facoltà da parte della Impresa uscente di mantenere nel proprio organico tale personale;
- garantire la continuità degli interventi la cui attuazione deve essere prevista ed estesa a tutto l'arco dell'anno, compresi i periodi di ferie, festività, ecc; nei casi di sciopero, oltre a darne tempestiva e preventiva comunicazione, l'aggiudicatario è tenuto a conformarsi

alle norme per il funzionamento dei servizi pubblici essenziali, adottate dall'Ente in attuazione della L. n. 146/1990 e s.m.i. ed a garantire i servizi nelle forme previste;

- operare con un numero adeguato di lavoratori di ambo i sessi ed a limitare fenomeni di *turn-over*, tali da compromettere la peculiarità del servizio ed il rapporto operatore-ospiti;
- curare la scrupolosa osservanza delle norme igieniche vigenti da parte di tutto il personale addetto alle prestazioni nelle Residenze;
- fornire le divise da lavoro per tutto il personale (tali da permettere una distinzione delle funzioni ed essere completi) ed i tesserini di riconoscimento del dipendente, su cui sia visibile anche la denominazione della ditta, nonché dei materiali e presidi di autotutela da rischi professionali in ottemperanza a quanto disposto dal D.Lgs. n. 81/2008.
- provvedere al pagamento di tutte le imposte e tasse, senza diritto a rivalsa, che gravano o potranno gravare sull'aggiudicatario per l'esercizio dei servizi previsti nel presente Capitolato;
- tenere i registri fiscali a norma di legge;
- rispettare gli obblighi connessi alle disposizioni in materia di sicurezza e di condizioni di lavoro di cui al D.Lgs. n. 81/2008, ivi inclusa la sottoscrizione del Documento Unico di Valutazione dei Rischi da Interferenze (D.U.V.R.I) sui luoghi di lavoro;

L'aggiudicatario si obbliga a sollevare l'ISPE da qualsiasi pretesa, azione e molestia che possa derivare da terzi per il mancato adempimento agli obblighi previsti, per trascuratezza o per colpa nell'assolvimento dei medesimi.

Le spese che l'ISPE dovesse eventualmente sostenere a tale titolo saranno dedotte dai pagamenti a favore dell'aggiudicatario e, in ogni caso, da esso rimborsate.

L'aggiudicatario è sempre responsabile, sia verso l'ISPE che verso terzi, dell'esecuzione di tutti i servizi assunti. Esso è pure responsabile dell'operato e del contegno dei propri dipendenti e degli eventuali danni che dal personale potessero derivare all'Ente od a terzi.

ART. 8 Inadempienze e Penalità

L'aggiudicatario, nell'esecuzione dei servizi previsti dal presente Capitolato, avrà l'obbligo di uniformarsi a tutte le disposizioni di legge, di regolamento e direttive concernenti i servizi stessi. Ove non si attenga a tutti gli obblighi ovvero violi, comunque, le disposizioni del presente Capitolato, l'aggiudicatario è tenuto al pagamento di una penalità variante da € **1.000,00** ad € **2.000,00** in rapporto alla gravità dell'inadempienza e della recidività.

L'applicazione della penalità dovrà essere preceduta da regolare contestazione dell'inadempienza, alla quale l'aggiudicatario avrà facoltà di presentare le proprie controdeduzioni entro, e non oltre, 10 (dieci) giorni dalla notifica della contestazione.

Il provvedimento è assunto dal Direttore Amministrativo dell'Ente, anche su proposta della Responsabile di struttura.

L'applicazione della penalità di cui sopra è indipendente dai diritti spettanti all'Ente per le eventuali violazioni contrattuali verificatesi.

Nel caso di inadempienze gravi, ovvero ripetute, l'ISPE avrà la facoltà di risolvere il contratto con tutte le conseguenze di legge e di Capitolato che la risoluzione comporta, ivi

compresa la facoltà di affidare l'appalto a terzi in danno e fatta salva l'applicazione delle disposizioni di cui ai commi precedenti.

In ognuna delle circostanze sopra previste l'ISPE non procederà al pagamento delle prestazioni non eseguite in conformità al presente Capitolato, salvo il suo diritto al risarcimento dei maggiori danni. Per l'applicazione delle disposizioni contenute nel presente articolo l'Ente potrà rivalersi su eventuali crediti nonché sulla cauzione, senza bisogno di diffide o formalità di sorta.

Le penalità ed ogni altro genere di provvedimento dell'Ente sono notificati all'aggiudicatario in via amministrativa a mezzo raccomandata con ricevuta di ritorno.

ART. 9 **Modalità di pagamento**

L'importo presumibile dell'appalto ammonta annualmente ad € **1.953.506,60**, IVA esclusa.

Il relativo corrispettivo sarà liquidato mediante acconti mensili dall'ISPE e su presentazione di regolare fattura, vistata nei modi e forme regolamentari dalla Responsabile di struttura.

In sede di fatturazione, l'aggiudicatario ha l'obbligo di presentare idonea dichiarazione o attestato da cui risulti che la ditta medesima ha provveduto, a quella data, al versamento di tutti i contributi dovuti per legge. In carenza di ciò non si provvederà alla liquidazione delle fatture presentate. Ha, altresì, l'obbligo di presentare prospetto riepilogativo delle ore prestate distinte per profilo professionale, al fine di consentirne il controllo da parte della Responsabile di struttura.

Con i corrispettivi di cui sopra si intendono interamente compensati tutti i servizi, le prestazioni, le spese accessorie, ecc. necessari per la perfetta esecuzione del servizio, qualsiasi onere, espresso o non, del presente Capitolato e conseguente al servizio di che trattasi che deve, comunque, completarsi nell'ambito degli orari stabiliti.

I pagamenti saranno effettuati all'aggiudicatario entro 90 (novanta) giorni dalla data di acquisizione della fattura al protocollo dell'Ente, fatte salve eventuali decurtazioni per il soddisfacimento degli obblighi e/o inadempienze previste dal presente Capitolato.

I crediti spettanti all'aggiudicatario per le prestazioni eseguite o per quelle in corso di esecuzione non possono essere ceduti senza il preventivo assenso dell'Ente.

Il corrispettivo dovuto non potrà essere variato per nessun motivo e per tutta la durata del rapporto.

ART. 10 **Trasferimento di servizi**

L'ISPE si riserva la facoltà di trasferire i servizi oggetto dell'affidamento, agli stessi patti e condizioni, presso altre strutture socio assistenziali e/o sanitarie gestite dall'Ente, al sopraggiungere della relativa necessità.

ART. 11 **Servizi e attività aggiuntive**

All'aggiudicatario verranno richieste le prestazioni e le attività indicate nel progetto di servizi e attività aggiuntive presentato in sede di offerta tecnica, in cui debbono essere

illustrati dettagliatamente i contenuti, le caratteristiche dei servizi e le modalità di erogazione e di fruizione.

ART. 12 **Cessione e subappalto**

Resta vietata per l'aggiudicatario, a pena di risoluzione *ipso jure* del contratto e perdita della cauzione a titolo di risarcimento dei danni, salvo maggiori danni accertati, la cessione del servizio, a qualsiasi titolo e sotto qualunque forma (rappresentanza, associazione, raggruppamento di ditte, procura anche institoria, ecc.) ed il subappalto.

ART. 13 **Garanzia fideiussoria**

A garanzia dell'esatto adempimento degli obblighi derivanti dall'affidamento della gestione, entro il termine di 10 (dieci) giorni dalla ricezione di comunicazione di aggiudicazione, i soggetti aggiudicatari dovranno costituire una garanzia fideiussoria del 10% dell'importo presumibile del servizio riferito all'intero contratto (18 mesi). La fideiussione bancaria o la polizza assicurativa deve prevedere espressamente la rinuncia al beneficio della preventiva escussione del debitore principale, la rinuncia all'eccezione di cui all'art. 1957, comma 2, del codice civile, nonché l'operatività della garanzia medesima entro 15 (quindici) giorni, a semplice richiesta della stazione appaltante.

L'aggiudicatario è tenuto in ogni momento, su richiesta dell'Ente, ad integrare la garanzia qualora questa, durante il rapporto contrattuale, sia stata in tutto o in parte utilizzata dall'Ente a titolo di rimborso o di risarcimento danni per qualsivoglia inosservanza degli obblighi contrattuali ovvero sia insufficiente a seguito delle variazioni apportate ai servizi.

La garanzia si intende costituita a copertura degli oneri per mancato o inesatto adempimento di tutti gli obblighi derivanti dall'appalto, nonché del rimborso delle somme pagate a qualsiasi titolo dall'Ente per conto dell'aggiudicatario inadempiente, salvo l'espletamento di ogni altra azione per maggiori danni, nel caso che l'Ente lo ritenga necessario, a tutela dei propri interessi.

La garanzia sarà svincolata dopo la cessazione dell'appalto, sempreché siano stati tacitati tutti i diritti dell'Ente e definite tutte le eventuali controversie, sia amministrative che giudiziarie insorte, ed inoltre sia stato effettuato dall'aggiudicatario l'integrale pagamento di quanto eventualmente dallo stesso dovuto all'Ente a qualsiasi titolo.

La mancata costituzione della garanzia determina la revoca dell'affidamento e l'acquisizione della cauzione provvisoria da parte della stazione appaltante, che aggiudica l'appalto al concorrente che segue in graduatoria.

ART. 14 **Risoluzione del contratto**

Il contratto oggetto del presente Capitolato potrà essere risolto *ipso jure* a giudizio dell'Ente ove ricorrano speciali motivi di inadempienza dell'aggiudicatario previsti dalla vigente normativa.

In particolare sarà risolto, nei modi e forme di legge, nei seguenti casi, senza pregiudizio di ogni altra azione di rivalsa per danni:

- a) abbandono e/o interruzione del servizio, salvo casi di forza maggiore;
- b) ripetute contravvenzioni ai patti convenzionali ed alle disposizioni di legge e regolamento relative al servizio;
- c) recidiva, per almeno tre volte, nelle inadempienze sulla regolare esecuzione dei servizi, fatta salva l'applicazione delle penalità;
- d) contegno abituale scorretto verso gli ospiti delle Residenze e/o del personale dell'Ente da parte dell'aggiudicatario o del personale da esso dipendente adibito al servizio;
- e) inosservanza di uno o più impegni assunti verso l'Ente;
- f) quando la ditta appaltatrice si renda colpevole di frode;
- g) mancata corresponsione delle paghe ai propri dipendenti;
- h) subappalto;
- i) fallimento dell'impresa;
- j) quando l'aggiudicatario gestisca, sia direttamente che indirettamente per interposta persona e/o per collegamento e/o per influenza, strutture che svolgano analoga attività e possa configurarsi conflitto di interessi e/o di tipo concorrenziale con l'Ente;
- k) qualora non presenti la polizza assicurativa entro i termini di cui al precedente art.13;
- l) ogni altra inadempienza qui non contemplata o fatto che renda impossibile la prosecuzione della convenzione, ai sensi ed in analogia dell'art. 1453 del c.c.

Per qualsiasi ragione si addivenga alla risoluzione del contratto, l'aggiudicatario oltre all'immediata perdita della cauzione, sarà tenuto al rigoroso risarcimento di tutti i danni diretti ed indiretti ed alle maggiori spese alle quali l'Ente dovrà andare incontro per il rimanente periodo contrattuale, sia in caso di esercizio diretto dei servizi, sia in caso di nuovo appalto.

ART. 15

Controllo e vigilanza sulla esecuzione dei servizi

La vigilanza ed il controllo qualitativo sui servizi e sul personale addetto alle prestazioni spetterà all'ISPE per tutto il periodo dell'appalto, con la più ampia facoltà e nei modi ritenuti più idonei, anche a mezzo del personale di ruolo, a convenzione e/o religioso ed attuando strumenti di riscontro, registrazione e verifica delle attività svolte, nonché della regolare posizione dei dipendenti e/o soci lavoratori, anche nei confronti degli istituti previdenziali e assicurativi.

Per la funzionalità del controllo, l'aggiudicatario è obbligato a fornire al personale dell'Ente incaricato della vigilanza tutta la collaborazione necessaria, consentendo in ogni momento libero accesso alle informazioni e fornendo tutti i chiarimenti necessari e la documentazione relativa, nel rispetto, comunque, della legislazione sulla privacy.

Il controllo del servizio sotto il profilo igienico-sanitario, organolettico e chimico-fisico potrà essere effettuato dall'Ente attraverso la struttura AUSL, anche per quanto attiene la conservazione delle derrate alimentari e dei cibi cotti e crudi, nonché la buona tenuta degli utensili e delle attrezzature da cucina.

Qualsiasi mancanza rilevata a carico dei dipendenti dei servizi in parola ed accertata dalla Responsabile di struttura e/o dal Coordinatore sanitario, nell'ambito delle rispettive competenze, sarà contestata da parte del Direttore Amministrativo dell'Ente con le modalità di cui all'art. 8.

ART. 16
Locali ad uso dell'aggiudicatario

L'Ente metterà a disposizione dell'aggiudicatario i locali destinati ad uso personale ed al deposito delle attrezzature di uso corrente. Tali locali dovranno essere conservati puliti. Il personale dell'Ente addetto al controllo ha il diritto di accedervi in ogni momento per controllare lo stato di manutenzione delle attrezzature.

ART. 17
Controversie

In caso di controversie, sarà competente a giudicare il Foro di Lecce.

ART. 18
Contratto e spese

L'avvio della prestazione dei servizi di cui al presente Capitolato potrà avvenire in pendenza del contratto, alle condizioni tutte previste nel Capitolato e nell'offerta economica risultata più vantaggiosa al fine di garantire i servizi senza soluzione di continuità, nel pubblico interesse e per la tutela degli ospiti presso le Residenze.

L'aggiudicatario che si rifiuti di firmare il contratto o tenga un comportamento dilatorio incorre nella decadenza dell'aggiudicazione senza necessità di pronuncia giudiziaria.

Per quanto non regolamentato dal presente Capitolato si rinvia alle disposizioni di legge in materia, in quanto applicabili e compatibili con il presente atto.

Ogni onere contrattuale, spese di bollo, registrazione, ecc., sono a carico dell'aggiudicatario, salvo esenzione.

L'IVA, ove dovuta, ed ogni onere fiscale saranno assolti in conformità alle norme di legge vigenti.

ART. 19
Tutela della Privacy

L'aggiudicatario si impegna a trattare i dati ai soli fini dell'espletamento dei servizi oggetto del presente Capitolato e ad adempiere agli obblighi previsti dal D.Lgs. n. 196/2003 (Codice in materia di protezione dei dati personali).

_____ lì, _____

L'Impresa

Per accettazione espressa, ai sensi e per il disposto dell'art.1341 del c.c.,delle clausole di cui agli articoli 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 13, 14,15,16,17,18,19.

_____li,_____

L'Impresa

ALLEGATO A

SPECIFICHE TECNICHE

Art. 1 – Tipologia degli Ospiti e Finalità

Le Residenze Protette “Marangi-Crispino” di Lecce e “Padre Pio da Pietrelcina” di San Pietro in Lama ospitano residenti parzialmente e/o totalmente non autosufficienti affetti dalle patologie di cui all’art.1 del Capitolato.

Le Residenze protette erogano prevalentemente servizi socio-sanitari-assistenziali a persone anziane (età superiore a 64 anni) le cui limitazioni fisiche e/o psichiche correlate all’età (demenza senile, morbo di Parkinson, sindrome di Alzheimer, postumi di traumi ossei, ecc.) non consentono di condurre una vita autonoma e le cui patologie, non in fase acuta, non possono far prevedere che dei limitati livelli di ricuperabilità dell’autonomia.

Possono, altresì, ospitare persone di età inferiore ai 64 anni che, a causa di infermità o demenza, morbo di Alzheimer e demenze correlate, non sono in grado di svolgere autonomamente gli atti della vita quotidiana.

Gli ospiti, pertanto, non sono in grado totalmente o parzialmente di gestire la propria vita quotidiana autonomamente e cioè in grado di alimentarsi, di avere cura della propria persona, di spostarsi o di avere relazioni sociali autonome e richiedono un elevato livello di assistenza socio-sanitaria, infermieristica e di base.

Art. 2 – Ruolo dell’Ente

L’Ente mantiene la responsabilità dell’organizzazione e della gestione complessiva delle Residenze e determina e/o segue:

- gli indirizzi programmatici, le finalità, i contenuti, in armonia con quanto disposto dai R.R. n. 4/2007;
- gli orari di apertura e chiusura, le prestazioni e i servizi erogati, le ammissioni e le dimissioni degli ospiti, nel rispetto del richiamato Regolamento regionale e del regolamento interno;
- i programmi di lavoro individualizzati e/o formalizzati dall’Unità Multidimensionale di Valutazione;
- il controllo della qualità delle prestazioni erogate;
- gli adempimenti verso ASL e Regione;
- direttamente il servizio medico, di assistenza sociale, di terapia della riabilitazione, di rieducazione funzionale e quant’altro non esternalizzato con appositi affidamenti.

La Responsabile di Struttura ed il Coordinatore sanitario, nell’ambito delle rispettive competenze, coordinano le attività delle figure socio-sanitarie (assistente medico, fisioterapisti, infermieri professionali, ecc) e socio-assistenziali (assistente sociale, psicologo, educatori professionali, operatori di assistenza, addetti ai servizi vari, ecc.), in linea con le disposizioni contenute nel regolamento interno.

Nell’ambito dell’organizzazione delle Residenze sono obiettivi prioritari:

- a) il rispetto della dignità e della libertà personale, della riservatezza, dell’individualità, delle convinzioni religiose e delle abitudini quanto a ritmi di vita, attività culturali e di svago;
- b) la socializzazione, all’interno delle Residenze, anche con l’apporto e l’utilizzazione di altri servizi, delle associazioni di volontariato e degli altri organismi associativi esistenti nel territorio;

- c) la partecipazione e la responsabilizzazione della famiglia al piano di recupero, anche attraverso forme di collaborazione diretta con gli operatori, coinvolgendo anche le organizzazioni di volontariato e coloro che, anche al di fuori dei rapporti di parentela, intrattengono con l'ospite relazioni di carattere affettivo;
- d) le prestazioni di tipo alberghiero, di aiuto personale e assistenziale tutelare nell'arco dell'intera giornata, di medicina generale e specialistica, infermieristiche e di base, di assistenza religiosa e spirituale, con le professionalità e le modalità operative del servizio socio-sanitario;
- e) la personalizzazione dell'intervento socio-sanitario in tutti i momenti di permanenza e in tutte le attività che vengono svolte all'interno delle Residenze;
- f) assicurare alle persone ospiti le prestazioni più adeguate in rapporto alle loro condizioni di disabilità e di dipendenza, sulla base dei livelli di intervento previsti dal R.R. n. 4/2007.

Gli ospiti usufruiscono delle prestazioni previste dal Servizio Sanitario Nazionale come organizzate sul territorio.

Lo stato di salute dei singoli ospiti, oltre che dal Coordinatore sanitario delle Residenze e dei medici specialistici convenzionati con l'ASL, viene seguito, altresì, dal medico di medicina generale convenzionale, scelto dagli ospiti.

Art. 3 – Responsabile di struttura

All'interno delle Residenze é prevista una specifica professionalità alla quale è affidata la responsabilità generale dei servizi.

La Responsabile di struttura è la figura professionale sulla quale ricade tutta la responsabilità generale per quanto riguarda l'attività gestionale in materia assistenziale e amministrativa della struttura, con esclusione dei compiti di coordinamento in materia di riabilitazione, dietetica e dell'intera attività igienico-sanitaria di competenza del Coordinatore sanitario.

La Responsabile di struttura assicura, in particolare, ai sensi del R.R. n. 4/2007:

- la presenza del personale, concordandola, per quanto interessa, con il responsabile designato dall'aggiudicatario, attraverso la predisposizione e la gestione dei turni di lavoro, anche del personale socio-sanitario (infermieri professionali, fisioterapisti, ecc.), in coerenza con i criteri e le direttive emanate dalla Direzione Amministrativa, nel rispetto dei contratti collettivi di lavoro;
- l'indirizzo, il coordinamento ed il controllo dell'attività socio-assistenziale svolta dalle varie figure professionali operanti all'interno delle strutture in coerenza con le direttive emanate dalla Direzione Amministrativa e dal Coordinatore sanitario per quanto riguarda, in particolare, gli aspetti igienico-sanitari;
- l'ingresso degli ospiti nelle strutture, controllando la regolarità delle operazioni ai fini del provvedimento di accettazione, secondo le procedure previste dal regolamento interno dell'Ente per le RSSA;
- la corretta tenuta, per quanto di competenza, dei registri previsti dal regolamento interno;
- la gestione, con la collaborazione dell'Assistente Sociale, dei rapporti con i familiari, i volontari, e le altre figure ed organismi esterni in linea con le politiche e le finalità dell'Azienda;
- l'approvvigionamento dei materiali necessari nei limiti di spesa previsti dalle norme regolamentari dell'Ente, la verifica della regolare fornitura e la gestione delle risorse richieste;
- la segnalazione alla Direzione Amministrativa, d'intesa con il Coordinatore sanitario per quanto riguarda i profili sanitari, dei bisogni di aggiornamento e di formazione del personale assegnato alla struttura;

- la continuità dei rapporti con l'aggiudicatario, mediante il responsabile incaricato dallo stesso, il quale dovrà garantire la propria reperibilità tutti i giorni, compresi i festivi della settimana, in orari concordati;
- la verifica ed il controllo del corretto funzionamento dei vari servizi dell'Ente (lavanderia, cucina, pulizia, ecc.);
- la segnalazione alla Direzione Amministrativa di eventuali disfunzioni nell'attività all'interno delle strutture e la proposta dei correttivi necessari per adeguare l'organizzazione agli obiettivi da raggiungere;
- la gestione delle risorse umane e materiali assegnate alle strutture;
- la partecipazione alle riunioni e/o incontri formalizzati tra Responsabili istituzionali ed amministrativi in ordine ai problemi inerenti la funzionalità delle strutture.

La Responsabile di struttura svolge, altresì, ogni eventuale ulteriore funzione prevista dalla declaratoria di profilo di cui al regolamento di organizzazione e del personale ovvero delegata dal Direttore Amministrativo.

Art. 4 - Coordinatore sanitario

Il Coordinatore sanitario è la figura professionale sulla quale ricade tutta la responsabilità dei servizi igienico-sanitari delle strutture, dell'assistenza sanitaria e delle condizioni psicofisiche degli ospiti.

Nell'ambito di tali competenze il Coordinatore sanitario è chiamato a controllare e verificare il lavoro svolto dal personale socio-sanitario (Infermieri professionali, fisioterapisti, ecc.), impartendo, nell'ambito igienico-sanitario, riabilitativo e dietetico precise direttive.

Più specificatamente, sono compiti del Coordinatore sanitario:

- promuovere un costante rapporto con i medici specialisti ed i medici di base;
- coordinare il servizio paramedico e tutte quelle professionalità impegnate nel capo socio-sanitario (Infermieri professionali, fisioterapisti, ecc.);
- curare gli adempimenti e attività connesse con la gestione della farmacia interna;
- curare gli adempimenti richiesti dall'ISTAT e dalle autorità in ordine ai dati e alle informazioni richieste, anche relativamente a quanto derivante dai rifiuti ospedalieri trattati (R.O.T.);
- curare la sistematica raccolta delle cartelle personali degli ospiti;
- curare la predisposizione, anche in stretto raccordo con i medici specialisti dell'ASL competente per territorio, e l'attuazione del programma personalizzato per ogni singolo ospite e riferito:
 1. alla dietetica;
 2. alla prevenzione;
 3. alla riabilitazione,
- curare il costante aggiornamento dei piani di intervento terapeutico degli ospiti residenti;
- quant'altro previsto, sotto l'aspetto sanitario, nella convenzione e nel protocollo d'intesa stipulati con l'Azienda USL.

Il Coordinatore sanitario svolge, altresì, ogni eventuale ulteriore funzione prevista dal rapporto di collaborazione sottoscritto con l'Ente.

Art. 5 – Organizzazione della vita comunitaria

A titolo indicativo la giornata nelle Residenze è regolamentata dal seguente piano di lavoro, seguendo le norme igienico-sanitarie indicate:

Ore 6.00: il turno inizia con la lettura della consegna e lo scambio di informazioni tra gli infermieri e tra gli operatori di assistenza;

Ore 6.00-8.30: alzata e cambio degli ospiti.

Gli addetti all'assistenza alzano in coppia quegli ospiti per i quali è necessario l'aiuto di due operatori. Tale aspetto organizzativo è variabile nel tempo e deve essere concordato e programmato dalla Responsabile di struttura.

Per tutti gli ospiti viene curata l'igiene intima, assicurando la pulizia del viso e delle mani, la pulizia della bocca compresa la protesi, se esiste, la pulizia degli occhi e delle orecchie, la cura dei capelli, l'igiene intima, la pulizia ed igiene delle mani e dei piedi, e soprattutto i punti critici come pieghe della cute, orifizi, ecc. (vanno lavati a letto solo gli ospiti che non si possono alzare).

Vengono effettuati i bagni programmati prestando un'accurata attenzione al taglio delle unghie delle mani e dei piedi.

E' utile al fine dell'alzata tenere presente i consigli del fisioterapista e dell'educatore professionale: gli ospiti devono essere stimolati a lavarsi da soli, a pettinarsi, vestirsi ed a scegliere da soli i vestiti al fine di mantenere l'autonomia. Una volta alzato, l'ospite viene accompagnato nella sala attività o nella sala soggiorno del nucleo. Si controlla che gli ospiti siano in ordine, che tutti mangino, stimolandoli a mangiare da soli, s'imbocca solo chi lo necessita.

Ore 8.30-9.00 – Colazione: la colazione viene servita nei refettori; dalle 8,30 alle ore 9,00 un operatore prende il carrello della colazione e la somministra ai residenti ancora allettati perché non ancora alzati.

Ore 9.00-9.30: riassetto della sala da pranzo e sistemazione degli ospiti, anche all'aperto ove la stagione lo consenta.

Ore 10.00: Si distribuisce nella sala soggiorno del nucleo la merenda.

Ore 9.00-12.00: alcuni operatori, collaborando con le specifiche professionalità, seguono gli ospiti per i vari progetti individuali e di gruppo programmati: incontinenza, deambulazione, orientamento, terapia occupazionale, terapia medica, musicoterapia, attività ricreativo-culturale, rieducazione funzionale e terapia fisica, socializzazione.

Il personale ausiliario si dedica al rifacimento dei letti e al riordino delle camere.

La biancheria da "letto" si cambia completamente a seconda del calendario programmato ovvero in base a necessità contingenti. Si raccoglie la biancheria negli appositi sacchi e si consegna in lavanderia. Si asportano i rifiuti. Particolare attenzione è posta al controllo dell'igiene della biancheria dei letti e delle spondine, come pure della camera e degli arredi e suppellettili.

Ore 12.00-13.00 - Pranzo: distribuzione del pranzo, ponendo particolare attenzione alla preparazione degli ospiti: bavaglio pulito, mani lavate, eventuale terapia medica antiprandiale, ecc.

Durante il pranzo gli operatori controllano che tutti mangino e si idratino regolarmente, stimolano gli ospiti a mangiare da soli.

I pasti vengono consumati nei refettori-soggiorno e, solo nel caso di reale impedimento dell'ospite, sulla base delle intese intercorse tra il Coordinatore sanitario e la Responsabile di struttura, il pasto può essere consumato in camera.

Finito il pranzo si controlla che gli ospiti siano puliti (curando anche l'aspetto delle carrozzine), nonché la corretta postura degli ospiti a letto, per gli allettati; si sparcchiano le tavole avendo cura della pulizia delle tovaglie e della sala-pranzo.

Ore 13.00-14.00: Si procede al cambio-panni e successivamente gli operatori accompagnano i residenti per il riposo pomeridiano a letto o in poltrona (posturandoli correttamente ed in modo tale da poterli controllare e sorvegliare).

Ore 14.00: Fine turno e inizio turno. Lettura della consegna e scambio di informazioni tra gli infermieri e tra gli operatori di assistenza. Sorveglianza degli ospiti a letto.

Ore 15.00-16.00: Alzata ospiti. Si cura l'igiene intima, se necessaria; si presta assistenza agli anziani nella vestizione come nella fase mattutina e per quanto necessario.

Ore 16.00: Si distribuisce nella sala soggiorno del nucleo la merenda.

Ore 16.00-18.00: gli operatori collaborano con le varie figure professionali per la prosecuzione dei vari progetti programmati, favorendo, per mantenere la solidarietà attiva dell'ambiente familiare, la collaborazione dei congiunti, che se disponibili, verranno resi partecipi delle diverse attività cui è impegnato il familiare ospite della struttura.

Ore 19.00: Fine turno e inizio turno. Lettura della consegna e scambio di informazioni tra gli infermieri e tra gli operatori di assistenza. Sorveglianza degli ospiti a letto.

Ore 19.00: distribuzione della cena. Valgono tutte le osservazioni fatte per l'orario per il pranzo.

Ore 19.30-20.30: si mettono a letto gli ospiti. Vengono cambiati per la notte. Si lavano le protesi dentarie, si vuotano i carrelli della biancheria e si smaltiscono i rifiuti.

Ore 22.00: inizio turno notturno con lettura della consegna e scambio delle informazioni con gli operatori di fine turno. Gli operatori (infermieri professionali e operatori di assistenza) sono tenuti a garantire una buona assistenza notturna e un'attenta sorveglianza. Gli operatori fanno un primo giro di controllo in tutte le camere presentandosi agli ospiti, ove ancora svegli.

Gli operatori collaborano in quelle operazioni che necessitano di due persone (cambio postura, ecc.). Anche l'infermiere professionale della notte collabora in tal senso.

Durante la notte gli operatori addetti ai nuclei rispondono alle chiamate, effettuano giri di controllo nelle camere, intervengono secondo i bisogni, anche per tranquillizzare l'ospite insonne, ansioso o agitato. Nel caso di particolari emergenze, l'infermiere professionale, eventualmente anche preavvisato dall'operatore di assistenza, prima di assumere ogni eventuale iniziativa, è tenuto a portare a conoscenza di tale emergenza, se sanitaria, il Coordinatore sanitario, anche mediante telefono, per ogni conseguente azione da assumere. Se l'emergenza riguarda aspetti organizzativi, non strettamente sanitari, viene portata a conoscenza, anche mediante telefono, della Responsabile di struttura.

Art. 6 – Requisiti e qualità delle prestazioni

Tutte le mansioni esplicate devono avere le seguenti caratteristiche:

- a) rispetto degli standard regionali di funzionamento;
- b) integrazione delle attività di tutti gli operatori, affinché gli ospiti possano usufruire dei servizi nel modo più proficuo;
- c) elasticità delle prestazioni nei confronti degli ospiti secondo il fabbisogno di intervento;
- d) maggiore presenza diurna rispetto alle altre fasce temporali;
- e) pari prestazioni, per quanto riguarda servizi infermieristici e di base, tra le prestazioni dei giorni festivi e quelle espletate nei giorni feriali.

Art. 7 - Tipologia delle prestazioni richieste

Art. 7.1 - Prestazioni infermieristiche

Gli infermieri professionali, sotto il controllo del Coordinatore sanitario, dovranno espletare le seguenti attività:

1. Somministrazione terapie e medicazioni;
2. Rapporto con il medico curante, ivi compresa la richiesta di intervento per i casi ordinari ed urgenti;

3. Predisposizione e gestione della cartella clinica degli ospiti e dei registri e moduli di uso corrente;
4. Approvvigionamento dei farmaci;
5. Mobilitazione degli ospiti e recupero delle capacità residue;
6. Funzione di guida e sostegno degli operatori di assistenza nell'esercizio dei loro servizi (bagno al letto, bagno assistito ecc.);
7. Osservazione costante delle condizioni e degli stati psico-fisici degli ospiti;
8. Segnalazione al Coordinatore sanitario e/o alla Responsabile di struttura, di qualsiasi anomalia nelle condizioni psico-fisiche riscontrate negli ospiti;
9. Partecipazione alla realizzazione dei piani individualizzati di trattamento;
10. Controllo e assistenza nella somministrazione delle diete secondo prescrizioni;
11. Prevenzione delle piaghe da decubito;
12. Disinfezione e sterilizzazione del materiale per l'assistenza diretta all'ospite;
13. Raccolta e conservazione del materiale per le ricerche diagnostiche, ai fini dell'invio al laboratorio per le relative analisi;
14. Attuazione delle misure di pronto soccorso (respirazione artificiale, ossigenoterapia, massaggio cardiaco esterno, manovre emostatiche) seguiti da immediata richiesta di intervento al Coordinatore sanitario;
15. Raccolta dei rifiuti speciali;
16. Sorveglianza degli ospiti finalizzata alla salvaguardia dell'incolumità fisica e alla prevenzione degli episodi di fuga;
17. Partecipazione alle riunioni periodiche ed alla ricerca di tecniche e sui tempi di assistenza;
18. Custodia delle apparecchiature e delle dotazioni di nucleo.
19. Somministrazione dei medicinali prescritti ed esecuzione dei seguenti trattamenti diagnostici e curativi ordinati dal Coordinatore sanitario:
 - prelievo capillare e venoso del sangue;
 - iniezioni ipodermiche, intramuscolari e *test* allergico-diagnostici;
 - ipodermoclisi;
 - vaccinazioni per via orale, per via intramuscolare e cutanea.

Inoltre, sotto controllo medico, dovranno essere effettuate le seguenti attività:

- rettoclisi;
- frizioni, impacchi, massaggi, ginnastica medica;
- applicazioni elettriche più semplici, esecuzione di E.C.G. e similari;
- medicazioni e bendaggi;
- clisteri evacuanti, medicamentosi e nutritivi;
- lavande vaginali;
- cateterismo nella donna;
- cateterismo nell'uomo con cateteri molli;
- sondaggio gastrico e duodenale a scopo diagnostico;
- lavanda gastrica;
- bagni terapeutici e medicanti;
- prelevamento di secrezioni ed escrezioni a scopo diagnostico e prelevamento di tamponi;
- l'aiuto nella somministrazione dei pasti e nell'assunzione di cibi e bevande;
- l'aiuto per una corretta deambulazione, nel movimento degli arti invalidi e nell'uso di strumenti protesici per la deambulazione.

Per quanto non previsto nel presente articolo in ordine al personale impiegato per dette prestazioni si applicano le disposizioni di cui all'art. 4 del Capitolato.

Art. 7.2 - Prestazioni di assistenza

Gli operatori di assistenza (OSS) dovranno espletare sotto il controllo della Responsabile di struttura, le seguenti attività:

1. Assistenza ed aiuto agli ospiti nello svolgimento delle attività della vita quotidiana (alzata e messa a letto, vestizione, bagno, ecc.);
2. Igiene e pulizia, parziale e totale, della persona;
3. Cura della pelle;
4. Cambio biancheria e sistemazione di quella pulita negli armadi dei residenti;
5. Assicurare il decoro nell'abbigliamento dei residenti;
6. Servizio di parrucchiere/barbiere;
7. Partecipazione all'accogliimento degli ospiti per assicurare una puntuale erogazione del servizio;
8. Assistenza ai pasti e nella somministrazione di cibi e bevande;
9. Ausilio nella deambulazione, nel movimento di arti invalidi e nell'uso di strumenti protesici per la deambulazione su prescrizione; nonché all'apprendimento e mantenimento di posture corrette;
10. Assistenza nell'esecuzione delle prescrizioni farmacologiche su indicazione o prescrizione del Coordinatore sanitario e/o del personale infermieristico;
11. Ausilio nell'organizzazione quotidiana delle attività occupazionali e di animazione anche in relazione al Piano Assistenziale Individualizzato (PAI);
12. Sorveglianza degli ospiti con frequenti controlli;
13. Segnalazione al Coordinatore sanitario e/o alla Responsabile di struttura, di qualsiasi anomalia nelle condizioni psico-fisiche riscontrate negli ospiti;
14. Trasporto di ospiti, anche allettati in barella – carrozzella, secondo indicazioni fornite dal Coordinatore sanitario;
15. Redazione libro consegne e tabulati per indicazione delle attività svolte;
16. Affiancamento ai tirocinanti per trasmettere i propri contenuti operativi;
17. Partecipazione alle riunioni del personale, per continui aggiornamenti, per favorire il dialogo ed una concreta collaborazione tra le diverse figure professionali;
18. Composizione della salma e spostamento in camera mortuaria secondo le procedure;
19. Pulizia dei locali e delle stanze in caso di assenza del personale ausiliario;
20. Raccolta e stoccaggio dei rifiuti, trasporto del materiale biologico sanitario, secondo protocolli stabiliti;
21. Altre assistenze alla persona.

Art. 7.3 - Servizi Generali

Art. 7.3.1 Servizio mensa

Il servizio mensa consisterà nelle seguenti attività:

1. acquisto dei generi alimentari e dei prodotti dietetici necessari alla preparazione ed alla erogazione dei pasti secondo le prescrizioni delle tabelle dietetiche di cui all'**Allegato B (Tabella dietetica minimale)**;
2. preparazione, cottura e confezionamento dei pasti secondo i menù e le diete speciali stabilite dal Coordinatore sanitario delle strutture, sulla base delle tabelle dietetiche;
3. acquisto e distribuzione di acqua minerale, pane e frutta;
4. apparecchiatura dei tavoli dei refettori;

5. riassetto, pulizia e disinfezione dei locali–cucina;
6. la pulizia e la rigovernatura delle stoviglie e degli altri articoli complementari;
7. ritiro dei rifiuti e dei contenitori sporchi.

Per quanto attiene alla distribuzione dei pasti si precisa che il termine “distribuzione” comprende tutte le operazioni di trasporto degli alimenti dai locali di preparazione a quelli di consumo, il mantenimento dei prodotti in attesa e lo “sporzionamento” vero e proprio. La distribuzione dei pasti avverrà mediante l'utilizzazione di carrelli termici di proprietà e/o forniti dal gestore del servizio in parola.

Conservazione, manipolazione e cottura degli alimenti

Tutti i prodotti alimentari dovranno essere conservati conformemente alle loro caratteristiche merceologiche e nel rispetto delle norme igienico-sanitarie vigenti.

Ogni qualvolta viene aperto un contenitore in banda stagnata, se il contenuto non viene immediatamente consumato, deve essere travasato in altro contenitore di vetro o acciaio inox o altro materiale non soggetto ad ossidazione.

La protezione delle derrate deve avvenire solo mediante impiego di pellicola di alluminio o film plastico idonei al contatto diretto con gli alimenti e che rispettino i requisiti normativi in vigore.

Tutte le operazioni di manipolazione e cottura dei cibi devono mirare ad ottenere standard ottimali di qualità igienica, nutritiva e gastronomica.

Le suddette operazioni, unitamente a quelle di cottura devono avvenire con l'ausilio di mascherine e guanti monouso.

Determinazione del menù

Gli ospiti delle Residenze devono poter scegliere fra due alternative per ogni portata.

I menù degli ospiti devono tener conto delle diete prescritte a livello sanitario.

I menù, sulla base della grammatura degli alimenti di cui all'allegata tabella, saranno predisposti con programma trisettimanale dal Coordinatore sanitario delle Residenze e dovranno essere disponibili nei reparti per consentire la scelta da parte dell'utente in relazione alle diete prescritte.

Le singole porzioni, comunque, sia per quantità che per qualità, saranno concordate con il servizio dietetico nel rispetto delle indicazioni previste nell'**Allegato B**.

Per le **diete speciali**, l'aggiudicatario dovrà attenersi alle indicazioni contenute nelle tabelle speciali che saranno predisposte dal Coordinatore sanitario e consegnate al gestore settimanalmente.

Ogni porzione dovrà garantire la composizione bromatologica dei singoli piatti nelle quantità previste dalla citata tabella dietetica.

Sui menù predisposti dovrà essere menzionata la dizione “surgelato”, ove non siano impiegati alimenti freschi o refrigerati.

Giornata alimentare

La giornata alimentare tipo sarà così composta:

a) Colazione:

Bevanda calda (latte e/o caffè o the), marmellata o miele, fette biscottate o biscotti o panino, zucchero;

b) Merenda antimeridiana:

The o camomilla o caffè d'orzo, succo di frutta, zucchero;

c) Pranzo:

- **Primi piatti:** deve essere prevista la rotazione di pasta, legumi, riso, verdure, con prevalenza di condimenti semplici ma appetibili;
- **Secondi piatti:** deve essere prevista la rotazione di carni, bianche e rosse, pesce, uova, ecc;
- **Contorni:** devono essere costituiti prevalentemente da verdure di stagione, patate, pomodori ed ortaggi;
- **Frutta:** prevalentemente frutta fresca di stagione;
- **Pane:** di tipo comune, ben cotto (in busta microforata);
- **Acqua minerale:** di tipo non gassata da ½ litro;
- **Vino:** 0,25 litro.

d) Merenda pomeridiana:

The o camomilla o caffè d'orzo, succo di frutta, fette biscottate, zucchero, Yogurt (una volta alla settimana);

e) Cena:

- **Primi piatti:** deve essere prevista la rotazione di pasta o riso in brodo vegetale o con sughetto di pomodoro, brodino di pesce, minestre di verdure o verdure lesse o al vapore;
- **Secondi piatti:** deve essere prevista la rotazione di formaggi, salumi, tonno, uova, piatti freddi tipici, focacce e pizze (semplici);
- **Contorni:** devono essere costituiti prevalentemente da verdure di stagione, patate, pomodori ed ortaggi;
- **Frutta:** prevalentemente frutta fresca di stagione;
- **Pane:** di tipo comune, ben cotto (in busta microforata);
- **Acqua minerale:** di tipo non gassata da ½ litro.

N.B. Oltre l'acqua minerale naturale prevista per i pasti principali (Tot.1 litro/residente) è richiesto ulteriore litro d'acqua per residente da distribuire durante l'intera giornata.

Per il periodo estivo: potrà essere richiesta, a causa della particolare calura, una maggiore quantità di acqua minerale non gassata per una migliore idratazione dell'ospite, in misura pari al massimo ad un ulteriore ½ litro/residente.

Per le ricorrenze particolari: In occasione delle festività (Natale, Santo Stefano, Capodanno, Epifania, Pasqua, Lunedì dell'Angelo, Ferragosto e Santo Patrono) deve essere predisposto, senza alcun onere aggiuntivo, **un menù speciale** comprensivo di antipasto, di vino, panettone o colomba o dolce.

Caratteristiche tecnico-qualitative delle stoviglie

I piatti fondi e piani devono essere a massima rigidità – massima utilizzazione della superficie – effetto antitaglio e antiscivolo. Le stesse caratteristiche devono avere i bicchieri, che alla pressione delle mani non devono subire rottura vitrea.

Per la giornata alimentare di cui al precedente articolo, ad eccezione delle festività, in alternativa alle porcellane potranno essere forniti *set* monouso (piatto piano, piatto fondo, bicchiere, forchette, cucchiali) di materiale idoneo al contatto con le sostanze alimentari e, comunque, conformi alle norme vigenti in materia.

Il set di posate dovrà comprendere almeno n. 3 forchette, n. 4 cucchiali, n. 3 coltelli, n. 4 tovaglioli in TNT, sigillati in apposita busta in polietilene trasparente, da utilizzare per la colazione, il pranzo, la merenda pomeridiana e la cena.

Art. 7.3.2. - Servizio di pulizia

Il servizio di pulizia presso le **Residenze Protette** dovrà svolgersi secondo le seguenti modalità:

A) Con frequenza quotidiana:

1. Spazzatura, detersione e disinfezione dei pavimenti di camere, dei vani elevatori, sale attività, ambulatori, infermeria, uffici, sala fisioterapia, sala di attesa, cappella, scale, depositi, ripostigli, balconi ed ascensori, ove esistenti, servizi vari ecc;
2. Spazzatura ad umido e detersione delle scale di pertinenza;
3. Spazzatura ingresso esterno;
4. Pulizia zerbini, tappeti e ringhiere interne;
5. Spolveratura a umido di mobili, arredi e suppellettili;
6. Spolveratura ed eventuale lavaggio di ringhiere e corrimano;
7. Deragnatura, ove occorra;
8. Svuotamento, pulizia e riordino dei cestini portacarte, portarifiuti, ecc;
9. Sistemazione dei rifiuti negli appositi contenitori.
10. Ricarica dei prodotti di consumo (sapone liquido, carta igienica asciugamani, ecc).

B) Con frequenza biquotidiana:

1. Pulizia, igienizzazione e deodorazione di tutti i bagni (sanitari, pavimenti, piastrelle, ecc.);
2. Spazzatura e detersione dei corridoi e degli spazi comuni.

N.B. La prima pulizia dei servizi igienici dovrà essere garantita entro le ore 9.30.

C) Con frequenza quindicinale:

Pulizia di vetrate, davanzali delle finestre (ambo i lati), delle porte e stipiti, delle pareti, degli elementi di riscaldamento, corpi illuminanti e del materiale lavabile.

D) Con frequenza trimestrale:

Sarà effettuata, senza alcun onere per l'Ente, una disinfezione ed una disinfestazione straordinaria degli ambienti e degli accessori interessati dalle pulizie, previo accordo con il Coordinatore sanitario, anche per quanto riguarda i prodotti da utilizzare, nell'ambito di quelli indicati nella relazione tecnica contenuta nella **BUSTA B**.

Eventuali ulteriori disinfestazioni straordinarie, per emergenti necessità, potranno essere concordate ed autorizzate dall'Ente, previa relazione del Coordinatore sanitario, con oneri a carico dell'Ente stesso.

Il servizio di pulizia presso gli **Uffici amministrativi** dell'ISPE dovrà svolgersi secondo le seguenti modalità:

1. Spazzatura, lavaggio e disinfezione dei pavimenti di tutti gli ambienti, dell'atrio di servizio e delle scale;
2. Pulizia ed igienizzazione dei bagni (sanitari, pavimenti, piastrelle, ecc);
3. Spolveratura a umido di mobili, arredi, attrezzature ed accessori;
4. Deragnatura, ove occorra;
5. Pulizia di vetrate;
6. Svuotamento, pulizia e riordino dei cestini portacarte, portarifiuti, ecc;
7. Sistemazione dei rifiuti negli appositi contenitori;

8. Ricarica dei prodotti di consumo (sapone liquido, carta igienica asciugamani, ecc).

Nel materiale occorrente per l'esecuzione del servizio in questione sono comprese, a titolo esemplificativo e non esaustivo, secchi, scope, ramazze, rastrelli stracci, panni in microfibra, scale, carrelli nonché attrezzature più complesse quali aspirapolvere, lavasciuga pavimenti e vaporizzatori ad alta temperatura, specie per effettuare operazioni di disinfezione.

Caratteristiche dei prodotti e delle attrezzature

I detergenti utilizzati devono avere caratteristiche diverse a seconda dei locali, dei materiali oggetto della pulizia e del tipo di sporco; devono avere un forte potere igienizzante e caratteristiche deodoranti quelli utilizzati per la pulizia dei bagni; forte potere sgrassante quelli che devono garantire la totale rimozione dello sporco oleoso e del grasso.

Allo scopo di rendere sani determinati ambienti (dispense, stipiti, sala d'attesa, ecc.), oltre alle azioni di detergenza si abbinerà un'accurata azione di disinfezione.

I disinfettanti utilizzati dovranno avere i seguenti requisiti:

- ampio spettro di azione antimicrobiotica contro batteri, virus, spore, muffe, ecc;
- tossicità molto bassa;
- facilità e sicurezza d'uso;
- non aggredire le superfici trattate;
- registrazione presso il Ministero della Salute, a garanzia della composizione e dell'efficacia dichiarata;
- ecocompatibilità.

Tutti i prodotti ed i recipienti presenti sui carrelli delle pulizie o nei luoghi di lavoro, dovranno essere etichettati a norma di legge. Non devono essere presenti bottiglie, barattoli o fustini privi delle necessarie indicazioni e diciture.

I prodotti detergenti o disinfettanti devono essere conservati correttamente (taniche chiuse, non sottoposte a diluizione e stoccate a norma).

E' vietato, in ogni caso, l'uso di prodotti tossici e/o corrosivi ed in particolare:

- ammoniacca;
- acido cloridrico;
- acido nitrico.

Sono, altresì, vietati i prodotti *spray* con propellenti a base di cloro fluoro carburi (CFC).

L'impiego degli attrezzi e delle macchine, la loro scelta, le caratteristiche tecniche, devono essere compatibili con l'attività prevista e tecnicamente efficienti e mantenute in perfetto stato di pulizia e funzionamento. Tutte le macchine per la pulizia devono essere conformi alle prestazioni antinfortunistiche vigenti in materia di sicurezza e salute e tutti gli aspiratori per polveri devono essere provvisti di meccanismo di filtraggio dell'aria in uscita secondo le disposizioni di legge.

Tutti i prodotti, materiali ed attrezzature, ritenuti idonei dall'Ente, dovranno essere ben conservati negli appositi depositi.

Art. 7.3.4. - Servizio di lavanderia

Il servizio di lavanderia presso le Residenze Protette (n. 76 ospiti della Struttura di Lecce e n. 25 ospiti della Struttura di San Pietro in Lama) dovrà svolgersi secondo le seguenti modalità:

1. lavaggio, disinfezione e asciugatura biancheria da "letto" comune (lenzuola, federe, traverse, teli, asciugamani, copriletto, coperte di lana e/o di cotone, ecc.)
2. lavaggio e asciugatura della biancheria da "tavolo" comune (tovaglie, tovaglioli, bavette, ecc.);
3. lavaggio e asciugatura del vestiario personale degli ospiti;

4. piegatura e stiratura della suddetta biancheria;
5. trasporto in appositi sacchi in polietilene, differenziati per tipologia, dalla biancheria sporca nei locali lavanderia;
6. presa a carico e gestione della biancheria comune con consegna della stessa agli operatori secondo necessità;
7. gestione del vestiario e biancheria personale degli ospiti proveniente dalla lavanderia, comprendente:
 - selezione della biancheria e del vestiario con accantonamento e consegna della biancheria da sostituire;
 - effettuazione, ove possibile, di piccole riparazioni (orli, bottoni, ecc);
 - consegna agli operatori addetti per la sistemazione della biancheria negli armadi personali;
 - conservazione negli spazi separati del vestiario.
8. lavaggio e disinfezione dei carrelli e, comunque, ogni qual volta si passi, con lo stesso carrello, dal trasporto della biancheria sporca al trasporto di quella pulita;
9. lavaggio e sanificazione quotidiana del pavimento e delle piastrelle dei locali – lavanderia, nonché del deposito biancheria sporca/pulita.

Caratteristiche dei prodotti e delle attrezzature

I prodotti utilizzati per l'espletamento del servizio in parola dovranno essere idonei ad assicurare alla biancheria la necessaria morbidezza, nonché ad evitare qualsiasi danno fisico agli ospiti, quali allergie, irritazione della pelle e quant'altro e, comunque, dovranno essere conformi alla normativa in materia ed ecocompatibili.

Tutti i prodotti, materiali ed attrezzature, ritenuti idonei dall'Ente, dovranno essere etichettati e ben conservati negli appositi locali adibiti esclusivamente a quest'uso.

Art. 8 – Formazione del personale

L'aggiudicatario si impegna a riqualificare e/o aggiornare il proprio personale a proprie spese.

Le parti concordano, sulla base delle reciproche esigenze organizzative, le modalità di partecipazione del personale alle iniziative di formazione. L'aggiudicatario si impegna a garantire per il personale impiegato nel servizio una costante opera di formazione ed aggiornamento. A tal fine con cadenza annuale presenta all'Ente una relazione concernente le iniziative di riqualificazione ed aggiornamento sostenute dal personale impegnato nei servizi oggetto del presente Capitolato.

Qualora l'Ente organizzi iniziative di riqualificazione ed aggiornamento sulle materie connesse all'oggetto del presente appalto, l'aggiudicatario, se richiesto, è tenuto ad assicurare la partecipazione degli operatori in orario extra servizio e senza ulteriori oneri per l'Ente.

ILDIRETTORE AMMINISTRATIVO
Dott.ssa Maria Domenica Ruggeri

ALLEGATO B

TABELLA DIETETICA MINIMALE GRAMMATURA

COLAZIONE

TIPO DI ALIMENTO	CRUDO Grammi
Latte parzialmente scremato	cl 200
The	n. 1 confezione/monoporzione
Caffè	q.b.
Caffè d'orzo	q.b.
Zucchero	10
Biscotti secchi	30
Fette biscottate (normali ed integrali)	30
Pane	50
Marmellata/miele	25

MERENDA ANTIMERIDIANA E POMERIDIANA

TIPO DI ALIMENTO	CRUDO Grammi
The	n. 1 confezione/monoporzione
Caffè	q.b.
Caffè d'orzo	q.b.
Camomilla	q.b.
Succo di frutta	130 ml
Zucchero	10
Fette biscottate (normali ed integrali)	30
Yogurt	125
Gelato	100

PRIMI PIATTI

TIPO DI ALIMENTO	CRUDO Grammi	COTTO Grammi
Pasta semola asciutta	80	

Pasta uovo asciutta	70	
Pasta uovo asciutta fresca	90	
Pasta e legumi	30 pasta + 40 legumi	
Pasta e verdure	40 pasta	50 verdura
Pasta fresca in brodo	80	
Pasta per brodo	40	
Tortelloni	100	
Tortellini	100	
Ravioli asciutti	120	
Lasagne		120
Pennette al tonno	50 pasta	30 tonno all'olio d'oliva
Riso	80	
Riso in brodo	40	
Riso per minestre	40	
Riso patate e cozze		150
Risotto ai funghi	80	
Risotto con asparagi	60 riso + 50 asparagi	
Gnocchi di patate	150	
Stracciatella con pastina	50 pastina + 2 uova intere	
Minestrone		120
Minestrone con pasta	40 pasta	50 verdure
Passato di verdure		150
Legumi freschi (piselli)	60	
Legumi secchi	60	
Scarola e purea di fave	40 fave	70 scarola
Rustici e prosciutto crudo	20 prosciutto crudo	30 rustici

CONDIMENTI PER PRIMI PIATTI

TIPO DI ALIMENTO	CRUDO Grammi	COTTO Grammi
Burro	10	
Parmigiano	6	
Salse e condimenti		60

FORMAGGI

TIPO DI ALIMENTO	CRUDO Grammi	COTTO Grammi
Mozzarella fior di latte	80	
Stracchino	80	
Ricotta	100	
Rollè di mozzarella e ripieno	100	
Formaggio svizzero	60	
Scamorza fresca	60	
Burratina di latte	80	

SECONDI PIATTI

TIPO DI ALIMENTO	CRUDO Grammi	COTTO Grammi
Pollo al forno	175	
Cotoletta alla milanese (panata)	120	
Cotoletta di pesce	90	
Cotoletta di vitello	150	
Cotoletta di pollo	150	
Scaloppina di pollo	150	
Sovracoscia di pollo	180	
Scaloppina di vitello	150	
Arrosto di tacchino	120	
Salsiccia ai ferri	120	
Agnello al forno	150	
Bistecca di vitello	80	
Seppie e polipetti marinati	150	
Arrosto di vitello	80	
Manzo bollito	120	
Spezzatino di vitello	120	
Uova		n.2
Frittata di uova	2 uova + 20 parmigiano	
Sformato di spinaci		120
Sformato di zucchine		120

Sformato di uova prosciutto e mozzarella		120
Involtini di carne	130	
Spiedino di carne (salsiccia, manzo, pollo)	150	
Peperoni ripieni (uova, pan grattato, parm.regg.)	150	
Tortino di melanzane		120
Tortino di patate		150
Polpette di carne	150	
Coscia di pollo (fuso)	150	
Hamburger	150	
Petto di pollo	150	
Scamone	120	
Fettina alla pizzaiola	120	
Palombo	120	
Sogliola panata	120	
Spiedini di pesce	80	
Filetto di cernia al gratè	120	
Filetto di sogliola	120	
Filetto di merluzzo all'acqua pazza	120	
Tonno all'olio d'oliva e capperi	70	
Coniglio con patate	100 coniglio + 40 patate	
Mozzarella caprese	80 mozzarella + 30 pomodori	
Polpettone con piselli	80 carne + 30 piselli	
Prosciutto cotto o crudo	80	
Affettati misti e mozzarella	50 prosciutto cotto o crudo + 60 mozzarella o formaggio fresco	

SALUMI

TIPO DI ALIMENTO	CRUDO Grammi	COTTO Grammi
Prosciutto crudo di Parma	80	
Salumi misti (senza	80	

prosciutto)		
Prosciutto cotto	80	
Mortadella	80	

CONTORNI

TIPO DI ALIMENTO	CRUDO Grammi	COTTO Grammi
Patate al forno		80
Spinaci al burro		120
Purea di patate		80
Finocchi gratinati		120
Peperonata		100
Zucchine trifolate		120
Bietola al burro		120
Carote cotte		120
Fagiolini lessi		100
Melanzane gratinate		2 metà
Piselli al prosciutto		80
Patate duchessa		80
Rape rosse		120
Patate prezzemolate		80
Cavolo cappuccio	100	
Insalata mista Ins. cruda e pom.	120	

FRUTTA

TIPO DI ALIMENTO	CRUDO Grammi	COTTO Grammi
Cruda	150	
Cotta		150

TIPO DI ALIMENTO	CRUDO Grammi	COTTO Grammi
<i>PANE per pasto</i>		50
BEVANDE		
Acqua	2 litri al dì	
Vino rosso solo a pranzo	0,25 litro	

ALLEGATO C

TABELLE MERCEOLOGICHE

NORME GENERALI

Le derrate dovranno rispettare quanto prescritto nel seguente allegato ed in generale:

- Avere la denominazione di vendita secondo quanto stabilito dalla legge e dai regolamenti.
- Avere una corretta etichettatura facilmente leggibile secondo quanto stabilito dal D.Lgs n.109/1992 e s.m.i. e dalle norme specifiche per ciascuna classe merceologica (elenco degli ingredienti in ordine decrescente, quantitativo netto, termine minimo di conservazione per gli alimenti per i quali è previsto, data di produzione e confezionamento per gli alimenti per i quali è prevista, modalità di conservazione e di utilizzazione, istruzioni per l'uso, luogo di origine e provenienza con nome o ragione sociale del fabbricante o confezionatore con indirizzo completo).
- Possedere imballaggi integri e idonei secondo il D.M. del 21 marzo 1973 e successive modifiche (D.Lgs n.108/1992 e D.M. n. 408/1991) senza alcun segno di deterioramento (cartoni umidi o rotti, lattine bombate o arrugginite ecc.).
- La fornitura di tutte le derrate deve avvenire tramite mezzi idonei e autorizzati rispettando i parametri di temperatura richiesti dalla normativa vigente. Tutte le derrate oltre alla confezione devono possedere adeguato imballo.
- I prodotti surgelati oltre ad avere una corretta etichettatura facilmente leggibile secondo quanto stabilito dal D.Lgs n.109/1992 devono avere i requisiti stabiliti nel D.Lgs n.110/1992 ed in particolare: la denominazione di vendita completata dal termine "surgelato", il termine minimo di conservazione completato dalle indicazioni del periodo in cui il prodotto può essere conservato presso il consumatore.
Non sono ammessi prodotti surgelati che abbiano subito anche uno scongelamento parziale. Nella fase di preparazione lo scongelamento deve essere effettuato esclusivamente in cella frigorifera; non è ammesso lo scongelamento a temperatura ambiente o per immersione in acqua.

CARNI BOVINE E SUINE

Le carni devono soddisfare le vigenti disposizioni igieniche di macellazione, conservazione ai sensi del R.D. n. 3298/1928, della L. n. 283/1962 e s.m.i., nonché del D.Lgs. n.158/2006 e del D.Lgs n.193/2007, e di etichettatura.

Il Gestore deve poter fornire adeguata documentazione di tutta la filiera della carne fornita con le caratteristiche della razione alimentare fornita e le indicazioni dei controlli in allevamento (azienda di allevamento, stabilimento di macellazione e sezionamento)

In particolare le carni devono:

1. essere trasportate secondo le disposizioni degli artt. 48,49 e 50 del D.P.R. n. 327/1980.
2. provenire da allevamenti nazionali o C.E.E.
3. devono essere macellate in impianti idonei con numero di riconoscimento CEE dove venga effettuato e documentato l'autocontrollo e la formazione del personale.
4. essere refrigerate e cioè sottoposte ad un processo complessivo di raffreddamento che non determina cristallizzazione dell'acqua presente nel muscolo.
5. non sono ammesse carni congelate o surgelate.

Il trasporto deve avvenire in condizioni igieniche ottimali a temperatura tra i -1°C e i +4°C in confezioni sottovuoto o in atmosfera modificata con ridotta quantità di liquido; le carni devono essere alloggiare in cartoni nuovi o in cassette atte al confezionamento e trasporto

di alimenti carnei assolutamente pulite e sanificate che non presentino polveri ed insudiciamento derivante da trascinarsi al suolo delle stesse.

L'etichetta inamovibile e indelebile facilmente visibile deve riportare la denominazione del prodotto e del taglio anatomico, lo stato fisico (refrigerato), la categoria secondo classificazione griglia CEE, la scadenza, il peso netto, le modalità di conservazione, nome e sede del confezionatore, sede dello stabilimento di sezionamento e confezionamento con data di confezionamento (giorno, mese ed anno).

La merce consegnata dovrà avere un tempo di scadenza non inferiore a 15 giorni.

La consegna deve essere effettuata in tagli grossi in modo tale che le singole porzionature vengano fatte presso il Centro Cottura.

Carni Bovine

Le carni bovine devono provenire da bovino di razza da carne ad elevata attitudine e devono possedere i caratteri tipici della categoria di appartenenza; devono essere consegnate con frollatura non inferiore ai sette giorni (intervallo tra la data di macellazione e la data di commercializzazione al consumo)

Parametri organolettici

La carne deve presentare:

- grana fine
- colorito brillante
- colore rosso roseo
- tessuto adiposo compatto e di colore bianco candido ben disposto tra i fasci muscolari che assumono aspetto marezzato
- livelli medi di marezzatura e venatura, consistenza pastosa, tessitura abbastanza compatta.

Le carni bovine devono essere di vitello con età massima di 6 mesi con peso minimo di 130 Kg e massimo di 170 Kg e secondo griglia CEE devono provenire da carcasse con conformazione U oppure R e stato di ingrassamento 2.

E' fatto divieto utilizzare carne già porzionata altrove.

La carne trita per sughi, hamburger, polpettoni deve avere le stesse caratteristiche merceologiche di cui sopra, in particolare con una quantità di grasso inferiore al 20% e parti connettivali non superiori al 3%; la suddetta carne deve inoltre essere direttamente tritata nel Centro Cottura, cucinata e consumata lo stesso giorno della tritatura.

Carne Suina

Le forniture dovranno avvenire esclusivamente da allevamenti nazionali e da macelli abilitati nell'ambito della CEE e, pertanto, muniti del bollo CEE M (macellazione) e S (sezionamento).

Le carni di suino devono provenire da animali con peso massimo di 120 Kg.

Parametri organolettici

La carne dovrà essere:

- di colore rosa
- di buona consistenza
- con superficie di taglio asciutta
- con grasso consistente e di colore bianco.

La carne dovrà avere almeno 72 ore di maturazione.

PRODOTTI AVICUNICOLI

Pollame

Come pollame si intende unicamente il prodotto fresco refrigerato proveniente unicamente da

allevamenti CEE.

I polli devono provenire da "allevamenti a terra" e non in gabbia, non devono avere subito azione di sostanze estrogene ed essere consegnati spennati, dissanguati, privi di viscere, senza testa, collo e zampe; la carne deve essere completamente dissanguata di colore bianco rosato uniforme, di consistenza soda, senza essudato, trasudato, ecchimosi, colorazioni anomale, tagli e lacerazioni.

Devono soddisfare le vigenti disposizioni per la vigilanza igienica (D.Lgs n. 193/2007, L.n. 283/1962, R.D. n.3298/1928) e presentare in ogni loro parte il marchio della visita sanitaria e di classifica.

Deve essere specificato lo stabilimento di provenienza e presentare il certificato sanitario per il trasporto fuori il Comune di carne fresca.

Il pollame al momento della consegna deve essere macellato da non più di 24 ore e da non meno di 12 ore ed appartenere alla classe "A" secondo il Reg. n. 1538/1991.

Il trasporto dovrà avvenire in condizioni igienico sanitarie ineccepibili e alla temperatura di -2°, +4°C.

Le confezioni dovranno essere sottovuoto o in sub ordine in vaschetta propria protetta da film plastico ben coeso e riportare le seguenti informazioni:

1. n° di riconoscimento del macello e/o laboratorio di sezionamento.
2. denominazione di vendita del prodotto con taglio anatomico.
3. data di confezionamento e di scadenza.

Il consumo dovrà essere effettuato entro e non oltre 2 giorni dalla data di consegna.

In particolare:

- a) I cosciotti di pollo cioè i due quarti posteriori uniti da una parte del dorso con o senza codrione come definiti dal Reg CEE 1538/91; la pezzatura richiesta è di circa 200 grammi con tolleranza del 10% in più sul 50% dei pezzi costituenti la fornitura.
- b) I petti di pollo devono essere perfettamente puliti, privi di forcella, di sterno e di parti cartilaginee, costituiti da soli muscoli pettorali con peso medio compreso tra 200 e 240 grammi aspetto bianco-roseo con buona consistenza non fibrosa, non flaccida o trasudante sierosità.
- c) La carne non deve presentare gusti e odori anomali.

Il trasporto deve essere effettuato in condizioni igieniche ottimali ad una temperatura compresa tra -1°C e +4°C secondo il citato D.P.R. n.327/1980.

Tacchino

Come tacchino s'intende il prodotto fresco refrigerato proveniente unicamente da allevamenti nazionali.

I tacchini devono provenire da "allevamenti a terra" e non in gabbia, non devono avere subito azione di sostanze estrogene ed essere consegnati spennati, dissanguati, privi di viscere, senza testa, collo e zampe; la carne deve essere completamente dissanguata di colore bianco rosato uniforme, di consistenza soda, senza essudato, trasudato, ecchimosi, colorazioni anomale, tagli e lacerazioni.

Devono soddisfare le vigenti disposizioni per la vigilanza igienica (D.Lgs n. 193/2007, L.n. 283/1962, R.D. n.3298/1928) e presentare in ogni loro parte il marchio della visita sanitaria e di classificazione.

Deve essere specificata la provenienza e presentare il certificato sanitario ufficiale.

In particolare:

1. Non deve essere stato trattato con antibiotici.
2. La fesa di tacchino deve essere confezionata in involucri sigillati sottovuoto o in atmosfera modificata con evidenziate la data di macellazione, confezionamento e di scadenza.

3. Le forniture dovranno provenire esclusivamente da allevamenti nazionali e da macelli abilitati nell'ambito della CEE e pertanto muniti del bollo CEE M (macellazione) e S (sezionamento).
4. L'età degli animali dovrà essere non superiore ai 20 mesi.

Parametri organolettici

La carne dovrà essere:

- di colore rosso chiaro
- di consistenza pastosa
- a grana fine
- a tessitura compatta
- il grasso dovrà essere bianco e di consistenza soda.

La carne dovrà subire una maturazione in cella frigorifera di almeno 3 giorni prima della consegna.

La carne deve essere esente da sostanze estrogene ed inibenti e devono essere assenti i beta agonisti. Il pH deve essere inferiore a 6.

Trasporto

Deve avvenire con automezzi muniti di regolare autorizzazione sanitaria, nel completo rispetto delle norme igienico-sanitarie così come per il personale che provvede al trasporto.

Le temperature di trasporto dovranno variare tra -1° e +3°C.

SALUMI

Prosciutto crudo e cotto

Deve essere prodotto a denominazione d'origine controllata da apposito Consorzio.

Si dovrà verificare il marchio apposto su ogni prosciutto.

Parametri igienico sanitari

Le forniture dovranno risultare composte da prosciutti con assenza di polifosfati, caseinati, proteine di soia e glutammati. E' vietato utilizzare spalla cotta.

All'analisi deve avere un rapporto acqua e proteine di 2.8-3 a 1.

Le confezioni dovranno essere originali e sigillate e riportare in chiaro la data di scadenza, si dovranno accettare forniture con ancora 60 giorni di conservazione.

Una volta aperta la confezione il prosciutto cotto deve essere consumato entro 4 giorni.

PESCE

Il pesce deve essere costituito da filetti di platessa, filetti di cernia, filetti di pagello, filetti di persico, trance di pesce spada, tranci di smeriglio (palombo), polipo, seppie, filetti di salmone, filetti di merluzzo, vongole sgusciate completamente privi di spine, cartilagini e pelle.

La percentuale di glassatura dovrà essere indicata in etichetta. E' prevista una glassatura massima per:

- filetti di platessa: max 30%
- filetti di merluzzo: max 10%
- filetti di persico: max 30%
- trance di pesce spada: 0%
- polpo: max 10%
- seppie: max 20%

I prodotti della pesca devono essere surgelati individualmente e contenuti in busta singola o interfogliati.

Il prodotto, la cui provenienza deve essere specificata secondo le disposizioni di cui al D.Lgs n. 109/1992, deve essere conforme alle norme C.E.E. per quanto riguarda l'aspetto igienico sanitario ai sensi della L.n. 283/1962 e successive modificazioni.

Le confezioni di peso netto non superiore ai 10 Kg devono contenere un prodotto qualitativamente analogo a quello posto in vendita al dettaglio con riportate in etichetta le diciture previste dalla legislazione vigente e, in particolare, devono avere i requisiti di cui al D.Lgs n. 110/1992.

Il pesce surgelato non deve presentare zone di disidratazione o parti con bruciature da freddo, non deve presentare odori ammoniacali o anomali.

Il pesce surgelato deve essere preparato e confezionato in conformità alle norme vigenti (D.M. 15 giugno 1971, D.M. 1 marzo 1972 e successive modifiche) ed, inoltre, deve rientrare nelle specie ittiche stabilite dal Ministero della Marina Mercantile del 15 luglio 1983 e successive integrazioni.

I filetti dichiarati senza spine non devono presentare spine superiori a 5 mm.

Il pesce surgelato deve presentarsi in confezioni sigillate e imballate dal produttore; la confezione deve essere in grado di proteggere le proprietà organolettiche, le caratteristiche qualitative del prodotto impedendo qualsiasi contaminazione e disidratazione del prodotto in questione.

Il trasporto del pesce surgelato deve avvenire secondo le modalità previste dal D.Lgs n. 531/1992 e s.m.i. ed, in particolare, secondo il D.M. n. 493/1995.

I parametri chimici dovranno essere secondo le normative vigenti soprattutto per quanto riguarda i metalli pesanti e l'assenza di qualsiasi additivo.

Ogni fornitura dovrà riportare ben in chiaro la data di scadenza e dovrà essere comunque oltre un anno dal giorno della consegna.

Il trasporto dovrà avvenire in condizioni igienico sanitarie ineccepibili e alla temperatura non superiore a -18°C.

Lo scongelamento dovrà avvenire in cella frigorifera a +0°, +4°C, nelle confezioni originali o comunque proteggendo l'alimento da inquinamenti ambientali, per un tempo necessario proporzionato alle dimensioni delle confezioni ma comunque non oltre le 24 ore.

A completo scongelamento si dovrà procedere all'immediata cottura.

Il pesce dopo cottura in acqua bollente senza aggiunta di sale o altri ingredienti deve presentare odore e sapore tipici della specie senza odori e sapori anomali ad esempio ammoniacali e rancidi.

Tonno sott'olio

Il tonno deve essere tonno di prima scelta presentarsi in tranci interi con scarso materiale di sbriciolamento con colore rosa, assenza di colorazioni anormali, odore delicato e gradevole; l'olio di copertura deve essere olio di oliva senza tracce di acqua.

La confezione in banda stagnata deve presentarsi all'interno verniciata.

Il fornitore deve fornire certificato di analisi riferita al lotto relativa alla presenza di mercurio, metalli pesanti e istamina.

All'analisi chimica dovranno rispettarsi i limiti di legge per i metalli pesanti e l'istamina non dovrà superare i 200 mg/Kg.

UOVA

Le uova devono essere di produzione nazionale, devono appartenere alla categoria "extra" o "A" con peso tra i 60 e i 65 grammi (categoria di peso n.3) secondo la normativa del regolamento CEE 1274/91 del 15 maggio 1991. La confezione deve recare l'etichettatura leggibile ed in particolare:

1. nome, ragione sociale ed indirizzo e numero distintivo del centro d'imballaggio.

2. categoria di qualità e di peso.
3. data d'imballaggio.

Le uova non devono aver subito alcun trattamento di lavaggio, di conservazione e refrigerazione, nel rispetto della legislazione comunitaria e devono presentare le seguenti caratteristiche:

guscio	pulito ed intatto
peso	non inferiore a 60 g
cuticola	intatta
camera d'aria	non superiore a 6 mm
albume	chiaro, limpido, di consistenza gelatinosa
macchie e/o corpi estranei	assenti
odore	privo di odori estranei
macula germinativa	appena percettibile.

Il contenuto delle uova deve essere sterile.

Le uova una volta sgusciate e poste su un piatto dovranno presentare:

- tuorlo centrale, tondeggiantone non appiattito
- albume in due fasi ben evidenti e separate.

In acqua l'uovo deve adagiarsi sul fondo.

Rispetto al peso scelto si può tollerare il 5% di carenza di peso e di difettosità.

La temperatura di trasporto dovrà essere inferiore a +10°C.

OVOPRODOTTI

E' consentito l'utilizzo di uova intere di categoria A, sgusciate, omogeneizzate, pastorizzate e refrigerate, confezionate in Tetra Brik da circa 1 litro in conformità al D.Lgs n.65/1993. La confezione deve riportare indicate la data di scadenza ed il lotto di appartenenza. Le confezioni devono essere utilizzate 15 giorni prima della data di scadenza.

FORMAGGIO E DERIVATI DEL LATTE

I formaggi devono essere prodotti con tecnologie adeguate e partendo da materie prime conformi al R.D.L. n. 2033/1925 e successive modifiche.

I formaggi devono appartenere alla categoria di quelli a denominazione di origine tipici o a denominazione di origine controllata e possono essere commercializzati anche in parti preconfezionate; sulle parti preconfezionate e/o sugli involucri che li contengono deve risultare l'indicazione della denominazione di origine tipica secondo le norme previste dai rispettivi disciplinari di produzione.

Il formaggio deve essere accompagnato dalle dichiarazioni previste dal D.Lgs. n. 109/1992.

Il trasporto deve avvenire con mezzi idonei ad una temperatura tra 0°C e 4°C secondo gli artt. 47 e 51 del D.P.R. n. 327/1980.

E' vietato utilizzare formaggi fusi.

In particolare i formaggi devono avere le seguenti caratteristiche merceologiche:

Asiago	Le qualità richieste sono il pressato e l'allevo.
Grana Padano	Formaggio con pasta bianca-paglierina con struttura finemente granulosa e frattura radiale a scaglia con occhiatura appena visibile; deve essere marchiato e con stagionatura da 19 a 24 mesi.
Crescenza	Minimo di grasso sul secco del 50% in monoporzione da 30 e da 50 grammi circa, senza conservanti. La confezione deve riportare in modo ben leggibile la data di scadenza.

La pasta deve essere compatta, non eccessivamente molle, con struttura omogenea, priva di occhiatura. Alla consegna il prodotto deve avere ancora almeno 15 giorni di conservazione.

Mozzarella

Ottenuta da latte pastorizzato, fermenti lattici, caglio e sale con contenuto di grasso minimo sulla sostanza secca del 44%; deve presentarsi morbida senza gusti anomali d'inacidimento e senza conservanti.

Il prodotto dovrà essere fornito in bocconcini da 30 o 60 grammi circa e come filone di mozzarella” per pizza; il prodotto deve essere consegnato entro tre giorni dalla data di produzione e, consumato non oltre cinque giorni dalla data di consegna.

Emmenthal Svizzero

Prodotto con latte vaccino fresco, il grasso minimo deve essere il 45% sulla sostanza secca; deve essere marchiato.

Ricotta

Deve essere fornita in recipienti preconfezionati all'origine; le confezioni devono riportare la data di scadenza e le indicazioni specifiche relative al tipo di prodotto (ricotta romana, ricotta piemontese, ecc); i conservanti non sono ammessi.

Preparazioni Spalmabili

Prodotto in monoconfezioni da circa 50-60 grammi a base di latte pastorizzato, crema di latte con aggiunta di fermenti lattici selezionati, sale, caglio, senza additivi e conservanti; la confezione deve avere etichetta nutrizionale e la data di scadenza.

Burro

Il burro deve essere quello denominato burro di qualità ottenuto per centrifugazione esclusivamente dalla crema di latte.

Il burro deve avere una percentuale di grasso minimo dell'82% e deve rispettare i requisiti di acidità e refrazione previsti dalla L. n.1526/1956 e dalla L. n. 202/1983 s.m.i..

Deve inoltre essere fresco, non sottoposto a congelamento, di odore e sapore gradevole, di colore paglierino uniforme all'interno ed all'esterno, esente da rancidità e privo di qualsiasi difetto.

E' vietato l'uso di surrogati del burro e l'impiego di margarine di cui al R.D. n.1361/1926..

Sono ammesse forniture con un minimo ancora di 60 giorni dalla data di scadenza del prodotto.

Le caratteristiche chimiche dovranno essere:

- Sostanze grasse >82%
- Acidità in acido Oleico <0,5%
- n° di perossidi <1,5
- Reazione di Kreiss negativa
- Grado rifrattometrico 44-48
- pH 4,5-6

Gascromatografia caratteristica di grasso di latte di vacca.

Yogurt

E' ottenuto da latte pastorizzato fermentato con *Streptococcus Thermophilus* e *Lactobacillus Bulgaricus*, deve avere aspetto liscio, omogeneo, senza separazione di siero.

Parametri igienico sanitari

I parametri chimici dovranno essere i seguenti:

- Assenza di aromi e conservanti.
- L'acidità determinata come acido lattico non dovrà essere inferiore a 0,8%

Il trasporto dovrà avvenire in condizioni igienico sanitarie ineccepibili e alla temperatura di +2° +4°C.

Le confezioni dovranno riportare ben leggibile la data di scadenza e l'etichetta nutrizionale.

Il prodotto alla data di distribuzione deve avere almeno ancora 15 giorni di conservazione.

Non sono ammessi prodotti similari compresi i dessert.

Il prodotto deve essere al naturale o alla frutta e confezionato in monodosi da 125 gr.

LATTE

Dovrà provenire dalle centrali del latte della zona il cui approvvigionamento di latte crudo avvenga da stalle selezionate e controllate costantemente da propri veterinari.

Il trasporto dovrà avvenire in condizioni igienico sanitarie ineccepibili e alla temperatura non superiore a +4°C per il prodotto fresco pastorizzato.

Per il consumo tal quale, dovrà essere utilizzato unicamente latte fresco pastorizzato omogeneizzato intero di alta qualità.

Per le preparazioni culinarie è invece consentito anche l'uso di latte a lunga conservazione (UHT) intero o parzialmente scremato.

Il latte inserito nel menù come porzione deve essere "latte fresco" in monoconfezione da 200 cc circa.

GELATO

Parametri igienico sanitari

I parametri chimici dovranno essere conformi alla normativa vigente.

Il trasporto dovrà avvenire in condizioni igienico sanitarie ineccepibili e alla temperatura di -15°C.

Le confezioni in coppette corredate da cucchiaino dovranno riportare ben leggibile la data di scadenza. La consegna dovrà essere composta da prodotto con ancora 90 giorni di conservazione.

PASTE ALIMENTARI RIPIENE

(TORTELLINI DI CARNE, TORTELLONI DI RICOTTA)

Devono essere di tipo fresco o surgelato e prodotti con i seguenti ingredienti:

- pasta: semola di grano duro, uova fresche pastorizzate, acqua e sale
- ripieno di carne: carne bovina e/o avicunicola, formaggio grana, pangrattato, carne suina, ortaggi, sale e spezie.
- ripieno di ricotta: ricotta vaccina, formaggio grana, pangrattato, spinaci, sale e spezie.

La confezione dovrà essere a norma di legge e l'etichettatura dovrà riportare composizione, data di scadenza e di produzione, nome dell'azienda produttrice. Non è consentita la conservazione di confezioni parzialmente utilizzate.

Questi prodotti devono essere esenti da qualsiasi conservante e colorante compreso anche qualsiasi esaltatore di sapidità (glutammato).

Devono essere prodotti con impianti a ciclo chiuso ed automatizzato per rispondere ai requisiti igienici. Dopo cottura devono mantenere la loro forma compatta e caratteristica.

Il prodotto deve avere un buon rapporto fra pasta e ripieno (4 a 1).

Il ripieno deve essere composto da carni bovine ed avicole, formaggio, pane grattato e verdure fresche o surgelate. E' vietato utilizzare parti del quinto quarto e carne di terza categoria.

I tortellini e i ravioli devono avere confezioni sigillate ed opportuno imballo esterno in modo da garantirne la salubrità ed evitare qualsiasi contaminazione.

Nelle confezioni sono tollerati pezzi rotti, aperti nella misura massima del 3%.

GNOCCHI DI PATATE

Devono essere di patate e devono essere prodotti seguendo buona tecnica di fabbricazione e possedere etichettatura conforme al D.Lgs n.109/1992.

Gli ingredienti dovranno essere patate, farina di grano tenero, sale ed eventualmente spinaci.

Il prodotto deve essere fresco o surgelato in confezione sottovuoto o in atmosfera modificata.

Gli gnocchi devono essere esenti da qualsiasi additivo e prodotti mediante ciclo chiuso ed automatizzato per impedire qualsiasi inquinamento batteriologico e di altro genere.

Dopo cottura devono presentarsi di consistenza solida ma non gommosa.

PASTA ALL'UOVO

Si richiede un prodotto contenente i seguenti ingredienti: semola di grano duro, uova fresche pastorizzate, acqua e sale. Le sfoglie per lasagne devono essere esenti da additivi in genere ed in particolare da coloranti e conservanti.

La confezione dovrà essere a norma di legge e l'etichettatura dovrà riportare composizione, data di scadenza e di produzione, nome dell'azienda produttrice. Non è consentita la conservazione di confezioni parzialmente utilizzate.

PASTA DI SEMOLA DI GRANO DURO

La pasta da somministrare è quella denominata "pasta di semola di grano duro" prodotta con farina di semola ed acqua, secondo la L .n.580/1967 mediante trafilazione, laminazione ed essiccamento.

Sulle confezioni sigillate devono riportare tutte le informazioni previste dal D.P.R. n.102/1992 ed in modo ben visibile la data di scadenza.

La pasta deve avere odore e sapore gradevoli, colore giallognolo, aspetto omogeneo, frattura vitrea ed essere esente da difetti di essiccazione e di conservazione. Sottoposta alla prova di cottura (50 grammi di pasta in 500 ml di acqua distillata bollente contenente 2.5 grammi di sale per 15 minuti), non deve risultare rotta, spappolata e non deve avere ceduto sedimento farinoso all'acqua.

PASTA INTEGRALE

La pasta integrale, di provenienza biologica, deve essere certificata dalle Associazioni riconosciute dallo Stato. Sull'etichetta deve essere indicata l'Associazione certificatrice e l'etichetta nutrizionale.

PANE

Il pane comune deve essere prodotto con farina, di provenienza biologica, tipo integrale, "0" o "00", acqua, sale, lievito naturale; deve presentarsi ben lievitato, di cottura regolare ed omogenea, morbido, leggero in rapporto al proprio volume. Durante il trasporto al centro cottura e nelle strutture, il pane deve essere confezionato in busta microforata per alimenti e trasportato in ceste chiuse.

Il pane oltre ad avere le caratteristiche prescritte dalla legge vigente, dovrà rispettare le seguenti caratteristiche:

- AW non superiore a 0,8 - 0,85
- Conservanti assenti
- Filth test frammenti di insetti inferiori a 50/50g
peli di roditori assenti in 50g
frammenti metallici assenti

La pezzatura richiesta deve avere un peso di circa 50 grammi; non è ammesso l'utilizzo e la somministrazione di pane riscaldato e rigenerato o surgelato.

Il pane integrale deve essere prodotto con farina integrale proveniente da coltivazione biologica.

Giornalmente il pane integrale rappresenta il 20% della fornitura totale.

FARINA

Farina bianca tipo "0" e "00":

Farina di grano tenero con le caratteristiche di composizione e di qualità previste dalla L. n. 580/1967. Il prodotto deve essere indenne da infestanti, parassiti e muffe. Le confezioni devono essere sigillate e senza difetti, rotture o altro. Confezioni da Kg.1.

Farina di mais:

Ottenuta dalla macinazione del mais, dovrà provenire dall'ultimo raccolto. Dovrà essere ben conservata in sacchetti chiusi sui quali siano dichiarati il tipo di farina, il peso netto, il produttore, il luogo di produzione, la data di scadenza e il numero di lotto. E' ammesso l'uso di farina precotta. Confezioni da Kg.1.

Non è consentita la detenzione di confezioni parzialmente utilizzate. La farina eventualmente avanzata andrà riposta in un contenitore per alimenti, pulito, con chiusura ermetica.

RISO

Deve possedere tutti i requisiti previsti dalla L. n.325/1958 e s.m.i.. Le varietà di riso da utilizzare devono essere classificate tra i fini e i superfini; i tipi di riso richiesto sono il tipo Ribe Parboiled o per tutte le preparazioni.

Il riso non deve essere trattato con sostanze non consentite, possedere caratteristiche merceologiche definite per ogni gruppo di appartenenza e varietà.

Il prodotto deve risultare indenne da infestanti, parassiti, larve, frammenti d'insetti, da muffe o altri agenti infestanti e alterazioni di tipo microbiologico.

Non deve presentare difetti tipici di striatura e vaiolatura interna, come da disposizioni legislative vigenti (artt. 2-3-4 della L. n.325 /1958 e dei D.P.R. relativi alle annate agrarie).

Alla consegna il riso dovrà avere ancora 1 anno di conservazione.

OLIO

Olio extra vergine di oliva

Le forniture dovranno essere conformi a quanto stabilito da Regolamento CEE 2568/91 dell'11 luglio1991 e successive modifiche.

In particolare si richiederanno i seguenti parametri analitici che all'atto della fornitura dovranno avere i valori sotto elencati:

- acidità % max 0,5-0,6
- n°.perossidi meq/02/Kg max 15
- trilinoleina % max 0,35
- composizione acidica
- composizione sterolica
- transisomeri degli ac.grassi
- spettrofotometria di cui
- K232 max 2,1
- K270 max 0,160

Si dovranno prendere delle precauzioni di stoccaggio, esempio:

- conservare l'olio in luogo fresco, al riparo da fonti di calore e da luce diretta, mantenere sempre chiusa la bottiglia o la lattina se la confezione é stata parzialmente consumata.

L'olio di oliva extra vergine deve essere utilizzato per tutti i condimenti a crudo.

Olio di oliva

Olio ottenuto da un taglio di olio di oliva raffinato e olio di oliva vergine con acidità massima dell'1,5% secondo il D.M.n.509/1987.

L'olio di oliva deve essere utilizzato in tutti i tipi di cottura.

Non è consentito l'impiego e/o la detenzione di alcun altro tipo di olio. Nel caso in cui, per diete particolari, dovesse essere utilizzato olio diverso da quello di oliva, occorre predisporre accorgimenti tali da evidenziare chiaramente la destinazione dell'olio in questione (etichetta riportante olio da usarsi esclusivamente perstruttura.....).

ORTAGGI SURGELATI

Le forniture dovranno provenire da produttori nazionali, presentare residui di antiparassitari entro i termini di legge ed un tenore di nitrati non oltre 5 ppm.

Le confezioni dovranno essere originali e sigillate ed in grammatura tale da essere consumate totalmente in giornata; ogni confezione deve avere propria etichetta con tutte le indicazioni.

Si dovranno accettare forniture con minimo ancora 12 mesi dalla scadenza.

Dovrà esserci assenza di materiale estraneo. Il materiale vegetale estraneo e le difettosità (es. infiorescenze, radici, foglie gialle avventizie, attaccate da parassiti, piselli fuori calibro in eccesso. erba, fagiolini non spuntati ecc...) dovranno essere massimo 5 pezzi per Kg. di prodotto.

Il trasporto dovrà avvenire in condizioni igienico sanitarie ineccepibili e alla temperatura non superiore a -18°C.

ORTAGGI E FRUTTA

Devono essere possibilmente nazionali e rigorosamente di stagione avendo cura di offrire la massima variabilità all'interno delle tipologie e garantendo sui 3 giorni della settimana tre tipi di frutta diversa e tre tipi di verdura diversi. Devono essere di categoria extra o prima.

I limiti fitosanitari devono essere rigorosamente compresi nei limiti previsti dalla legislazione vigente, si potrà inoltre richiedere al fornitore certificazione fitosanitaria e certificazione agronomica dei trattamenti sul campo dei prodotti consegnati.

In ogni caso si ritiene comunque che preferibilmente vengano utilizzati prodotti biologici (vedi Regolamento CEE n. 2092/91 del 24 giugno 1991 il cui recepimento è avvenuto con Decreto del Ministero delle Agricoltura-Foreste del 25.5.1992 n. 338). Le eventuali forniture di prodotti biologici dovranno essere accompagnate da certificazioni attestanti la produzione secondo la norma da parte di Enti riconosciuti dai decreti relativi del 31.12.1992, pubblicati sulla G.U. del 22.1.1993. In sub ordine si consiglia l'approvvigionamento di prodotti provenienti da lotta integrata in regola con quanto indicato dal citato D.M. n. 338/1992.

Oltre ad essere senza difetti e di selezione accurata devono inoltre avere le seguenti caratteristiche:

1. essere sani, senza lesioni, ammaccature.
2. non avere attacchi parassitari.
3. essere turgidi, privi di umidità consistente, non bagnata artificialmente.
4. non devono presentare residui di terra.
5. essere esenti da danni causati dal gelo.
6. essere puliti e mondati secondo le modalità e le consuetudini locali.
7. avere una presentazione accurata.
8. corrispondere alle caratteristiche merceologiche della specie e delle varietà richieste.
9. essere maturo fisiologicamente e commercialmente.
10. essere omogeneo per maturazione, freschezza e pezzatura.

Sono esclusi dalla fornitura gli ortaggi che presentino tracce di appassimento, alterazione e fermentazione anche incipienti o guasti prodotti da insetti o dalle loro larve.

Secondo la normativa vigente la fornitura deve essere accompagnata dalla denominazione e sede della ditta confezionatrice del prodotto, dal tipo di prodotto e varietà, dalla qualifica, dalla calibratura, dalla tara e dalla provenienza.

E' tollerato in ciascun collo il 5% in numero di pezzi con requisiti qualitativi corrispondenti alla qualità di selezione immediatamente inferiore.

Ogni collo deve contenere prodotti della stessa varietà e qualità e grandezza omogenea e, se esiste per esso la calibratura, dello stesso calibro con tolleranza del 5%.

In particolare:

1. le patate devono essere dell'ultimo raccolto e devono appartenere nelle singole partite ad una sola varietà. Verranno escluse quelle che presentano germogli, macchie nere o verdi, incrostazioni terrose, tracce di marcescenza e ferite aperte.
2. le cipolle devono essere sane, pulite, consistenti e adatte per essere consumate a crudo; non devono presentare il cuore legnoso.
3. le carote devono essere sane, pulite, consistenti e adatte per essere consumate a crudo; non devono presentare il cuore legnoso.
4. i pomodori devono essere interi, sani, puliti, turgidi, senza ammaccature e screpolature; devono essere maturi in modo omogeneo e pronti per essere consumati nel giro di 2 o 3 giorni.
5. gli ortaggi a foglia (erbette, spinaci, coste, prezzemolo) devono essere sani, interi, opportunamente mondati, senza foglie gialle e rinsecchite.
6. le insalate devono essere intere pulite, ben chiuse ed opportunamente mondate; la scelta della varietà dovrà essere effettuata in base alla stagione con una sufficiente rotazione.

FRUTTA FRESCA

La frutta deve appartenere alla prima qualità secondo le qualifiche di selezione per l'esportazione, e rispettare in toto la normativa vigente, in particolare quanto disposto nell'ordinanza ministeriale del 18-7-90 pubblicata sulla G.U. n. 57 del 30-8-90.

Le partite, in relazione alle rispettive ordinazioni, dovranno essere composte da prodotti appartenenti alla stessa specie botanica, alla medesima coltivazione e zona di produzione ed essere di pezzatura uniforme.

Secondo la normativa vigente la fornitura deve essere accompagnata dalla denominazione e sede della ditta confezionatrice del prodotto e varietà, dalla qualifica, dalla calibratura, dalla tara e dalla provenienza.

La frutta deve essere senza difetti e di selezione accurata ed inoltre deve avere le seguenti caratteristiche:

1. essere sana, senza lesioni, ammaccature.
2. non deve avere attacchi parassitari.
3. essere turgida, priva di umidità consistente.
4. non deve presentare residui di terra.
5. essere esente da danni causati dal gelo e dalla grandine.
6. essere pulita e mondata secondo le modalità e le consuetudini locali.
7. avere una presentazione accurata.
8. corrispondere alle caratteristiche merceologiche della specie e delle varietà richieste.
9. essere matura fisiologicamente, commercialmente, omogenea per maturazione, freschezza pezzatura.

Viene esclusa dalla fornitura la frutta che presenti traccia di appassimento, alterazione e fermentazione anche incipienti o guasti prodotti da insetti, dalle loro larve, da parassiti animali e vegetali.

Sono esclusi dalla fornitura i prodotti ortofrutticoli che abbiano subito una conservazione eccessiva che ne abbia pregiudicato i requisiti organolettici.

La distribuzione della frutta dovrà avere una rotazione che viene di seguito riportata, tenendo comunque conto dell'andamento della stagione quando questa abbia delle caratteristiche fuori dal consueto.

Settembre	pere, uva, prugne, banane, pesche
Ottobre	mele, pere, uva, banane
Novembre	mele, pere, banane, arance, mandaranci, mandarini, kiwi
Dicembre	mele, pere, banane, arance, mandaranci, mandarini, kiwi
Gennaio	mele, pere, banane, arance, mandaranci, mandarini, kiwi
Febbraio	mele, pere, banane, arance, mandaranci, mandarini, kiwi
Marzo	mele, pere, banane, arance, mandaranci, mandarini, kiwi
Aprile	mele, pere, banane, arance, kiwi
Maggio	mele, pere, banane, albicocche, pesche, prugne, ciliege
Giugno	albicocche, pesche, prugne, ciliege, anguria, melone
Luglio	albicocche, pesche, prugne, ciliege, anguria, melone

MAIS

Il prodotto da utilizzare è esclusivamente quello surgelato.

OLIVE VERDI E NERE IN SALAMOIA

Le olive dovranno essere confezionate in vetro o in contenitori metallici privi di difetti sia all'interno che all'esterno. Dovranno presentarsi integre, intere e snocciolate, senza rammollimenti superficiali. Il liquido di governo dovrà essere perfettamente limpido. Il prodotto dovrà essere di gusto dolce. Non è ammessa la conservazione di contenitori aperti.

POMODORI PELATI

I pomodori pelati confezionati in banda stagnata devono provenire dall'ultimo raccolto; all'atto della consegna il prodotto deve avere ancora 2 anni di conservazione.

Le confezioni dovranno essere pulite, non arrugginite, non ammaccate, non bombate, riportare in chiaro la data di scadenza ed il codice, impresso sul fondello, leggibile.

Internamente la confezione dovrà essere verniciata non solo sui fondelli ma anche sul corpo.

Per quanto riguarda i parametri chimici dovranno essere rispettati i limiti fissati dalla legge vigente con particolare riguardo alla quantità di buccia, interezza, presenza di parti vegetali estranee, marciumi e limite di muffe.

Non è ammesso l'impiego di pomodori spezzettati, polpa passata, nè di doppio e/o triplo concentrato.

LEGUMI

Dovranno provenire dall'ultimo raccolto, essere puliti, di pezzatura omogenea, sani, privi di insetti, muffe e altri corpi estranei (come frammenti di pietrisco, steli ecc.); dovranno essere assolutamente privi di residui di pesticidi.

I legumi secchi devono essere selezionati e in confezioni da 500 g o 1 Kg.

Le lenticchie devono essere a varietà piccola. E' vietato utilizzare legumi in scatola.

ACQUA MINERALE

L'acqua oligominerale deve essere consegnata in bottiglie in PET da ½ lt. sigillate, intatte ed esenti da difetti, con residuo fisso compreso tra 50 e 500 mg per litro. Deve riportare etichetta come da normativa vigente.

Caratteristiche:

- residuo fisso compreso tra 50 e 500 mg per litro
- nitrati, espresso come ione nitrico = assente, o comunque inferiore a 5 mg per litro.

Le bottiglie aperte eventualmente avanzate non potranno essere riutilizzate per il giorno successivo.

SALE

Il sale da utilizzare sia nella preparazione dei cibi che nei condimenti deve essere sale iodato o iodurato.

ZUCCHERO

- a) La presente fornitura è relativa a **Zucchero Semolato raffinato in bustine da 8 g e in confezioni da 1 kg**. In relazione allo zucchero da fornirsi in bustina, e fatto obbligo di indicare sulle stesse l'Azienda produttrice. Per tutte e le tipologie di fornitura dovrà essere garantita la conformità del prodotto alle disposizioni normative di cui al D.Lgs. n. 5/2004.

SPEZIE

Le spezie (**pepe nero, noce moscata, cannella, chiodi di garofano, origano**) oggetto di fornitura sono soggette alla disciplina igienico sanitaria di cui al R.D. n. 7045/1890 e a tutte le norme che vietano la sofisticazione ed alterazione delle stesse (art. 9 L. n. 283/62). Il pepe nero, la noce moscata dovranno essere macinate, la cannella in polvere.

E' richiesta una fornitura in confezioni di peso non superiore a 0,500 kg.

Lo zafferano soggiacerà invece a tutte le disposizioni che ne regolano la vendita sigillata e l'etichettatura di cui agli artt. 2 -3 del R.D.L. n.2217/1936 "Norme per la tutela della denominazione zafferano *Crocus stivus L.*", convertito in Legge del 3 giugno 1937 n. 1228. Lo zafferano dovrà essere fornito in bustine da 0,12 g e nel barattolo da 100 g.

VINO

La fornitura di vino bianco e rosso soggiace a tutte le norme che regolano la repressione delle frodi nella preparazione, commercializzazione dei vini, mosti, aceti, di cui al D.P.R. n. 162/1965 e s.m.i., nonché alle disposizioni di cui al D.M. 26.12.1986 che sancisce i limiti di determinate sostanze nei vini.

Il vino dovrà presentare una gradazione compresa tra 10° e 11° .

Il confezionamento dovrà essere in contenitori di vetro o poliaccoppiato multistrato, composto da cartoncino di cellulosa, alluminio e polietilene a bassa densità, conformemente al D.M. 16.12.1991, relativo all'autorizzazione al confezionamento e commercializzazione del vino conservato in contenitori alternativi al vetro.

PREPARATI SOLUBILI PER PRIMA COLAZIONE, INFUSI, CAFFE'

CAFFE' SOLUBILE, IN GRANI E MACINATO

Il caffè soggiace per quanto attiene alle regole di produzione, commercio e qualificazione caratteriale, alle disposizioni di cui alla L n. 283/1962, ed in particolare alle disposizioni di cui al D.P.R. n. 470/1973 "Regolamento per la disciplina igienica della produzione e del commercio del caffè e dei suoi derivati". Si rinvia alle norme generali del presente capitolato, relativamente alle problematiche di imballaggio, etichettatura, in quanto applicabili.

Caffè solubile:

Composizione:

Miscela di caffè solubile granulare (60% minimo),
tostati naturali solubili (orzo, segale, cicoria),
eventuale zucchero caramellato.

Contenuto in caffeina massimo pari al 3%

Confezioni: 500 g.

Caffè in grani

Confezione da 1 kg.

Caffè macinato

Confezione da 500 g

THE SOLUBILE

The al limone in polvere deproteinato, a base di zucchero, estratto secco di the minimo 3%, succo di limone, aromi naturali. Confezione in bustine monodose.

CAMOMILLA SOLUBILE

Camomilla in polvere solubile a base di zucchero ed estratto di camomilla . Confezione in bustine monodose.

THE E CAMOMILLA IN BUSTINE

La fornitura di **the e camomilla** dovrà avvenire sottoforma di confezioni ed imballaggi che contengono tali infusi in bustine monouso debitamente sigillate.

Questi beni saranno pertanto sottoposti alla disciplina generale di cui agli artt. 2 e 11 della L. n.283/62 per quanto concerne le autorizzazioni sanitarie e le regole d'imballaggio. La produzione, il commercio e le norme igieniche di produzione del te oggetto della presente fornitura sono sancite dal R.D. n. 7045/1890. La raccolta e vendita della camomilla è invece sottoposta alla disciplina di cui alla L. n.1724/1940.

The e camomilla devono essere forniti in bustine da 2 g.

ORZO

Le confezioni in sacchetti al massimo di 500 grammi devono riportare in modo visibile la data di confezionamento e/o di scadenza ed avere un minimo di conservabilità di 12 mesi.

BISCOTTI E FETTE BISCOTTATE

Dovranno essere ottenuti da un impasto preparato con farina tipo "0" o tipo "00" o integrale, grassi di origine vegetale non idrogenati o burro, latte, uova, lievito, dolcificanti naturali. Dovranno essere privi di coloranti artificiali. I biscotti e le fette biscottate dovranno essere in monoporzioni da 30 grammi circa con etichetta nutrizionale.