



Data di pubblicazione: 15/10/2021

Nome allegato: All1 Capitolato tecnico.pdf

CIG: 892234365D (1);

Nome procedura: Procedura aperta di carattere comunitario, ai sensi dell'art. 60, del D.Lgs. n. 50/2016, per l'affidamento della «Gestione integrata con la formula "Global Service" dei servizi di ospitalità della Casa Albergo ex Inpdap «La Pineta» di Pescara».

INPS

Istituto Nazionale Previdenza Sociale



Direzione Centrale Risorse
Strumentali e Centrale Unica

ISTITUTO NAZIONALE PREVIDENZA SOCIALE

Allegato 1 al Disciplinare di Gara

CAPITOLATO TECNICO

Procedura aperta telematica di carattere comunitario ai sensi dell'art. 60 del D.Lgs. n. 50/2016 per l'affidamento della «Gestione integrata con la formula "Global Service" dei servizi di ospitalità della Casa Albergo ex Inpdap «La Pineta» di Pescara»

Via Ciro il Grande, n. 21, CAP 00144 - ROMA

C.F. 80078750587 - P.IVA 02121151001

INDICE

PREMESSA	4
1 OGGETTO DELL'APPALTO e CPV	4
2 DETERMINAZIONE DEL VALORE PRESUNTO DELL'APPALTO	5
3 CONTATTI	10
4 DECORRENZA E DURATA DELL'APPALTO	10
5 CARATTERISTICHE DEI LOCALI E DELLE AREE - SUPERFICI CONVENZIONALI OGGETTO DEI SERVIZI RICHIESTI	11
6 PRESTAZIONI RICHIESTE ALL'APPALTATORE	12
6.1 Servizi Alberghieri	12
6.1.1 Servizi di ristorazione	12
6.1.1.1 Categoria e descrizione del servizio	12
6.1.1.2 Modalità di esecuzione	19
6.1.1.3 Prodotti impiegati.....	20
6.1.1.4 Specifici obblighi ed oneri dell'Appaltatore per il servizio ristorazione	22
6.1.1.5 Remunerazione del servizio di Ristorazione.....	23
6.1.2 Servizi di pulizia.....	24
6.1.2.1 Superfici convenzionali oggetto del servizio di pulizia.....	24
6.1.2.2 Aree e locali oggetto di pulizia	24
6.1.2.3 Oggetto del servizio.....	25
6.1.2.4 Definizioni servizio di pulizia	27
6.1.2.5 Modalità di espletamento del servizio di pulizia	28
6.1.2.6 Materiali impiegati.....	31
6.1.2.7 Igienizzazione, disinfestazione e derattizzazione dei locali adibiti al servizio di ristorazione	36
6.1.2.8 Specifici obblighi ed oneri dell'Appaltatore relativi al servizio di pulizia	38
6.1.2.9 Formazione del personale addetto al servizio	39
6.1.2.10 Modifica dell'entità delle superfici	40
6.1.2.11 Remunerazione.....	41
6.1.3 Servizio di lavanderia e guardaroba	41
6.1.3.1 Modalità di espletamento del servizio lavanderia.	41
6.1.3.2 Modalità di espletamento del servizio guardaroba.....	44
6.1.3.3 Remunerazione dei servizi di lavanderia e guardaroba	45
6.1.4 Servizio di trasporto con Bus/navetta.	45
6.1.4.1 Remunerazione del servizio di trasporto.....	46
6.1.5 Servizio di centralino, portierato e guardiania h24.....	47
6.1.5.1 Remunerazione dei servizi di centralino, portierato e guardiania	49
6.2 Servizi alla persona	49

6.2.1	Servizio Socio-assistenziale	49
6.2.2	Presidio Sanitario ed Infermieristico.....	52
6.2.2.1	Personale	54
6.2.2.2	Modalità di svolgimento del servizio.....	55
6.2.3	Animazione culturale e ricreativa.....	56
6.2.4	Attività Riabilitative, Motorie e Fisioterapiche per la terza età.....	57
6.2.5	Remunerazione dei Servizi alla persona	58
6.3	Servizi alla struttura	58
6.3.1	Manutenzione ordinaria.....	59
6.3.1.1	La manutenzione ordinaria preventiva.	61
6.3.1.2	La manutenzione ordinaria correttiva.....	62
6.3.1.3	Attività di manutenzione ordinaria su immobili, arredi e beni mobili, acquario. 62	
6.3.1.4	Attività di manutenzione ordinaria degli impianti e delle attrezzature.	63
6.3.1.5	Caratteristiche del servizio di manutenzione ordinaria degli impianti, degli edifici e del mobilio.....	65
6.3.1.6	Remunerazione della manutenzione ordinaria	66
6.3.2	Manutenzione straordinaria degli impianti/attrezzature	66
6.3.2.1	Remunerazione della manutenzione straordinaria.....	67
6.3.3	Manutenzione del verde	69
6.3.4	Specifici obblighi ed oneri dell'Appaltatore per servizi di manutenzione	73
7	MODIFICAZIONI DELL'APPALTO	74
8	OBBLIGHI E ONERI DELL'APPALTATORE	74
9	OBBLIGHI ED ONERI DELL'APPALTATORE RELATIVI AL PERSONALE IMPIEGATO.....	77
9.1	Sciopero e sospensione del servizio	82
10	ONERI A CARICO DELL'ISTITUTO	83
11	PREDISPOSIZIONE DEL PIANO DELLA SICUREZZA	84
12	DIRETTORE DELL'ESECUZIONE	85
13	AVVIO DELL'APPALTO E DISPOSIZIONI PARTICOLARI	85
14	LIVELLI DI SERVIZIO.....	87
15	VERIFICHE E CONTROLLI	88
16	RESPONSABILITÀ DELL'APPALTATORE	89
17	SUPERVISORE	90
18	INTERVENTO SOSTITUTIVO DELLA STAZIONE APPALTANTE IN CASO DI INADEMPIENZA RETRIBUTIVA DELL'APPALTATORE	91
19	SPESE DI GESTIONE.....	92
20	DISPOSIZIONI FINALI	92

PREMESSA

Presso la "Casa Albergo" INPS "La Pineta" di Pescara sita in Via Palizzi, 9 - CAP 65129. (a seguire anche "**Struttura**"), durante l'intero corso dell'anno, sono ospitati anziani autosufficienti.

La Casa albergo in questione è destinata all'attività di ospitalità dei pensionati INPS – Gestione Dipendenti Pubblici - dei loro coniugi conviventi e dei pensionati di altri Enti o Amministrazioni Pubbliche iscritte al Fondo Credito e Attività Sociali per effetto del D.M. 7 marzo 2007, n. 45.

L'ospitalità consta di una pluralità di servizi alla persona come la ristorazione con formula "pensione completa", il servizio socio-assistenziale e sanitario-infermieristico, l'intrattenimento sportivo, ricreativo e culturale, l'attività riabilitativa, motoria e fisioterapica, il servizio di lavanderia e guardaroba. Nella struttura è inoltre presente il servizio di centralino e portineria, diurno e notturno, con guardiania.

Gli standard minimi di qualità sono quelli riportati nel presente Capitolato tecnico. Tutte le prescrizioni di seguito previste sono pertanto da considerarsi contrattualmente essenziali, mentre le offerte migliorative proposte dai concorrenti saranno oggetto di esame per l'attribuzione di punteggio in sede di valutazione di Offerta Tecnica.

Il presente appalto è regolato oltre che dalle clausole del presente Capitolato, comprensivo degli Allegati, dal D.lgs. 50 del 18 aprile 2016 e s.m.i., dal Regolamento di Amministrazione e Contabilità dell'Istituto approvato dal Consiglio di Amministrazione con delibera n.172 del 18.5.2005, dallo schema di contratto e dagli atti di gara, quali *lex specialis* della procedura.

1 OGGETTO DELL'APPALTO e CPV

Il presente Capitolato ha per oggetto l'affidamento della gestione integrata con la formula del "Global Service" dei servizi di ospitalità residenziale per gli anziani autosufficienti da svolgersi 365 giorni all'anno, comprese le festività, 24 ore su 24, presso la Casa Albergo "La Pineta" di Pescara, sita in Via Palizzi, 9 - CAP 65129, nella quale sono ospitati i pensionati INPS – Gestione Dipendenti Pubblici - e loro coniugi conviventi, nonché i pensionati di altri Enti o Amministrazioni Pubbliche iscritte al Fondo Credito e Attività Sociali per effetto del D.M. 7 marzo 2007, n. 45.

I servizi che l'Appaltatore (nel seguito del presente capitolato denominato indistintamente anche "**Aggiudicatario**" o "**Operatore economico**" o "**Appaltatore**") del presente appalto dovrà svolgere presso la Casa Albergo La Pineta, in una logica di Global Service, si possono raggruppare nelle seguenti tre tipologie:

- 1) Servizi alberghieri (prestazione principale), che comprendono:
 - a. la ristorazione;
 - b. i servizi di pulizia sia degli spazi comuni che delle camere (sia occupate che libere);
 - c. il servizio di lavanderia e guardaroba;
 - d. il servizio di trasporto bus/navetta;

- e. i servizi di centralino, portierato e guardiania;
- 2) Servizi alla persona (prestazione secondaria), che comprendono:
- a. il servizio socio assistenziale;
 - b. il presidio sanitario ed infermieristico;
 - c. l'animazione culturale e ricreativa;
 - d. le attività riabilitative, motorie e fisioterapiche per la terza età;
- 3) Servizi alla Struttura (prestazione secondaria), che comprendono:
- a. la manutenzione ordinaria degli edifici;
 - b. la manutenzione ordinaria degli impianti (elettrico, antincendio, idrico/termico/ sanitario; ascensori e montacarichi) e di tutte le apparecchiature presenti nella Struttura;
 - c. la manutenzione ordinaria dei beni mobili, degli arredi e dell'acquario;
 - d. la manutenzione del verde;
 - e. eventuale manutenzione straordinaria degli impianti e delle attrezzature, su richiesta della Direzione Regionale, che include anche la sostituzione degli stessi in caso di guasti irreparabili, fino a concorrenza del budget previsto nel presente Capitolato.

I servizi in questione, tutti a carico dell'Appaltatore, sono dettagliatamente descritti di seguito nel presente Capitolato e negli allegati che ne sono parte integrante.

I servizi oggetto del presente Capitolato sono ascrivibili alle seguenti categorie:

- CPV - 55100000-1 - 55300000-3 Servizi alberghieri e di ristorazione - Servizi di ristorazione e di distribuzione pasti;
- CPV - 85000000-9 Servizi sanitari e di assistenza sociale;
- CPV - 92000000-1 Servizi ricreativi, culturali e sportive;
- CPV - 98341120-2 Servizi di portineria;
- CPV - 60130000-8 Servizi speciali di trasporto passeggeri su strada;
- CPV - 50880000-7 - 50750000-7 Servizi di riparazione e manutenzione di attrezzature alberghiere e di ristorazione - Servizi di manutenzione di ascensori;
- CPV - 50700000-2 Servizi di riparazione e manutenzione di impianti di edifici.

2 DETERMINAZIONE DEL VALORE PRESUNTO DELL'APPALTO

L'importo a base d'asta, per il periodo di affidamento triennale dell'appalto, calcolato sulla base della massima ricettività della Struttura, pari a n.119 ospiti è pari ad **Euro 9.200.891,73(Euronovemilioniduecentomilaottocentonovantuno/73,** esente IVA ex art. 10 nr. 21 del D.P.R. n. 633/1972, oltre agli oneri di sicurezza contro i rischi da interferenza non soggetti a ribasso, nonché dell'opzione di rinnovo.

La Stazione Appaltante si riserva la facoltà di disporre il rinnovo dei servizi, agli stessi

prezzi, patti e condizioni del presente Capitolato, per un periodo massimo di ulteriori 12 mesi.

Nella Casa Albergo sono complessivamente utilizzabili n. **112** camere con servizi igienici dedicati.

Le camere sono suddivise nelle seguenti tipologie:

- n. 95 singole;
- n. 12 doppie;
- n. 2 per disabili;
- n. 3 per il personale di assistenza.

L'importo a base d'asta è meramente presuntivo ed è stato determinato in relazione:

- alle tariffe giornaliere pro-capite poste a base di gara, calcolate sulla base della massima ricettività della Struttura (posti letto di capienza massima) quale Casa Albergo, applicate ai servizi che saranno remunerati a tariffa, moltiplicata per n. 365 giorni annui per ciascun anno del periodo di durata;
- al canone previsto per i servizi remunerati a canone, indipendentemente dal numero di presenze.

Il valore globale dell'appalto, ai sensi dell'art. 35, comma 4, del D. Lgs. n. 50/2016 comprensivo dell'opzione di rinnovo per un periodo massimo di ulteriori 12 mesi è pari ad Euro 12.267.855,64 **(Euro duecentosessantasettemilaottocentocinquantacinque/64)**, esente IVA ex art. 10 nr. 21 del D.P.R. n. 633/1972, oltre Euro **11.465,90** (Euro undicimilaquattrocentosessantacinque/90) per oneri di sicurezza contro i rischi da interferenza non soggetti a ribasso, come indicato nella seguente tabella:

Tabella n. 1

Tipologia	Servizio	Modalità di pagamento	Valore in Euro	Importo triennale*
Servizi Alberghieri	Ristorazione	Tariffa pro capite giornaliera	14,36	1.873.420,22*
	Pulizia	Canone mensile	69.383,80	2.497.816,80
	Lavanderia e guardaroba incluso noleggio biancheria piana			
	Trasporto bus/navetta			
Centralino, portierato e guardiania				
	Corse aggiuntive trasporto		42,87	6.687,72
Servizi alla Persona	servizio socio-assistenziale	Tariffa pro capite giornaliera	31,37	4.091.404,03*
	presidio sanitario ed infermieristico			

Tipologia	Servizio	Modalità di pagamento	Valore in Euro	Importo triennale*
	animazione culturale e ricreativa			
	Attività Riabilitative, Motorie e Fisioterapiche per la terza età:			
Servizi alla Struttura	Manutenzione ordinaria immobili, mobili, arredi e acquario	Canone	16.934,36	609.636,96
	Manutenzione ordinaria impianti termici, idraulici elettrici ed elevatori, comprensiva della sostituzione dei materiali e della componentistica per usura e guasti, nonché della franchigia extra-canone			
	manutenzione del verde			
	Extra canone per manutenzione straordinaria			121.926,00
Valore complessivo				9.200.891,73
Valore dell'opzione di rinnovo per 12 mesi				3.066.963,91
Valore complessivo del rinnovo				12.267.855,64

* l'importo triennale dell'appalto tiene conto del fatto che l'anno 2024 è bisestile, pertanto il numero di giorni del 2024 sulla base dei quali calcolare l'importo complessivo dei servizi di ristorazione e dei servizi alla persona (servizi remunerati a tariffa giornaliera) è pari a 366.

I Servizi alberghieri costituiscono la prestazione principale, la cui incidenza sul valore complessivo dell'appalto è pari al 47,6%.

I Servizi alla persona, prestazione secondaria, hanno un'incidenza del 44,45 % sul valore complessivo dell'appalto.

I Servizi alla Struttura, prestazione secondaria, hanno un'incidenza del 7,95% sul valore complessivo dell'appalto.

L'Appaltatore sarà remunerato con le modalità di seguito specificate:

- con riferimento al servizio di ristorazione, a misura e nei limiti dell'importo massimo e non superabile indicato nella Tabella precedente, sulla base del numero

di ospiti effettivamente presenti nella Struttura, prendendo in considerazione la tariffa pro-capite giornaliera offerta dall'Appaltatore nell'ambito della presente procedura (di seguito anche la "Tariffa Giornaliera per la Ristorazione);

- con riferimento ai Servizi alla persona (Servizio socio assistenziale, presidio sanitario ed infermieristico, animazione culturale e ricreativa, attività riabilitative, motorie e fisioterapiche per la terza età), a misura e nei limiti dell'importo massimo non superabile indicato nella Tabella precedente, sulla base del numero di ospiti effettivamente presenti nella Struttura, prendendo in considerazione la tariffa pro-capite giornaliera offerta dall'Appaltatore nell'ambito della presente procedura (di seguito anche la "Tariffa Giornaliera per i Servizi alla persona");
- con riferimento a tutti gli altri Servizi alberghieri, ad eccezione della ristorazione e, quindi, per i servizi di pulizia degli spazi comuni e delle camere (sia occupate che libere), di lavanderia e guardaroba, di centralino, portierato e guardiania, di trasporto bus-navetta, sulla base del canone mensile offerto dall'Appaltatore nell'ambito della presente procedura, il cui valore prescindere dal numero di ospiti effettivamente presenti presso la Casa Albergo dell'Istituto e che pertanto resterà invariato per l'intera durata del contratto (di seguito anche "Canone per i Servizi Alberghieri");
- con riferimento a tutti i Servizi alla Struttura e, quindi, per i servizi di manutenzione ordinaria, comprensiva della fornitura dei materiali, delle parti di ricambio e delle componenti soggetti ad usura o a guasti, sia degli edifici e delle aree annesse che degli impianti (elettrico, antincendio, idrico/termico/sanitario, ascensori e montacarichi) e delle attrezzature (cucine, frigoriferi, condizionatori, ecc), di manutenzione degli arredi e dei beni mobili e di manutenzione del verde, sulla base del canone mensile offerto dall'Appaltatore nell'ambito della presente procedura, il cui valore prescindere dal numero di ospiti effettivamente presenti presso la Casa Albergo dell'Istituto e che pertanto resterà invariato per l'intera durata del contratto (di seguito anche "Canone per i Servizi alla Struttura").

In aggiunta a quanto sopra, la Direzione Regionale corrisponderà all'Appaltatore in relazione al servizio di trasporto bus navetta, un corrispettivo aggiuntivo per ogni corsa ulteriore (andata e ritorno) che dovesse essere effettuata rispetto a quelle minime obbligatorie comprese nel canone del servizio, di cui al par. 6.1.4.1 anche in ragione del rispetto delle misure di distanziamento imposte dalla pandemia da COVID -19, pari ad Euro 42,87 al netto del ribasso offerto dall'Operatore economico. Resta inteso che non potranno essere chieste corse aggiuntive superiori a n. 52 per ciascun anno di durata del contratto.

La Direzione Regionale si riserva, infine, la possibilità di richiedere all'Appaltatore l'esecuzione di interventi di manutenzione straordinaria relativi agli impianti e alle attrezzature che saranno remunerati, al netto di una franchigia di Euro 1.000,00 per ciascun intervento e per massimo n. 20 interventi per ciascun anno di durata del contratto, mediante applicazione del prezzario della Regione Abruzzo, ultima edizione vigente al momento della stipula del contratto ed in subordine del listino dei prezzi DEI

per Impianti Tecnologici, elettrici e manutenzione e ristrutturazione – ultima edizione I semestre 2021, al quale sarà applicato il ribasso offerto in sede di gara.

L'importo massimo spendibile dalla Direzione Regionale per gli interventi di manutenzione straordinaria, incluso nel valore globale dell'appalto, è di Euro 121.926 nel triennio, come riportato nella Tabella di cui sopra.

Non sono previsti ulteriori oneri remunerativi a carico della Direzione Regionale. Le prestazioni non indicate nel presente Capitolato si intendono ad esclusivo carico dell'Appaltatore.

I Concorrenti dovranno formulare le proprie offerte sulla base dei servizi dettagliatamente descritti nel presente Capitolato e nei seguenti allegati tecnici:

- Allegato 1: Tabella Costi Manodopera;
- Allegato 2: Schede tecniche pulizia;
- Allegato 3: Piano Alimentare;
- Allegato 4: DVRI.

Non saranno ammesse Offerte in aumento rispetto ai seguenti valori a base d'asta:

- tariffa giornaliera per la Ristorazione, pari ad Euro € 14,36;
- tariffa giornaliera per i Servizi alla Persona (Servizio socio-assistenziale, presidio sanitario ed infermieristico, animazione culturale e ricreativa; Attività Riabilitative, Motorie e Fisioterapiche per la terza età) pari ad Euro 31,37;
- canone dei Servizi Alberghieri con esclusione della ristorazione (Pulizia, Lavanderia e guardaroba, Trasporto bus/navetta, Centralino, portierato e guardiania) pari ad **Euro 69.383,80**;
- canone dei Servizi alla Struttura (Manutenzione ordinaria immobili, mobili, arredi e acquario; Manutenzione ordinaria impianti termici, idraulici elettrici ed elevatori, comprensiva della sostituzione dei materiali e della componentistica per usura e guasti, nonché della franchigia extra-canone; manutenzione del verde) pari ad **Euro 16.934,36**;
- importo corsa aggiuntiva, pari ad **Euro 42,87**.

L'Appaltatore non potrà pretendere alcun risarcimento, indennizzo o ristoro di sorta da parte della Direzione Regionale qualora l'esecuzione del contratto dovesse avvenire per quantità inferiori rispetto a quelle stimate nella documentazione di gara, salvo quanto previsto al successivo par. 7.

Ai sensi e per gli effetti del comma 3-bis dell'art. 26 del D.Lgs. n. 81 del 9 aprile 2008 e della Determinazione dell'A.N.AC. (già A.V.C.P.) n. 3/2008, si attesta che gli oneri di sicurezza per l'eliminazione dei rischi di interferenza del presente appalto, sono pari ad Euro 11.465,90, come risultanti dal DVRI preventivo allegato sub 4 al Capitolato.

E' comunque onere dell'Appaltatore elaborare relativamente ai costi della sicurezza afferenti l'esercizio della propria attività, il Documento di Valutazione dei Rischi, e di

provvedere all'attuazione delle misure di sicurezza necessarie per eliminare o ridurre al minimo i rischi specifici connessi alle proprie attività.

Ai sensi dell'art. 23, comma 16, del Codice degli appalti l'importo posto a base di gara comprende i costi della manodopera desumibili dall'allegata tabella dei servizi (allegato 1).

Si specifica che al presente affidamento è applicabile il regime di esenzione da IVA, ex art. 10 nr. 21 del D.P.R. n. 633/1972.

3 CONTATTI

Denominazione Ufficiale: INPS - ISTITUTO NAZIONALE PREVIDENZA SOCIALE Sede: via Ciriaco De Mita 21, 00144 - Roma (EUR)

Telefono: +39-06/59054279

Indirizzo posta elettronica: DCRisorseStrumentaliCentraleUnicaAcquisti@inps.it

PEC: dc.risorsestrumentalicentraleunicaacquisti@postacert.inps.gov.it

Profilo di Committente: www.inps.it – Concorsi e Gare – Gare – Bandi di gara – In corso

Responsabile Unico del Procedimento: Dott.ssa Valeria Lombardi

Direzione centrale Risorse strumentali e centrale unica acquisti, via Ciriaco De Mita 21 (piano 11°), 00144 – Roma - Tel.+39 06 59058605 - e-mail:valeria.lombardi@inps.it

Determina a Contrarre:RS30/565/2021 del 7/10/2021

Struttura: – Casa-Albergo "La Pineta" via Filippo Palizzi n° 9, c.a.p. 65129, Pescara, tel. 085 61620

e-mail: CasaAlbergoLaPineta.Pescara@inps.it

pec: casaalbergolapineta.pescara@postacert.inps.gov.it

4 DECORRENZA E DURATA DELL'APPALTO

L'appalto ha durata di 36 mesi dalla data indicata nel contratto.

La Direzione Regionale ha facoltà di esercitare l'opzione di rinnovo per un periodo di massimo ulteriori 12 mesi, per un importo massimo del rinnovo pari ad Euro 3.066.963,91 computato nella determinazione del valore globale dell'appalto di cui al par. 2.

Sarà facoltà della Stazione Appaltante, alla scadenza del contratto, in ragione del principio di continuità dell'azione amministrativa, quella di esercitare un'opzione di proroga limitata al tempo strettamente necessario alla conclusione delle operazioni necessarie per l'individuazione di un nuovo contraente, così come previsto dall'art. 106 comma 11 D. Lgs. n. 50/2016.

Durante tale periodo di proroga, l'appaltatore sarà tenuto a garantire la prosecuzione delle prestazioni previste nel contratto agli stessi prezzi, patti e condizioni di cui alla *lex specialis*.

5 CARATTERISTICHE DEI LOCALI E DELLE AREE - SUPERFICI CONVENZIONALI OGGETTO DEI SERVIZI RICHIESTI

La superficie totale dei locali è di mq **7.305,88**, così ripartiti:

Tipologia Area	Tipologia Ambiente		Superficie
Tipologia A - Rif. Scheda n° A2 e A3 dell'allegato 2 al Capitolato Tecnico	Padiglione "A"	Camere	1.017,00 mq
		Verande	216,00 mq
		relativi corridoi e salottini	387,00 mq
	Padiglione "B"	Camere	1.047,00 mq
		Veranda	177,00 mq
		relativi corridoi e salottini	393,00 mq
	Padiglione "C"	Camere	392,00 mq
		Verande	146,00 mq
		relativi corridoi e salottini	192,00 mq
Tipologia B – Rif. Scheda n° A1, A3, A4, A5 dell'allegato 2 al Capitolato Tecnico	Uffici, infermeria, relativi saloni e corridoi, Sala Conferenze, Soggiorno sala Bar – T.V. Atrio, verande. Attività comuni, Palestra		1.596,00 mq
	Tre unità immobiliari già destinate ad alloggio Direttore; alloggio del custode; piccola foresteria; balconi e terrazzi		173,00 mq (gli alloggi); 98,88 mq (balconi e terrazzi)
Tipologia C - Rif. Scheda n° A6 dell'allegato 2 al Capitolato	Scale e scale di emergenza, corridoi del sottotetto, spogliatoi personale		571,00 mq

Tipologia D - Rif. Scheda n° A7 dell'allegato 2 al Capitolato Tecnico	Aree esterne solo marciapiedi e calpestabili di riferimento all'ingresso principale ed al perimetro della Struttura, box carraia	900,00 mq
--	--	-----------

6 PRESTAZIONI RICHIESTE ALL'APPALTATORE

All'Appaltatore verrà richiesto un servizio basato sulla logica del global service, il cui elemento qualificante è, pertanto, la gestione complessiva della Struttura nei suoi diversi aspetti, attraverso la gestione coordinata delle diverse prestazioni contrattuali, al fine di assicurare una completa integrazione delle diverse componenti del servizio agli utenti, garantendo con ciò un alto livello qualitativo ed una piena efficienza allocativa delle risorse impiegate.

Sono a carico dell'Appaltatore la definizione del progetto globale socio-assistenziale, e dei piani personalizzati di assistenza (PAI) per ciascun ospite, in conformità alla normativa nazionale e territoriale vigente, e la gestione di tutti i Servizi alberghieri e di manutenzione della Struttura, nel rispetto di standard qualitativi di tipo alberghiero a tre stelle superiore.

Si descrivono di seguito, a titolo esemplificativo ed in misura non esaustiva, gli elementi fondamentali che caratterizzano i servizi oggetto del presente Capitolato, che dovranno essere erogati da figure professionali qualificate in relazione alla tipologia di servizio prestato, in conformità a quanto previsto dal presente capitolato e dalla normativa nazionale e territoriale vigente.

Per quanto riguarda la descrizione dei costi del lavoro delle singole figure professionali richieste ed i relativi CCNL di riferimento, si rinvia ad una lettura del documento "All. 1 - Tabella Costi Manodopera", allegato al presente Capitolato.

6.1 Servizi Alberghieri

6.1.1 Servizi di ristorazione

6.1.1.1 *Categoria e descrizione del servizio*

L'appalto ha per oggetto la gestione della ristorazione collettiva presso la Casa Albergo in favore degli ospiti della Struttura.

Si ribadisce che presso la Struttura, durante l'intero corso dell'anno, sono ospitati anziani autosufficienti, pensionati ex Inpdap e loro coniugi conviventi. La Direzione Regionale si riserva di ammettere all'ospitalità presso la Struttura ulteriori categorie di anziani ospiti autosufficienti.

Durante il corso dell'anno, possono essere presenti all'interno della Casa Albergo altri consumatori del servizio di ristorazione (cd. "ospiti extra"): la tariffa convenzionata, ove tali ospiti si fermano a consumare pasti all'interno della Casa Albergo, **viene fissata in misura a € 7,00** non oggetto di ribasso.

La consumazione dei pasti da parte del personale dell'aggiudicatario non potrà avvenire durante l'orario di apertura della mensa.

Il servizio consisterà nella preparazione della colazione, delle merende e dei pasti (pranzo e cena) bevande incluse (acqua minerale naturale e gassata in Pet It. 0.500 – vino da tavola bianco/rosso in brik It. 0.250) e relativa somministrazione e distribuzione nei locali che la Direzione Regionale metterà a disposizione presso la sede sopra indicata.

L'Appaltatore deve impegnarsi ad effettuare il servizio alle condizioni, norme, prescrizioni e patti contenuti nel presente Capitolato e nell'allegato 3 (Piano alimentare) al medesimo, che ne fa parte integrante.

L'Appaltatore è tenuto a rispettare il calendario per la stagionalità (inverno, primavera, estate ed autunno), festività nazionali e tradizionali (24 dicembre, 31 dicembre, 8 marzo, 19 marzo, Festa della mamma, Festa del papà, Festa dei nonni, 15 agosto, 2 settembre Santo Patrono) e la frequenza del menù secondo quanto previsto nel presente Capitolato Tecnico, nell'allegato 3 al medesimo e nei menù giornalieri presentati dall'Operatore economico, salvo successive modifiche e integrazioni concordate con la Direzione Regionale.

L'Appaltatore dovrà tenere in considerazione la particolare tipologia di utenza.

L'Appaltatore dovrà definire i menù giornalieri, i quali dovranno rispettare gli standard di cui all'allegato 3 al presente Capitolato Tecnico e dovranno in ogni caso essere oggetto di validazione sia in sede di definizione che di eventuali modifiche da parte delle ASL competenti.

In sede di offerta dovrà essere presentato uno schema di "menù settimanale" con le relative grammature, vistato da un dietologo. Resta inteso che tale menù potrà essere modificato per particolari esigenze (es. diete speciali) prescritte dal medico curante, e dovrà essere confezionato a regola d'arte, utilizzando prodotti di prima qualità.

Pertanto, agli ospiti che ne faranno specifica richiesta all'Appaltatore dovrà essere garantita una alimentazione confacente al loro particolare regime dietetico: vegetariani, intolleranze alimentari e/o con patologie cliniche quali diabete, ipertensione, celiachia, dislipidemie, ecc. Particolare attenzione dovrà essere posta per tutelare la salute degli utenti intolleranti o allergici; a tal fine, l'Appaltatore dovrà adeguatamente segnalare, con appositi avvisi e/o liste, gli alimenti e bevande distribuiti che contengono sostanze o Prodotti che provocano allergia o intolleranza (per esempio, cereali contenenti glutine; crostacei e Prodotti a base di crostacei; uova e Prodotti a base di uova; pesce e Prodotti a base di pesce; arachidi e Prodotti a base di arachidi; soia e Prodotti a base di soia; latte e Prodotti a base di latte; frutta a guscio ecc.

Per la preparazione delle diete speciali ed al fine di evitare qualsiasi contaminazione, viene richiesta all'Appaltatore la separazione dello spazio dedicato, sia nelle fasi di stoccaggio che di manipolazione delle materie prime, di preparazione e somministrazione delle pietanze. Viene richiesta la fornitura per la cucina di stoviglie,

pentolame e utensileria, nonché di piatti e posate ad uso esclusivo della preparazione e somministrazione dei cibi delle diete speciali.

In relazione a tali menù, in particolare, l'Aggiudicatario dovrà indicare l'apporto calorico (in Kcal) di ogni singola pietanza al fine di non superare la quantità massima di calorie previste per la particolare fascia (o tipologia di utenza) considerata.

Resta riservata alla Direzione Regionale la facoltà di apporre le eventuali variazioni che ritenesse opportune e che non comportino maggiorazioni di costo, che riguardano grammature, tipologia delle derrate, composizione dei menù.

L'Appaltatore dovrà assicurare il funzionamento del servizio Bar (dalle ore 7:30 alle ore 14:30) in favore degli ospiti e garantire la somministrazione di:

- caffè: normale, decaffeinato, ginseng;
- latte fresco intero e parzialmente scremato, latte delattosato, cioccolato, tè, tisane, camomilla, orzo e succhi di frutta;
- ciambelloni, cornetti freschi, torte varie, gelati nel periodo estivo;
- frullati e yoghurt naturali e/o alla frutta;
- dolcificanti vari;
- tramezzini e sandwich freschi;
- acqua minerali e soft drink.

Il pagamento delle consumazioni è a carico degli utenti e segue le medesime norme evidenziate all'interno del presente Capitolato Tecnico e dell'allegato 3 al medesimo.

Ai fini della quantificazione economica del servizio si rappresenta che gli ospiti usufruiscono per l'intero periodo di soggiorno dei servizi di ristorazione con formula "pensione completa".

Nel computo del costo unitario dei pasti non sono da imputare i pasti erogati al personale impiegato nei servizi.

L'Appaltatore, sotto la sua esclusiva responsabilità, esonerando e manlevando la Direzione Regionale, deve in ogni caso ottemperare alle disposizioni legislative e osservare tutti i regolamenti, le norme, le prescrizioni delle competenti Autorità in materia di contratti di lavoro, di sicurezza e di igiene del lavoro e di quant'altro possa comunque interessare il servizio.

L'Appaltatore deve dimostrare la propria capacità ad eseguire il contratto in modo da arrecare il minore impatto possibile sull'ambiente attraverso l'applicazione di un sistema di gestione ambientale, ai sensi delle certificazioni riconosciute (EMAS, ISO 14001). In questo senso, si chiede agli operatori offerenti di esser titolari di almeno uno dei due sistemi di certificazione predetti da dichiarare in sede di offerta. L'offerente dovrà altresì redigere la descrizione dettagliata del sistema di gestione ambientale attuato dall'offerente (politica ambientale, analisi ambientale iniziale, programma di miglioramento, attuazione del sistema di gestione ambientale, misurazioni e valutazioni, definizione delle responsabilità, sistema di documentazione).

Dovranno, inoltre, essere rispettate le previsioni di cui al Decreto del 10.03.2020 del Ministro dell'Ambiente e della tutela del territorio e del mare "Criteri ambientali minimi per il servizio di ristorazione collettiva e fornitura di derrate alimentari" - pubblicato nella Gazz. Uff. 4 aprile 2020, n. 90 – con riferimento al settore "ristorazione per le strutture ospedaliere, assistenziali, socio-sanitarie".

In particolare, dovranno essere rispettate le seguenti prescrizioni:

- menù e requisiti degli alimenti: nella composizione dei menù dovranno essere rispettati i requisiti degli alimenti previsti al paragrafo E, recante "Criteri ambientali per l'affidamento del servizio di ristorazione collettiva per le strutture ospedaliere, assistenziali, sociosanitarie e detentive", punto 1, del Decreto del 10.03.2020. L'Appaltatore deve, inoltre, predisporre menu che siano rispettosi dei requisiti del modello nutrizionale costituito dalla dieta mediterranea, in sintonia con i principi della Linea Guida per la promozione di uno stile di vita e di una cultura favorevole allo sviluppo sostenibile di cui al documento UNI - PdR25-2016;
- utilizzo di prodotti biologici: l'Appaltatore deve adottare misure idonee per garantire la separazione tra gli ingredienti biologici (o altrimenti qualificati, esempio DOP, SQNPI etc.), le cui percentuali minime di utilizzo nei menù sono previste nel piano alimentare allegato 3 al presente Capitolato e gli ingredienti convenzionali, durante tutte le fasi di magazzinaggio e lavorazione, provvedendo alla preparazione dei pasti con prodotti biologici in aree o con linee dedicate, ovvero preparando i pasti in momenti diversi. L'Appaltatore deve poi: *i*) comunicare agli ospiti la presenza di alimenti biologici e altrimenti qualificati, come meglio indicato nel prosieguo; *ii*) indicare alla Direzione Regionale dettagliatamente i menù con le informazioni sulla presenza di prodotti biologici, da difesa integrata volontaria, a marchio, o altrimenti qualificati (ad esempio le denominazioni scientifiche per le specie ittiche, il metodo di allevamento per le carni etc.) nelle pietanze somministrate durante ciascuna settimana, sia per poter effettuare le verifiche di conformità sia per fornire informazioni all'utenza"; *iii*) condividere con il Direttore dell'esecuzione del contratto le procedure attuate per garantire la separazione dei flussi di alimenti convenzionali, biologici o altrimenti qualificati. Inoltre, l'Appaltatore deve comunicare al Responsabile Unico del Procedimento e al Direttore dell'Esecuzione i menù con le informazioni sulla presenza di prodotti biologici nelle pietanze somministrate durante ciascuna settimana e comunicare agli ospiti della Struttura e al personale assistente tali informazioni;
- prevenzione e gestione delle eccedenze alimentari: nel rispetto dei CAM previsti dal D.M. del 10 marzo 2020, l'Appaltatore deve calcolare, almeno approssimativamente, e monitorare le eccedenze alimentari, distinguendo tra primo e secondo piatto, contorno, frutta e piatto unico e, a cadenza semestrale, deve eseguire indagini attraverso appositi questionari o interviste, per analizzare il gradimento del cibo e comprendere le motivazioni alla base dello spreco alimentare. In caso di violazione accertata, verrà applicata la penale, come disciplinata dallo Schema di Contratto. Sulla base dell'esito della rilevazione della quantità di cibo consumato e del gradimento espresso dagli ospiti, in

collaborazione con il personale sanitario presente, fatte salve specifiche esigenze in funzione delle patologie o di esigenze cliniche particolari, debbono essere proposte modifiche dei menù e delle grammature. I risultati delle indagini, le proposte di misure correttive e le soluzioni attuate sono riportati in un rapporto semestrale, da inviare al direttore dell'esecuzione del contratto e al RUP, che segnaleranno eventuali criticità del servizio al supervisore affinché vengano prontamente risolte;

- requisiti dei materiali e oggetti destinati al contatto diretto con gli alimenti: l'Aggiudicatario dovrà utilizzare - nella fase di somministrazione e consumo dei pasti -, pena l'applicazione della penale prevista dallo Schema di Contratto, posate, stoviglie e bicchieri riutilizzabili (es. bicchieri in vetro o in plastica dura non colorati; stoviglie in ceramica o porcellana bianca; posate in acciaio inossidabile). Solo per documentate esigenze tecniche (ad esempio, rottura della lavastoviglie) potrà essere possibile il ricorso a prodotti monouso. I contenitori usati per la conservazione degli alimenti a temperatura ambiente o in refrigerazione devono essere riutilizzabili; i contenitori isotermici per l'eventuale trasporto devono essere completamente riciclabili e, per il congelamento o la surgelazione, i sacchetti devono essere in polietilene a bassa densità (PE-LD) o in materiale compostabile e biodegradabile conforme alla normativa UNI EN 13432. In tal caso, qualora nel territorio comunale sia attiva la raccolta della frazione organica dei rifiuti, potranno essere utilizzate posate, stoviglie e bicchieri biodegradabili e compostabili in conformità alla norma UNI EN 13432:2002. In tale ipotesi l'Aggiudicatario dovrà fornire certificati di prodotto che attestino la conformità a tale norma;
- tovaglie e tovaglioli: le tovaglie non devono essere monouso, pena l'applicazione della penale prevista dallo Schema di Contratto. Pertanto, possono essere oleo ed idrorepellenti plastificate riutilizzabili o in tessuto conformi ai CAM per le forniture di prodotti tessili ed in possesso dei mezzi di prova ivi previsti o con l'etichetta di qualità ecologica Ecolabel (UE) o equivalenti etichette ambientali conformi alla UNI EN ISO 14024, o con l'etichetta Oeko-tex standard 100 o "Global Organic Textile Standard" o equivalenti. I tovaglioli monouso in carta tessuto devono essere in possesso del marchio di qualità ecologica Ecolabel UE o equivalenti etichette ambientali conformi alla ISO 14024, oppure del marchio Programme for Endorsement of Forest Certification schemes (PEFC®) o equivalenti. Tali prodotti in carta tessuto devono essere privi di colorazioni o stampe e, se disponibili, costituiti da cellulosa non sbiancata;
- prevenzione e gestione dei rifiuti: l'Aggiudicatario dovrà impegnarsi a prevenire la produzione di rifiuti, pena l'applicazione della penale prevista dallo Schema di Contratto. A tal fine, deve scegliere, ove disponibili, prodotti ricaricabili o che utilizzano imballaggi «a rendere» o costituiti da materiali riciclabili, riutilizzabili, biodegradabili e compostabili o a ridotto volume. Non devono inoltre essere utilizzate le confezioni monodose (per zucchero, maionese, ketchup, senape, olio e salse da condimento, etc.) e le monoporzioni ove non altrimenti imposto *ex lege* oppure ove non motivato da esigenze tecniche legate a menù o a esigenze specifiche (per celiaci, etc.). L'Aggiudicatario dovrà attuare la raccolta differenziata

dei rifiuti e il relativo conferimento coerentemente con le modalità individuate dall'amministrazione comunale competente. Gli oli e grassi alimentari esausti, in particolare, devono essere raccolti in appositi contenitori, conformi alle disposizioni ambientali vigenti in materia di recupero e smaltimento e conferiti nel rispetto della normativa ambientale vigente, vale a dire ad imprese autorizzate o nel sistema di raccolta comunale, se attivo;

- pulizie dei locali e lavaggio delle stoviglie e delle altre superfici dure: per la pulizia dei locali e delle altre superfici dure e nei lavaggi in lavastoviglie devono essere usati, pena l'applicazione della penale prevista dallo Schema di Contratto, detersivi con l'etichetta di qualità ecologica Ecolabel (VE) o equivalenti etichette ambientali conformi alla UNI EN ISO 14024 o, nel caso di pulizia delle superfici dure, conformi alle specifiche tecniche dei CAM pertinenti, muniti dei mezzi di prova ivi previsti. Prima di procedere al lavaggio ad umido, i condimenti grassi e oleosi devono essere rimossi a secco dalle stoviglie, pentole e dalle altre attrezzature;
- formazione e aggiornamenti professionali del personale addetto al servizio: l'Appaltatore deve utilizzare, pena l'applicazione della penale prevista dallo Schema di Contratto, personale adeguatamente formato sugli argomenti previsti dalla normativa vigente e, a seconda delle mansioni che deve svolgere, nella preparazione dei menù base, di diete speciali, di ricette e grammature appropriate per celiaci, per diabetici, per malattie cardiovascolari, per osteoporosi, nonché in merito alle tecniche di cottura per la conservazione dei parametri originari di qualità nutrizionale e per il risparmio idrico ed energetico e alle procedure per la minimizzazione dei consumi di acqua e di energia nella preparazione e nella conservazione dei pasti e per lo scongelamento;
- comunicazione agli ospiti: l'Appaltatore deve rendere noto, pena l'applicazione della penale prevista dallo Schema di Contratto, con apposita segnaletica da collocare in sala mensa e nei luoghi concordati con il DEC del contratto, che il servizio offerto è conforme ai CAM. In particolare, nella sala mensa dovrà essere comunicata all'utenza - mediante esposizione su lavagna cancellabile - l'offerta di specifici alimenti biologici e di derrate alimentari altrimenti qualificate (DOP, DOC, IGP, SQNZ, SQNPI, etc.). Inoltre, dovranno essere: *i*) fornite agli ospiti chiare istruzioni per conferire correttamente i rifiuti in maniera differenziata all'interno della mensa; *ii*) promosse le buone pratiche per ridurre gli sprechi alimentari (ad esempio, con l'incentivo dell'utilizzo di cestini per gli avanzi).

In riferimento ai controlli sulla qualità, sicurezza ed igiene degli alimenti si richiede che almeno a partire dall'avvio del servizio venga redatto un Piano di autocontrollo nel rispetto del Regolamento CE 852/2004, e che il servizio di ristorazione venga espletato nel rispetto di tutta la normativa costituente il c.d. "pacchetto igiene" di cui:

- al Regolamento (CE) 852/2004 del Parlamento europeo e del Consiglio sull'igiene dei prodotti alimentari;
- al Regolamento (CE) 853/2004 del Parlamento europeo e del Consiglio, che stabilisce norme specifiche in materia di igiene per gli alimenti di origine animale;

- al Regolamento (CE) 854/2004 del Parlamento europeo e del Consiglio che stabilisce norme specifiche per l'organizzazione di controlli ufficiali sui prodotti di origine animale destinati al consumo umano;
- al Regolamento (UE) 2017/625 del Parlamento europeo e del Consiglio, del 15 marzo 2017, relativo ai controlli ufficiali e alle altre attività ufficiali effettuati per garantire l'applicazione della legislazione sugli alimenti e sui mangimi, delle norme sulla salute e sul benessere degli animali, sulla sanità delle piante nonché sui prodotti fitosanitari, recante modifica dei regolamenti (CE) n. 999/2001, (CE) n. 396/2005, (CE) n. 1069/2009, (CE) n. 1107/2009, (UE) n. 1151/2012, (UE) n. 652/2014, (UE) 2016/429 e (UE) 2016/2031 del Parlamento europeo e del Consiglio, dei regolamenti (CE) n. 1/2005 e (CE) n. 1099/2009 del Consiglio e delle direttive 98/58/CE, 1999/74/CE, 2007/43/CE, 2008/119/CE e 2008/120/CE del Consiglio, e che abroga i regolamenti (CE) n. 854/2004 e (CE) n. 882/2004 del Parlamento europeo e del Consiglio, le direttive 89/608/CEE, 89/662/CEE, 90/425/CEE, 91/496/CEE, 96/23/CE, 96/93/CE e 97/78/CE del Consiglio e la decisione 92/438/CEE del Consiglio (regolamento sui controlli ufficiali) e al D.Lgs. n. 2 febbraio 2021 n.27.

La Direzione Regionale metterà a disposizione dell'Aggiudicatario i locali destinati alla mensa ed i relativi servizi corredati di attrezzature macchinari, impianti ed arredamento e quant'altro occorrente allo svolgimento del servizio.

E' a carico dell'Aggiudicatario la fornitura di pentolame, vasellame e stoviglie da cucina, da tavola e da banco quali: piatti in ceramica, bicchieri in vetro per acqua – vino ed altre bevande, tazze e tazzine in ceramica, posate inox, vassoi, sotto vassoi in carta e tovaglioli, tovaglie e tovaglioli in stoffa di puro cotone anallergico ignifugo. In occasioni particolari Festività (es: fine anno, Pasqua, Ferragosto, Natale), l'Aggiudicatario dovrà fornire ed utilizzare tovagliati, stoviglie e decorazioni che sottolineino l'importanza del giorno di festa.

L'Appaltatore, in sede di offerta progettuale, deve:

- dettagliare il sistema di acquisto delle derrate, il confezionamento e la somministrazione dei pasti in tutti i suoi aspetti, elencando altresì tutte le attrezzature di cui intende dotarsi, oltre a quelle presenti nella Struttura per la funzionale organizzazione del servizio visionate durante il sopralluogo;
- indicare la tipologia di derrate;
- presentare proposte di diete specifiche per patologie;
- indicare un piano organizzativo con l'indicazione del numero di persone impiegate, suddiviso per qualifica, mansione e relativo monte ore.

In un rapporto semestrale l'Aggiudicatario dovrà elencare tipi, quantità dei prodotti alimentari, metodi di produzione ed origine dei prodotti acquistati, allegando documentazione idonea a certificare la provenienza del prodotto, in conformità alle prescrizioni di cui al Regolamento UE 775/2018; ove disponibile, sarà considerata idonea ai predetti fini la certificazione relativa allo standard internazionale sui sistemi di gestione della rintracciabilità di filiera ISO 22005:200710.

6.1.1.2 Modalità di esecuzione

L'Appaltatore effettuerà il servizio negli appositi locali messi a disposizione dalla Direzione Regionale nella sede sopra indicata, con proprio personale sotto la propria direzione, sorveglianza e responsabilità, nei giorni e secondo gli orari qui di seguito riportati.

Il servizio avrà luogo tutti i giorni della settimana durante l'intero periodo dell'anno.

La colazione sarà servita dalle ore 7,30 alle ore 9,30 e sarà composta da: latte, caffè, the, pane, fette biscottate, biscotti, marmellate, yogurt.

La somministrazione dei pasti, pranzo e cena, verrà effettuata con il sistema servizio al tavolo. Il servizio sarà attivo in un orario compreso tra le ore 12,30 e le ore 14,30 e tra le ore 19,30 e le ore 21,00. I pasti saranno composti, fatti salvi eventuali piani personalizzati, da: primo, secondo, contorno, pane, frutta, dessert, acqua e/o vino.

La merenda di metà mattina - bevande calde o fredde con fette biscottate e biscotti - sarà servita presso il bar dalle ore 10.30 alle ore 11.30.

La merenda di metà pomeriggio - bevande calde o fredde con fette biscottate e biscotti - sarà servita dalle ore 16.30 alle ore 17.45

La Direzione Regionale si riserva la facoltà di modificare l'orario concordato di fruizione dei pasti.

Il servizio di distribuzione dei pasti verrà effettuato "ai tavoli" da parte di personale qualificato, forniti di adeguate uniformi e presidi igienico sanitari.

Sono a carico dell'Appaltatore la preparazione, la pulizia e la manutenzione della sala da pranzo e di ogni dotazione necessaria al consumo delle colazioni e dei pasti nonché l'eventuale servizio dei pasti giornalieri presso le camere degli ospiti malati, segnalati dal DEC, garantendo il servizio con adeguati vassoi termici completi di piatti, bicchieri, posate, etc. forniti dall'Appaltatore medesimo.

In particolare, la preparazione dei pasti deve avvenire con l'ausilio di mascherine e guanti monouso.

Per la cottura devono essere impiegati esclusivamente pentolame in acciaio inox. Non possono essere utilizzate pentole in alluminio. I ragù e i sughi devono essere cotti in apposite casseruole.

Le paste asciutte dovranno essere condite al momento della distribuzione e il formaggio grattugiato, se previsto, aggiunto al piatto dall'operatore addetto alla distribuzione.

L'Appaltatore dovrà garantire un'informazione agli utenti relativamente a alimentazione, salute e ambiente, affrontando, tra gli altri, i seguenti temi:

- opportunità di ridurre i consumi di carne anche per gli impatti ambientali causati dalle pratiche correnti di allevamento di animali;
- provenienza territoriale degli alimenti;
- stagionalità degli alimenti;

- corretta gestione della raccolta differenziata dei rifiuti.

A tal fine l'Appaltatore dovrà produrre, prima dell'avvio dell'esecuzione del servizio, un Piano di Informazione agli Utenti, sottoscritto dal legale rappresentante, che indichi chiaramente: i materiali di comunicazione che verranno realizzati; i supporti che verranno utilizzati; i temi ed i contenuti della comunicazione; gli skills professionali degli esperti di comunicazione coinvolti.

6.1.1.3 Prodotti impiegati.

L'Aggiudicatario deve offrire una dieta mediterranea, in sintonia con i principi della Linea Guida per la promozione di uno stile di vita e di una cultura favorevole allo sviluppo sostenibile di cui al documento UNI - PdR25-2016, pena l'applicazione della penale prevista dallo Schema di Contratto.

Il DEC preposto alla valutazione del corretto svolgimento delle operazioni previste dal presente Capitolato, si occuperà di valutare la conformità dei menù indicati dall'Appaltatore al documento sopra menzionato.

Le derrate alimentari non dovranno essere soggette a contaminazione microbica degli alimenti previsti dalla normativa vigente (Reg. CE 2073/05 e successive modifiche e/o integrazioni), pena l'applicazione della penale prevista dallo Schema di Contratto.

I prodotti biologici utilizzati dall'Appaltatore dovranno provenire da fornitori che operano obbligatoriamente all'interno del regime di controllo e certificazione previsto dal regolamento (CE) n. 834/2007 e (CE) n. 889/2008 e devono, quindi, essere assoggettati a uno degli Organismi di controllo e certificazione riconosciuti dal Ministero delle Politiche Agricole e Forestali.

Il DEC preposto alla valutazione del corretto svolgimento delle operazioni previste dal presente Capitolato, si occuperà di valutare la conformità dei prodotti biologici utilizzati dall'Appaltatore alla normativa sopra indicata.

Per la pesca sostenibile l'appaltatore dovrà rivolgersi a fornitori in possesso di certificati di catena di custodia MSC (Marine Stewardship Council) o equivalenti.

Tutti i prodotti da produzione integrata devono provenire da fornitori che operano obbligatoriamente all'interno del regime di controllo e certificazione previsto dalla norma UNI 11233:2009.

Tutti i prodotti DOP, IGP e STG devono provenire da fornitori che operano obbligatoriamente all'interno del regime di controllo e certificazione previsto dai regolamenti UE 1151/2012 e UE 664/2014, e devono, quindi, essere assoggettati a uno degli Organismi di controllo e certificazione riconosciuti dal Ministero delle Politiche Agricole e Forestali.

Il DEC preposto alla valutazione del corretto svolgimento delle operazioni previste dal presente Capitolato, si occuperà di valutare la conformità dei prodotti biologici utilizzati dall'Appaltatore alla normativa sopra indicata.

Tutti i prodotti da produzione agroalimentare tradizionale devono provenire da fornitori di prodotti iscritti nell'Elenco nazionale dei prodotti agroalimentari tradizionali istituito

presso il Ministero per le politiche agricole previsti dagli articoli 2 e 3 del Decreto del Ministro per le Politiche Agricole 8 settembre 1999, n. 350.

Entro 15 giorni dalla sottoscrizione del contratto e prima dell'avvio dell'esecuzione del servizio, l'Appaltatore dovrà indicare al RUP e al DEC del contratto le caratteristiche tecniche delle derrate alimentari impiegate per la preparazione dei pasti, crudi o cotti, in conformità a quanto previsto nell'Offerta Tecnica, nel presente Capitolato Tecnico e nel relativo allegato 3, pena l'applicazione di una penale di cui allo Schema di Contratto.

Entro 15 giorni dalla sottoscrizione del contratto e prima dell'avvio dell'esecuzione del servizio, l'Appaltatore dovrà indicare al RUP e al DEC del contratto, nome commerciale e marca dei prodotti in carta o tessuto che si impegna ad utilizzare e, su richiesta della Stazione Appaltante, dovrà presentare, per i suddetti prodotti non in possesso dell'etichetta EU Eco-label 2009/568 CE che sono presunti conformi, qualsiasi altro mezzo di prova appropriato, quale una documentazione tecnica del fabbricante o una relazione di prova di un organismo riconosciuto pena l'applicazione di una penale di cui allo Schema di Contratto.

L'Appaltatore, per il trasporto delle derrate, dovrà utilizzare mezzi di trasporto a basso impatto ambientale, quali:

- mezzi di trasporto su ferro;
- veicoli, almeno euro 5;
- veicoli elettrici;
- vetture ibride.

A tal fine, l'Appaltatore medesimo, entro 15 giorni dalla sottoscrizione del contratto e prima dell'avvio dell'esecuzione del servizio, pena l'applicazione di una penale di cui allo Schema di Contratto dovrà fornire al RUP e al DEC del contratto una Scheda dei Mezzi di Trasporto Utilizzati per le Merci, sottoscritta dal legale rappresentante, che riporti le seguenti indicazioni: la tipologia dei mezzi di trasporto delle merci e il numero dei mezzi di trasporto utilizzati; la targa dei mezzi di trasporto e copia delle carte di circolazione, se già disponibili.

L'Appaltatore dovrà descrivere l'imballaggio dei prodotti trasportati che utilizzerà, indicando le norme tecniche a cui è conforme (riportare il tipo di materiale o di materiali con cui è costituito, le quantità utilizzate, le misure intraprese per ridurre al minimo il volume dell'imballaggio, come è realizzato l'assemblaggio fra materiali diversi e come si possono separare ecc.).

In relazione al contenuto di riciclato, si presume conforme l'imballaggio che riporta tale indicazione minima di contenuto di riciclato, fornita in conformità alla norma UNI EN ISO 14021 "Asserzioni Ambientali Autodichiarate" (ad esempio il simbolo del ciclo di "Mobius") o alla UNI EN ISO 14024 "Etichettatura ambientale di tipo I" o con un sistema di etichettatura certificato da parte terza (esempio "Plastica Seconda Vita" ed equivalenti).

6.1.1.4 Specifici obblighi ed oneri dell'Appaltatore per il servizio ristorazione

Il servizio ristorazione verrà svolto con esclusiva organizzazione, responsabilità e rischio dell'Appaltatore. A titolo meramente esemplificativo e non esaustivo, sono a carico dell'Appaltatore:

- la richiesta e l'ottenimento di tutte le autorizzazioni e documenti necessari per lo svolgimento delle attività in argomento (es. SCIA), per la sicurezza dei luoghi e per ogni altro aspetto richiesto dalla vigente normativa. La Direzione Regionale declina ogni responsabilità per la mancanza di tali autorizzazioni che rimangono esclusivo onere dell'aggiudicatario e costituiscono presupposto per lo svolgimento dell'attività;
- le spese relative al consumo del gas metano per l'espletamento delle attività di cucina;
- le spese per il corredo e le spese direttamente o indirettamente afferenti al personale dell'Aggiudicatario ed agli adempimenti relativi, anche derivanti da consuetudini locali;
- la fornitura di tutti i generi alimentari e di tutto quanto occorre per la preparazione delle vivande;
- la specifica pulizia e le relative spese per la sanificazione dei locali assegnati per la cucina e di quelli attigui (depositi e relativi locali di collegamento) e di tutti i materiali occorrenti per la pulizia di detti locali, quali detersivi, deodoranti, disinfettanti, ecc., come pure tutti gli attrezzi quali scope, stracci, aspirapolvere, ecc., e l'allontanamento di tutti i rifiuti con raccolta differenziata - secondo le vigenti norme in materia;
- il lavaggio centralizzato delle stoviglie, dei tovagliati e di quanto altro necessario per consentire il servizio;
- la raccolta e lo smaltimento di tutti i rifiuti solidi e liquidi, tra cui quelli di lavorazione e preparazione delle vivande e residui dei pasti, secondo le disposizioni di legge vigenti al momento dell'espletamento del servizio;
- le operazioni di disinfestazione e derattizzazione dei locali adibiti allo svolgimento e all'erogazione del servizio di cucina;
- la pulizia esterna e interna delle cappe, dei filtri, della canalizzazione delle bocchette di estrazione ed immissione aria;
- la fornitura delle dotazioni idonee da consegnare al personale della Direzione Regionale nel momento del controllo dei vani cucina ed office, dispense etc..

L'Appaltatore deve impegnarsi a riconsegnare alla Direzione Regionale alla scadenza del contratto i locali, gli impianti, le dotazioni di sicurezza e le attrezzature messe a disposizione dalla Direzione stessa, nello stato in cui si trovavano al momento della consegna, salvo la normale usura.

L'Appaltatore è ritenuto responsabile unico dell'operato del personale da lui dipendente.

Per accertare la piena osservanza di tutte le condizioni previste nel presente capitolato il DEC potrà accedere anche senza preavviso, oltre che nei locali adibiti alla somministrazione dei pasti, anche nelle cucine, nei depositi, ecc. per controllare ogni fase attinente all'esecuzione del servizio senza che ciò sollevi l'Affidatario dalle proprie responsabilità.

Prima dell'avvio dei servizi verrà redatto un verbale in contraddittorio nel quale verranno individuate le caratteristiche edili ed impiantistiche dei locali nonché delle attrezzature esistenti. Tale verbale farà parte integrante dei documenti contrattuali.

La variazione della consistenza dei beni, risultanti dal confronto con l'inventario d'inizio gestione ed il successivo, derivante dal deterioramento dipendente dalla normale usura, è a carico dell'Appaltatore che dovrà provvedere all'immediata sostituzione delle dotazioni iniziali con beni analoghi.

Al fine di assicurare la riuscita dei su menzionati servizi ed il raggiungimento degli obiettivi dell'appalto, si indicano come prescrizione il numero minimo di ore di lavoro per ogni giorno di svolgimento del servizio, a regime, e il numero minimo di unità di personale cui i candidati dovranno attenersi nella formulazione dell'offerta, come segue:

Unità di personale da impiegare quali figure professionali	Numero minimo di ore giornaliere per figura professionale
Lunedì-Domenica Orario antimeridiano: n.1 Cuoco per turno di lavoro n.3 Addetti di Sala per turno di lavoro di cui n. 1 Addetto con il compito Cameriere/Barista n.1 Aiuto Cuoco per turno di lavoro; n.1 Maitre di Sala per turno di lavoro	n.1 Cuoco per turno di lavoro, per un totale di 11 ore; n.1 Aiuto Cuoco per turno di lavoro, per un totale di 11 ore; n.1 Maitre per turno di lavoro, per un totale di 5 ore; n.1 Addetto barista, per turno di lavoro, per un totale di 7 ore;
Orario Pomeridiano- serale: n.1 Cuoco per turno di lavoro; n.1 Aiuto Cuoco per turno di lavoro; n. 2 Addetti di Sala per turno di lavoro; n.1 Maitre di Sala per turno di lavoro	n. 2 Addetti di Sala per turno di lavoro, per un totale di 26 ore;

6.1.1.5 Remunerazione del servizio di Ristorazione

Il servizio di ristorazione sarà remunerato mediante pagamento della Tariffa Giornaliera di Ristorazione, al netto del ribasso offerto, da corrispondere in relazione al numero effettivo di ospiti presenti ogni giorno nella Struttura.

6.1.2 Servizi di pulizia

L'Appaltatore dovrà provvedere all'espletamento presso la Casa Albergo delle prestazioni alberghiere di pulizia allo stesso affidate, assimilabili ad un servizio di tipo alberghiero a tre stelle superiore.

6.1.2.1 *Superfici convenzionali oggetto del servizio di pulizia*

Le superfici di cui al paragrafo 5 sono da ritenersi convenzionali e con la partecipazione alla gara gli offerenti previo sopralluogo obbligatorio dichiarano espressamente di accettare senza riserve le quantità indicate che si intendono riferite a tutte le superfici della Casa Albergo.

Nessuna obiezione l'Appaltatore stesso potrà sollevare per qualsiasi difficoltà che dovesse insorgere nel corso dell'espletamento del servizio in relazione ad una pretesa od eventuale imperfetta acquisizione di ogni elemento afferente all'ubicazione, l'articolazione, la superficie, la specifica destinazione od altre caratteristiche in genere dei locali da pulire. I lavori connessi al servizio dovranno essere effettuati in modo tale da non intralciare il normale svolgimento delle attività antimeridiane e pomeridiane della Casa Albergo.

L'orario giornaliero sarà articolato nell'ambito dell'offerta tecnica in un piano di lavoro da approvarsi dal RUP e dal DEC del contratto, che tenga conto degli interventi richiesti con le diverse frequenze.

6.1.2.2 *Aree e locali oggetto di pulizia*

Sono oggetto del servizio di pulizia le seguenti aree e locali:

- uffici (locali arredati con mobili in legno e/o plastici e metallici, con quadri, tendaggi, tappeti, suppellettili, lumi. In tali locali sono presenti apparecchiature per ufficio, quali sistemi di personal computer, stampanti, scanner, fax, fotocopiatrici, etc., completi di aree comuni e servizi igienici ad uso esclusivo dei medesimi uffici);
- camere e alloggi (camere singole e matrimoniali arredate con mobili in legno e/o plastici e metallici e tendaggi, per il soggiorno e pernottamento degli anziani ospiti pensionati ex INPDAP, completi di aree comuni - corridoi, scale, pianerottoli, etc.- e servizi igienici -bagni, docce, lavabi e relativi locali di accesso-, ad uso esclusivo del singolo alloggio);
- saloni e corridoi (locali adibiti all'intrattenimento e al tempo libero; variamente arredati, prevedono, inoltre alla presenza di varie apparecchiature quali televisori, impianti di riproduzione, videoregistratori, etc., anche suppellettili varie, quali tavoli, sedie, poltrone, divani, tappeti, quadri, tendaggi, lampadari, etc.). La pulizia di tali locali ricomprende anche i servizi igienici ivi presenti;
- sale teatro e polifunzionali, soggiorno, Cappella, Sala Bar e TV, atrio (locali adibiti ad ospitare rappresentazioni teatrali, spettacoli, convegni, conferenze, stages, riti religiosi, etc.). Sono variamente arredati secondo la destinazione d'uso. La pulizia di tali locali ricomprende anche i servizi igienici ivi presenti);
- palestra e aree comuni (locali adibiti ad attività varie e in particolare all'attività

atletico/sportiva, variamente arredati e attrezzati);

- magazzini, scale e scale di emergenza, corridoi del sottotetto, spogliatoi del personale, locale docce e bagni;
- aree esterne (marciapiedi, cortili e calpestabili di riferimento all'ingresso principale ed al perimetro della Struttura, box di posto guardiania all'ingresso principale etc.).

6.1.2.3 Oggetto del servizio

L'appalto ha per oggetto l'esecuzione dei servizi di pulizia dei locali, delle aree e delle dotazioni di mobili, macchine ed arredi ivi esistenti da effettuarsi con l'osservanza delle norme di seguito riportate, di quanto previsto nell'allegato 2 al presente Capitolato Tecnico, delle norme di igiene e sanità vigenti in materia per l'utilizzo di attrezzature, macchinari e materiali previsti in ambito UE, degli accordi sindacali nazionali e provinciali relativi al personale impiegato dalle Imprese di Pulizia anche se Soci di Cooperative.

Le operazioni di pulizia saranno condotte da personale specializzato - **operaio di secondo livello** - dotato delle attrezzature minime disponibili come di seguito prescritto, dei materiali più idonei a risolvere, di volta in volta, le diverse necessità d'intervento, e sono finalizzate ad assicurare il massimo comfort e le migliori condizioni di igiene per garantire lo svolgimento delle attività nel pieno rispetto dell'immagine dell'Istituto.

In generale, tutte le operazioni di pulizia devono essere effettuate in modo che non interferiscano con le attività lavorative. È cura del RUP e del DEC del contratto comunicare le necessarie informazioni all'Appaltatore, nonché porre in essere la programmazione esecutiva delle attività mediante Piano Operativo delle Attività. Il RUP del contratto si riserva la facoltà, di modificare in qualsiasi momento le fasce orarie comunicate, previo necessario e congruo preavviso all'Appaltatore secondo tempi e modalità da concordarsi e specificati nel Piano Operativo delle Attività.

Entro 30 giorni naturali e consecutivi dalla data di inizio erogazione dei servizi, pena l'applicazione della penale di cui allo Schema di Contratto, l'Appaltatore dovrà realizzare un Piano Informativo da consegnare al RUP e al DEC del contratto al fine di veicolare le informazioni inerenti orari e modalità di erogazione del servizio, modalità corrette di utilizzo del servizio da parte degli utenti, uso corretto dei locali per la riduzione degli impatti ambientali e del consumo di acqua.

L'Appaltatore deve dimostrare la propria capacità di applicare misure di gestione ambientale durante l'esecuzione del contratto in modo da arrecare il minore impatto possibile sull'ambiente, attraverso l'adozione di un sistema di gestione ambientale, conforme ad una norma tecnica riconosciuta (EMAS, ISO 14001).

La registrazione EMAS (Regolamento n. 1221/2009 sull'adesione volontaria delle organizzazioni a un sistema comunitario di ecogestione e audit (EMAS)), o la certificazione ISO 14001, in corso di validità, rappresentano certificazioni con cui si attesta la conformità rispetto a determinate regole aventi rilevanza in ambito ambientale. L'Appaltatore dovrà altresì redigere in fase di esecuzione del contratto una descrizione dettagliata del sistema di gestione ambientale (politica ambientale, analisi

ambientale iniziale, programma di miglioramento, attuazione del sistema di gestione ambientale, misurazioni e valutazioni, definizione delle responsabilità, sistema di documentazione).

Il servizio oggetto del presente appalto comprende le seguenti prestazioni ed in genere, tutte le operazioni necessarie per la pulizia a perfetta regola d'arte degli spazi, dei locali, degli impianti, scale, pianerottoli e di quanto altro pertinente lo stabile sede della Casa Albergo con la frequenza indicata nelle schede allegate e con le modalità nel seguito indicate:

- pulizia, spazzatura e lavaggio delle superfici orizzontali interne ed esterne;
- pavimenti, rampe di scale, ascensori, davanzali, porte, finestre, radiatori, etc.;
- pulizia delle pavimentazioni tessili, dei tappeti e degli zerbini, mediante battitura e aspirazione elettromeccanica;
- scopatura a umido delle pavimentazioni non tessili, con attrezzature apposite;
- pulizia dei vani e delle fosse degli impianti elevatori;
- lavaggio e lucidatura a macchina e con prodotti specifici dei pavimenti in marmo, gres porcellanato, ceramica, PVC;
- lavatura ed eventuale protezione di pavimentazioni tipo linoleum e in legno, con tecniche e prodotti specifici alla loro natura;
- pulizia e disinfezione di apparecchiature igienico sanitarie (W.C., lavabi, bidet, vasche, docce, specchi, armadietti, etc.), con specifici prodotti germicidi e deodorante;
- pulizia a fondo e lucidatura degli elementi metallici, maniglie, zoccoli, targhe, cornici, piastre, con prodotti idonei al tipo di elemento da pulire;
- lavatura a fondo di tutti i rivestimenti in piastrelle, con prodotti igienizzanti e deodoranti;
- predisposizione e svuotamento dei cestini rifiuti speciali; svuotamento dei cestini, dei posacenere, etc.; raccolta dei rifiuti e loro deposito negli appositi contenitori predisposti dal servizio pubblico di smaltimento;
- sostituzione di carta igienica, saponette;
- pulizia degli arredi, (mobili, poltrone delle sale, dei corridoi, degli uffici, etc.) e delle suppellettili;
- rifacimento quotidiano letti con cambio lenzuola e sostituzione asciugamani per tutti gli ospiti anziani e per le camere loro assegnate;
- lavaggio di tutte le vetrate del fabbricato, delle finestre e tapparelle;
- pulizie di fine stagione;
- lavaggio generale e riordino di tutti i locali oggetto dell'appalto nonché di pareti, soffitti, lampadari, armadi, spogliatoi;
- spolveratura esterna e accurata di tutti gli arredi, su mobili, scrivanie,

soprammobili, quadri, mobiletti, condizionatori, ringhiere scale, personal computer e relative tastiere e stampanti; tutto quanto altro necessario per dare i locali perfettamente igienizzati ed i pavimenti perfettamente lucidati;

- disinfezione di tutti gli apparecchi telefonici, tastiere, personal computer e similari, con sistema adeguato alle tecnologie esistenti;
- rimozione, in caso di necessità, del guano di piccione con successiva disinfezione delle aree interessate;
- smontaggio, lavaggio, stiratura e rimontaggio di tutti i tendaggi presenti nella Struttura (camere e spazi comuni);
- de-blattizzazione, derattizzazione, disinfestazione contro scarafaggi, formiche e blattella germanica nonché disinfestazione contro le zecche dei piccioni, le mosche e le zanzare, sia all'interno che all'esterno della Casa Albergo.

È a carico dell'Appaltatore la fornitura di carta igienica (fornitura settimanale nelle camere e uffici, alla bisogna nei bagni comuni prospicienti la Sala Pranzo), detergente dei distributori di sapone liquido, tovagliette e prodotti igienizzanti e deodoranti di buona qualità per tutti i servizi igienici.

L'Appaltatore dovrà assicurare le prestazioni indicate nell'allegato 2 al presente Capitolato Tecnico.

Nessuna pretesa può essere avanzata in relazione ai metri quadri delle superfici da pulire visionate dall'Appaltatore.

L'Appaltatore ha il preciso obbligo di adottare tutte le misure necessarie e di impiegare tutti i mezzi atti ad evitare infortuni o danni di qualsiasi tipo a persone o cose.

La Direzione Regionale deve pertanto intendersi esonerata da qualsivoglia responsabilità per fatti e danni subiti da agenti ed operai dell'Appaltatore, nonché danni procurati a terzi nell'effettuazione del servizio.

Le attività di manutenzione o di ristrutturazione degli immobili non danno origine alla corresponsione di compensi aggiuntivi per la pulizia dei locali oggetto della predetta manutenzione.

Il servizio di pulizie e riassetto giornaliero delle stanze, indipendentemente dal numero totale di ospiti presenti presso la Struttura dovrà terminare entro le ore **12,30** di ogni giorno, pena l'applicazione della penale di cui allo Schema di Contratto.

6.1.2.4 Definizioni servizio di pulizia

Per uniformità di dizione si elencano le definizioni delle operazioni di pulizia universalmente riconosciute.

- pulizia giornaliera: solubilizzazione e asportazione dei vari tipi di sporco;
- scopatura a secco: asportazione dei vari tipi di sporco solido;
- scopatura ad umido: asportazione dei vari tipi di sporco con mezzi atti a non sollevare la polvere;
- spolveratura: asportazione dei vari tipi di sporco con mezzi atti a non sollevare la

polvere;

- lavaggio: solubilizzazione ed asportazione dei vari tipi di sporco con modalità e mezzi idonei secondo il substrato da trattare;
- disinfezione: metodica che riduce il numero dei batteri patogeni in fase vegetativa a livelli di sicurezza;
- pulizia di ripasso pomeridiano (bagni e spazi comuni): riordino e rimozione dei punti di sporco;
- pulizia straordinaria e di risanamento: deragnatura e pulizia a fondo di tutto il mobilio, infissi, punti luce ecc..

6.1.2.5 Modalità di espletamento del servizio di pulizia

Il servizio sarà espletato secondo le modalità che seguono:

PAVIMENTI DURI (marmo e derivati, ceramica, grès, cemento, cotto e lastre in calcestruzzo con finitura tipo "greto di fiume").

Saranno sottoposti alle operazioni di:

- scopatura da eseguirsi con scope a secco oppure a frange di cotone e garze da gettare impregnate e successivamente strizzate di liquido antistatico per impedire il sollevarsi della polvere; in questa voce sono pure comprese le operazioni di pulitura delle eventuali ragnatele dei soffitti. Le spazzature relative saranno raccolte nei sacchi a perdere e depositati nei cassonetti dei rifiuti;
- manutenzione ad umido da eseguirsi con passate sui pavimenti già scopati di MOP reso umido con soluzione a base di prodotti detergenti non caustici in modo da ottenere l'eliminazione delle striature e delle tracce di sporco delle impronte e delle macchie sulle aree soggette a calpestio;
- ceratura con emulsioni a leganti metallici da eseguirsi a pavimento perfettamente asciutto con l'applicazione, mediante spandicera, di due strati stesi in senso incrociato, e con un intervallo di almeno un'ora tra il primo ed il secondo strato, in modo da ottenere uno strato protettivo antisdrucchiolevole e resistente al traffico;
- lucidatura con macchine lucidatrici mono-spazzola da eseguirsi in modo uniforme ed omogeneo su tutta la superficie;
- manutenzione a spray dello strato di cera metallizzata da eseguirsi su pavimenti già scopati con stesa, mediante spruzzatore spray e successiva lucidatura con macchine ad alta velocità di idonea emulsione lucidante e antisdrucchiolevole in modo da ottenere l'eliminazione delle striature e delle tracce di sporco, delle impronte e delle macchie sulle aree soggette a calpestio, nonché il contemporaneo ravvivamento in forma omogenea della lucentezza dello strato di cera di tutte le superfici dei pavimenti;
- pulizia con scopatura e manutenzione ad umido dei balconi pertinenza delle camere con relativi davanzali secondo i criteri indicati per la scopatura e manutenzione ad umido delle camere, e rimozione di eventuali escrementi di volatili.

TAPPETI E ZERBINI -TENDE ESTERNE DELLE CAMERE DEGLI OSPITI

Saranno sottoposti alle operazioni di:

- battitura a fondo dei tappeti e degli zerbini da eseguirsi all'esterno dei fabbricati fino all'asportazione della polvere e dello sporco e lavaggio al bisogno;
- tende da lavare e trattare con i prodotti adeguati come previsto nella scheda tecnica in sede di offerta e comunque due volte all'anno con smontaggio e rimontaggio nelle apposite sedi.

SERRAMENTI E PARETI A VETRI E/O LAMINATO PLASTICO

Saranno sottoposti alle operazioni di:

- cancellatura impronte con inumidimento delle superfici con spugne strizzate in soluzione di acqua e detersivi sgrassanti neutri e successiva strofinatura con pelli naturali o sintetiche fino alla perfetta asciugatura e cancellatura delle impronte;
- lavaggio con spugne strizzate in soluzione di acqua e detersivi neutri sgrassanti;
- asciugatura con tergivetri asciutti e puliti ed eventuale ripetizione delle operazioni anche con strofinatura delle superfici con pelli naturali o sintetiche fino alla perfetta pulitura delle parti in vista e delle battute interne delle ante apribili.

SERRAMENTI ED INFISSI METALLICI ED IN LEGNO

Saranno sottoposti alle operazioni di:

- spolveratura delle parti in legno e delle maniglie con panni imbevuti di liquido antistatico;
- lavaggio con spugne strizzate in soluzione di acqua e detersivi neutri sgrassanti;
- asciugatura con panni morbidi e per il resto come descritto.

SERVIZI IGIENICI, DOCCE ED APPARECCHI SANITARI

I locali servizi igienici saranno sottoposti alle operazioni di scopatura e manutenzione ad umido con l'aggiunta di additivi tali da garantire una perfetta disinfezione abbinata ad azione deodorante. Anche gli apparecchi sanitari, le rubinetterie e gli accessori da bagno saranno pure sottoposti al lavaggio con detersivi disincrostanti e disinfettanti ed asciugati con panni morbidi. Nelle ore pomeridiane per gli uffici e nelle ore mattutine per gli altri ambienti si provvederà ad un riordino dei locali servizi igienici ed apparecchi sanitari. In queste operazioni sono comprese anche quelle relative alla distribuzione e al collocamento negli appositi contenitori di carta igienica, asciugamani di carta e/o stoffa e sapone liquido, nonché alla rimozione dei rifiuti ed allo svuotamento e ripristino dei contenitori per i rifiuti speciali ed al mantenimento dell'efficienza delle apparecchiature igienizzanti nei bagni comuni.

MOBILI ED ARREDI E/O PARETI IN LEGNO

Saranno sottoposti alle operazioni di:

- spolveratura con panni a frange, imbevuti di liquido antistatico;
- lavaggio e asciugatura come descritto.

RIMOZIONE RIFIUTI

La raccolta dei rifiuti dovrà essere effettuata in maniera differenziata tenendo conto anche delle eventuali prescrizioni delle autorità locali.

I rifiuti asportati dai cestini getta-carta, dalla vuotatura dei posacenere, dai contenitori porta-rifiuti e le spazzature di risulta dalle operazioni di pulizia saranno raccolti in sacchi "a perdere" sistemati su carrelli mobili porta-sacco, appositamente attrezzati, muniti di ruote piroettanti e gommate in modo da non arrecare danno ai pavimenti; i carrelli saranno pure muniti di protezioni idonee per non arrecare danni, negli eventuali impatti, alla pareti ed agli stipiti delle porte.

I sacchi a perdere contenenti i rifiuti suddetti verranno ben chiusi con appropriate legature e depositati nei contenitori ubicati nei punti di raccolta appositamente predisposti dalla Nettezza Urbana, in prossimità della Struttura.

VETRI E INFISSI

I vetri e gli infissi saranno sottoposti alle operazioni di pulizia sottoelencate, con l'utilizzo di appositi mezzi ed attrezzature per le zone non naturalmente raggiungibili dagli operatori:

- lavaggio, come descritto;
- asciugatura, come previsto per i vetri e per gli infissi.

La pulizia dei vetri, compresi stipiti, davanzali, serramenti, balconi e poggiali, rientra tra le normali prestazioni di pulizia anche se non espressamente indicate.

La frequenza dell'intervento, se non espressamente indicato nelle schede dei locali, dipende dalla esposizione dei vetri agli agenti atmosferici e dovrà, comunque, essere effettuata almeno due volte al mese. Anche le parti esterne dei vetri non raggiungibili dall'interno andranno pulite almeno due volte al mese.

SERVIZI PER SUPERFICI SCOPERTE

Si tratta di servizi riguardanti la pulizia degli spazi esterni (viali, marciapiedi perimetrali, cortili, area di rispetto "Gazebo" dirimpettaia dell'ingresso principale, posto di accesso alla carraia principale), esclusa solamente la manutenzione delle aree a verde.

Le prestazioni consistono in:

- raccolta carta, fogliame, mozziconi e sporco grasso;
- scopatura e pulizia delle superfici interessate;
- pulizia panchine e tavoli.

Tali servizi vengono, di regola, effettuati con cadenza come da allegate schede.

Il servizio di pulizia delle superfici scoperte verrà svolto con particolare cura nelle aree lordate da piccioni ed altri volatili, prevedendo anche più di un intervento giornaliero.

Il servizio prevede, secondo le necessità che possono presentarsi, l'applicazione di diserbanti per prevenire crescita di erba lungo i marciapiedi dei viali, sgombero della

neve e successivamente spargimento di sale sui passaggi pedonali ed aree antistanti gli ingressi.

Si rimanda, inoltre, a quanto specificato nelle schede tecniche allegate al presente Capitolato.

RIFACIMENTO LETTI

Quotidianamente viene effettuato il rifacimento dei letti con il cambio di biancheria piana una volta a settimana ed il tris di asciugamani (ospite – viso – telo bagno) due volte a settimana. Alle scadenze indicate dalla committenza, la biancheria da letto e/o le coperte verranno trasportate nei punti di raccolta appositamente predisposti per essere sostituita con altra biancheria pulita fornita a cura del servizio guardaroba lavanderia nolo.

Dovranno essere messi a disposizione del personale che svolge il servizio socio-assistenziale h 24 un numero congruo di cambi di biancheria piana al fine di gestire le eventuali emergenze che dovessero verificarsi **dalle ore 14:00 alle ore 07:30**

6.1.2.6 Materiali impiegati

I materiali impiegati devono essere rispondenti alle normative vigenti in Italia (biodegradabilità, dosaggi, avvertenze di pericolosità), e ai requisiti previsti dal presente Capitolato e dall'allegato 2 al medesimo. Le modalità di esecuzione degli interventi di disinfezione, esplicitamente richiesti dal RUP e dal DEC del contratto, dovranno essere concordate con i medesimi.

I materiali impiegati devono essere dichiarati al RUP e al DEC del contratto entro 15 giorni dalla sottoscrizione del contratto e prima dell'avvio dell'esecuzione del servizio, pena l'applicazione della penale di cui allo Schema di Contratto.

Nell'utilizzo dei materiali da impiegare per le pulizie ordinarie e straordinarie e per la sanificazione dovranno essere rispettate le specifiche tecniche definite nel Decreto del Ministero dell'Ambiente e della Tutela del Territorio e del Mare del 29 gennaio 2021, denominato "*Criteri ambientali minimi per l'affidamento del servizio di pulizia e sanificazione di edifici e ambienti ad uso civile, sanitario e per i prodotti detergenti*".

In particolare, i detergenti utilizzati nelle pulizie ordinarie comprendono:

- i detergenti multiuso, che comprendono i prodotti detergenti destinati alla pulizia abituale di superfici dure quali pareti, pavimenti e altre superfici fisse;
- i detergenti per cucine, che comprendono i prodotti detergenti destinati alla pulizia abituale e allo sgrassamento delle superfici delle cucine, quali piani di lavoro, piani cottura, acquai e superfici di elettrodomestici da cucina;
- i detergenti per finestre, che comprendono i prodotti detergenti destinati alla pulizia abituale di finestre, vetro e altre superfici lucide;
- i detergenti per servizi sanitari, che comprendono i prodotti detergenti destinati alle operazioni abituali di rimozione (anche per strofinamento) della sporcizia e/o dei depositi nei servizi sanitari, quali lavanderie, gabinetti, bagni e docce.

Tali detergenti oltre a rispettare i requisiti previsti dal Regolamento (CE) n. 648/2004

del Parlamento Europeo e del Consiglio, devono essere in possesso del marchio di qualità ecologica Ecolabel (UE) o di una equivalente etichetta ambientale conforme alla norma tecnica UNI EN ISO 14024.

I detergenti devono essere usati solo con sistemi di dosaggio o apparecchiature (per esempio, bustine e capsule idrosolubili, flaconi dosatori con vaschette di dosaggio fisse o apparecchi di diluizione automatici) che evitino che la diluizione sia condotta arbitrariamente dagli addetti al servizio.

Al fine di verificare il rispetto dei predetti Criteri Minimi Ambientali, l'Appaltatore dovrà:

- presentare la lista completa dei detergenti che saranno utilizzati che riporti: la denominazione o la ragione sociale del fabbricante, del responsabile all'immissione al commercio se diverso, la denominazione commerciale di ciascun prodotto, l'eventuale possesso dell'etichetta ambientale Ecolabel (UE) o di altre etichette ambientali conformi alla UNI EN ISO 14024;
- attestare la rispondenza di tali prodotti ai relativi Criteri Ambientali Minimi;

dovrà fornire etichette, schede tecniche e schede di sicurezza dei prodotti.

Il direttore dell'esecuzione del contratto dispone appositi controlli per verificare l'attuazione delle procedure per il conseguimento della qualità e l'efficacia del servizio, monitorata anche attraverso appositi campionamenti.

In fase di esecuzione contrattuale il direttore dell'esecuzione del contratto si riserva di far eseguire specifiche analisi di laboratorio, prelevando un campione dei prodotti utilizzati e di verificare le corrette diluizioni sulla base di un piano di monitoraggio, con onere economico a carico della Direzione Regionale competente.

Per le pulizie periodiche e straordinarie, i detergenti per gli impieghi specifici (ceranti, agenti impregnanti e protettivi, deceranti, decappanti, i prodotti per moquette e tappeti, i detergenti acidi forti, i detergenti sgrassanti forti, i prodotti per la manutenzione dei mobili, i prodotti per la manutenzione del cuoio e della pelle, i prodotti per la manutenzione dell'acciaio inox, i disincrostanti per la cucina e le lavastoviglie, i detersolventi, gli smacchiatori di inchiostri, pennarelli, graffiti) oltre a rispettare i requisiti previsti dal Regolamento (CE) n. 648/2004 del Parlamento Europeo e del Consiglio, devono essere almeno conformi ai CAM dei detergenti per le pulizie periodiche e straordinarie delle superfici (*cf.*, Allegato 1 al Decreto del Ministero dell'Ambiente e della Tutela del Territorio e del Mare del 29 gennaio 2021, lett. E, lett. a), da punto 1 a punto 8 ed in possesso del rapporto di prova rilasciato da un laboratorio accreditato UNI EN ISO 17025 operante sul settore chimico o dei mezzi di prova alternativi, ove non siano in possesso di etichette ambientali conformi alla UNI EN ISO 14024, come previsto sub E, lett. a) punto 9.

Al fine di verificare il rispetto dei predetti Criteri Minimi Ambientali con riferimento ai detergenti per le pulizie periodiche e straordinarie, l'Appaltatore dovrà:

- presentare la lista completa dei prodotti per le pulizie periodiche e straordinarie conformi ai CAM che verranno utilizzati che riporti: la denominazione o la ragione sociale del fabbricante o, se diverso, del responsabile all'immissione al commercio;

il nome commerciale di ciascun prodotto; la funzione d'uso; le etichette ambientali conformi alla UNI EN ISO 14024 eventualmente possedute;

- attestare la rispondenza di tali prodotti ai relativi CAM;
- fornire etichette, schede tecniche e schede di sicurezza dei prodotti;

In fase di esecuzione, il Direttore dell'esecuzione si riserva di chiedere la presentazione di tali rapporti di prova per ciascun detergente per le pulizie periodiche o straordinarie; in assenza di tali rapporti di prova dovranno essere fornite le schede di dati di sicurezza unitamente alle dichiarazioni di conformità ai CAM adottati con il decreto, sottoscritte dal produttore del detergente.

Per quanto riguarda i prodotti superconcentrati, è necessario allegare in sede di presentazione dell'offerta anche la documentazione fotografica sui sistemi di dosaggio e diluizione che si intendono adottare per il controllo delle corrette diluizioni. L'aggiudicatario, per attestare la rispondenza di tali prodotti ai Criteri Ambientali Minimi di cui al D.M. 29.01.2021, dovrà fornire etichette, schede tecniche e schede di sicurezza dei prodotti. Il RUP e il DEC del contratto potranno richiedere all'aggiudicatario anche la presentazione di un rapporto di prova da parte di un laboratorio accreditato ISO 17025, per verificare la rispondenza di uno o più dei prodotti in elenco ai Criteri Ambientali Minimi indicati nel D.M. 29.01.2021.

I prodotti di carta tessuto forniti (carta igienica, salviette monouso etc.) devono essere in possesso del marchio di qualità ecologica Ecolabel (UE) o equivalenti etichette ambientali conformi alla norma tecnica UNI EN ISO 14024.

I saponi eventualmente forniti devono essere liquidi ed in possesso del marchio di qualità ecologica Ecolabel (UE) o equivalenti etichette ambientali conformi alla norma tecnica UNI EN ISO 14024.

Laddove non siano già impiegati distributori per l'erogazione di saponi per le mani in forma schiumosa, questi, che devono essere in grado di trasformare il prodotto in schiuma senza l'uso di gas propellenti, devono essere forniti. Tali apparecchiature possono essere anche "mobili", ovvero non necessariamente da fissare alla parete.

A tal fine l'Appaltatore deve fornire una lista completa dei prodotti in carta tessuto che si impegna a fornire, riportando produttore e nome commerciale del prodotto. L'Appaltatore, per i prodotti in carta tessuto non in possesso dell'Ecolabel europeo, presunti conformi, è tenuto a fornire al RUP e al DEC del contratto le prove di conformità rilasciate da organismi verificatori accreditati in base alle norme tecniche pertinenti, al fine di dimostrare la rispondenza del prodotto a tali criteri ecologici.

L'Appaltatore, in ogni caso, dovrà fornire entro il predetto termine le etichette, le schede tecniche e di sicurezza, redatte in lingua italiana, di tutti i prodotti (detergenti, disinfettanti. ecc) che intende impiegare, specificando:

- il nome del produttore;
- le caratteristiche del prodotto;
- il contenuto in percentuale dei principi attivi;

- il dosaggio di utilizzo;
- il pH della soluzione in uso;
- i simboli di pericolo, le frasi di rischio e prudenza e le indicazioni per il primo intervento;
- i numeri di telefono dei Centri Antiveleno presso i quali sono depositate le schede di sicurezza.

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

- acido cloridrico;
- acido muriatico;
- ammoniaca.

Il DEC del contratto dovrà effettuare dei prelievi a campione dei prodotti chimici e delle soluzioni pronte per l'uso, per verificare le caratteristiche dei prodotti e l'esatta percentuale di dosaggio delle soluzioni.

L'Appaltatore dovrà in ogni caso produrre un rapporto annuale sui prodotti consumati per le esigenze di sanificazione e detergenza, durante il periodo di riferimento, indicando per ciascun prodotto, produttore e nome commerciale del prodotto, quantità di prodotto utilizzata. La relazione dovrà essere accompagnata da opportune prove documentali, su richiesta del DEC del contratto.

E' vietato l'uso di sostanze acide o eccessivamente alcaline e contenenti ammoniaca o coloranti, sui pavimenti di marmo, piastrelle, conglomerati; sulle superfici di grès si potranno usare detersivi lievemente acidi; sui pavimenti in PVC, linoleum e gomma, non potranno essere usati prodotti contenenti idrocarburi, detersolventi o prodotti all'anilina che li danneggerebbero irreparabilmente e comunque non dovranno essere utilizzati prodotti igienizzanti poco gradevoli.

Sono altresì vietati i prodotti spray con propellenti a base di clorofluorocarburi (CFC).

Nella Struttura non possono essere utilizzati:

- prodotti con funzione esclusivamente deodorante o profumante;
- piumini di origine animale e la segatura del legno;
- attrezzature e prodotti non riparabili, se nel mercato vi sono alternative con pezzi di ricambio;
- elementi tessili a frange ("spaghetti") per le pulizie a bagnato;
- elementi tessili e carta tessuto monouso, fatto salvo documentati motivi di sicurezza, stabiliti e condivisi con la struttura di destinazione.

Gli elementi tessili impiegati per le pulizie ordinarie a bagnato di pavimenti, altre superfici, vetri, specchi e schermi devono essere riutilizzabili, piatti (lavaggio a piatto) ed in microfibra, con titolo o denaratura dTex inferiore o uguale a 1. Tali elementi tessili e le attrezzature con elementi tessili devono essere provvisti di schede tecniche indicanti il titolo o denaratura espressa in dTex della microfibra utilizzata e le modalità

di lavaggio idonee a preservarne più a lungo le caratteristiche prestazionali.

Per almeno il 30% tali prodotti in microfibra devono essere in possesso di un'etichetta conforme alla UNI EN ISO 14024, quale l'Ecolabel (UE), o altra etichetta equivalente. Per le operazioni di spolveratura devono essere usati elementi tessili riciclati.

In nessun caso, per i pavimenti, zoccoli, battiscopa, pareti e loro rivestimenti, infissi e serramenti, oggetti in rame e sue leghe (ottone, bronzo) vanno usati prodotti o mezzi che possano produrre, sugli stessi, aggressioni chimiche o fisiche.

Inoltre, si richiede molta prudenza nella pulizia delle superfici dei metalli trattati (anodizzati, cromati, nichelati) in quanto molti prodotti detergenti in commercio risultano essere abrasivi o troppo energici e scatenanti macchie.

L'impiego degli attrezzi e delle macchine, la loro scelta e le caratteristiche tecniche, devono essere perfettamente compatibili con l'attività della Struttura, non rumorose, tecnicamente efficienti e mantenuti in perfetto stato di funzionamento.

Tutte le macchine impiegate per la pulizia devono essere conformi alle prescrizioni antinfortunistiche vigenti in Italia o nell'Unione Europea. In particolare, tutte le macchine a funzionamento elettrico devono:

- essere collegate a dispositivo tale da assicurare la perfetta messa a terra;
- avere un assorbimento di energia contenuto, comunque inferiore alla capacità delle prese di corrente.

L'Aggiudicatario si impegna a rispettare i Criteri Ambientali Minimi anche nell'utilizzo di eventuali macchine per la pulizia.

In particolare, le lavasciuga, le idropulitrici e le altre macchine per la pulizia eventualmente usate debbono essere ad alimentazione elettrica, via cavo o a batteria, con uomo o senza uomo a bordo a seconda delle caratteristiche dei locali in cui i servizi devono essere resi e del tipo di sporco da trattare tipico dei locali di destinazione del servizio.

Nel caso le attrezzature utilizzate non fossero di proprietà della Casa Albergo, sulla base del sopralluogo effettuato l'Appaltatore dovrà dichiarare se intenderà o meno far uso di macchine e, in caso affermativo, indicare il numero ed il tipo di macchine che si intendono impiegare, la denominazione sociale del produttore, il relativo modello ed allegare le schede tecniche o altra documentazione tecnica da cui si possa evincere la conformità al criterio ambientale. La conformità a quanto previsto nel Criterio ambientale relativo alle macchine è verificata anche in sede di esecuzione contrattuale.

Tali macchine devono essere progettate e realizzate in modo tale da favorire la maggiore durata della loro vita utile ed il riciclaggio dei diversi materiali di cui sono composte a fine vita. I materiali devono essere tutti riciclabili, anche se alcune parti del macchinario, per la specifica funzione di uso, dovranno essere smaltiti come rifiuti speciali. I materiali diversi devono essere facilmente separabili. Le parti soggette ad usura, danneggiamenti o malfunzionamenti devono essere rimovibili e sostituibili. Le parti in plastica devono essere marcate con la codifica della tipologia di polimero di cui sono composte in base alla DIN 7728 e 16780 e la UNI EN ISO 1043/1.

Le macchine eventualmente impiegate per le attività di pulizia devono essere munite di scheda tecnica redatta dal produttore che indichi denominazione sociale del produttore, la relativa sede legale e il luogo di fabbricazione del tipo e modello di macchina, le emissioni acustiche espresse in pressione sonora e se, nelle parti di plastica, sia usata plastica riciclata e in quale percentuale rispetto al peso della plastica complessivamente presente nella macchina.

In sede di esecuzione del contratto, l'Appaltatore rende disponibile in cantiere il manuale d'uso e manutenzione delle macchine che riporti le modalità operative previste nelle diverse tipologie di cantiere, le indicazioni per l'operatore per garantire l'utilizzo in sicurezza e per la rimozione dello sporco solido e/o liquido a fine lavoro, la descrizione delle operazioni di pulizia della macchina e le attività previste per il ripristino delle parti soggette ad usura e le informazioni su come reperire la documentazione per il corretto disassemblaggio della macchina a fine vita per avviare i componenti all'attività di riciclaggio e smaltimento da parte del personale tecnico addetto alle attività di manutenzione straordinaria.

L'Appaltatore effettua inoltre le manutenzioni delle macchine come suggerito dal produttore al fine di garantirne la massima durata ed efficienza in uso e deve tenere aggiornato e a disposizione anche del Direttore dell'esecuzione del contratto, un registro delle manutenzioni siglato dal soggetto autorizzato alle manutenzioni.

Prima dell'inizio dell'esecuzione del servizio, entro 15 giorni dalla sottoscrizione del contratto, pena l'applicazione della penale di cui allo Schema di Contratto, è fatto obbligo all'Appaltatore di fornire al DEC del contratto copia del certificato di conformità e della scheda tecnica dettagliata dei macchinari che intende impiegare. Su tutta l'attrezzatura di proprietà dell'Appaltatore utilizzata all'interno delle strutture dell'Istituto, inoltre, deve essere applicato un contrassegno indicante la ragione sociale dell'Appaltatore stesso.

Il RUP e il DEC del contratto possono in ogni caso proibire l'uso di prodotti e di macchinari dannosi alle persone, agli immobili, all'arredo.

In caso di violazione della proibizione debitamente accertata dal DEC e contestata formalmente all'appaltatore dal RUP, ove questi non provveda entro 24 ore dalla contestazione ad eliminare le cause che hanno formato oggetto della contestazione, la Direzione Regionale, su proposta dello stesso RUP, provvederà ad applicare una penale.

Tutti i prodotti, in ogni caso, devono essere utilizzati dal personale secondo le indicazioni fornite dalle case produttrici, con particolare attenzione a quanto concerne le concentrazioni e le temperature indicate sulle confezioni.

Si ritengono compresi nell'offerta economica gli eventuali costi straordinari dovuti alla presenza occasionale di ulteriori iniziative.

6.1.2.7 Igienizzazione, disinfestazione e derattizzazione dei locali adibiti al servizio di ristorazione

Sono a carico dell'Appaltatore la pulizia ordinaria, la sanificazione, la pulizia straordinaria dei locali adibiti al servizio di ristorazione.

L'Appaltatore dovrà fornire tutto il materiale di consumo per la pulizia delle attrezzature e dei luoghi ad essa affidati per il servizio.

Sono, inoltre, a carico dell'Appaltatore gli interventi di derattizzazione e disinfestazione. A tal riguardo si osserveranno le norme stabilite dalle autorità competenti per quanto riguarda la lotta contro mosche, scarafaggi e le norme contenute in ogni altra ordinanza.

La frequenza minima degli interventi di derattizzazione e di disinfezione dovranno essere:

- **primo intervento:** fine mese di aprile inizio del mese di maggio; sia in ragione del tempo di sviluppo sia per evitare che interventi troppo ravvicinati originino fenomeni di resistenza ai principi attivi impiegati;
- **secondo intervento:** fine mese di giugno inizio mese di luglio;
- **terzo intervento:** mesi di settembre inizio di ottobre;
- **quarto intervento:** fine dicembre inizio gennaio (o comunque nel periodo invernale), che deve essere specifico e fatto nella rete fognaria. Tale intervento, eseguito con apposita attrezzatura (TIFA o ULV) e con adatti prodotti termonebbiogeni, va a colpire tutti gli insetti adulti che trovano nel periodo freddo un riparo caldo e umido per svernare.

Dopo ognuno di questi trattamenti, deve seguire a distanza di 20/30 giorni, un controllo e, eventualmente, se necessario un nuovo trattamento. In particolare:

- derattizzazione n. 3 trattamenti/anno n. 3 controlli/anno;
- de-blatizzazione, disinfestazione da mosche, formiche, o altri insetti volanti o striscianti 3 interventi /anno n. 3 controlli;
- disinfezione in fogna n. 1 intervento/anno.

I prodotti disinfettanti utilizzati devono essere conformi ai Criteri Ambientali Minimi di cui al D.M. 29.01.2021 e, in particolare:

- dovranno essere conformi alle specifiche tecniche del regolamento (CE) n. 528/2012 del Parlamento e del Consiglio del 22 maggio 2012 relativo alla messa a disposizione sul mercato e all'uso dei biocidi, così come modificato dal Regolamento (UE) n. 334/2014;
- dovranno essere stati autorizzati:
 - dal Ministero della Salute come presidi medico-chirurgici, ai sensi del DPR n. 392/1998; in tal caso devono riportare in etichetta le seguenti diciture: "Presidio medico-chirurgico" e "Registrazione del Ministero della salute n.";
 - come prodotti biocidi, ai sensi del regolamento (CE) n. 528/2012. In tal caso devono riportare in etichetta le seguenti diciture: "Prodotto biocida" e "Autorizzazione/Registrazione del Ministero della Salute n.", oppure devono essere in possesso dell'autorizzazione dell'Unione Europea, prevista ai

sensi del capo VIII sezione 1, del citato Regolamento.

Gli addetti al servizio devono usare i disinfettanti in maniera ambientalmente responsabile, secondo le appropriate modalità d'uso, in termini di frequenza, dosaggi, formulati ed esposizione nonché attraverso la scelta dei prodotti più idonei a garantire la sicurezza e la tutela dell'ambiente per aree di utilizzo. Le formulazioni concentrate devono essere utilizzate con appositi sistemi di misurazione della dose.

I rifiuti prodotti durante l'esecuzione del servizio devono essere raccolti in maniera differenziata secondo le modalità la raccolta stabilite dal Comune della Struttura. Tali rifiuti, inclusi quelli urbani prodotti nell'edificio, devono essere conferiti secondo le modalità di conferimento stabilite dal Comune della Struttura.

L'Appaltatore, entro 15 giorni dalla sottoscrizione del contratto e prima dell'avvio dell'esecuzione del servizio, pena l'applicazione della penale di cui allo Schema di Contratto, dovrà fornire al RUP e al DEC del contratto dichiarazione attestante il possesso del regolare registro di carico e scarico, debitamente vidimato per l'attuazione di tutte le procedure previste dalla legge in materia di smaltimento degli oli esausti.

6.1.2.8 Specifici obblighi ed oneri dell'Appaltatore relativi al servizio di pulizia

In particolare, a titolo meramente esemplificativo e non esaustivo, per il servizio di pulizia sono a completo carico dell'Appaltatore gli oneri relativi all'impiego di:

- divise per il personale impiegato e relativo lavaggio e stiratura, da eseguirsi nel rispetto delle norme vigenti in materia di igiene;
- conformemente a quanto previsto dal D.Lgs 81/2008, tessere di riconoscimento e distintivi;
- contenitori e sacchi per raccolta differenziata dei rifiuti urbani. Tali contenitori rimarranno in possesso della Stazione Appaltante alla scadenza contrattuale;
- materiali di pulizia: detersivi, detergenti, disincrostanti, cere antisdrucchiolevoli (dovranno essere di ottima qualità e tali da non danneggiare in alcun modo le persone, gli immobili, i mobili e gli arredi); essi dovranno essere prodotti da aziende altamente specializzate nel campo degli articoli per le pulizie e la sanificazione;
- tutte le attrezzature atte ad assicurare la perfetta e tempestiva esecuzione delle pulizie.

L'Appaltatore deve, altresì, provvedere a sua cura e spese e senza diritto a compenso alcuno:

- alla raccolta con mezzi idonei dei rifiuti e al loro trasporto nel luogo destinato alla pubblica raccolta;
- al montaggio, impiego e smontaggio di ponteggi, elevatori sia fissi che mobili, eventualmente necessari per qualsiasi tipologia di prestazione, in particolare per il lavaggio delle vetrate fisse degli edifici, non pulibili dall'interno;
- alla fornitura di tutto il materiale di protezione individuale contro gli infortuni,

previsto dalle normative vigenti, in particolare dal D.Lgs. n. 81/2008 e s.m.i..

L'Appaltatore deve disporre l'impiego di macchine ed attrezzature nel modo più razionale, tenendo presente la possibilità ed i limiti che vi sono nella meccanizzazione dei lavori di pulizia oggetto del presente appalto.

Al fine di assicurare la riuscita dei su menzionati servizi ed il raggiungimento degli obiettivi dell'appalto, la Direzione Regionale indica come prescrizione il numero minimo di ore di lavoro per ogni giorno di svolgimento del servizio, a regime, e il numero minimo di unità di personale cui le Ditte dovranno attenersi nella formulazione dell'offerta, come segue:

60 Ore di lavoro minime giorno, comprese le Festività, di cui:

- 40 ore per spazi individuali e rifacimento letti;
- 20 ore per spazi comuni.

13 Unità minime (persone presenti presso la Struttura, al giorno).

6.1.2.9 Formazione del personale addetto al servizio

Il personale addetto al servizio deve essere adeguatamente formato ai sensi di quanto previsto dal D. Lgs. 81/08 e, nelle iniziative di formazione attuate ai sensi della richiamata normativa, assicura che siano stati trattati anche i seguenti argomenti:

- differenze tra detersione e disinfezione;
- proprietà e condizioni di utilizzo dei prodotti detergenti, dei disinfettanti, dei prodotti ad azione combinata detergente-disinfettante, con particolare riferimento al loro dosaggio e ai tempi minimi di azione meccanica da dedicare alle varie azioni di pulizia e disinfezione;
- modalità di conservazione dei prodotti;
- precauzioni d'uso, con particolare riferimento a: divieto di mescolare, manipolazione dei prodotti, modalità di intervento in caso di sversamenti o di contatti accidentali, lettura delle schede dati di sicurezza;
- corretto utilizzo e corretta gestione delle macchine al fine di ottimizzarne le prestazioni, di garantire un'adeguata pulizia senza comprometterne il corretto funzionamento e di preservare la sicurezza dei luoghi di lavoro;
- corretta gestione dei cicli di ricarica delle batterie delle macchine;
- caratteristiche dei prodotti per la pulizia, inclusi quelli ausiliari, a minori impatti ambientali, requisiti ambientali delle etichette ecologiche conformi alla UNI EN ISO 14024 e di altre certificazioni ambientali richiamati nei CAM, lettura e comprensione delle informazioni riportate nelle etichette dei prodotti detergenti;
- gestione del vestiario, incluso il lavaggio al fine di estenderne la vita utile e promuovere l'uso di detergenti per lavaggio con etichette ambientali conformi alla UNI EN ISO 14024 e ridurre il consumo di energia per la stiratura;
- classificazione dei rifiuti prodotti nei locali in cui si rende il servizio e procedure per

la gestione dei rifiuti urbani prodotti;

- modalità di impregnazione, modalità di impiego e di lavaggio dei prodotti e degli elementi tessili costituiti da microfibra, per consentire di mantenerne le caratteristiche funzionali e per estendere la durata della vita utile. Procedure di impiego delle differenti tipologie di elementi tessili.

Le attività di formazione devono essere eseguite in modo da agevolare l'apprendimento e la memorizzazione delle informazioni, ad esempio attraverso la proiezione di filmati o altri supporti visivi esemplificativi, per lo meno delle seguenti attività: corrette modalità di esecuzione delle operazioni di pulizia o sanificazione, della gestione delle macchine e delle attrezzature di lavoro, del processo di lavaggio, a minori impatti ambientali, degli elementi tessili, della gestione degli indumenti utilizzati. Tale formazione può essere erogata a distanza, attraverso piattaforme di e-learning, che includano anche la verifica del livello di apprendimento.

Al personale dedicato alle operazioni di pulizia devono essere erogate almeno 16 ore di formazione e 8 ore di affiancamento in cantiere, in relazione agli argomenti sopra indicati, pena l'applicazione della penale di cui allo Schema di Contratto. Per tematiche specifiche (eventuali protocolli specifici condivisi con la stazione appaltante o con la Struttura destinataria del servizio, per i relativi aggiornamenti, per il mancato raggiungimento delle prestazioni minime rilevato sulla base degli audit interni o esterni, anche di parte seconda) deve essere previsto un aggiornamento formativo in corso di esecuzione contrattuale.

Il personale assunto in corso di esecuzione contrattuale dovrà essere formato prima di essere immesso in servizio.

L'Appaltatore potrà verificare i contenuti formativi impartiti al personale già operante nella precedente gestione al fine di adeguare i propri interventi formativi.

Qualora il servizio venga reso da un operatore che abbia ottenuto la licenza di uso del marchio di qualità ecologica Ecolabel (UE), la conformità è presunta in base al possesso di tale licenza, che deve essere allegata in offerta. Negli altri casi, l'impresa o le imprese che eseguono il servizio, entro 60 giorni dall'inizio del servizio, dovranno presentare al RUP e al DEC del contratto il proprio progetto e programma di formazione del personale erogato, con l'indicazione di: ore di formazione (minimo 16), docenti dei corsi con sintetico profilo curricolare, modalità di valutazione dell'apprendimento dei partecipanti, date e sedi dei corsi, nominativi dei partecipanti (suddivisi per sedi di destinazione del servizio, se il servizio affidato prevede più cantieri), test di verifica effettuati e i risultati conseguiti. Analoghe evidenze debbono essere fornite al RUP e al DEC del contratto entro 30 giorni per le attività formative svolte in corso di esecuzione contrattuale nonché per il personale neoassunto o successivamente immesso in servizio presso le sedi oggetto del servizio affidato. In caso di violazione accertata, sarà applicata la penale prevista dallo Schema di Contratto.

6.1.2.10 Modifica dell'entità delle superfici

Per la determinazione delle superfici si terrà conto delle tabelle analitiche redatte dal RUP e dal DEC del contratto.

La Direzione Regionale si riserva la facoltà di modificare, in aumento o in diminuzione l'entità delle superfici da pulire, entro il limite massimo del 20% qualora, per sopravvenute esigenze, si verifichi la necessità di:

- aumentare le aree, le superfici e/o le frequenze;
- diminuire le aree e/o le superfici (per chiusura anche temporanea di locali, di intere parti degli immobili o della intera Struttura);
- variare la destinazione d'uso dei locali,
- revocare temporaneamente i servizi di pulizia di locali e/o aree;

Tutte le variazioni alle superfici contrattuali sia che abbiano carattere definitivo che temporaneo saranno comunicate e risolte con ordini di servizio. Per la determinazione delle superfici valgono le tabelle analitiche redatte dal RUP e dal DEC del contratto.

L'Appaltatore sarà altresì obbligato ad accettare le eventuali modifiche degli obblighi contrattuali derivanti dall'estensione dei servizi e comunque ogni altro servizio ausiliario che potrà essere concordato, con quantificazione dei medesimi servizi da rendere qualora ricorrano le condizioni previste dal presente Capitolato. Ogni variazione di superficie o di prestazione sia in aumento che in diminuzione dei servizi previsti dal presente Capitolato dovrà essere preventivamente autorizzata in forma scritta dalla Direzione Regionale, così come la richiesta di servizi da rendere con periodicità anche maggiore da quella indicata nelle schede allegate, sarà preventivamente comunicata dalla Struttura all'Appaltatore.

6.1.2.11 Remunerazione

I servizi di pulizia saranno remunerati mediante pagamento in rate mensili del Canone Onnicomprensivo dei Servizi Alberghieri e dei Servizi alla Struttura, al netto del ribasso offerto dall'Appaltatore.

6.1.3 Servizio di lavanderia e guardaroba

L'Appaltatore dovrà provvedere all'espletamento per la Casa Albergo delle prestazioni alberghiere di lavanderia e guardaroba allo stesso affidate, assimilabili ad un servizio di tipo alberghiero a tre stelle superiore.

6.1.3.1 Modalità di espletamento del servizio lavanderia.

Spetta integralmente all'Appaltatore l'onere della gestione degli effetti lettereschi, del corredo del personale operativo e della biancheria personale degli ospiti. Nel dettaglio, trattasi di servizio di lavanderia ad acqua ed a secco (o con tecniche equipollenti) di tutti i capi di abbigliamento del personale ospite.

Il quantitativo previsto per ciascun ospite è quello di un cambio completo al giorno.

Costituiscono oggetto del contratto le prestazioni di servizio, comprensive di manodopera e materie prime, necessarie alle corrette operazioni di ritiro presso apposito locale, lavaggio, asciugatura, eventuale rammendo, stiratura, piegatura, impacchettamento e riconsegna.

L'appalto comprende, inoltre, a carico dell'Appaltatore il noleggio completo di

biancheria piana da camera (lenzuola, traverse, federe, tappetini bagni, asciugamani viso, telo bagno, asciugamani ospite etc.) e biancheria piana della sala ristorante (tovaglie, tovaglioli e porta tovaglioli) che si rendesse necessario ad integrazione di quanto disponibile. La sanificazione dei materassi e dei cuscini avviene con cadenza bimestrale per i cuscini ed a necessità per i materassi.

Resta inteso che le quantità di biancheria concesse a nolo dovranno consentire la possibilità di provvedere a sostituzioni impreviste al di fuori del normale calendario.

Prestazioni aggiuntive del servizio di lavanderia richieste eventualmente dagli ospiti resteranno a loro totale carico e lo svolgimento del medesimo servizio tra ospiti e l'Appaltatore non dovrà creare intralcio alle normali attività istituzionali che si svolgono quotidianamente presso la Struttura.

Il servizio non può essere interrotto. In caso di guasti o di altra causa impeditiva, anche di forza maggiore, il servizio dovrà essere comunque svolto.

A tal fine è necessario che venga rilasciata specifica dichiarazione a seguito dell'aggiudicazione, attestante che la ditta concorrente abbia la disponibilità di uno stabilimento alternativo proprio o di altra ditta regolarmente autorizzata per supplire al temporaneo fermo delle attrezzature, e ciò senza aggravio di spese per la Direzione Regionale, inclusi gli eventuali costi di trasporto.

L'Appaltatore dovrà dunque assicurare:

- ritiro, lavaggio, stiratura, rammendo e riconsegna delle coperte e copriletto per tutte le camere occupate, con frequenza di una volta ogni mese e comunque in occasione dei cambi di stagione ed al bisogno ed urgenza (con sostituzione garantita);
- ritiro, lavaggio, stiratura, rammendo e riconsegna della biancheria da letto per tutte le camere occupate, con frequenza di una volta alla settimana ed al bisogno;
- ritiro, lavaggio, stiratura, rammendo e riconsegna della biancheria da pranzo (tovaglie e tovaglioli) con frequenza di due volte alla settimana ed al bisogno;
- ritiro, lavaggio, stiratura, rammendo e riconsegna, una volta alla settimana, della biancheria personale degli ospiti nella quantità massima di un ricambio completo giornaliero pro-capite.

Fatta salva la normale, usura della quale sarà oggettivamente presa cognizione da ambedue le parti, le prestazioni oggetto del contratto dovranno essere tali da garantire il non progressivo deterioramento dei capi lavorati sia sul piano estetico che funzionale, nonché rispetto agli eventuali danni di ordine fisico e/o chimico che potrebbero essere arrecati ai naturali utenti degli stessi.

Il servizio di lavanderia è svolto all'esterno della Struttura sociale e sarà espletato completamente con attrezzature e in locali idonei e con mezzi e personale dell'Appaltatore. Il trasporto dei capi da lavare ed ogni altro onere connesso ad una corretta fornitura del servizio nel suo complesso farà carico all'Appaltatore, ivi compresa la predisposizione degli appositi carrelli per il ritiro e la consegna dei capi di

biancheria intima e da camera presso le stanze degli Ospiti e presso gli altri locali (per biancheria piana, ecc.) all'interno della Struttura.

Si precisa che sarà cura del personale dell'Appaltatore anche il posizionamento dei tappetini doccia e degli asciugamani all'interno delle stanze.

Tutto il ciclo di lavorazione dovrà essere eseguito a regola d'arte e nel rispetto delle leggi vigenti e per la sicurezza del lavoro, con la consegna di capi perfettamente lavati, asciugati, disinfettati e sanificati se opportuno, rammendati e completi di eventuali bottoni, ben stirati ed ammorbiditi, senza grinze, piegati e/o impacchettati, per gruppi omogenei.

Il servizio di lavatura e di governo dovrà essere eseguito rispettando le seguenti modalità operative:

- i capi di abbigliamento e la biancheria sporca saranno ritirati a cura del personale dell'Appaltatore, presso apposito locale, suddivisa per tipologia (biancheria piana, abbigliamento, etc.), previo conteggio dei capi e firma di apposita bolla in contraddittorio con l'utenza o con il DEC del contratto;
- il ritiro della biancheria dovrà avvenire da parte del personale addetto il giorno di venerdì mattina con il ritiro e controllo della biancheria sporca in appositi sacchetti numerati con l'aggiunta di una lista di presentazione firmata dall'ospite;
- la biancheria dovrà essere trattata in maniera differenziata a seconda del grado di sporco e del tipo di tessuto, seguendo le istruzioni indicate dal fabbricante, al fine di evitarne il logorio e/o l'infeltrimento;
- per i pezzi trasportati il confezionamento dovrà essere effettuato con film termoretrato, al fine di garantire la protezione durante le fasi della necessaria manipolazione ed in generale nei confronti dell'ambiente circostante.

Per i capi irrimediabilmente danneggiati per usura l'Appaltatore dovrà dare immediata comunicazione al Direttore dell'Esecuzione.

Il DEC del contratto vigilerà costantemente sul servizio di lavaggio e potrà richiedere all'appaltatore l'introduzione di particolari tecniche di lavaggio, nonché l'uso di determinate sostanze anziché altre e potrà, infine, effettuare sopralluoghi, controlli e prelievi di campioni in qualsiasi momento, al fine di verificare il rispetto delle norme vigenti.

La riconsegna dei capi e della biancheria dovrà avvenire durante il pomeriggio, una volta la settimana nel giorno di mercoledì dalle ore 10,30 in poi lasciando il sacchettino sulla porta dell'ospite. Mentre nel locale salottino, presso l'atrio, viene riconsegnata la biancheria privata a pagamento. Costituisce obbligo dell'Appaltatore ripetere le prestazioni laddove le stesse risultassero non eseguite a perfetta regola d'arte, o se i capi sottoposti alle operazioni previste risultassero non perfettamente puliti, e ciò anche se tali difetti si dovessero palesare successivamente alla loro riconsegna e comunque entro le ventiquattrore.

L'Appaltatore risponderà di eventuali danni provocati sia alle coperte e copriletti presenti presso la Struttura, sia alla biancheria e/o ai capi di biancheria di proprietà degli Ospiti della Casa Albergo, e ad esclusivo carico ed onere dell'Appaltatore.

La ripetizione delle prestazioni contestate avverrà nel più breve tempo possibile e ad esclusivo carico ed onere dell'Appaltatore.

I servizi dovranno essere espletati in orari tali da non intralciare il normale svolgimento delle attività della Casa Albergo antimeridiane e pomeridiane e comunque dovranno essere concordati con la Direzione della Struttura.

Saranno a carico dell'Appaltatore, oltre le spese per il personale utilizzato, tutti indistintamente i macchinari, gli attrezzi, gli utensili ed i materiali occorrenti per l'esecuzione del servizio di lavanderia oggetto dell'appalto, nonché gli indumenti di lavoro degli addetti ed in genere tutto il necessario per lo svolgimento dei servizi appaltati e non meglio individuati. Di tutti i prodotti utilizzati dovrà essere esibita la scheda tecnica anche ai fini dell'accertamento della sicurezza dei lavoratori e degli utilizzatori (Ospiti della Casa Albergo). Il RUP e il DEC del contratto potranno proibire l'uso di prodotti e di macchinari che, a suo insindacabile giudizio, venissero ritenuti dannosi alle persone all'immobile ed agli arredi.

In caso di violazione della proibizione debitamente accertata e contestata formalmente all'appaltatore, ove questi non provveda, entro 24 ore dalla contestazione ad eliminare le cause che hanno formato oggetto della contestazione, la Direzione Regionale, su proposta del RUP, provvederà ad applicare una penale di cui allo Schema di Contratto.

6.1.3.2 Modalità di espletamento del servizio guardaroba

Il servizio dovrà essere espletato da idoneo personale (due addetti) che dovrà garantire il seguente orario settimanale:

- | |
|---|
| <ul style="list-style-type: none">▪ lunedì tutti e due gli addetti dalle ore 09.00 alle ore 14.00;▪ dal martedì al venerdì dalle ore 09.00 alle ore 13.00;▪ <u>1° addetto/a</u> dalle ore 09.00 alle ore 13.00;▪ <u>2° addetto/a</u> dalle ore 10.00 alle ore 14.00:▪ il sabato e la domenica <u>un/a solo addetto/a</u> dalle ore 09.00 alle ore 12.00. |
|---|

Il servizio dovrà garantire:

- presa in consegna di tutta la biancheria sporca a corredo delle camere dell'albergo, sala da pranzo, cucina e locali comuni che sarà consegnata dal personale di pulizia, di sala e dal personale di assistenza domiciliare con il relativo carico e scarico di tutte le tipologie di biancheria;
- riconsegna della biancheria pulita: 2 volte a settimana sarà riconsegnata al personale di sala e di cucina presso il locale guardaroba tutta la biancheria per il ricambio di tovaglie tovaglioli e portatovaglioli;
- smontaggio, lavaggio, stiratura e rimontaggio di tutte le tende da interno presenti nelle camere degli Ospiti e spazi comuni.

Salvo casi particolari ed all'occorrenza, il ricambio nelle camere degli ospiti avviene il lunedì con una fornitura di biancheria piana (lenzuola e federe oltre un tris di asciugamani), mentre il giovedì avviene la fornitura di un cambio del solo tris di asciugamani.

Dovranno essere messi a disposizione del personale che svolge il servizio socio-assistenziale h 24 un numero congruo di cambi di biancheria piana al fine di gestire le eventuali emergenze.

Gli addetti al guardaroba provvederanno inoltre alla stiratura degli indumenti personali, associata a piccoli interventi di rammendo e piccoli lavori e riparazioni quali eventuali orli, bottoni, cerniere e manutenzione (piccola) di tendaggi della Struttura.

L'Appaltatore dovrà fornire altresì gli strumenti per lo svolgimento dei servizi (tavolo e ferro da stiro professionale, macchina per cucire, ecc.) in perfetta regola d'arte.

6.1.3.3 Remunerazione dei servizi di lavanderia e guardaroba

I servizi di lavanderia e guardaroba saranno remunerati mediante pagamento in rate mensili del Canone Onnicomprensivo dei Servizi Alberghieri, al netto del ribasso offerto dall'Appaltatore.

6.1.4 Servizio di trasporto con Bus/navetta.

Il servizio dovrà essere svolto dall'Appaltatore con mezzi e personale autista proprio.

L'Appaltatore, in sede di gara, dovrà dimostrare di essere iscritto all' Albo nazionale delle persone fisiche e giuridiche che esercitano l'autotrasporto di cose per conto di terzi (art. 1 Legge 06.06.1974, n. 298).

L'Appaltatore è tenuto ad effettuare il servizio di trasporto per accompagnare gli ospiti nella località di Pescara e paesi limitrofi, effettuando le corse ordinarie previste, ed eventuali corse aggiuntive richieste in relazione ad eventi e necessità specifiche, compresi i giorni festivi e prefestivi, secondo le indicazioni della Direzione. Il servizio di trasporto si svolge durante tutti i giorni dell'anno.

L'Appaltatore dovrà comunicare al RUP e al DEC del contratto entro 15 giorni dalla sottoscrizione del contratto e prima dell'avvio dell'esecuzione del contratto, pena l'applicazione della penale di cui allo Schema di Contratto, l'elenco degli autobus utilizzati per i servizi di trasporto, con la documentazione di rito per la verifica della regolarità dei requisiti dei mezzi, impegnandosi a comunicare preventivamente ogni variazione. L'Appaltatore si avvarrà di personale qualificato, idoneo allo svolgimento del servizio di trasporto, nel pieno rispetto della normativa sui contratti di lavoro dell'area di appartenenza e della normativa di sicurezza dei lavoratori, con qualifica di autista e munito di patente idonea in relazione ai mezzi di trasporto utilizzati.

L'Appaltatore è pertanto responsabile, a norma delle vigenti disposizioni, delle condizioni di idoneità del proprio personale al servizio prestato.

L'Appaltatore, per lo svolgimento del servizio, si attiene scrupolosamente alle prescrizioni del Codice della Strada ed a tutte le normative vigenti in materia, compresi i provvedimenti, anche amministrativi, adottati in data successiva a quella dell'affidamento del servizio.

Gli automezzi utilizzati dovranno contenere almeno 16 posti, escluso il conducente, dovranno essere dotati di climatizzatore e classificati Euro 6. Dovranno, inoltre, rispondere in tutto alle vigenti disposizioni di legge in materia per la tipologia, le autorizzazioni, le caratteristiche tecniche e di sicurezza. Al riguardo, si specifica che, tenuto conto delle particolari esigenze dell'utenza (ospiti anziani), dovranno essere dotati di predellino automatico retrattile.

Durante l'espletamento dell'appalto, l'Appaltatore ha l'obbligo di mantenere i veicoli puliti, sanificati con la periodicità richiesta dalle disposizioni emanate dalle autorità competenti ed in perfetto stato di efficienza, compresa la strumentazione di bordo. Sono a carico dell'Appaltatore gli interventi di ordinaria e straordinaria manutenzione degli automezzi utilizzati per il servizio.

L'Appaltatore dovrà essere in grado di sostituire immediatamente (entro e non oltre le due ore), pena l'applicazione della penale di cui allo Schema di Contratto, gli automezzi temporaneamente non funzionanti, a causa di guasto meccanico e/o incidente, con altro avente le stesse caratteristiche tecniche e con un numero di posti non inferiore a quello dei mezzi sostituiti.

L'Appaltatore ha l'obbligo di provvedere unicamente al trasporto degli aventi diritto, cioè degli ospiti della Casa e di eventuali accompagnatori autorizzati dal DEC.

Per ragioni di sicurezza, non è consentito al di fuori dalle fermate prestabile far salire o scendere gli Ospiti dalla navetta.

Gli automezzi dovranno recare n. 2 scritte laterali e n. 1 scritta posteriore con il logo dell'Istituto e la dicitura: "INPS Casa Albergo – La Pineta di Pescara, Via Palizzi n° 9 telefono n. 085/61620".

Il servizio di trasporto sarà effettuato, durante l'intero anno solare, con le seguenti modalità:

- n. 2 corse urbane antimeridiane con i seguenti orari di massima:
 - 1° corsa: partenza per Pescara ore 9,00; partenza per la Pineta ore 10,30;
 - 2° corsa: partenza per Pescara ore 11,00; partenza per la Pineta ore 12,30;
- n. 1 corsa pomeridiana con i seguenti orari di massima:
 - 1° corsa: partenza per Pescara ore 16,00; partenza per la Pineta ore 18,00;
- le suddette corse avranno come meta Pescara. L'orario delle corse, nel limite di 5 ore giornaliere, potrà essere modificato su richiesta del RUP e del DEC del contratto;
- n. 1 escursione extraurbana (nell'ambito provinciale) settimanale, dalle ore 9,00 alle ore 12,00;
- n. 1 corsa settimanale (sabato pomeriggio) presso un Ipermercato sito nell'area metropolitana, della durata di circa due ore.

6.1.4.1 Remunerazione del servizio di trasporto

Il servizio di trasporto sarà remunerato mediante pagamento in rate mensili del

Canone Onnicomprensivo dei Servizi Alberghieri, al netto del ribasso offerto dall'Appaltatore. Qualora vi sia necessità di corse aggiuntive straordinarie, rese necessarie per le esigenze degli Ospiti o per le esigenze di rispetto delle misure di contenimento del rischio da COVID-19, su richiesta del RUP e del DEC del contratto, l'Appaltatore dovrà assicurare le corse aggiuntive richieste che verranno remunerate con una tariffa fissa pari ad Euro 42,87 per ciascuna corsa andata e ritorno, al netto del ribasso offerto dall'Appaltatore.

Resta inteso che il numero massimo di corse aggiuntive che la Direzione Regionale potrà richiedere in ciascun anno di durata del contratto non potrà essere superiore a n.52.

6.1.5 Servizio di centralino, portierato e guardiania h24

Il servizio di centralino, portierato e guardiania notturna con videosorveglianza degli accessi, dovranno essere svolti da un addetto per ciascuno dei tre turni: dalle 7:00 alle ore 14:00; dalle 14:00 alle 21:00; e dalle 21:00 alle 7:00.

A titolo esemplificativo, il servizio prevede:

▪ **Centralino:**

1. ricevimento e smistamento delle telefonate in entrata per i vari uffici o ai piani dell'edificio; in caso di telefonate agli ospiti residenti, anche eventuale smistamento telefonate presso le camere degli ospiti;

▪ **Portineria:**

1. apertura e chiusura dello stabile negli orari e nei giorni comunicati dalla Direzione della Casa Albergo;
2. gestione dell'accoglienza degli ospiti;
3. sorveglianza e videosorveglianza degli accessi della Struttura e registrazione dell'accesso di persone esterne su appositi registri;
4. ricevimento, smistamento e consegna agli ospiti della posta in arrivo presso la portineria;
5. fornitura di informazioni varie ad ospiti e persone esterne;
6. ricezione dei moduli (predisposti dal DEC del contratto e forniti direttamente agli ospiti) per la richiesta di interventi manutentivi presso le stanze degli ospiti residenti, da trasmettere tempestivamente al DEC e al Direttore tecnico del contratto;
7. consegna - compresa la registrazione quotidiana sugli appositi moduli messi a disposizione dal DEC del contratto - al personale delle pulizie, delle chiavi delle stanze, per l'espletamento del servizio presso le camere;
8. custodia di tutte le chiavi, comprese quelle dei locali dei servizi tecnici, delle stanze degli ospiti ed i "passepartout".

Il servizio portierato è chiamato ad attuare i protocolli Covid-19 elaborati presso la Struttura, interfacciandosi se del caso col referente Covid-19.

Riguardo alle modalità di custodia e consegna delle due chiavi "passepartout" delle serrature di tutte le porte d'accesso delle camere e degli uffici presenti nella Struttura, oltre alle chiavi delle porte in ferro degli ospiti, si precisa quanto segue:

- le chiavi, opportunamente sigillate dal DEC del contratto, saranno custodite presso la portineria della Struttura;
- le chiavi potranno essere consegnate a soggetti terzi solo in caso di estrema urgenza (forze dell'ordine, vigili del fuoco, personale sanitario, responsabili amministrativi e manutenzione), con conseguente registrazione dell'avvenuta consegna e restituzione della/e chiavi sull'apposito modello presente presso la portineria;
- sarà cura del personale addetto al Servizio di portineria far sigillare di nuovo le già menzionate chiavi dal DEC del contratto dopo ogni utilizzo;
- le chiavi delle stanze degli ospiti, in caso di ricovero ospedaliero o di assenza per più di un giorno, dovranno essere opportunamente ritirate dalla bacheca, sigillate e custodite a parte. In assenza dell'Ospite, le chiavi possono essere consegnate esclusivamente al suo Tutor solo previa autorizzazione del DEC. In caso di consegna delle chiavi ad altro soggetto diverso dal Tutor, queste potranno essere consegnate solo se il soggetto terzo sia espressamente autorizzato formalmente dall'Ospite stesso e previa autorizzazione del DEC. Sia il Tutor che il delegato potranno accedere nella camera solo se accompagnati dal personale Amministrativo durante l'orario d'ufficio o da personale di turno (es. Ass. Domiciliari) per le restanti ore. Dalla Camera possono essere prelevati esclusivamente indumenti, medicinali, documento di riconoscimento o tessera sanitaria. Il prelevamento di qualsiasi altro tipo di documento, oggetti preziosi, somme di denaro o documenti bancari potranno essere ritirati solo se espressamente menzionati nella delega sottoscritta dall'Ospite. In caso contrario, l'accesso in camera sarà consentito solo alla presenza del DEC che provvederà a compilare un inventario di quanto ritirato;
- in caso di assenza, l'Ospite può delegare un altro Ospite ad accedere nella propria camera (es. annaffiatura piante) solo se autorizzato dal DEC del contratto e previa consegna della delega, che sarà custodita in portineria;
- in caso di assenza (superiore ad un giorno) dell'ospite, dovuta per motivi personali, le chiavi devono essere sigillate. La camera, in questo caso, verrà pulita dal personale delle pulizie, in base all'orario di partenza, il giorno stesso o il seguente;
- l'assenza di un Ospite, anche per mezza giornata, deve essere comunicata al DEC, al responsabile della ristorazione e all'infermeria;
- in caso di ricovero, la chiave della stanza dovrà essere sigillata. Può accedere nella camera solo il Tutor in presenza del DEC, ovvero O.S.S. o Infermiere. I parenti (escluso il Tutor) possono accedere solo se delegati dall'Ospite stesso, previo avviso al DEC;
- le pulizie della stanza, qualora il ricovero avvenga durante le ore di servizio delle pulizie, verranno effettuate il giorno stesso. In caso contrario, il giorno successivo

alla presenza del personale amministrativo ovvero O.S.S.;

- tutti gli Ospiti che accedono nella Struttura vanno registrati e dotati di pass. Le persone che vengono viste sprovviste devono essere comunque identificate e registrate. Gli ospiti possono ricevere parenti ed amici esclusivamente negli spazi comuni. L'accesso in camera degli stessi dovrà essere preventivamente autorizzato dal DEC;
- in caso di entrata in funzione dell'impianto antincendio l'Appaltatore dovrà intervenire tempestivamente, provvedendo a rimuovere con immediatezza ogni situazione di pericolo per gli ospiti, comunicando l'episodio telefonicamente o mediante mail al DEC e al Direttore tecnico;
- sarà cura del personale del settore contattare telefonicamente la Direzione per le eventuali problematiche degli ospiti o per ragioni connesse agli interventi di manutenzione;
- sarà cura del personale del settore, registrare negli appositi moduli, la consegna delle chiavi delle stanze degli ospiti al personale delle pulizie.

Guardiania

1. Durante le ore notturne di tutti i giorni, dalle ore 21:00 alle ore 7:00, esecuzione di controlli nello stabile e al di fuori di esso, allo scopo di verificare la chiusura delle porte di accesso all'immobile e delle finestre e videosorveglianza degli accessi della Struttura;
2. segnalazione immediata alle Forze dell'Ordine, agli Agenti di P.S., ai Vigili del Fuoco ed al 118, in quanto unico responsabile della sicurezza dello stabile e degli ospiti, di principi di incendio, di perdite d'acqua e di ogni altro evento che possa arrecare danno alle persone e alle cose, inviando comunicazione successiva al DEC e al Direttore tecnico.

6.1.5.1 Remunerazione dei servizi di centralino, portierato e guardiania

Il servizio di portierato e guardiania sarà remunerato mediante pagamento in rate mensili del Canone Onnicomprensivo dei Servizi Alberghieri, al netto del ribasso offerto dall'Appaltatore.

6.2 Servizi alla persona

6.2.1 Servizio Socio-assistenziale

Per lo svolgimento dei servizi l'Aggiudicatario deve altresì provvedere a sua cura e spese e senza diritto a compenso alcuno all'acquisizione di eventuali licenze e autorizzazioni utili per lo svolgimento del servizio.

Il servizio socio-assistenziale dovrà essere prestato da:

- un Assistente Sociale, iscritto all'Albo professionale, chiamato a:
 - svolgere compiti di gestione e coordinamento (Legge 23.03.1993, n.84), raccordandosi con: i medici di medicina generale (M.M.G.); le articolazioni socio-sanitarie locali del Comune, della ASL territoriale (specie con riguardo al

Distretto Sanitario); lo staff socio-assistenziale interno della Casa Albergo, in correlazione col M.M.G.; il tutor (familiare o terzo) indicato dall'ospite ai sensi dell'art. 5, comma 1 del Regolamento delle strutture sociali destinate a residenza per anziani autosufficienti, reperibile sul sito dell'Istituto. Inoltre, svolge funzioni di mediazione tra gli ospiti, attraverso colloqui, individuali e di gruppo, e tra questi e le Istituzioni, confrontandosi con il DEC e collaborando con l'équipe medica;

- provvedere alle prenotazioni, presso centri pubblici e privati, delle visite specialistiche e/o gli esami diagnostici in base a quanto disposto dal medico curante dell'ospite. Le prenotazioni saranno effettuate dall'Assistente Sociale telefonicamente o con altro mezzo idoneo dalla Struttura; tale adempimento potrà essere svolto in collaborazione con il personale del servizio infermieristico. Solo in caso di degenza in camera degli Ospiti e a seconda dello stato morboso i farmaci, previa acquisizione della ricetta medica, possono essere ordinati in farmacia dall'Assistente Sociale; anche tale adempimento potrà essere svolto in collaborazione con il personale del servizio infermieristico.

Si richiede la presenza dell'Assistente sociale dal lunedì al venerdì, dalle ore 9,00 alle ore 12,00 (15 ore settimanali). Qualora se ne ravvisi la necessità, il DEC potrà rimodulare il servizio spostando parte delle ore di presenza dell'assistente sociale nelle ore pomeridiane sempre nell'ambito delle 15 ore settimanali previste:

- Operatori Socio Sanitari (O.S.S.), formati secondo quanto stabilito nell'ambito dell'Accordo della Conferenza Permanente Stato Regioni del 22.02.2001, nel rispetto del CCNL lavoratrici e lavoratori settore socio-sanitario assistenziale educativo e di inserimento lavorativo, firmato in data 28 marzo 2019 dalle Associazioni imprenditoriali (Legacoop, Agici Solidarietà e Confcooperative Ferdersanità) e dalle Rappresentanze sindacali unitarie di categoria (FP GIGL, FP Cisl e Fisascat Cisl, Uiltucs e Uil Flp).

Durante le ore diurne, si richiede la presenza minima di:

- un Operatore Socio-Sanitario ogni 20 ospiti, dal lunedì alla Domenica, dalle ore 8,00 alle ore 20,00 (12 ore giornaliere) salvo diversa previsione normativa locale o sopravvenuta, cui l'Appaltatore ha l'obbligo di adeguarsi, informandone immediatamente il RUP e il DEC del contratto;
- un Operatore Socio-Sanitario ogni 40 ospiti, o frazioni, durante le ore notturne, dal Lunedì alla Domenica, dalle ore 20,00 alle ore 8,00 (12 ore giornaliere), salvo diversa previsione normativa locale o sopravvenuta, cui l'Appaltatore ha l'obbligo di adeguarsi, informandone immediatamente il RUP e il DEC del contratto.

Il servizio prestato dall'Operatore Socio Sanitario è svolto da idoneo personale qualificato, il quale - tenuto conto del particolare contesto in cui opera - oltre a favorire la gestione dell'ospite nell'ambito delle attività quotidiane, e solo in caso di momentanea non autosufficienza, deve prestare assistenza diretta ed aiuto alla persona (fattore acuto) in collaborazione con l'infermiere, medico/altro personale sanitario, e in particolare deve:

- a) in caso di malore (presenza di sangue, emesi, feci, etc) dell'ospite, in collaborazione con il personale infermieristico, provvedere, in primo luogo, alla cura della persona e, successivamente, al disfaccimento del letto alla pulizia e sanificazione della stanza;
- b) prestare assistenza diretta ed aiuto alla persona in caso di momentanea non autosufficienza (fattore acuto);
- c) prestare aiuto all'ospite nelle attività quotidiane e di igiene personale, assistendolo, eventualmente, nelle abluzioni in vasca o doccia;
- d) prestare assistenza agli ospiti durante i pasti in camera, qualora siano impossibilitati a scendere in sala da pranzo e accompagnarli nella stessa, qualora presentino difficoltà nella deambulazione, favorendo il recupero dell'autonomia;
- e) in caso di difficoltà di movimento degli arti superiori degli ospiti, assistere gli stessi durante la consumazione dei pasti in sala da pranzo o in camera;
- f) coadiuvare il personale sanitario nell'assistenza all'ospite malato, effettuando anche spugnature alle persone allettate;
- g) prestare assistenza all'ospite, preparando i bagagli personali in caso di ricovero ospedaliero;
- h) accompagnare gli ospiti fuori dalla Struttura in caso di visite mediche e presso l'infermeria della Casa in occasione dell'assunzione di farmaci od altro;
- i) provvedere in caso di urgenza, previa indicazione del medico generico, accompagnato dal servizio navetta, provvede al ritiro dei farmaci presso la farmacia più vicina alla Struttura;
- j) aiutare gli ospiti nelle attività seguenti il risveglio e in quelle precedenti il riposo notturno, assistendoli eventualmente nelle abluzioni in vasca o doccia.

Si ritiene utile precisare con riferimento a quanto previsto dalla lettera a) alla lettera f), che:

1. per ragioni di opportunità, gli addetti O.S.S. saranno coordinati dal medico di medicina generale (M.M.G.) con supporto dell'Assistente Sociale in servizio presso la Struttura;
2. in caso d'urgenza (malore dell'ospite, etc) o momentanea non autosufficienza (fattore acuto), gli O.S.S. opereranno in base alle disposizioni dettate dal medico di medicina generale (M.M.G.), se presente, ovvero dal personale Infermieristico di turno;
3. in caso si presenti la necessità di ricovero ospedaliero dell'ospite, sarà cura del personale medico o infermieristico chiamare direttamente i soccorsi avvalendosi, se necessario, anche della collaborazione del personale O.S.S. in servizio. Contemporaneamente, si provvederà ad informare dell'accaduto il tutor dell'ospite. In caso l'ospite rifiuti di avvalersi dell'autoambulanza o se gli stessi sanitari dell'autoambulanza, a seguito dell'intervento, dovessero ritenere di non effettuare il ricovero in quanto giudicato non grave, a giudizio

del personale medico o infermieristico si provvederà a contattare il tutor per eventuale intervento di un'autoambulanza privata, le cui spese saranno a carico dell'ospite;

4. è consentito accompagnare gli ospiti da parte del personale O.S.S. fuori dalla Struttura solo in caso di: *i)* visite mediche; *ii)* necessità di recarsi presso alcuni uffici pubblici (es. Comune; Caserma Carabinieri, Questura, etc); in questo caso, gli ospiti saranno trasportati dal pulmino in servizio presso la Struttura. Non è consentito l'accompagnamento con altri mezzi di trasporto, sia pubblici che privati;
5. è consentito far uscire, autonomamente, dalla Struttura il personale O.S.S. per il ritiro dei referti medici dell'ospite solo in caso di impossibilità dello stesso e dietro preventiva delega;
6. è consentito accompagnare gli ospiti per passeggiate, esclusivamente, lungo il viale perimetrale interno della Struttura. Durante le gite/escursioni degli ospiti dovrà essere garantita la presenza di O.S.S. in relazione al numero dei partecipanti, limitatamente alla durata della gita;
7. durante le ore notturne di tutti i giorni, il personale O.S.S., insieme al personale infermieristico, verifica lo stato di salute degli ospiti residenti nella Struttura;
8. il personale O.S.S. è tenuto a lasciare immediatamente i locali della Struttura al termine del servizio.

Oltre a quanto sopra descritto l'O.S.S. provvede anche ai seguenti adempimenti:

- osservazione e collaborazione alla rilevazione dei bisogni degli ospiti;
- rilevazione dei parametri vitali su indicazione dell'infermiere;
- supporto agli interventi di animazione e socializzazione per migliorare il benessere psicologico della persona nell'ambito delle attività ricreative in collaborazione con l'animatrice e con il settore socio-psicologico con la costituzione di gruppi psicosociali e di ascolto con metodologie che coinvolgono in sinergia psicologo e assistente sociale.

Infine, per non creare malintesi o alimentare contestazioni da parte dell'utenza, che spesso lamenta prestazioni non uniformi nei confronti di tutti, si ritiene opportuno sottolineare che non è consentito agli operatori O.S.S. effettuare prestazioni non previste in favore degli ospiti, quali, a titolo esemplificativo e non esaustivo: acquisto di alimenti, medicinali e merci varie che dall'esterno vengono introdotti nella Struttura.

6.2.2 Presidio Sanitario ed Infermieristico

Il servizio di assistenza sanitaria e infermieristica agli ospiti della Casa dovrà consistere in una serie di interventi volti a ridurre i rischi per la salute e il declino funzionale propri della terza età, così come previsto dall'Organizzazione Mondiale della Sanità. Pertanto, le prestazioni richieste dovranno essere mirate ad un'azione di cura e prevenzione.

Il servizio deve essere svolto da professionisti aventi caratteristiche, di seguito meglio descritte.

In tale servizio, oltre alle collaborazioni sopra specificate con riguardo il "servizio socio-assistenziale", sono ricomprese:

- assistenza infermieristica professionale (a titolo meramente esemplificativo: esecuzioni di prelievi; medicazioni; clisteri evacuativi; terapie sottocutanee, intramuscolari, infusive e somministrazione terapie orali; rilevazione parametri vitali, cura e gestione dei CVC, dei cateteri vescicali, PEG, ossigeno terapia ecc. Attività volte alla prevenzione delle complicanze da immobilizzazione, delle infezioni, delle involuzioni nello stato di salute; responsabilità di tutte le somministrazioni farmacologiche prescritte dai medici curanti);
- supporto agli ospiti nell'espletamento delle problematiche connesse;
- in generale, assistenza medica agli ospiti;
- qualsiasi intervento che si renda necessario per il benessere psico-fisico dell'anziano;
- attivazione ed aggiornamento della "Cartella Ospite", contenente i dati sanitari dell'ospite (ivi comprese le prescrizioni farmacologiche) e disponibile per consultazione e aggiornamento da parte di tutto il personale medico/paramedico/sanitario interessato;
- informatizzazione della "Cartella Ospite" tramite software.

Inoltre, dovranno essere garantite le seguenti attività:

- gli ospiti che, per indisposizioni varie, restano in camera, dovranno essere segnalati, quotidianamente, via mail, al Supervisore;
- in assenza dell'Assistente Sociale, solo in caso di degenza in camera degli ospiti e a seconda dello stato morboso, i farmaci, previa acquisizione della ricetta medica, possono essere ordinati dagli Infermieri;
- in caso di ricovero di un ospite, il medico/l'infermiere di turno provvederà ad informare il Tutor, il Supervisore e la portineria;
- individuare un O.S.S. che possa supervisionare il laboratorio, qualora l'infermiere di turno debba assentarsi;
- durante le ore notturne di tutti i giorni, dalle ore 21:00 alle ore 7:00, il personale infermieristico, insieme ai O.S.S., verifica lo stato di salute degli ospiti residenti nella Struttura;
- la somministrazione dei farmaci da parte degli Infermieri deve essere effettuata esclusivamente in ambulatorio, salvo degenza in camera degli ospiti o salvo diversa indicazione dei medici.

L'Appaltatore, al fine di erogare il Servizio di Presidio, dovrà fornire i medicinali di prima necessità ed urgenza, un defibrillatore, il materiale per piccole medicazioni, oltre alla fornitura della strumentazione occorrente per l'esercizio delle proprie funzioni,

compreso il materiale di consumo giornaliero (rotoloni di carta per il lettino, guanti monouso, e quant'altro) e, altresì, i DPI adeguati ai servizi svolti in qualità di datore di lavoro.

6.2.2.1 Personale

Il Presidio sanitario ed infermieristico dovrà essere garantito da idoneo personale qualificato, così come di seguito descritto:

- 1) **INFERMIERI** in possesso di laurea in scienze infermieristiche, o titolo equipollente (D.M. 27.07.2000), nonché di iscrizione all'albo professionale tenuto presso gli ordini territoriali di appartenenza. Qualora il servizio sia prestato da infermieri non italiani, gli stessi dovranno essere in possesso anche di idonea documentazione attestante l'equipollenza del titolo stesso.

Presenza prevista in Struttura: n° 1 unità infermieristica dal lunedì alla domenica h 24.

Il personale infermieristico dovrà svolgere le prestazioni di competenza previste dalla specifica normativa in materia. Esso opera in stretta integrazione con il personale del Presidio e con l'O.S.S.

Spettano all'infermiere i compiti della professione – a titolo esemplificativo, quelli sopra elencati nella sezione "*assistenza infermieristica professionale*" -nonché la partecipazione alle riunioni indette dal Supervisore e dal DEC, con il personale del Presidio, finalizzate alla pianificazione delle attività.

- 2) **MEDICI** in possesso dell'abilitazione alla professione, iscritti presso gli albi degli ordini dei medici territoriali.

Nel dettaglio, si richiedono:

- **MEDICO DI MEDICINA GENERALE (M.M.G.)** quale Coordinatore del presidio sanitario, con il compito di informare i medici di medicina generale degli utenti e coordinare gli operatori della Struttura, in collaborazione con l'Assistente Sociale, e il personale O.S.S.

Presenza prevista in Struttura: due ore al giorno per n° 3 giorni al mattino a settimana, in orario e giornate da concordare con il DEC. Si precisa fin d'ora che il professionista *de quo* verrà nominato referente per il COVID-19 e dovrà elaborare il relativo protocollo.

Il medico potrà essere nominato responsabile per la definizione ed attuazione di protocolli e piani sanitari in relazione a particolari situazioni di emergenza sanitarie ed epidemiologica e sarà tenuto a gestire i rapporti con le competenti autorità sanitarie locali. Al medico potrà essere richiesta qualora possibile in relazione alla normativa vigente di effettuare test diagnostici o vaccinazioni;

- **MEDICO GERIATRA:** Presenza prevista in Struttura: due ore due volte alla settimana nel giorno e negli orari da concordare con il DEC.

- 3) **PSICOLOGO** in possesso di laurea specialistica o magistrale in psicologia, iscritto all'albo professionale, sezione A con un'esperienza di almeno 3 anni in psicologia

della terza età.

Presenza prevista in Struttura: una volta alla settimana dalle ore 8.30 alle ore 12.30 nei giorni da concordare, secondo le necessità, con il DEC.

6.2.2.2 Modalità di svolgimento del servizio

Nello svolgimento del servizio di presidio sanitario ed infermieristico, l'Appaltatore dovrà attenersi a tutte le disposizioni, legislative e regolamentari, che regolano la materia.

La prestazione consisterà:

- in caso di infortunio, nel provvedere alle cure di primo soccorso e, se necessario, far intervenire presso la Struttura il servizio di emergenza (118), annotando l'infortunio nel registro (consegna) custodito in infermeria;
- nell'informare il medico di medicina generale della Struttura di ogni mutazione dello stato fisico degli ospiti, senza prendere iniziative non pertinenti al proprio profilo professionale;
- nel monitorare lo stato di salute degli ospiti residenti nella Struttura durante le ore notturne di tutti i giorni, dalle ore 21:00 alle ore 7:00, insieme alle O.S.S.;
- nell'assistere in infermeria i pazienti ospiti;
- nel comunicare ai responsabili della Ristorazione le diete da seguire, in caso di momentanea indisposizione degli Ospiti, su indicazione del medico di medicina generale;
- nel controllare le cassette di pronto soccorso presenti nella Casa albergo e provvedere al reintegro degli elementi eventualmente mancanti, provvedendo a tutte le attività di manutenzione e certificazione;
- nel controllare la scadenza dei farmaci;
- nel tenere costantemente aggiornato il registro di infermeria (dovranno risultare indicati tutti gli interventi sui singoli ospiti) ed inoltre nel custodire tutti i documenti e le certificazioni di carattere medico (segnalazioni intolleranze, allergie etc.);
- nel collaborare col servizio di riabilitazione per quanto possa occorrere;
- nel raccogliere e far smaltire i rifiuti sanitari come previsto dalla vigente normativa;
- nel provvedere alle prenotazioni, collaborando con l'Assistente Sociale, presso centri pubblici e privati, delle visite specialistiche e/o gli esami diagnostici in base a quanto disposto dal medico curante;
- nel definire e attuare i protocolli di sicurezza sanitari necessari a fronteggiare particolari situazioni di emergenza (quali a titolo esemplificativo le ICA, tra cui l'epidemia di COVID-19) e nel segnalare prontamente al responsabile per l'attuazione di tali protocolli, ivi incluso il referente COVID-19 ogni situazione potenzialmente necessaria di approfondimento sanitario.

Sono messi a disposizione gratuitamente, per l'espletamento del servizio, locali ed attrezzature, quali lettino, armadietto per disinfettanti, frigorifero e bilancia. Sarà cura

dell'Appaltatore provvedere alla fornitura di tutti i farmaci di primo soccorso e i registri occorrenti. L'Appaltatore potrà integrare le esistenti attrezzature suppellettili con altre che ritenesse necessarie, restando proprietaria di quest'ultime, ma senza che, per il loro uso, possa chiedere compensi all'Istituto, né rivalersi per eventuali danni derivanti dall'uso di tali strumenti.

L'Appaltatore provvederà alla fornitura di mascherine chirurgiche protettive monouso e similari dispositivi di sicurezza resi necessari da situazioni emergenziali quali l'epidemia di COVID-19.

La Direzione Regionale, tramite propri incaricati, si riserva il diritto di accedere, in qualsiasi momento e senza preavviso, ai locali assegnati all'Appaltatore, per controllarne lo stato di manutenzione e pulizia, alla presenza di un incaricato dell'Appaltatore.

6.2.3 Animazione culturale e ricreativa

Il servizio in questione consta nell'effettuazione delle seguenti attività:

- **gite e visite**: l'Appaltatore provvederà ad effettuare, durante l'arco dell'anno, n. 6 gite e visite di 8 ore con la presenza di un O.S.S. ogni 20 anziani (le cui ore sono state già calcolate nell'ammontare complessivo di competenza degli O.S.S. dedicati alla Struttura) e di una guida idonea alla tipologia dell'escursione. La destinazione ed il contenuto delle gite e delle visite dovranno avere valore culturale e ricreativo. Sia le gite che le eventuali attività esterne effettuate al di fuori della Struttura (es. gite e visite di carattere culturale) sono da intendersi ad esclusivo favore degli ospiti.

Sarà a carico dell'Appaltatore, che dovrà computarne i costi nel calcolo dell'offerta, l'individuazione delle gite e visite – preventivamente autorizzate dal DEC ed il costo complessivo delle stesse, intese come pacchetti tutto compreso (trasporto, accompagnatori, eventuale guida, pasto al sacco, etc). L'eventuale costo del pasto consumato sarà a carico degli utenti.

- **eventi tematici**: l'Appaltatore dovrà provvedere ad organizzare n. 7 eventi tematici in occasione delle festività di: Natale, Capodanno, Carnevale, Pasqua, Festa della Donna, Festa del nonno, Ferragosto. Sono a carico dell'Appaltatore tutti i costi inerenti il personale di assistenza e animazione e eventuali dotazioni previste. Ogni evento avrà una durata minima di almeno due ore, in aggiunta alle normali attività di organizzazione giochi;
- **organizzazione giochi di società**: l'Appaltatore dovrà organizzare corsi e incontri della durata di almeno 2 ore giornaliere, per un periodo di dieci mesi, esclusi luglio e agosto - presso la sala giochi della Casa o presso il salone delle feste/concerti o nella sala conferenze o comunque in spazi comuni idonei alla natura dell'attività - dedicati a giochi di società, corsi di teatro, corsi di ballo, corsi di canto e inoltre a tutte le attività che favoriscono processi di socializzazione ed integrazione, a richiesta degli ospiti;
- **internet point**: l'Appaltatore dovrà provvedere all'allestimento tecnico, a sua cura e spese, di Internet point, con quattro postazioni, complete di processore, monitor,

tastiera, mouse e stampante, con sistema operativo aggiornato, pacchetti operativi di maggior utilizzo, configurazione in rete. Qualora previsto in offerta organizzazione di corsi di alfabetizzazione informatica.

L'Appaltatore avrà cura di garantire la rete Wi-Fi, al fine di rendere possibile la connessione Internet ad ogni singolo ospite anche dalle proprie camere.

L'Appaltatore dovrà assicurare, qualora venisse raggiunto un numero minimo di n. 8 ospiti fruitori del servizio, attraverso proprio personale specializzato nel settore, l'assistenza agli stessi ospiti nell'utilizzo dell'internet point, la manutenzione tecnica e il supporto all'uso, per due ore, in due giorni della settimana, per un massimo di 16 settimane/anno.

Sarà a cura e a carico dell'Appaltatore la fornitura delle dotazioni necessarie e la loro manutenzione, ordinaria e straordinaria.

Le attività di animazione culturale e ricreativa richiederanno l'impiego di figure di animatori sociali, con esperienza nel settore della terza età.

Nei casi in cui alcune attività di tempo libero siano programmate a cura e spese direttamente dalla Direzione Regionale, ma che coinvolgono anche l'Appaltatore, quest'ultimo, se richiesto, dovrà anticipare la spesa, con diritto di richiederne alla Direzione Regionale il rimborso, previa presentazione di nota di spese.

6.2.4 Attività Riabilitative, Motorie e Fisioterapiche per la terza età

L'Appaltatore dovrà garantire le prestazioni professionali inerenti ad attività riabilitative, motorie e fisioterapiche per la terza età. Le predette attività sono di competenza delle figure professionali afferenti all'area delle professioni sanitarie riabilitative.

Nel dettaglio:

- **attività riabilitativa** consistente nello svolgimento di:
 - a) di trattamenti riabilitativi per gli ospiti da inserirsi nei Progetti Individualizzati;
 - b) trattamenti di gruppo di mobilizzazione attiva e passiva;
 - c) attività di terapia occupazionale e stimolazione dei sensi.
- **attività motoria** consistente in:
 - a) ginnastica posturale, suddivisa in due gruppi da un'ora, per n. 3 giorni a settimana, rispettivamente dalle ore 9:30 alle 10:30 e dalle 10:30 alle ore 11:30;
 - b) ginnastica per equilibrio e pilates, suddivisa in due gruppi da un'ora, per n. 2 giorni a settimana, rispettivamente dalle ore dalle 10:00 alle 11:00 e dalle 11:00 alle 12:00.
- **attività di fisioterapia** consistente in:
 - a) fisioterapia manuale (dal lunedì al venerdì, dalle ore 8:30 alle ore 12:00) (Massoterapia distrettuale, rieducazione motoria individuale e di gruppo,

linfodrenaggio, esercizi terapeutici di mobilizzazione e di decontrazione, esercizio terapeutico propriocettivo);

- b) fisioterapia strumentale (due volte a settimana, dalle ore 15:00 alle ore 18:00) con applicazioni di Tens, Ionoforesi, Elettrostimolazione, Ultrasuoni, Laser, Pedana Assistenza al corretto uso degli attrezzi (dal lunedì al venerdì, dalle ore 16,00 alle ore 18,30.

Sarà a cura dell'Appaltatore la fornitura delle dotazioni necessarie.

Le attività di cui sopra saranno garantite per l'intero periodo contrattuale, ad esclusione dei giorni coincidenti con le festività.

E' fatta salva la facoltà del RUP e del DEC del contratto di chiedere la sospensione in caso di ridotto numero di partecipanti in determinati periodi dell'anno (es. vacanze estive, natalizie e pasquali), salvo i casi di necessità di attività riabilitative prescritte da certificazione medica.

Tutte le attività dovranno essere svolte da personale professionalmente preparato ed abilitato per le singole attività e, in particolare, da:

- fisioterapisti, in possesso della laurea in educazione professionale nell'ambito della classe delle lauree L/SNT2 - Professioni sanitarie della riabilitazione (come previsto dal D.M. 02.04.2001). Detti professionisti devono inoltre esser iscritti all'albo della professione sanitaria di fisioterapista, tenuti presso gli Ordini territoriali della professione sanitaria di fisioterapista;
- assistente/istruttore, in possesso di attestato di terapeuta alla riabilitazione.

6.2.5 Remunerazione dei Servizi alla persona

I servizi alla persona saranno remunerati mediante pagamento della Tariffa Giornaliera dei servizi alla Persona in base al numero degli ospiti effettivamente presenti in ciascun giorno nella Struttura.

6.3 Servizi alla struttura

Nell'ambito dei servizi alla struttura, sono ricompresi:

- A. la manutenzione ordinaria;
- B. la manutenzione straordinaria, secondo il *Piano degli interventi* di cui al par. 6.3.2.1 e/o a richiesta.

Entrambe potranno interessare:

- la parte edile dell'intera Struttura;
- la parte impiantistica dell'intera Struttura;
- le attrezzature utilizzate per l'erogazione dei servizi agli anziani, ivi incluse le cucine;
- i beni mobili, gli arredi e l'acquario;
- il verde;

- gli impianti;
- le attrezzature.

I servizi di manutenzione ordinaria e straordinaria di cui al presente paragrafo dovranno rispettare, ove applicabile, i Criteri Ambientali Minimi relativi ai servizi di progettazione e lavori per la nuova costruzione, ristrutturazione e manutenzione di edifici pubblici (di cui al D.M. 11 ottobre 2017, in G.U. Serie Generale n. 259 del 6 novembre 2017).

I servizi – e la loro remunerazione – sono descritti come meglio in seguito.

6.3.1 Manutenzione ordinaria

Le attività di manutenzione ordinaria sono attività volte a mantenere l'integrità originaria della parte edile ed impiantistica della Struttura, mantenere o ripristinarne l'efficienza, contenere il normale degrado d'uso e garantire la vita utile delle componenti edilizie, degli impianti e delle attrezzature e dei loro componenti, facendo fronte ad eventi accidentali. Tali interventi non devono comunque modificare le caratteristiche originarie delle strutture edili, degli impianti, delle attrezzature e dei loro componenti, né la Struttura essenziale e la sua destinazione d'uso. La Direzione Regionale consegna all'Appaltatore la Struttura e tutte le attrezzature ivi esistenti nello stato in cui si trovano.

La Manutenzione Ordinaria sarà distinta in:

- manutenzione ordinaria preventiva, da effettuarsi secondo un preciso cronoprogramma, che deve predisporre l'Appaltatore entro 15 giorni dalla stipula del contratto;
- manutenzione ordinaria correttiva.

La manutenzione ordinaria deve essere effettuata con personale qualificato o con personale professionalmente abilitato, secondo quanto richiesto dalla normativa vigente, in ragione della specifica attività da svolgere.

L'erogazione del servizio prenderà avvio dalla data di sottoscrizione del verbale di avvio del servizio di cui al par. 145.

Tale documento:

- rappresenta il documento con il quale l'Appaltatore prende formalmente in carico gli immobili e le attrezzature nel cui ambito dovranno essere espletati i servizi per tutta la durata del rapporto contrattuale, assumendosi espressamente la responsabilità della loro custodia;
- reca i nominativi del personale impiegato e/o impiegabile nello svolgimento delle attività; ogni eventuale modifica deve essere preventivamente comunicata al RUP, al DEC e al Direttore tecnico del contratto;
- contiene l'elenco della documentazione tecnica di legge in possesso della Direzione Regionale, che la stessa consegna all'Appaltatore.

Quest'ultimo, controfirmando per accettazione il Verbale di Consegna, sarà - si ribadisce - custode dei suddetti beni mobili e immobili, all'uopo indicati nel Verbale stesso e assumerà l'obbligo formale di prendersene cura e di mantenerli in modo tale da garantire il buono stato di conservazione degli stessi.

Tutti gli interventi, compresa la fornitura dei materiali occorrenti e di nuovi apparati, dovranno essere eseguiti da personale specializzato, all'uopo incaricato e in possesso dei certificati con attestazione di conformità, come da vigente normativa, nel rispetto del programma delle attività di manutenzione presentato in sede di Offerta Tecnica. I nominativi del personale impiegato e/o impiegabile nello svolgimento delle attività devono essere indicati nel Verbale di Consegna degli impianti e, se sostituito, preventivamente comunicati al RUP, al DEC e al Direttore tecnico del contratto.

Gli impianti, apparati, attrezzature, al termine dell'appalto, rimarranno di proprietà dell'Istituto.

Nello svolgimento delle attività di manutenzione ordinaria l'Appaltatore deve attenersi a quanto previsto da tutta la normativa vigente in materia, e, in particolare dal D.Lgs. n. 152/2006, dalla Legge 10/1991, dal d.P.R. 412/1993 e s.m.i., dal d.P.R. 551/1999, dal decreto legislativo 19 agosto 2005, n. 192 e s.m.i., dal Decreto Legislativo 10 giugno 2020, n. 48, dal d.P.R. 162/1999, come modificato dal Decreto del Presidente della Repubblica 10 gennaio 2017, n. 23, nonché da ogni altra norma o regolamento anche a carattere regionale o comunale in vigore all'atto dell'esecuzione degli interventi, anche se sopravvenuta dopo la sottoscrizione del contratto.

Con la sottoscrizione del contratto l'Appaltatore assume la qualifica di "Terzo responsabile" assumendo compiti e funzioni previste dagli artt. 4 e 7, D.Lgs. n. 192/2005, come modificati dal D.Lgs. 10 giugno 2020, n. 48.

E' necessaria la dichiarazione di possedere personale provvisto di patentino di cui all'art. 287 D.lgs. n. 152/2016.

L'assunzione della qualifica di "Terzo responsabile" prevede:

- l'individuazione della zona climatica;
- la classificazione dell'edificio;
- il rispetto dei valori di temperatura ambientale;
- il rispetto dei limiti di esercizio degli impianti termici;
- il contenimento del consumo di energia;
- la comunicazione dell'incarico all'ente locale preposto ai controlli di legge.

L'assunzione della qualifica di "*Manutentore Terzo Responsabile*" da parte dell'Appaltatore comporta altresì la sottoposizione alle procedure di verifica da parte dei competenti organi di controllo (nonché dei relativi costi).

L'Appaltatore, in particolare, dovrà eseguire le attività di manutenzione degli impianti nel rispetto delle disposizioni contenute nel D.M. 37/2008 e s.m.i..

Le caratteristiche del servizio di manutenzione ordinaria e straordinaria potranno essere oggetto di proposta migliorativa.

6.3.1.1 La manutenzione ordinaria preventiva.

Le attività di manutenzione ordinaria preventiva sono attività eseguite a intervalli predeterminati o in base a criteri prescritti, necessarie a mantenere perfettamente efficienti gli edifici, gli impianti e le attrezzature ed i loro componenti e volte a ridurre la probabilità di guasto o il degrado del funzionamento degli stessi.

Nel dettaglio, devono essere poste in essere attività di:

- manutenzione programmata, eseguita in base ad un programma temporale stabilito;
- manutenzione ciclica, effettuata in base a cicli di utilizzo predeterminati;
- manutenzione di opportunità, eseguita in anticipo, rispetto all'occorrenza pianificata come conseguenza di un'attività imprevista, in corrispondenza di un'opportunità di intervento al fine di realizzare sinergie e sincronie nell'impiego di risorse economiche, tecniche ed organizzative.

In questo senso, si comprendono:

- **Controlli funzionali e verifiche:** operazioni effettuate sul singolo componente o sull'edificio/impianto/attrezzatura nel suo insieme, finalizzate a verificarne lo stato di funzionalità o a verificare la rispondenza di determinati parametri ai valori standard o di legge previsti;
- **Sostituzione delle parti:** sostituzione di quelle parti dell'edificio/impianto e/o dell'attrezzatura che risultano alterate nelle loro caratteristiche e che sono causa della non rispondenza alle prestazioni attese, quindi prevedibili e potenziali cause di avarie e/o guasti improvvisi. Le parti, eventualmente sostituite dall'Appaltatore, devono avere caratteristiche uguali o migliori di quelle esistenti. In caso contrario la marca ed il modello delle parti da sostituire devono essere concordate con i tecnici dell'Istituto;
- **Smontaggio e rimontaggio:** si tratta delle operazioni necessarie per la sostituzione delle parti;
- **Esecuzione di tutte le prove di funzionamento periodiche e relative certificazioni:** da eseguirsi da parte di professionisti abilitati, personale qualificato o Organismi qualificati secondo le specifiche disposizioni legislative applicabili (a titolo esemplificativo e non esaustivo: verifica impianti di messa a terra e scariche atmosferiche, verifiche periodiche impianti ascensori, verifiche efficienza impianti antincendio, ecc.), essenziali per il mantenimento in esercizio degli impianti e per l'esercizio dell'attività.

Per tutti i tipi di impianti/apparecchiature, le attività devono essere eseguite conformemente ai manuali d'uso e di manutenzione indicate dal costruttore e/o dagli installatori, per garantire un rendimento efficace e rispondenza ai dati di progetto. Gli interventi su impianti ed apparecchiature dovranno essere approvati da personale tecnico della Direzione regionale competente per l'esecuzione del contratto.

La pianificazione delle attività come sopra descritte dovrà essere dichiarata in un dettagliato documento da consegnare al RUP, al DEC e al Direttore tecnico del contratto entro 15 giorni dalla sottoscrizione del contratto e prima dell'avvio dell'esecuzione del servizio, in coerenza con quanto oggetto di offerta tecnica, pena l'applicazione della penale di cui allo Schema di Contratto.

6.3.1.2 La manutenzione ordinaria correttiva.

Le attività di manutenzione ordinaria correttiva sono attività, non ricomprese nella manutenzione ordinaria preventiva, eseguite a seguito della rilevazione (segnalazione o ispezione) di avarie e/o guasti improvvisi e non prevedibili, finalizzate a ripristinare la perfetta funzionalità degli impianti e delle attrezzature e volte a riportare la componente tecnologica nello stato in cui essa possa eseguire la funzione richiesta.

Si precisa che è onere ed obbligo dell'Appaltatore **l'immediata rimozione di qualsiasi situazione di pericolo** che dovesse ricorrere, a titolo esemplificativo e non esaustivo per effetto di avarie, guasti, malfunzionamenti, eventi atmosferici, anche imprevisi ed imprevedibili. Ferme le necessarie tempestive comunicazioni al RUP, al Direttore dell'esecuzione e al Direttore tecnico, l'esecuzione di interventi urgenti atti alla mera immediata eliminazione del solo stato di pericolo non necessita di preventive autorizzazioni.

Entro 5 giorni dall'evento, gli interventi eseguiti dovranno essere documentati e rendicontati al RUP, al Direttore dell'esecuzione e al Direttore tecnico, pena l'applicazione della penale di cui allo Schema di Contratto.

Qualora gli interventi non siano conseguenti a mancata manutenzione ordinaria e ricadano nell'ambito di quegli interventi di manutenzione straordinaria, non compresi nei canoni ed eccedenti la franchigia, saranno liquidati secondo le norme di seguito riportate per la manutenzione straordinaria e solo previa opportune verifiche.

6.3.1.3 Attività di manutenzione ordinaria su immobili, arredi e beni mobili, acquario.

Si fornisce di seguito l'elenco, indicativo e non esaustivo, degli interventi di manutenzione ordinaria su immobili, arredi e sui beni mobili e sull'acquario – da declinare, caso per caso, in preventiva o correttiva:

- manutenzione edile, riguardante interventi sulle murature (pareti e soffitti), quali: ripresa di intonaci, interni ed esterni a qualsiasi altezza, rivestimenti in maiolica, pavimentazioni, in marmo, clinker, parquet, maiolica, porfido, etc.;
- tinteggiature di pareti e soffitti a seguito di danni causati da guasti di competenza dell'Appaltatore; ripristino di plafonature, rivestimenti in cartongesso, controsoffittature, ecc.;
- pitture su legno e ferro riguardanti interventi di ripristino su infissi, cancellate ringhiere, porte, finestre, serramenti in genere;
- tinteggiatura stagionale della cucina e dei locali annessi;
- manutenzione di terrazzi, balconi, lastrici solari, pulizia delle pavimentazioni, disostruzione periodica dei bocchettoni di raccolta delle acque piovane, controllo dello stato di manutenzione della pavimentazione, ringhiere, balaustre e quanto

altro attinente;

- spurghi dei condotti fognari, canalette di raccolta, pozzetti, caditoie, grondaie, etc.;
- manutenzione di tutti mobili di arredo e degli infissi, interni ed esterni; a titolo di mero esempio è a carico dell'Appaltatore la riparazione e sostituzione di serrature, maniglie, cinghie delle serrande e piccole riparazioni, sostituzione vetri di ogni tipo e fattezza;
- la manutenzione degli arredi e delle apparecchiature d'ufficio tra cui computer, stampanti, fax, fotocopiatrici, etc.;
- la corretta custodia manutenzione e verifica di efficienza degli estintori e delle manichette antincendio;
- la manutenzione delle attrezzature di lavanderia e stireria (lavatrici, essiccatrici, centrifughe, mangani, ecc.);
- quanto all'acquario, la pulizia generale fondo e vetri, la sostituzione parziale acqua, all'occorrenza biocondizionatore più attivatore batterico; il test acqua e sostituzione materiali filtranti; la somministrazione mangime.

Nello specifico, l'Appaltatore dovrà garantire, per tutta la durata del contratto, la propria reperibilità tutti i giorni, 24 ore su 24 anche nei giorni festivi, mettendo a disposizione alle figure preposte al coordinamento e controllo dell'esecuzione del contratto, un numero di telefono unico a cui far pervenire le segnalazioni di eventuali anomalie.

6.3.1.4 Attività di manutenzione ordinaria degli impianti e delle attrezzature.

Si fornisce di seguito l'elenco, indicativo e non esaustivo, degli interventi di manutenzione ordinaria degli impianti: impianto elettrico, termico, termoidraulico, idrico-sanitario, nonché degli elevatori – da declinare, caso per caso, in preventiva o correttiva - a carico dell'Appaltatore:

- la conduzione e manutenzione degli impianti elettrici, come definiti dalla Norma CEI 11-27 ("Lavori su impianti elettrici") e dalla Norma EN 50110 (11-48 e 11-49 "Esercizio degli impianti elettrici"), con l'obiettivo di sovrintendere al normale funzionamento degli impianti elettrici e volte a garantire i livelli prestazionali previsti (a titolo esemplificativo e non esaustivo, manutenzione delle reti di distribuzione elettrica, telefonica, citofonica, allarme antincendio, di sicurezza interna, rete TV, rete informatica, impianto contro le scariche atmosferiche, impianto telecamere a circuito chiuso, gruppo elettrogeno; manutenzione degli impianti elettrici sporgenti dai muri: gruppi, prese di corrente, interruttori, deviatori, valvole, corpi illuminanti compresi i sotto quadri interi ed esterni). In particolare, la conduzione degli impianti elettrici deve assicurare la continuità di servizio dello stesso e deve inoltre garantire, nei singoli locali, il mantenimento delle funzioni per cui l'impianto è stato realizzato. Nello svolgimento di tali attività l'Appaltatore deve attenersi a quanto definito dalla normativa vigente ed è suo compito verificare e rispettare le eventuali norme regolamentari di emanazione

locale inerenti alla materia. L'Appaltatore deve, inoltre, assicurare la costante verifica dello stato complessivo dell'impianto elettrico, con obbligo di pronta segnalazione al RUP, al DEC e al Direttore tecnico del contratto nell'ipotesi di anomalia/stato di pericolo (N.B. Nell'ipotesi di attività concernente la sostituzione delle lampade, si deve preferire la tecnologia al LED o altra tecnologia equivalente);

- la conduzione e manutenzione degli impianti termici per la climatizzazione invernale ed estiva, con obbligo di sovrintendere al normale funzionamento dell'impianto, al fine di garantire i livelli prestazionali previsti. Le attività di conduzione eseguite sull'impianto di raffrescamento sono finalizzate ad assicurare la continuità di servizio dello stesso; occorre inoltre garantire, nei singoli locali, il mantenimento delle funzioni per cui l'impianto è stato realizzato. In particolare, è necessario garantire le prescrizioni minime di comfort ambientale in termini di temperatura, umidità e ricambi d'aria degli ambienti interni, richiesti dalla Direzione Regionale anche in base alla normativa tempo per tempo vigente - in ogni caso entro i limiti di prestazione per cui è stato progettato l'impianto;
- la conduzione e la manutenzione dell'impianto idrico-sanitario, dal punto di fornitura dell'acqua sino al recapito nella pubblica fognatura;
- la gestione e conduzione degli impianti elevatori, al fine di assicurare la continuità di servizio e la sicurezza degli impianti stessi, così da garantire il mantenimento delle funzioni per cui l'impianto è stato realizzato. In questo senso, al momento della sottoscrizione del verbale di consegna l'Appaltatore è chiamato a produrre, per i servizi di manutenzione degli impianti di elevatori, copia conforme del certificato di abilitazione previsto dall'art. 15 del D.P.R. 30.04.1999, n.162, come modificato dalla L. 20 novembre 2017, n. 167 e s.m.i;
- la Stazione Appaltante consegnerà poi all'Appaltatore il "Libretto di impianto" contenente i dati tecnici principali, la data di entrata in servizio, copie delle certificazioni, disegni schematici e quanto altro ritenuto necessario. I rapporti d'intervento relativi ai controlli periodici dovranno essere allegati al "Libretto d'impianto". Nel caso in cui l'Appaltatore rilevasse un pericolo in atto, dovrà sospendere immediatamente il servizio fino a quando l'impianto non sia stato riparato, informando la Direzione Regionale e l'Organo di Ispezione, specificando il numero di matricola, la sede e l'ubicazione dell'impianto, nonché il motivo tecnico accertato o presunto del fermo e la stima delle ore o dei giorni di fermo impianto. In questo caso, ad ogni accesso dei piani, in posizione visibile e prefissata, dovrà essere applicato, a norma dell'art. 50 del medesimo D.P.R. 1497/1963, un cartello o un segnale per indicare la sospensione del servizio. L'Appaltatore sarà chiamato:
i) ad effettuare attività di manutenzione preventiva degli impianti (regolazioni, sostituzioni di parti ecc.) atte a prevenire il manifestarsi di guasti/anomalie di funzionamento; ii) a porre in essere l'iter finalizzato alla riparazione/sostituzione delle parti rotte o logorate (manutenzione ordinaria correttiva o straordinaria); iii) ad essere reperibile h 24, per 365 giorni all'anno, con il pronto intervento entro almeno 12 ore dalla segnalazione del guasto. In caso di blocco dell'impianto elevatore con persone all'interno, l'Appaltatore è comunque tenuto ad intervenire

in emergenza entro e non oltre 30 minuti dalla chiamata, effettuando tutte le manovre di emergenza finalizzate ad estrarre le persone presenti nella cabina ed impossibilitate ad uscire per guasto o fermo impianto; detta condizione vale 24 ore su 24 ore e 365 giorni l'anno per tutti gli impianti elevator;

- la manutenzione degli apparati attivi e passivi di sicurezza e sicurezza antincendio (segnaletica fissa e luminosa, cassette idranti, estintori a polvere e CO₂, rilevatori di fumo, porte REI, lampade di emergenza, scale di sicurezza, centraline di controllo, ecc.) curando la tenuta del relativo registro;
- la manutenzione delle attrezzature di cucina (frigoriferi, cucine, forni, friggitrice, piani di cottura, affettatrici, pulizia cappe e condensa cucina, ecc.); con particolare attenzione alle norme in materia di sicurezza e alle indicazioni in materia igienico sanitarie delle diverse AASSLL, onde mantenere gli standard più elevati rispetto ai minimi del servizio sanitario nazionale;
- la manutenzione dei condizionatori e dei frigobar.

Sarà a totale carico dell'Appaltatore e ricompreso nel canone del servizio l'acquisto di tutto il materiale, le parti di ricambio e i singoli componenti (es. elettrico, idraulico, etc.) occorrente per mantenere in piena efficienza gli impianti e le attrezzature; a titolo esemplificativo, è a carico dell'Appaltatore la sostituzione di tutto il materiale occorrente per il corretto funzionamento degli impianti di illuminazione di camere, servizi, bar, sala pranzo, locali cucina e magazzini (lampade, plafoniere, prese interruttori, ecc.), nonché di riscaldamento, condizionamento, fornitura d'acqua sanitaria, gas, antincendio, etc. (es. valvole, flessibili, rubinetti, guarnizioni, ventole ed ogni altro genere di materiale necessario); restano altresì a carico dell'Appaltatore, intendendosi remunerati con il canone del servizio, i pezzi di ricambio delle attrezzature (cucine, forni, frullatori, lavastoviglie, frigoriferi, ecc.).

Saranno inoltre a totale carico dell'Appaltatore e ricompresi nel canone del servizio tutti gli oneri per l'esecuzione delle prove e verifiche periodiche richiamate al paragrafo 6.3.1.1.

6.3.1.5 Caratteristiche del servizio di manutenzione ordinaria degli impianti, degli edifici e del mobilio

Il servizio dovrà essere svolto da un presidio tecnico, che dovrà occuparsi anche delle necessarie operazioni giornaliere e/o saltuarie che riguardano l'avviamento, la messa a regime, lo spegnimento degli impianti ed il loro corretto funzionamento, compreso ovviamente l'onere di sospendere l'uso qualora tale interruzione sia resa indispensabile per evitare danni immediati nonché le operazioni programmate indicate nel programma.

Il presidio minimo nella Struttura, migliorabile in sede di offerta tecnica, sarà costituito, dal lunedì al venerdì per ore 8 e il sabato e la domenica per ore 2, da un operaio specializzato di 5^a categoria provvisto di patentino di cui all'art. 287 D.lgs. 03/04/2006 n. 152, la cui fascia oraria sarà concordata con il DEC in base alle esigenze degli ospiti.

Per quanto riguarda i restanti servizi (manutenzione elettrica, antincendio, degli edifici e degli arredi mobili), fermo restando la normale attività di manutenzione prevista dalla legge, per fare fronte a tutte le segnalazioni di guasti dovrà essere garantita la presenza di due operai di 3^a categoria per n. 16 ore a settimana, da concordare con il DEC e il Direttore tecnico del contratto.

Dovrà essere garantito un servizio di reperibilità per 24 ore su 24.

L'orario di avviamento e di spegnimento sarà conforme alle prescrizioni normative e potrà variare nel corso dell'appalto senza che questo dia luogo ad ulteriori pretese da parte dell'Appaltatore.

L'Appaltatore ha comunque l'obbligo di segnalare tempestivamente alla Direzione Regionale tutte le necessità di adeguamento degli impianti e delle componenti ambientali fermo restando quanto specificato al par.6.3.1.2 sull'immediata adozione di iniziative volte all'immediata rimozione di eventuali pericoli.

6.3.1.6 Remunerazione della manutenzione ordinaria

Le attività di manutenzione ordinaria – sia di natura preventiva che di natura correttiva – saranno remunerate mediante pagamento in rate mensili del Canone Onnicomprensivo dei Servizi alla Struttura, al netto del ribasso offerto dall'Appaltatore.

6.3.2 Manutenzione straordinaria degli impianti/attrezzature

Per "manutenzione straordinaria" si intendono gli interventi atti a ricondurre il funzionamento dell'impianto e/o delle attrezzature in condizioni ordinarie di esercizio e a quello previsto dalla normativa vigente mediante il ricorso, in tutto o in parte, a mezzi, attrezzature, strumentazioni, ricambi di parti, ripristini, rinnovo, revisione o sostituzione di apparecchi o componenti degli impianti e/o delle attrezzature. Le attività di manutenzione straordinaria non devono modificare la destinazione d'uso degli impianti/attrezzature.

Le attività di manutenzione straordinaria sono attività non predefinite - eseguibili su richiesta dell'Appaltatore e/o della Direzione Regionale – concernenti i seguenti ambiti:

- **manutenzione per adeguamento:** attività/interventi per adeguamento normativo, tecnico e funzionale necessario a seguito di:
 - modifiche nell'utilizzo dell'impianto;
 - modifiche normative e legislative sopravvenute;
 - adeguamento alle norme di sicurezza prescritte dall'Ente di controllo o da altri Enti aventi autorità in merito;
- **manutenzione migliorativa:** attività/interventi di miglioramento o piccola modifica che non incrementano il valore degli impianti e dei loro componenti e non ne modificano la destinazione d'uso;
- **riparazioni, revisioni ed eventuali sostituzioni** di tutto o parte degli impianti/attrezzature per guasti non riparabili a seguito di cause accidentali o per mantenere il rispetto di quanto previsto dal presente Capitolato e dalla normativa

vigente.

Le attività di manutenzione straordinaria che prevedono la sostituzione di componenti e/o sottocomponenti e/o apparecchiature, necessitano che queste ultime abbiano caratteristiche tecniche uguali o migliori di quelle esistenti e non devono diminuire i parametri di comfort e il livello del servizio e la funzionalità degli impianti, né creare alcun tipo di disagio all'Istituto e ai suoi Ospiti. La sostituzione, in tal caso, dovrà essere effettuata con materiali e ricambi del tipo originale e di prima fornitura, e comunque del tipo consigliato dal costruttore.

Per l'esecuzione delle prestazioni suddette, l'Appaltatore è tenuto all'impiego di mezzi e attrezzature idonei a consentire l'effettuazione dei lavori senza creare danni alle opere ed agli impianti esistenti (compresi prati, piante, alberi, ed altro) ed a contenere al minimo la durata degli interventi (eventuali danni saranno a carico dell'Appaltatore). Sarà onere della Direzione Regionale assicurare la fornitura di energia elettrica per i suddetti mezzi e attrezzature.

L'Appaltatore, ove previsto dalla normativa vigente, dovrà a sua cura e spese ottenere le certificazioni di legge o rilasciare, a seconda del caso, le idonee autocertificazioni di avvenuta esecuzione a regola d'arte e provvedere al collaudo, con la formula del così detto sistema "chiavi in mano". Se l'attività necessita di autorizzazioni alla realizzazione da parte di Enti Amministrativi o Enti di controllo (Comuni, Province, Regioni, Enti Statali, VV.FF., ISPESL, ASL, ecc.), l'Appaltatore dovrà supportare l'INPS nell'espletamento delle relative pratiche autorizzative, qualora l'INPS risulti titolare delle suddette autorizzazioni. L'inizio delle opere di realizzazione dell'intervento è subordinato al rilascio di tutte le autorizzazioni necessarie.

La Direzione regionale nominerà un Direttore tecnico (rif. paragrafo 13) che vigilerà sulla corretta esecuzione delle attività applicando, in caso di inosservanza di quanto previsto nel presente Capitolato, le penali previste nello Schema di contratto.

6.3.2.1 Remunerazione della manutenzione straordinaria

Fino alla concorrenza dell'importo di Euro 1.000,00, IVA esente, ex art. 10 nr. 21 del D.P.R. n. 633/1972, le attività di manutenzione straordinaria sono sostenute dall'Appaltatore e remunerate mediante pagamento in rate mensili del Canone Onnicomprensivo dei Servizi alla Struttura, al netto del ribasso offerto dall'Appaltatore.

Gli interventi aventi costo superiore alla suindicata franchigia saranno remunerati extra-canone, con corrispettivo determinato mediante l'applicazione del prezzario della Regione Abruzzo, ultima edizione vigente al momento della stipula del contratto ed in subordine il listino dei prezzi DEI per Impianti Tecnologici, elettrici e manutenzione e ristrutturazione – ultima edizione I semestre 2021, al quale sarà applicato il ribasso offerto in sede di gara.

La franchigia costituisce quindi il limite economico al di sotto del quale le suddette attività manutentive straordinarie non devono essere compensate extra-canone, perché risultano a carico dell'Appaltatore e quindi comprese nel canone.

Nel caso in cui l'importo di ogni singola attività di cui sopra sia superiore alla franchigia, la Direzione Regionale è tenuta a retribuire l'Appaltatore solo per l'importo eccedente

il valore della corrispondente franchigia (es. se il costo preventivato di un'attività di manutenzione straordinaria è pari ad Euro 2.000,00, stante il suindicato valore della franchigia, la Direzione Regionale dovrà corrispondere all'Appaltatore l'importo residuo di Euro 1.000,00).

E' espressamente vietato ogni accorpamento di interventi che possano avere una propria autonomia di esecuzione e relativa posa in opera di materiali al solo scopo di superare il limite della franchigia.

Si precisa che la franchigia troverà applicazione fino a quando il numero di interventi richiesti in ciascun anno del contratto non raggiunga la soglia di 20 (venti).

A partire dal ventunesimo intervento richiesto in ciascun anno del contratto, la franchigia non troverà più applicazione e, quindi, all'Appaltatore sarà dovuto l'intero importo dell'intervento di manutenzione straordinaria.

La soglia dei n. 20 interventi si applica a ciascun anno di contratto (12 mesi). Pertanto, qualora in un anno del contratto sia stata superata la soglia dei n. 20 interventi, nel successivo anno di contratto la franchigia ritornerà a trovare applicazione fino al raggiungimento della soglia dei n. 20 interventi. Si precisa che il numero di interventi non ancora usufruiti dalla Direzione Regionale nell'anno precedente possono essere utilizzati dallo stesso nell'anno successivo. Pertanto, a titolo esemplificativo, se nel primo anno di contratto sono stati effettuati n. 15 interventi di manutenzione straordinaria, nel secondo anno di contratto l'INPS potrà applicare la franchigia a n. 25 interventi anziché 20.

Al fine di consentire alla Direzione Regionale di controllare il "costo" di ciascun intervento di manutenzione straordinaria, l'Appaltatore dovrà redigere il preventivo economico concernente la specifica attività; il preventivo dovrà essere sottoposto alla Direzione Regionale, che, effettuati gli opportuni controlli, potrà discrezionalmente decidere se approvare o meno la spesa.

Tutte le attività di manutenzione straordinaria, comprese quelle coperte da franchigia, a fronte della rilevazione della loro necessità da parte dell'Appaltatore, dovranno essere comunque preventivamente comunicate in forma scritta dall'Appaltatore stesso alla Direzione Regionale, corredate dal preventivo economico.

Al fine di agevolare il processo decisionale ed il controllo della spesa, l'Appaltatore ha l'obbligo, entro trenta giorni dalla consegna, di redigere e trasmettere al RUP un "*Piano degli interventi straordinari*", articolato per annualità, pena l'applicazione della penale di cui allo Schema di Contratto.

L'esecuzione dei singoli interventi è, comunque, tassativamente subordinata a precisi e preventivi ordini scritti della Direzione Regionale.

Si precisa che la Direzione Regionale potrà richiedere interventi di manutenzione straordinaria fino a concorrenza dell'importo massimo stimato per le attività extra-canone, indicato nella tabella di cui al par. 2. Ai fini del calcolo del raggiungimento di tale importo si prende in considerazione solo il costo eccedente la franchigia.

Si precisa inoltre che l'Istituto potrà appaltare a terzi, con separata procedura,

eventuali lavori di adeguamento necessari, senza che l'Appaltatore possa eccepire alcunché. Ovviamente in tal caso sarà onere dell'Appaltatore in qualità di datore di lavoro, la convocazione delle necessarie riunioni di coordinamento per la sicurezza e l'aggiornamento dei documenti di valutazione dei rischi da interferenza.

6.3.3 Manutenzione del verde

Il parco pineta della Casa Albergo ex INPDAP "La Pineta" di Pescara è parte integrante del parco D'Avalos, area protetta, e si estende per 16.000 mq di cui 12.000 mq composto nella quasi totalità di piante adulte di "pino d'Aleppo" ed altrettanti 4.000 mq di prato posto in opera nella zona centrale della Struttura tra i Padiglioni "A" e "C", nelle corti delle residenze "A" e "B" e tra le residenze "B" ed "E".

E' presente altresì un adeguato impianto di irrigazione automatica.

Sono presenti anche le siepi di confine sul filo di recinzione nel versante strada (Via F. Palizzi) con circa 100 metri di siepe pitosforo e la siepe di circa 300 metri costeggiante la stradina di servizio interna (VVFF); vi sono ancora delle piante isolate nel parco per circa 20 unità di piante e arbusti (rosacee) ed inoltre tre aiuole interne sul viale di ingresso e circa 25 vasconi con fiori da vaso. Vi è una siepe di biancospino sulla recinzione di confine (versante est) ed una siepe prostrata all'ingresso sul viale di accesso alla Struttura; varie aiuole (circa 20) con siepi ed arbusti tipici della macchia mediterranea, muniti di appositi cartellini esplicativi, site tra i padiglioni "B" ed "E" (parco pineta adiacente la sala da pranzo).

Vi sono inoltre delle piante da interno (semperverdi) nel salone da pranzo (centro sala), nell'atrio della Casa Albergo e nel centro della hall, tutte oggetto di manutenzione.

L'Appaltatore dovrà provvedere alle opere di giardinaggio e alla manutenzione di tutti i fiori e delle piante ornamentali, nonché alla manutenzione e pulizia degli spazi verdi, delle vie d'accesso alla Struttura, ivi compreso l'ingresso esterno alla Struttura, e del parco pineta.

Le attività sottendono ai seguenti criteri generali:

- **qualità e sicurezza:** deve essere garantita la qualità dei servizi non solo nel rispetto delle prescrizioni legislative ed autorizzative, ma anche e soprattutto nella scelta dei materiali, di lavorazioni e tecnologie non inquinanti e che garantiscano la sicurezza e la tutela della salute e dell'ambiente;
- **continuità:** vi deve essere l'impegno ad erogare il servizio in maniera continua e senza interruzioni;
- **qualità, tutela dell'ambiente e sostenibilità:** l'Appaltatore si impegna a rispettare l'ambiente minimizzando gli impatti delle attività svolte e ad assumere ogni iniziativa atta a prevenire dispersioni in aria, acqua o suolo che possano danneggiare la salute e l'ambiente stesso, nonché ridurre i quantitativi di rifiuti da smaltire e la loro pericolosità.

Il servizio dovrà essere assicurato con la presenza di almeno un operatore specializzato per n. 6 ore tre volte a settimana nel periodo da novembre a marzo e quattro volte a

settimana nel periodo da aprile a settembre (in quest'ultimo caso una delle quattro presenze settimanali deve necessariamente coincidere con il sabato). E' ammessa la falciatura del manto erboso con macchinari che, in ogni caso, non potrà essere effettuata fino alle ore 9.00 del mattino e dalle ore 14.00 alle ore 16.00.

L'esatta descrizione di ciascun intervento dovrà essere riportata in un registro da compilare a cura dell'Appaltatore che dovrà essere conservato presso la Casa Albergo; nel registro saranno indicate tutte le lavorazioni, con l'indicazione della relativa data, firma di presenza del personale.

Il servizio dovrà comprendere:

- il trasporto dei materiali, delle essenze vegetali e di tutto quanto necessario per le opere di giardinaggio e lo smaltimento dei rifiuti, secondo le norme vigenti, che avverrà con i mezzi propri dell'Appaltatore;
- tutte le opere provvisorie necessarie ad eliminare rischi per il personale, per gli Ospiti della Casa Albergo e, comunque, per terzi e cose;
- la fornitura di tutto quanto descritto per la gestione dell'area verde, come da presente articolo;
- il rispetto delle leggi vigenti in materia di tutela ambientale. In particolare, l'Appaltatore dovrà osservare il rispetto delle leggi (Codice dell'Ambiente, D.Lgs. n.152/2006) in materia di emissioni in atmosfera, raccolta e smaltimento dei rifiuti, inquinamento acustico e, comunque, di tutte le norme emanate in campo ambientale. Le sostanze ed i preparati utilizzati nel corso delle attività oggetto del presente appalto devono avere caratteristiche di basso impatto ambientale;
- il rispetto dei Criteri Ambientali Minimi per il servizio di gestione del verde pubblico e fornitura prodotti per la cura del verde (di cui al D.M. n. 63 del 10 marzo 2020, in G.U. n.90 del 4 aprile 2020) e delle relative specifiche tecniche e clausole contrattuali.
- ripristino del manto erboso dell'intera superficie adiacente il Padiglione A (fronte strada) danneggiato a seguito di abbattimenti di alberi ed interventi resisi indispensabili per la riparazione dell'impianto di irrigazione;
- nella parte antistante la struttura (lato Via F. Palizzi), quale zona di transito pedonale, nella zona gazebo e sotto le finestre non potranno essere utilizzati macchinari a motore ma esclusivamente strumenti di lavoro manuali per lo svolgimento dei lavori di pulizia.

Di seguito, sono descritte le attività di manutenzione essenziali richieste:

1. formazione del tappeto erboso, previa lavorazione del terreno e ripristino di terra idonea, e successive lavorazioni di affinamento del terreno, necessari per il prato all'inglese, utilizzando essenze per il clima marino/pineta, limitatamente al versante strada Via Palizzi. Per la realizzazione del manto erboso si prescrivono le seguenti pratiche agronomiche e l'impiego di semi e concimi di seguito descritti. La preparazione del letto di semina va eseguita mediante il livellamento della superficie del terreno ed una doppia fresatura incrociata rispettando le linee di

livello, farà seguito una robusta rastrellatura per asportare pietre, radici e quanto possa ledere le future essenze prative. La concimazione inorganica dovrà essere effettuata mediante l'impiego del complesso a lenta cessione della Wolf (EUROSTART PRORADIX 20+20+8) granulato, mm. 2/3,5 da utilizzarsi in ragione di 25/30 grammi al mq. La semina dovrà essere eseguita mediante l'impiego di un miscuglio di semi Wolf Sport Rasen 1221 avente la seguente composizione percentuale:

- 10 % liliun perenne lisabelle 20 % liliun perenne flamenco 20 % liliun perenne fandango 30 % poa pratensis mirage;
 - 20 % poa pratensis in ragione di kg. 4 ogni 100 mq;
2. esecuzione di operazioni di diserbo, in post emergenza per eliminare le infestanti indesiderate. Il primo taglio, a carico dell'Appaltatore, dovrà avvenire ad una altezza di cm. 5/6;
 3. idonea concimazione minerale a lenta cessione ed organica compreso il diserbo post emergenza;
 4. falciatura del manto erboso tale che lo stesso non superi l'altezza di cm 8;
 5. interventi manuali di diserbo, almeno due volte l'anno, del manto erboso, di tutti i vialetti e dell'area gazebo in betonella;
 6. irrigazione con l'impianto automatico presente (avendo cura di non bagnare le parti d'accesso degli appartamenti degli Ospiti) e gestione della centralina per l'innaffiamento automatico dei vari settori, coordinata con i tagli da effettuare e le condizioni microclimatiche al suolo; irrigazione manuale delle zone non raggiunte dall'impianto automatico;
 7. vangatura del terreno base delle essenze vegetali a basso fusto e irrigazione dei cespugli isolati e siepi di recinzione presenti nell'intera proprietà della Casa Albergo almeno due volte l'anno;
 8. idonea cura delle piante da interno e da esterno con sostituzione delle stesse all'occorrenza, posizionate all'esterno, all'ingresso tra le due porte scorrevoli, al centro della hall, al centro della sala ristorante, sulla veranda adiacente la sala ristorante e lungo i viali di accesso;
 9. fornitura di un abete, di non meno di mt. 3, in occasione delle feste natalizie da reimpiantare successivamente nel parco della Casa Albergo in luogo idoneo;
 10. idonea cura della zona del parco adiacente la sala ristorante tra i padiglioni "B" ed "E", con sostituzione, all'occorrenza, delle piante e degli arbusti tipici della macchia mediterranea presenti;
 11. idonea concimazione minerale/organica delle siepi almeno due volte l'anno a cui seguirà una sarchiatura; aggiunta di nuove siepi, secondo la necessità, con essenze a scelta della Direzione del servizio;
 12. potatura almeno due volte l'anno della siepe isolata o taglio squadrato per siepe, secondo richiesta della Direzione Regionale;

13. trattamento antiparassitario di tutte le piante: arbusti, siepi, erba, alla bisogna, compresi i pini del parco onde prevenire o curare patologie di natura fungina o entomologica;
14. pulizia, quattro/cinque volte a settimana, degli spazi verdi, delle vie d'accesso alla Struttura, ivi comprendendo l'area ingresso al di fuori della Struttura, del parco pineta, dell'area della pineta, ivi comprese tutte le panchine in legno, con asporto di tutto il materiale estraneo asportabile, rami secchi, aghi di pino ecc. e svuotamento dei contenitori posizionati all'interno del parco per la raccolta differenziata dei rifiuti;
15. ripristino della corretta posa degli elementi in cemento disposti a secco e costituenti la viabilità pedonale, nonché estirpazione delle erbacce infestanti in tutta l'area;
16. irrigazione, secondo necessità, pulizia e trattamento con concime almeno due volte l'anno di tutte le piante in vaso, nelle aiuole, alle finestre e di tutte le piante sempreverdi all'interno e all'esterno della Casa Albergo;
17. taglio dei rami degli alberi che costituiscono un immediato pericolo per l'incolumità delle persone o per le cose o che possono danneggiare la Struttura;
18. falciatura del sottobosco due volte all'anno;
19. estirpazione delle erbe dannose con relativa rastrellatura e pulizia;
20. sarchiatura di piccole piante, arbusti e cespugli;
21. arieggiatura dei prati degradati e risemina del manto erboso;
22. pulizia mensile di grate e chiusini di tutti i viali e vialetti pedonali e carrabili, dei cortili delle aree antistanti i fabbricati;
23. pulizia di tetti, lastrici solari e canali di gronda dei fabbricati alla bisogna;
24. spignatura stagionale di Pinus Pinea e/o di altre essenze che abbiano tale necessità;
25. n. 3 trattamenti l'anno di diserbo totale contro le piante infestanti e selettivo in relazione alle infestanti eventualmente nate nel tappeto erboso. I trattamenti di diserbo totale si concentreranno particolarmente su tutti i viali e vialetti pedonali e quelli carrabili, dei cortili e delle aree antistanti i fabbricati, lungo le pareti dei muri di contenimento, le recinzioni, i muri di cinta e dei terrapieni sia all'interno che all'esterno dell'area di proprietà;
26. trattamenti stagionali del parco e delle zone annesse ai fabbricati contro zanzare, zanzare tigre, blatte e animali roditori;
27. durante il periodo delle festività di fine anno, predisposizione sia all'interno che all'esterno delle strutture di alberi con decorazioni natalizie, provvisti di illuminazione a norma secondo le vigenti leggi in materia.
28. per quanto concerne l'area parco naturale lati nord e ovest della Struttura:
 - spalcatura dei rami secchi nei primi anelli di accostamento da effettuarsi una

volta all'anno nella vigenza contrattuale con relativa rimozione degli stessi;

- n. 4 sfalci (2 all'anno) con relativa pulizia superficiale del sottobosco e rimozione della vegetazione da effettuarsi nell'arco della vigenza contrattuale.

Tutte le opere, anche se non esplicitamente citate, sono da intendersi implicitamente comprese per assicurare la perfetta riuscita dei lavori di manutenzione dei prati erbosi, delle aiuole, delle piante, dei fiori ecc., ed il buon mantenimento dei medesimi.

Entro un mese dall'aggiudicazione, l'Appaltatore dovrà presentare un piano di lavoro circostanziato delle lavorazioni e/o attività, secondo l'esperienza e le buone regole dell'arte, indicate ed idonee per un clima marino/pineta, pena l'applicazione delle penali di cui allo Schema di contratto.

6.3.4 Specifici obblighi ed oneri dell'Appaltatore per servizi di manutenzione

Sono a carico dell'Appaltatore la cura e la predisposizione di ogni attrezzatura e/o mezzo d'opera che garantisca la sicurezza dei lavoratori impiegati e degli ospiti della Struttura. In tal senso, si richiama l'Appaltatore alla rigida osservanza di ogni dettame inerente i Decreti Legislativi n. 81/2008 e s.m.i. e n. 276/2003 e successive modificazioni ed integrazioni, sollevando l'Istituto da qualsivoglia responsabilità su eventuali danni a persone o cose occorse durante l'espletamento del servizio.

Nell'ipotesi in cui vengano poste in essere attività di manutenzione, l'Appaltatore è tenuto, a seconda dei casi, a:

- recarsi presso istituzioni pubbliche o private (Comune, Provincia, Regione, Polizia Municipale di pertinenza), a semplice richiesta dell'Istituto, per richiedere informazioni circa eventuali necessarie autorizzazioni inerenti all'esecuzione della specifica attività di manutenzione;
- predisporre i cantieri di lavoro, la fornitura e la posa, di tutti i materiali;
- compilare ed aggiornare un apposito registro di tenuta dei lavori all'uopo dallo stesso predisposto, sul quale annoterà, in maniera chiara e precisa, l'area e l'oggetto di intervento di manutenzione;
- formare e custodire l'area oggetto di manutenzione secondo le disposizioni di legge;
- eseguire tutte le opere a tal uopo occorrenti, comprese quelle di recinzione e di protezione delle zone oggetto di intervento e quelle necessarie per mantenere l'opera compiuta;
- eseguire l'installazione di attrezzature ed impianti necessari ed atti, in rapporto all'entità dell'opera, ad assicurare la migliore esecuzione ed il normale ed ininterrotto svolgimento del servizio, compresa un'adeguata illuminazione se le lavorazioni avverranno dopo l'imbrunire;
- osservare le disposizioni legislative e regolamentari in vigore, i contratti collettivi di lavoro, e le norme che dovessero intervenire nel corso dell'esecuzione del servizio relative alla tutela della sicurezza, salute, assicurazione e assistenza ai lavoratori, l'assunzione delle categorie protette, pagamento di ogni contributo,

indennità e anticipazione posti a carico dei datori di lavoro;

- fornire fotografie delle opere in corso nei vari periodi dell'affidamento del servizio, nel numero, dimensioni e frequenza che saranno di volta in volta eventualmente richieste dall'Istituto appaltante;
- eseguire i lavori in presenza del normale traffico o sosta veicoli e pedoni che non possa essere deviato. Per questo onere, l'Appaltatore dovrà prendere tutte le necessarie misure per non intralciare la circolazione e, in particolare, non dovrà arrecare impedimenti agli accessi pubblici e/o privati, senza pretendere compensi se il corso delle lavorazioni potrà essere interrotto.

7 MODIFICAZIONI DELL'APPALTO

L'Istituto si riserva di chiedere all'Appaltatore, in corso d'appalto, l'effettuazione di maggiori o minori prestazioni fino alla concorrenza di un quinto dell'importo contrattuale alle medesime condizioni di aggiudicazione pattuite nel contratto. L'Istituto, inoltre, potrà apportare modifiche al contratto qualora ricorrano i presupposti previsti nell'art. 106 del D.Lgs. n. 50/2016 e nei limiti ivi previsti.

Qualsiasi richiesta di modificazione dei termini della prestazione del servizio da parte dell'Appaltatore dovrà essere preventivamente comunicata in forma scritta dalla Direzione Regionale e da essa accettata, così come la richiesta di servizi da rendere con periodicità anche maggiore da quella indicata nelle schede allegate sarà preventivamente comunicata dalla Struttura all'Appaltatore.

Nel caso in cui nel corso dell'affidamento si dovesse presentare una variazione in diminuzione del numero degli ospiti fino al 70%, per eventi imprevedibili, per riduzione delle richieste da parte degli utenti, per esecuzione di lavori di manutenzione straordinaria che impediscono la piena utilizzazione della Struttura, viene riconosciuto all'Appaltatore un rimborso giornaliero della tariffa unitaria per i servizi inclusi nella tariffa pro capite giornaliera, pari alla tariffa pro capite giornaliera offerta in sede di gara moltiplicata per il 10% della media (arrotondata per eccesso o per difetto) delle presenze nella Struttura negli anni 2019-2020.

Di seguito, si riportano i dati storici delle presenze medie ospiti degli ultimi 3 anni:

- Anno 2018 n. 73;
- anno 2019 n. 74;
- anno 2020 n. 64.

L'Appaltatore, riconoscendo fin dall'origine tale facoltà, rinuncia espressamente ad ogni diritto, compenso od indennizzo di qualsiasi natura derivante dalla diminuzione dell'importo dell'appalto.

8 OBBLIGHI E ONERI DELL'APPALTATORE

L'Appaltatore assumerà, a proprio completo carico e senza alcun onere aggiuntivo per la Direzione Regionale, le spese e la responsabilità per la custodia e la buona conservazione dei beni concessi in uso durante l'intero affidamento.

L'Appaltatore è tenuto a curare l'efficienza dei locali degli impianti e dell'arredamento

affidati alla sua custodia, per garantirne la destinazione ai fini previsti nel presente Capitolato, rispondendo, di conseguenza, della integrità e della conservazione di quanto gli è affidato ai fini della gestione stessa. All'Appaltatore è fatto divieto di apportare qualsiasi innovazione alla sistemazione dei locali ed alla destinazione delle attrezzature, nonché di effettuare qualsiasi modifica allo stato in cui si trovano i beni e le cose all'inizio della gestione, senza preventiva ed esplicita autorizzazione dell'Istituto.

L'Appaltatore si obbliga all'osservanza delle norme di sicurezza e di quelle sull'impiego di prodotti chimici non nocivi (essendo l'uso dei prodotti nocivi assolutamente vietato). Tutti i prodotti chimici, utilizzati dall'Appaltatore nell'espletamento del servizio, dovranno essere rispondenti alla normativa vigente per quanto riguarda etichettatura, dosaggi, pericolosità, biodegradabilità e modalità d'uso.

I macchinari impiegati devono essere non rumorosi, tecnicamente efficienti e mantenuti in perfetto stato di funzionamento.

Tutte le attrezzature impiegate devono essere conformi alle prescrizioni antinfortunistiche vigenti in Italia o nella UE.

In particolare, tutte le macchine a funzionamento elettrico devono essere collegate a dispositivo tale da assicurare la perfetta messa a terra ed avere un assorbimento di energia contenuto, comunque inferiore alla capacità delle prese di corrente.

Prima dell'inizio del servizio è fatto obbligo all'Appaltatore di fornire copia del certificato di conformità e scheda tecnica dettagliata dei macchinari che si intendono impiegare; su tutta l'attrezzatura di proprietà dell'Appaltatore, utilizzata all'interno della Struttura dell'Istituto, deve essere applicato un contrassegno indicante la ragione sociale dell'Appaltatore stesso.

L'Appaltatore, inoltre, effettuerà ulteriori sopralluoghi per riscontrare lo stato di efficienza e di funzionalità dei presidi medico infermieristici presenti, al fine di effettuarne la presa in carico con apposito verbale prima dell'inizio dell'appalto. A seguito di tale adempimento, l'Appaltatore assume su di sé gli oneri e la responsabilità dell'uso, della custodia e della buona conservazione dei beni e provvederà, a propria cura e spese, alla riparazione e/o sostituzione di quelli che avrà eventualmente danneggiato nello svolgimento dell'appalto.

In mancanza, la Direzione Regionale si rivarrà della relativa spesa sul deposito cauzionale e/o mediante trattenuta di pari importo sul corrispettivo del servizio.

L'Appaltatore potrà integrare le esistenti attrezzature suppellettili con altre che ritenesse necessarie restando proprietaria di quest'ultime ma senza che, per il loro uso, possa chiedere compensi all'Istituto né rivalersi per eventuali danni derivanti dall'uso di tali strumenti o per eventuali danni che dovessero occorrere dall'uso dei medesimi. Tali dotazioni suppletive dovranno essere correttamente individuate ed inventariate e rimarranno di proprietà dell'Appaltatore che provvederà, al termine dell'appalto, alla loro rimozione.

L'Appaltatore è tenuto a curare l'efficienza degli automezzi utilizzati per lo svolgimento del servizio di trasporto sottoponendolo a scrupolosa manutenzione periodica. Gli

automezzi, per caratteristiche tecniche e di sicurezza, dovranno essere in regola con le vigenti disposizioni legislative e regolamentari in materia di trasporto pubblico e di circolazione sulle strade e di circolazione sulle strade ed aree pubbliche.

E' a carico dell'Appaltatore la richiesta, l'ottenimento e la pronta trasmissione all'Istituto, a sua cura e spese e senza diritto a compenso alcuno, di tutte le licenze e le autorizzazioni utili per lo svolgimento del servizio, nonché necessarie per la corretta qualificazione e il funzionamento della Struttura, secondo la normativa di settore nazionale e locale vigente, anche se sopravvenuta, manlevando l'Istituto da ogni responsabilità.

Tutti i servizi oggetto del presente capitolato dovranno essere garantiti in modo continuo, indipendentemente da avarie dei mezzi, o assenze del personale dell'Appaltatore a qualsiasi titolo.

Durante il periodo di affidamento, oltre agli obblighi di manutenzione previsti nel presente Capitolato, graveranno sull'Appaltatore in via continuativa ed in assenza di qualsivoglia interruzione temporale, tutte le spese necessarie per garantire l'espletamento e la qualità dei servizi, nonché la conduzione dell'immobile oggetto di appalto.

A titolo esemplificativo e non esaustivo, oltre a quanto specificato nei precedenti e successivi articoli del presente capitolato, risultano a carico dell'Appaltatore, le spese di gestione relative a:

- oneri derivanti dalle coperture assicurative previste per legge e/o quanto altro specificato nel presente capitolato;
- gli oneri, compresi i canoni fissi, riferiti all'esercizio del servizio telefonico e di traffico dati, alla gestione dell'impianto di riscaldamento e/o aria condizionata, oltre la tassa dei rifiuti solidi urbani e abbonamenti a TV e spese SIAE;
- concessioni regionali, provinciali e comunali attinenti servizi offerti di competenza di detti enti territoriali (servitù di passaggio, pozzi di irrigazioni, adesioni a consorzi di bonifica, passi carrabili, ecc.);
- in generale, tutte le incombenze di natura tecnica ed amministrativa attinenti alla gestione della Struttura;
- quanto altro inerente alla conduzione degli immobili.

Le spese relative alla fornitura di energia elettrica, acqua e gas saranno a carico della Direzione Regionale.

La Direzione Regionale declina ogni responsabilità per la mancanza e/o non conformità, anche parziale, alla normativa nazionale, regionale e locale di riferimento e la decadenza delle autorizzazioni, che rimangono esclusivo onere del Fornitore e costituiscono presupposto per lo svolgimento dell'attività.

9 OBBLIGHI ED ONERI DELL'APPALTATORE RELATIVI AL PERSONALE IMPIEGATO

L'Appaltatore deve mettere a disposizione personale capace, fisicamente idoneo ed in possesso dei requisiti professionali previsti dalla normativa nazionale e regionale vigente per lo svolgimento delle mansioni richieste, in particolare in conformità a quanto previsto per le strutture residenziali e semiresidenziali per anziani.

Nessun rapporto di lavoro viene ad instaurarsi tra la Direzione Regionale ed il personale addetto all'espletamento delle prestazioni assunte dall'Appaltatore; tutto il personale adibito al servizio, assunto secondo norma di legge, opererà in ragione di dipendenza e sotto l'esclusiva responsabilità dell'Appaltatore.

Almeno cinque giorni prima dell'inizio del servizio, pena l'applicazione della penale di cui allo Schema di Contratto, l'Appaltatore dovrà fornire al Dirigente dell'area dirigenziale della Direzione Regionale competente per materia o suo delegato:

1. **l'elenco del personale impiegato**, allegando il *curriculum* e i relativi titoli scolastici e professionali – valevoli per l'esercizio della professione ivi svolta – che, in caso di variazioni, dovrà essere tempestivamente aggiornato;
2. **l'elenco del personale di riserva**, incaricato delle sostituzioni del personale titolare in caso di assenze diverse;
3. **idonea dichiarazione** attestante che gli addetti al servizio, se trattasi di cittadini non comunitari, qualora non residenti nello Stato italiano, siano tuttavia in condizioni di soggiornarvi nel rispetto di tutte le disposizioni vigenti in materia, nonché che per gli stessi siano stati assolti tutti gli adempimenti previsti dalla normativa vigente per l'espletamento della professione esercitata, ivi compresa – se richiesta – l'iscrizione all'Albo professionale.
4. **l'impegno formale a sottoporre il personale**, all'atto dell'assunzione e periodicamente, a visite mediche ed accertamenti di controllo, sulla base del proprio Piano di Sicurezza, definito ai sensi e con le modalità dell'art. 26 D.lgs. 81/2008. In particolare, durante il perdurare dell'epidemia di Covid-19 l'Appaltatore si impegna a vietare l'accesso alla Casa Albergo al personale che presenti sintomi anche astrattamente riconducibili al Covid-19 e a sottoporre prontamente tali persone ad apposito test diagnostico che dovrà essere effettuato nei tempi e con le modalità previste pro tempore dalle Linee Guida delle autorità sanitarie competenti. In caso di positività al Covid-19 di uno o più dei dipendenti della Direzione Regionale, dell'Appaltatore, ovvero nel caso di positività di Ospiti della Struttura, l'Appaltatore dovrà a proprie spese sottoporre a test diagnostico tutti gli operatori che hanno prestato servizio presso la Casa Albergo nei dieci giorni precedenti all'accertamento del caso di positività (o altro maggiore termine previsto dalle competenti autorità sanitarie). Resta comunque impregiudicata la facoltà per l'Istituto di verificare in ogni momento la sussistenza delle condizioni sanitarie necessarie per l'espletamento del servizio;
5. **idonea dichiarazione** attestante che nei confronti del personale impiegato nell'esecuzione del servizio, ivi inclusi i responsabili del servizio, non siano state

pronunciate condanne passate in giudicato ovvero siano in corso procedimenti penali per reati di cui al titolo IX (Dei delitti contro la moralità pubblica e il buon costume), al capo IV del titolo XI (Dei delitti contro la famiglia) e al capo I e alle sezioni I, II e III del capo III del titolo XII (Dei delitti contro la persona) del Libro secondo del codice penale;

6. **idonea dichiarazione** attestante che il personale impiegato nell'esecuzione del servizio è in possesso di idoneità psico-fisica per le mansioni da svolgere.

Il personale in servizio deve:

- tenere un atteggiamento educato, disponibile e comprensivo nei riguardi delle persone con cui viene in contatto durante l'espletamento del Servizio, e in particolar modo nei confronti degli ospiti della Casa Albergo;
- mantenere un contegno decoroso ed irreprensibile, corretto e disponibile alla collaborazione con altri operatori;
- svolgere il servizio negli orari prestabiliti ed in modo da minimizzare l'impatto dei servizi diversi da quello socio-assistenziale sugli occupanti dell'immobile; non sono ammesse variazioni dell'orario di servizio se non preventivamente concordate;
- rispettare i piani di lavoro sottoscritti in sede contrattuale, eseguendo le operazioni affidate secondo le metodiche e le frequenze stabilite;
- mantenere il segreto su tutto ciò che, per ragioni di servizio, possa venire a conoscenza in relazione ad atti, documenti, fatti o notizie in genere riguardanti l'Istituto e gli ospiti;
- presentarsi in servizio muniti di apposito tesserino di riconoscimento indicante nome e cognome dell'operatore e foto, in perfetta divisa – ove richiesta, in relazione al tipo di servizio prestato – e, comunque, sempre con abbigliamento consono e adeguato all'ambiente;
- lasciare immediatamente i locali della Casa Albergo al termine del Servizio;
- consegnare al personale indicato dalla competente Direzione Regionale ogni oggetto che risulti smarrito o rinvenuto nell'espletamento del servizio.

E' fatta comunque salva la facoltà dell'Istituto di chiedere, in qualsiasi momento ed a suo insindacabile giudizio, l'allontanamento di personale che per seri motivi non risulti idoneo all'espletamento del servizio e la sostituzione di dipendenti dell'impresa che, durante lo svolgimento del servizio medesimo, abbiano tenuto un comportamento non consono all'ambiente di lavoro e non garante di un corretto Servizio nei confronti degli utenti.

Il personale addetto dovrà essere assunto alle dipendenze dell'Appaltatore con regolare autorizzazione dell'Ispettorato Provinciale del Lavoro. L'Appaltatore solleva l'Istituto da ogni obbligo e responsabilità per quanto riguarda retribuzioni, contributi previdenziali e assicurativi, assicurazioni ed in genere da tutti gli obblighi risultanti dalle disposizioni legislative e regolamentari in materia di lavoro e assicurazioni sociali, compresa l'autorizzazione a svolgere l'attività fuori sede, assumendo a proprio carico tutti gli oneri relativi. In generale, l'Appaltatore garantisce l'estraneità dell'Istituto da

qualsiasi vertenza economica o giuridica tra l'Appaltatore stesso ed il proprio personale dipendente, che dovesse insorgere con riferimento ad inadempienza di uno degli obblighi sopra elencati.

L'Appaltatore dovrà predisporre un piano di lavoro in cui specificare l'articolazione dei turni, il numero delle unità di personale presenti in ciascuna fascia oraria, le mansioni di ciascun addetto; dovrà inoltre presentare trimestralmente, la fotocopia del registro delle presenze indicante nominativi e turni di lavoro svolto dal personale di tutti i servizi.

In particolare, l'Appaltatore si obbliga:

1. ad assumere verso i propri dipendenti:
 - a. tutti gli obblighi risultanti dalle disposizioni legislative e regolamentari vigenti in materia di disoccupazione, invalidità, vecchiaia, assunzione di invalidi e quant'altro disposto per legge, e alla fornitura di tutto il materiale di protezione individuale contro gli infortuni, in applicazione delle vigenti disposizioni in materia di sicurezza del lavoro, in particolare dal D.Lgs. n. 81/2008, assumendo a suo carico tutti gli oneri relativi e la qualità di Datore di Lavoro ex D.Lgs. n. 81/2008;
 - b. ad applicare condizioni economiche, normative e previdenziali non inferiori a quelle risultanti dai contratti collettivi di lavoro applicabili alla data del contratto, alla categoria ed alla località in cui si svolgono le prestazioni, nonché le condizioni risultanti da successive modifiche ed integrazioni e, in genere, da ogni altro contratto collettivo, successivamente stipulato per la categoria ed applicabile nella località. L'obbligo permane anche dopo la scadenza dei suindicati contratti collettivi e fino alla loro sostituzione. I suddetti obblighi vincolano l'Appaltatore anche nel caso in cui non sia aderente alle Associazioni stipulanti o receda da esse. Non sono ammessi patti in deroga, anche se previsti da accordi interni all'impresa, sia nei confronti dei dipendenti che nei confronti di eventuali soci-lavoratori. All'Istituto resta, comunque, la facoltà di richiedere in merito opportuni accertamenti al competente Ispettorato Provinciale del Lavoro ed al proprio Nucleo Ispettivo.

L'Istituto, nel caso di accertata violazione degli obblighi di cui sopra, previa comunicazione all'Appaltatore, si riserva il diritto di sospendere l'emissione dei mandati di pagamento per l'ammontare che sarà indicato dall'Istituto stesso e di INAIL, sino a quando la vertenza non risulti definitiva, senza che ciò comporti l'obbligo di corresponsione di interessi.

La Direzione Regionale potrà richiedere all'Appaltatore, in qualsiasi momento, l'esibizione del libro matricola, dei modelli F24 e dei fogli paga al fine di verificare la corretta attuazione degli obblighi inerenti all'applicazione del CCNL di riferimento e delle leggi in materia previdenziale, assistenziale e assicurativa.

2. a fornire al Dirigente dell'area dirigenziale della Direzione Regionale competente per materia o suo delegato, con cadenza mensile, unitamente al prospetto analitico delle ore di lavoro prestate dal proprio personale e alla fattura, la prova di aver

regolarmente provveduto al pagamento degli oneri contributivi e previdenziali (attraverso la produzione del modello DURC);

- 3.** a sottoporre il personale, all'atto dell'assunzione e periodicamente, a visite mediche ed accertamenti di controllo, sulla base del proprio Piano di Sicurezza, definito ai sensi e con le modalità dell'art. 26 D.Lgs. 81/2008. Resta comunque impregiudicata la facoltà per l'Istituto di verificare in ogni momento la sussistenza delle condizioni sanitarie necessarie per l'espletamento del servizio;
- 4.** ad operare con un numero adeguato di operatori di ambo i sessi e a limitare fenomeni di turn-over tali da compromettere la peculiarità del Servizio e il rapporto operatore/utente;
- 5.** a sostituire il personale assente per qualsiasi motivo o che dovesse risultare non idoneo ad insindacabile giudizio della Direzione Regionale con tempestività e comunque entro le 24 ore con altro, dotato dei medesimi requisiti di formazione e preparazione, indicando per iscritto le generalità del sostituto alla Direzione Regionale, ferma restando la decurtazione delle ore non lavorate dal canone mensile;
- 6.** a dare immediata comunicazione alla Direzione Regionale di qualsivoglia evento di carattere straordinario riguardante l'andamento del servizio, nonché delle eventuali difficoltà di rapporti tra Appaltatore/utente/ Direzione Regionale;
- 7.** a non impiegare il personale anche per altri servizi eventualmente svolti al di fuori del presente appalto e ciò salvo esplicito e specifico consenso della Direzione Regionale. Tale vincolo non opera per il sostituto di personale assente per malattia o altra causa imprevedibile;
- 8.** ad organizzare per il personale impiegato un percorso di formazione che definisca gli obiettivi del servizio in oggetto oltre a garantire ai medesimi occupati una conoscenza dell'Istituto;
- 9.** a provvedere alla formazione di tutto il personale impiegato affinché sia in grado di attuare misure di prevenzione incendi e lotta antincendi o di evacuazione in caso di pericolo grave e immediato, di salvataggio, di primo soccorso e, comunque, di gestione dell'emergenza. A tal fine, si richiede che il personale designato sia formato non solo per il rischio medio, bensì con l'attestato di idoneità tecnica di cui all'art. 3 della legge 28 novembre 1996, n. 609. Tale personale sarà inserito nelle squadre di emergenza e primo soccorso previste nel DVR dell'Appaltatore; l'Appaltatore collaborerà con la Direzione Regionale nella definizione di un piano di emergenza ed evacuazione che coinvolga tutto il personale presente nella Struttura nelle attività volte a garantire la sicurezza degli ospiti in caso di emergenza;
- 10.** ad assicurare comunque il servizio, in caso di sciopero o di altri imprevisti, da svolgersi nei tempi e nei modi stabiliti dal presente capitolato;
- 11.** ad assicurare sempre la presenza nella fascia notturna di O.S.S. in numero variabile e subordinato al numero di ospiti e comunque nel rispetto della proporzione di 1 O.S.S. ogni 40 anziani, di un infermiere, di un addetto al

centralino, nonché del personale addetto al servizio di portineria e guardiana, debitamente formati per la gestione delle emergenze, al fine di garantire l'adozione di tutte le misure idonee e necessarie alla evacuazione dalla Struttura in caso di incendi, terremoti e quant'altra calamità avvenga durante la notte;

12. a raccogliere e a smaltire i rifiuti sanitari, come previsto dalle vigenti disposizioni normative.

Pena l'applicazione di penale di cui allo Schema di Contratto, sono a completo carico dell'Appaltatore gli oneri relativi all'impiego ed alla fornitura di:

- tutte le divise per il personale impiegato in tutti i servizi previsti dal Capitolato e relativo lavaggio e stiratura, da eseguirsi nel rispetto delle norme vigenti in materia di igiene;
- tessere di riconoscimento e distintivi;
- materiale di cancelleria, compreso eventuale pc, stampante e fotocopiatrice;
- propria linea telefonica, fax, internet, rilevando le utenze dell'operatore uscente;
- cellulare di servizio;
- fornitura dei dispositivi di protezione individuale, ivi inclusi quelli imposti dalle misure di prevenzione del rischio di contagio da COVID-19;
- ogni altro onere necessario per l'espletamento del servizio.

L'Appaltatore deve garantire in ogni tempo la Direzione Regionale contro ogni e qualsiasi pretesa di terzi derivante da sua inadempienza, anche parziale, alle norme contrattuali od a disposizioni di legge.

Con particolare riferimento al **personale addetto alle pulizie**, il medesimo dovrà essere adeguatamente formato, come indicato al precedente par. 6.1.2.9.

Con particolare riferimento al **personale addetto al servizio di ristorazione**, il medesimo dovrà essere necessariamente formato in materia di:

- alimentazione e salute;
- alimentazione e ambiente affrontando, tra gli altri, il tema dell'opportunità di ridurre i consumi di carne anche per gli impatti ambientali causati dalle pratiche correnti di allevamento di animali;
- caratteristiche dei prodotti alimentari in relazione al territorio di coltivazione e di produzione;
- stagionalità degli alimenti;
- corretta gestione dei rifiuti;
- uso dei detersivi a basso impatto ambientale;
- energia, trasporti e mense.

Secondo quanto previsto dai CAM approvati con D.M. 10 marzo 2020, l'aggiudicatario impiega personale formato sugli argomenti previsti dalla normativa e, a seconda delle

mansioni svolte, su argomenti specifici, quali:

- per gli addetti alla sala mensa e alla cucina: la porzionatura dei pasti, attraverso il giusto numero di pezzi e attraverso l'uso di appropriati utensili quali mestoli, palette o schiumarole di diverse misure appropriate alle porzioni da servire in base all'età per garantire la porzione idonea con una sola presa, ciò anche per prevenire gli sprechi alimentari;
- per gli addetti alla cucina: le tecniche di cottura per conservare i parametri originari di qualità nutrizionale e per consentire risparmi idrici ed energetici, le procedure per la minimizzazione dei consumi di acqua e di energia nella preparazione e nella conservazione dei pasti e per lo scongelamento.

Entro 60 giorni dall'avvio dell'esecuzione del servizio, l'Appaltatore dovrà presentare il proprio programma di formazione del personale, pena l'applicazione della penale di cui allo Schema di Contratto, le ore di formazione svolte, i docenti dei corsi con relativo profilo sintetico curriculare, l'impostazione delle verifiche con cui è stato valutato l'apprendimento dei partecipanti, le date e le sedi dei corsi organizzati, i dati dei partecipanti e il foglio delle firme di presenza, i test di verifica effettuati e i risultati conseguiti. Per il personale assunto in corso di esecuzione contrattuale deve essere presentata analoga documentazione entro 60 giorni dall'immissione in servizio.

Tutti i servizi dovranno essere effettuati dal personale addetto, con idonea divisa e munito di cartellino di riconoscimento.

E' consentito (escluso il personale infermieristico e gli addetti al Servizio di portineria e centralino) l'utilizzo della sala mensa per l'eventuale consumazione dei pasti, che dovranno essere effettuati in orari compatibili con il Servizio e a proprie spese.

Agli operatori del Servizio centralino e portineria è consentito l'utilizzo dei servizi igienici presenti nel locale mensa per i dipendenti, sito al piano terra.

Al fine di migliorare il Servizio, almeno ogni 15 giorni, saranno organizzati incontri tra gli operatori di tutti i settori e la Direzione della Struttura.

9.1 Sciopero e sospensione del servizio

In caso di sciopero del personale dell'Appaltatore o altri eventi che per qualsiasi motivo possano influire sul normale espletamento del servizio, la Direzione Regionale dovrà essere avvisata, pena l'applicazione della penale di cui allo Schema di Contratto, con un anticipo di almeno 5 giorni. In caso di proclamazione di sciopero l'Appaltatore s'impegna comunque a garantire il contingente d'operatori necessario per il mantenimento dei servizi essenziali ai sensi della legge 146/1990 e successive modificazioni ed integrazioni.

Le interruzioni di servizio per cause di forza maggiore non danno luogo a responsabilità per entrambe le parti. L'Appaltatore è tenuto comunque a garantire i servizi essenziali sino al superamento dell'evento critico contribuendo fattivamente al ripristino delle condizioni di gestione ordinaria. Per forza maggiore s'intende qualunque fatto eccezionale, imprevedibile ed al di fuori del controllo delle parti.

In caso di arbitraria sospensione del servizio da parte dell'Appaltatore, la Direzione

Regionale, oltre all'applicazione della penale di cui allo Schema di Contratto, provvederà a trattenere un importo pari al corrispettivo mensile corrispondente al periodo di arbitraria sospensione e, ove lo riterrà opportuno, alla esecuzione in danno, dei servizi sospesi, addebitando all'Appaltatore la spesa eccedente la medesima quota del corrispettivo mensile trattenuta, salva ogni altra ragione od azione.

Qualora l'arbitraria sospensione dei servizi dovesse protrarsi per un periodo continuativo della durata superiore a 7 (sette) giorni, la Direzione Regionale avrà piena facoltà di ritenere il contratto di diritto e conseguentemente di adottare, senza bisogno di messa in mora, le misure che saranno indicate nel contratto d'appalto.

L'Appaltatore non può sospendere il servizio nemmeno quando siano in atto controversie con la Direzione Regionale.

10 ONERI A CARICO DELL'ISTITUTO

Sono a carico della Direzione Regionale gli oneri relativi alla manutenzione straordinaria dell'immobile, degli impianti e beni mobili, di arredi ed attrezzature di proprietà dell'Istituto, salvo quanto riportato nel par. 6.3.2 con riferimento alla manutenzione straordinaria extra canone ed, eventualmente, nell'offerta tecnica dell'Appaltatore.

Potranno essere messi a disposizione dell'Appaltatore, qualora disponibili, ripostigli e locali per la conservazione di materiali ed attrezzature e da adibire a spogliatoi per il personale lavorante e le cui chiavi saranno a disposizione dell'Appaltatore. Una copia dovrà comunque rimanere, per ogni evenienza, all'Istituto. L'Appaltatore potrà eventualmente realizzare a proprie spese e previa autorizzazione dell'Istituto, supportata da valutazione dei tecnici dell'Istituto, idonee soluzioni alternative, con strutture non fisse, su spazi messi a disposizione da parte dell'Appaltatore nelle aree perimetrali della sede. La Direzione Regionale, tramite propri incaricati, si riserva il diritto di accedere ai locali assegnati all'Appaltatore, per controllarne lo stato di manutenzione e pulizia, alla presenza di un incaricato dell'Appaltatore stesso.

Tutto ciò che non è espressamente previsto nel presente articolo, come onere od obbligo dell'Istituto, si intende posto a carico dell'Appaltatore.

11 CLAUSOLA SOCIALE

Ai sensi di quanto previsto dall'art. 50 del Codice degli Appalti, l'Appaltatore si obbliga a garantire l'assorbimento del personale già alle dipendenze degli operatori uscenti dei contratti aventi ad oggetto il Global service e i servizi socio assistenziali, di cui il presente appalto costituisce aggregazione, in applicazione delle disposizioni previste dai contratti collettivi di settore, a condizione che il numero e la qualifica dei lavoratori sia armonizzabile con l'organizzazione di impresa del Fornitore e con le esigenze tecnico-organizzative e di manodopera previste per l'esecuzione del Servizio.

Tale obbligo, in caso di aggiudicazione a cooperativa sociale, non può essere subordinato all'accettazione della qualità di "socio lavoratore". Il Fornitore dovrà rispettare i termini del "Progetto di assorbimento" del personale già in servizio, presentato in sede di gara. L'esecuzione del predetto progetto sarà oggetto di monitoraggio da parte dell'Istituto.

12 PREDISPOSIZIONE DEL PIANO DELLA SICUREZZA

Entro 30 giorni dall'avvio del servizio, l'Appaltatore, pena l'applicazione della penale di cui allo Schema di Contratto, provvederà alla presentazione all'Istituto del proprio Piano della Sicurezza, per le informazioni e gli adempimenti previsti dal D. Lgs. 81/2008 e successive modificazioni.

L'Appaltatore è tenuto all'ottemperanza di tutte le norme anche tecniche di sicurezza necessarie allo svolgimento dell'attività di casa per anziani.

Nella Struttura potranno essere presenti alcune unità di personale dell'Istituto con compiti di controllo dell'adempimento degli impegni contrattuali, ed altri compiti attinenti alle funzioni della Direzione Regionale del tutto estranei alla conduzione dell'attività di casa di riposo. Rispetto a tale personale il Direttore regionale dell'INPS assume la qualifica di datore di lavoro, mentre per il restante personale presente nella Struttura l'appaltatore assume la qualifica di Datore di lavoro ai fini del D. lgs 81/2008.

A tal fine la Direzione Regionale, in adempimento a quanto previsto dall'art. 26, comma 1, lettera b) del D. Lgs. 81/2008, nell'ambito del presente appalto, elabora un "Documento Unico di Valutazione dei Rischi da Interferenze" che indica le misure adottate per eliminare o, ove ciò non è possibile, ridurre al minimo i rischi specifici da interferenze fra il personale dell'Istituto e quello dell'Appaltatore. Tale documento deve essere completato con i dati del concorrente nell'apposita scheda e sottoscritto in ogni pagina dal legale rappresentante dell'offerente, in segno di piena, espressa e integrale accettazione dei contenuti.

Essendo la gestione del servizio di casa per anziani completamente demandata all'appaltatore, l'Istituto è estraneo alla gestione della sicurezza degli ospiti e dei visitatori per qualunque aspetto derivi dalla conduzione dell'attività, pertanto tutti i documenti di sicurezza prescritti dalla normativa per l'esercizio dell'attività di gestione della casa per anziani verranno redatti dall'Appaltatore.

A titolo esemplificativo e non esaustivo: i piani relativi alla gestione dell'emergenza saranno redatti e sottoscritti dall'Appaltatore, essendo, peraltro, l'unico soggetto presente con continuità e avente le conoscenze tecniche di settore necessarie; i documenti necessari per l'ottenimento e l'aggiornamento delle autorizzazioni di sicurezza dell'immobile ove necessari verranno predisposti e presentati dall'Appaltatore previa, qualora i lavori strumentali a tali autorizzazioni esulino l'ordinaria manutenzione, specifica segnalazione all'Istituto che provvederà ai lavori straordinari che valuterà come necessari.

L'Appaltatore si obbliga comunque a provvedere, a cura e a carico propri e sotto la propria responsabilità, a tutte le spese occorrenti, secondo i più moderni accorgimenti della tecnica, per garantire, in ossequio al D.lgs. 81/2008 s.m.i., la completa sicurezza durante l'esecuzione dell'appalto e l'incolumità delle persone addette al servizio oggetto di appalto, e per evitare incidenti e/o danni di qualsiasi natura, a persone o cose, assumendo a proprio carico tutte le opere provvisorie ed esonerando, di conseguenza, l'Istituto da ogni e qualsiasi responsabilità con riferimento ai rischi relativi all'esercizio dell'attività da essi svolta, nonché, alla presentazione all'Istituto

del proprio D.V.R. (Documento di Valutazione dei Rischi), ivi compresi tutti gli allegati prescritti.

L'Appaltatore si obbliga all'osservanza dei protocolli di sicurezza dichiarati in sede di offerta e delle norme sull'impiego di prodotti chimici non nocivi (essendo l'uso dei prodotti nocivi assolutamente vietato).

L'Appaltatore si obbliga, infine, a fornire i propri dipendenti di tutti i dispositivi di protezione necessari per prevenire i rischi, ivi inclusi quelli di contagio da Covid-19, derivanti dall'esecuzione delle prestazioni oggetto dell'appalto.

13 DIRETTORE DELL'ESECUZIONE

Conformemente a quanto previsto dall'art. 101 del D.lgs. 50/2016, all'esecuzione delle attività di cui al presente Capitolato tecnico e ai suoi allegati, che ne costituiscono parte integrante, è preposto un Direttore dell'Esecuzione, nominato dalla Direzione Regionale.

Il Direttore dell'Esecuzione provvede al coordinamento, alla direzione e al controllo tecnico-contabile dell'esecuzione del contratto, verificando che le attività e le prestazioni contrattuali siano eseguite in conformità ai documenti contrattuali, nonché a tutte le attività che si dovessero rendere opportune per assicurare il perseguimento dei compiti assegnati.

Al Direttore dell'Esecuzione si affianca il Direttore tecnico, nominato dalla Direzione Regionale, che ha il compito di coadiuvare il Direttore dell'Esecuzione per gli aspetti tecnici.

14 AVVIO DELL'APPALTO E DISPOSIZIONI PARTICOLARI

Prima dell'avvio dell'appalto verrà redatto il verbale di avvio dell'esecuzione del contratto ed effettuata formale consegna dei locali in uso specifico ed attrezzature correlate all'Appaltatore, previa stesura di apposito verbale di consegna contenente l'inventario circa la consistenza dei beni ed attrezzature in dotazione della Struttura oggetto di affidamento, al fine di effettuarne la presa in carico da parte dell'Appaltatore.

Il RUP, il DEC e il Direttore tecnico del contratto in contraddittorio con l'Appaltatore, procederanno, altresì, alla lettura dei contatori delle varie utenze. Per quelle sprovviste di contatore sarà a carico dell'Appaltatore la verifica dello stato dei consumi alla data di affidamento, da comunicarsi all'Istituto per i successivi adempimenti del caso.

A seguito di tale adempimento e di quanto previsto nei precedenti articoli, l'Appaltatore assume obbligatoriamente su di sé gli oneri e la responsabilità dell'uso, della custodia e della buona conservazione dei beni e provvede, a propria cura e spese, alla riparazione e/o sostituzione dei beni che avrà eventualmente danneggiato nello svolgimento dell'appalto. In mancanza, l'Istituto si rivarrà della relativa spesa sul deposito cauzionale e/o mediante trattenute di pari importo sul corrispettivo del servizio.

Durante la fase di avvio dell'appalto e per tutta la durata dello stesso, l'Appaltatore dovrà comunque garantire un servizio di perfetta efficienza e fornire ogni tipo di assistenza per la risoluzione di guasti e disservizi.

L'Appaltatore potrà integrare le esistenti attrezzature suppellettili con altre che ritenesse necessarie restando proprietaria di quest'ultime ma senza che, per il loro uso, possa chiedere compensi all'Istituto né rivalersi per eventuali danni derivanti dall'uso di tali strumenti o per eventuali danni che dovessero occorrere dall'uso dei medesimi. Tali dotazioni suppletive dovranno essere correttamente individuate ed inventariate e rimarranno di proprietà dell'Appaltatore che provvederà, al termine dell'appalto, alla loro rimozione.

Durante l'espletamento del servizio nella Struttura viene richiesto all'Appaltatore di eseguire una rendicontazione del servizio espletato alla Direzione Regionale

Presso la Struttura deve essere conservata, a cura dell'Appaltatore, con modalità idonee a garantire il rispetto della normativa sulla privacy, la seguente documentazione:

- consegne individuali dell'ospite;
- presenze del personale;
- modulo per monitoraggio interventi/attività varie;
- modulistica attestante la corretta applicazione dei seguenti *corpus* normativi: D.Lgs 81/2008 (prevenzione e protezione); Regolamento Europeo n.679/2016 e norme ancora vigenti del D.Lgs. 196/2003; Regolamento CE 852/2004 (H.A.C.C.P. alimenti) e s.m.i.;
- autocertificazione redatta da ciascuno degli operatori presenti con periodicità di 14 giorni attestante:
 - di non essere affetto da Covid-19;
 - di non aver avuto nei precedenti 14 giorni sintomi riconducibili al Covid-19 (febbre oltre 37 e mezzo; tosse; stanchezza; mal di gola mal di testa; dolori muscolari; congestione nasale; nausea; vomito; perdita di olfatto; gusto; congiuntivite; diarrea);
 - di non aver avuto negli ultimi 14 giorni contatti con soggetti risultati positivi al Covid-19;
 - di non essere stato negli ultimi 14 giorni in zone a rischio secondo le indicazioni delle autorità nazionali, regionali e dell'OMS;
 - di evidenziare altre notizie in merito al potenziale rischio di esposizione al Covid-19;
 - di impegnarsi a comunicare qualunque modifica intervenuta rispetto all'autocertificazione resa.

In alternativa all'autocertificazione, gli operatori potranno dichiarare di essersi sottoposti con esito negativo al test per la rilevazione del Covid-19 nelle ultime 48

ore. L'Appaltatore dovrà, altresì, avvertire la Direzione Regionale nel caso di presenza di qualsiasi altra malattia infettiva che abbia colpito personale impiegato negli ultimi 15 giorni nella casa.

15 LIVELLI DI SERVIZIO

Il RUP, il Direttore tecnico e il DEC individuati a livello regionale e nominati dalla Direzione regionale provvederanno all'organizzazione di azioni di monitoraggio, controllo e ispezione dei servizi, con cadenza mensile. In questo senso, il Direttore tecnico e il DEC provvederanno a far compilare agli utenti della Casa Albergo e compileranno essi stessi specifici questionari, contenenti l'indicazione del proprio livello di soddisfazione in relazione a ciascuno dei servizi oggetto del presente Capitolato tecnico.

Per ciascuno dei suddetti servizi, i soggetti di cui sopra dovranno esprimere la propria soddisfazione assegnando un punteggio da 1 ("pessimo") a 5 ("ottimo") ai seguenti parametri di valutazione:

		PESSIMO	MEDIOCRE	NON DEL TUTTO SODDISFACENTE	BUONO	OTTIMO
A.	Qualità del servizio percepita	1	2	3	4	5
B.	Disponibilità e cortesia del personale operativo	1	2	3	4	5
C.	Qualità dei materiali utilizzati	1	2	3	4	5

RISULTATO TOTALE (Ri)	Media aritmetica dei punteggi assegnati = (A + B + C)/3
------------------------------	--

Indicatore di soddisfazione dell'utenza

L'indicatore di soddisfazione dell'utenza verrà calcolato sulla base della seguente formula:

$$ISi = Ri/5$$

Dove

ISi = indicatore di soddisfazione relativo al servizio i-esimo;

Ri = media aritmetica dei risultati totali dei questionari compilati da ciascun utente, per il servizio/i- esimo;

5= risultato massimo ottenibile (nel caso in cui venisse assegnato un voto massimo, ossia 5, a ciascun para metro di valutazione).

Calcolo del Livello di Servizio Effettivo

Sulla base degli indicatori di soddisfazione, per ciascun servizio, verrà calcolato il Livello di Servizio Effettivo realizzato nel mese di riferimento, attraverso la seguente formula:

$$LSE = (0,3 \times ISS) + (0,7 \times ISU)$$

dove:

LSE = Livello di Servizio Effettivo;

ISU = indicatore di soddisfazione dell'utenza.

Sulla base dei Livelli di Servizio Effettivi realizzati nel mese di riferimento verranno calcolate le penali, secondo le modalità descritte nello Schema di contratto.

SERVIZIO	LIVELLI DI SERVIZIO OBIETTIVO
Ristorazione	0,90
Pulizia	0,90
Lavanderia e guardaroba	0,80
Trasporto bus e navetta	0,80
Centralino, portierato e guardiania	0,80
Servizio Socio Assistenziale	0,90
Presidio sanitario ed infermieristico	0,90
Animazione culturale e ricreativa	0,80
Attività riabilitative, motorie e fisioterapiche per la terza età	0,90
Servizio di manutenzione ordinaria degli edifici	0,80
Servizio di manutenzione ordinaria degli impianti	0,80
Servizio di manutenzione del verde	0,80

16 VERIFICHE E CONTROLLI

La Direzione Regionale si riserva, con ampia ed insindacabile facoltà e senza che l'Appaltatore possa nulla eccepire, di effettuare, in qualsiasi momento, verifiche e controlli, con o senza preavviso, circa la perfetta osservanza di tutte le disposizioni contenute nel contratto. Il RUP, il Direttore Tecnico e il DEC individuati a livello

regionale e nominati dalla Direzione Regionale, provvederanno all'organizzazione di azioni di monitoraggio, controllo ed ispezione. Qualora da tale controllo qualitativo e quantitativo del servizio dovessero emergere ulteriori difformità rispetto agli accordi contrattuali, l'Aggiudicatario dovrà provvedere ad eliminare le disfunzioni rilevate con ogni tempestività e comunque entro le 48 ore, pena l'applicazione di penali di cui allo Schema di Contratto.

17 RESPONSABILITÀ DELL'APPALTATORE

L'Appaltatore dovrà adempiere agli oneri di carattere tecnico-amministrativo, relativi alla gestione della Struttura provvedendo, in special modo, alla richiesta presso gli enti competenti per territorio delle relative autorizzazioni.

Ai sensi della normativa vigente l'Appaltatore dovrà provvedere ad inoltrare al comune competente per territorio la denuncia di apertura e di gestione della casa di soggiorno nonché adempiere agli altri obblighi di comunicazione eventualmente stabiliti dalla Regione Abruzzo e dal Comune di Pescara, manlevando l'Istituto da ogni responsabilità con riferimento al mancato ottenimento di licenze, autorizzazioni o nulla osta, previsti dalla normativa nazionale e locale vigente, anche se sopravvenuta, necessari per l'avvio e il funzionamento della Struttura.

L'Appaltatore si impegna ad adottare, nell'esecuzione dei servizi:

- tutti gli accorgimenti e le cautele atte a garantire la sicurezza e l'incolumità delle persone presenti presso la Struttura de qua, del proprio personale, e di altri terzi;
- le attenzioni necessarie ad evitare danni ai beni presenti;
- azioni finalizzate all'osservanza delle norme in materia di prevenzione degli infortuni di igiene del lavoro, con particolare riferimento al D.Lgs. 09 aprile 2008, n.81.

L'Appaltatore è sempre responsabile di tutti i danni di qualsiasi natura e che per qualsiasi motivo possano derivare alle persone e/o cose nello svolgimento dei servizi oggetto del presente appalto, sollevando l'Istituto da qualsiasi responsabilità. Pertanto, l'Appaltatore deve adottare tutte le cautele necessarie per garantire l'incolumità delle persone addette al servizio stesso e dei terzi, ricadendo, ogni più ampia responsabilità sullo stesso e restando del tutto esonerato l'Istituto.

E' a carico dell'Appaltatore il risarcimento degli eventuali danni arrecati alla Direzione Regionale ed ai terzi a seguito di incuria del personale addetto al servizio nell'esecuzione degli adempimenti assunti con il contratto.

Prima della sottoscrizione del contratto e per tutta la durata dello stesso, a copertura dei danni di cui sopra, l'Appaltatore dovrà essere assicurato contro i danni a cose e/o persone (compresa l'assicurazione contro la responsabilità civile per il trasporto di persone) che dovessero essere arrecati dal proprio personale nell'effettuazione del servizio o, comunque, in dipendenza diretta o indiretta della esecuzione del servizio, mediante apposita polizza assicurativa RCT/RCO con primaria compagnia di assicurazione, con un massimale unico non inferiore a **€ 10.000.000,00 (euro**

diecimilioni/00) per sinistro e per persona, animali e cose, producendo copia del contratto assicurativo prima della stipulazione del contratto.

In particolare, la polizza assicurativa dovrà espressamente coprire i seguenti rischi:

- a) in generale, i rischi derivanti da errori professionali provenienti, in ogni possibile forma, dall'Appaltatore;
- b) responsabilità civile verso terzi, ivi compresi gli ospiti della struttura sanitaria e comprendente anche il danneggiamento degli "edifici" e dei macchinari e la rivalsa dei terzi danneggiati nei confronti della Direzione Regionale;
- c) rischi per danni diretti e indiretti (rischio locativo, interruzione del godimento o di attività derivanti da incendio, scoppio in genere, esplosione, sabotaggio, tumulti, atti vandalici, etc. causati dall'Appaltatore, suoi dipendenti o preposti).

Resta inteso che l'Appaltatore dovrà comunque risarcire i maggiori danni non coperti dalla polizza assicurativa.

Nel caso di aggiudicazione ad un Raggruppamento Temporaneo di Imprese (R.T.I.), le garanzie assicurative *de quibus* dovranno essere presentate, su mandato irrevocabile, dalla mandataria/capogruppo in nome e per conto di tutti i soggetti facenti parti del R.T.I., con responsabilità solidale in caso di raggruppamento orizzontale e con responsabilità pro-quota in caso di raggruppamento verticale.

L'Appaltatore si assume, sin d'ora, l'obbligo di trasmettere la nuova polizza in caso di qualsiasi variazione al testo delle polizze assicurative, nonché in caso di rinnovo delle stesse per scadenza. La mancata comunicazione costituisce per l'Istituto titolo per la risoluzione immediata del contratto ex art. 1456 c.c.

L'accertamento dei danni sarà effettuato dal RUP alla presenza del Supervisore in modo tale da consentire all'Appaltatore di intervenire nella stima.

Qualora l'Appaltatore non manifesti la volontà di partecipare all'accertamento in oggetto, la Direzione Regionale, tramite le figure preposte al coordinamento e controllo dell'esecuzione del contratto, provvederà autonomamente. Tale constatazione costituirà titolo sufficiente al fine della quantificazione e del conseguente risarcimento del danno che dovrà essere corrisposto dall'Appaltatore. Qualora lo stesso non dovesse provvedere al risarcimento od alla riparazione del danno nel termine fissato nella relativa lettera di notifica, la Direzione regionale è, fin d'ora, autorizzata a provvedere direttamente trattenendo l'importo sul canone di prima scadenza ed eventualmente sui successivi o sul deposito cauzionale, con obbligo di immediato reintegro.

In caso di mancato pagamento dei premi assicurativi da parte dell'Appaltatore, la Direzione Regionale avrà facoltà di risolvere il contratto con effetto immediato e richiedere il risarcimento dei danni conseguenti.

18 SUPERVISORE

L'Appaltatore designa una persona con funzioni di "Supervisore", il cui nominativo deve essere notificato alla Direzione Regionale e ai competenti RUP, DEC e Direttore tecnico

individuati a livello regionale. Il Supervisore, la cui presenza sarà richiesta per un congruo numero di ore al giorno, ha il compito precipuo di programmare, coordinare, controllare e far osservare al personale impiegato le funzioni ed i compiti stabiliti, di intervenire, decidere e rispondere direttamente riguardo ad eventuali problemi che dovessero sorgere in merito alla regolare esecuzione delle prestazioni appaltate ed all'accertamento di eventuali danni.

Pertanto, tutte le comunicazioni e le contestazioni di inadempienza fatte in contraddittorio con detto Supervisore, che dovrà essere munito di delega espressa da parte dell'Appaltatore, dovranno intendersi fatte direttamente all'Appaltatore. La presenza del Supervisore sarà richiesta per un congruo numero di ore al giorno, tutti i giorni dell'anno, che dovranno essere indicate, almeno dalle ore 7:00 alle ore 21:00 di ogni giorno feriale e festivo, e comunque, ogniqualvolta se ne ravvisi la necessità.

Il Supervisore assume la qualifica di Responsabile, garantendo la reperibilità anche nelle ore notturne e nei giorni festivi per 365 giorni l'anno. Il Supervisore dovrà seguire un programma di aggiornamento di almeno 30 ore l'anno nell'area d'utenza specifica della Struttura, finalizzato a migliorare il livello qualitativo del servizio erogato, a favorire l'approccio all'integrazione interprofessionale e, per le strutture che ne necessitano, ad approfondire il particolare aspetto dell'integrazione sociosanitaria.

Il Supervisore redige i programmi con la previsione delle tematiche di aggiornamento, con specifico riferimento alle diverse figure professionali, le tempistiche e la specificazione degli enti o dei docenti formatori, nel rispetto di quanto previsto dai contratti collettivi di lavoro in riferimento alla formazione continua.

Il Supervisore deve essere facilmente rintracciabile in ogni giorno dell'anno, feriale e festivo, mediante telefono cellulare fornito dall'Appaltatore.

L'Appaltatore, nei rapporti col pubblico ed in ogni presentazione esterna, curerà comunque la corretta distinzione tra la titolarità della Casa di soggiorno INPS e il suo ruolo.

19 INTERVENTO SOSTITUTIVO DELLA STAZIONE APPALTANTE IN CASO DI INADEMPIENZA RETRIBUTIVA DELL'APPALTATORE

In caso di ritardo nel pagamento delle retribuzioni dovute al personale dipendente dell'Appaltatore, impiegato nell'esecuzione del Contratto, il RUP individuato a livello regionale – previa segnalazione, da parte del DEC, da effettuarsi nell'ambito dei relativi compiti di coordinamento, di direzione e di controllo tecnico-contabile dell'esecuzione del Contratto – invita per iscritto l'Appaltatore inadempiente a provvedervi entro i successivi quindici giorni.

Decorso infruttuosamente il suddetto termine, e ove non sia stata contestata formalmente e motivatamente la fondatezza della richiesta entro il termine sopra assegnato, la Direzione regionale competente per l'esecuzione del contratto può pagare anche in corso d'opera direttamente ai lavoratori le retribuzioni arretrate, detraendo il relativo importo dalle somme dovute all'esecutore del contratto. I pagamenti di cui al presente capoverso, eseguiti dalla stessa Direzione regionale, sono provati dalle quietanze predisposte dall'Istituto e sottoscritte dagli interessati. Nel caso

di formale contestazione delle richieste di cui al primo capoverso, la Direzione regionale provvede all'inoltro delle richieste e delle contestazioni alla Direzione Provinciale del Lavoro, per i necessari accertamenti.

In caso di inadempienza contributiva risultante dal documento unico di regolarità contributiva relativo a personale dipendente dell'Appaltatore o del subappaltatore, impiegato nell'esecuzione del Contratto, la Direzione regionale competente per l'esecuzione del contratto trattiene dal certificato di pagamento l'importo corrispondente all'inadempienza per il successivo versamento diretto agli enti previdenziali e assicurativi.

Sull'importo netto progressivo delle prestazioni è operata una ritenuta dello 0,50% (zero/cinquanta per cento); le ritenute possono essere svincolate soltanto in sede di liquidazione finale, dopo l'approvazione da parte della Direzione Regionale del certificato di verifica di conformità, previo rilascio del documento unico di regolarità contributiva.

In caso di ritardo nel pagamento delle retribuzioni dovute al personale, la Direzione Regionale invita per iscritto il soggetto inadempiente, e in ogni caso l'Appaltatore, a provvedervi entro i successivi 15 (quindici) giorni.

Ove non sia stata contestata formalmente e motivatamente la fondatezza della richiesta entro il termine sopra assegnato, la Direzione Regionale paga anche in corso d'opera direttamente ai lavoratori le retribuzioni arretrate, detraendo il relativo importo dalle somme dovute all'Appaltatore ai sensi del presente appalto ovvero dalle somme dovute al subappaltatore inadempiente, nel caso in cui sia previsto il pagamento diretto.

Resta salva l'applicazione delle penali di cui allo Schema di Contratto.

20 SPESE DI GESTIONE

Alla conclusione del contratto, la Direzione regionale competente per l'esecuzione del contratto in contraddittorio con l'Appaltatore procederà alla lettura dei contatori delle varie utenze nonché alla verifica contabile degli effettivi consumi e delle spese di gestione di competenza. Le eventuali spese a conguaglio da imputare all'Appaltatore che perverranno oltre la data di scadenza dell'affidamento e/o dell'ultima fattura emessa, verranno trattenute apposito deposito cauzionale all'uopo costituito. Lo svincolo di detta cauzione sarà disposto dall'Istituto ultimata e liquidata ogni ragione contabile.

21 DISPOSIZIONI FINALI

Il presente Capitolato Tecnico con i suoi allegati completa il Disciplinare di Gara e il Contratto, e ne costituisce parte integrante.

Per quanto non espressamente stabilito, valgono le norme vigenti in materia nonché quelle contenute nel regolamento di amministrazione e contabilità dell'INPS.