



Azienda di Servizi alla Persona Catria e Nerone Cagli (PU)

Viale della Vittoria 3- 61043 - Cagli (PU)
pec: catrianerone@pec.it – email: direttore@aspcatrianeronecagli.it
Tel. Ufficio : 0721 622547 – Tel. Infermeria: 0721 620179
P.I. 00705010411 - C.F. 82003050414

CAPITOLATO TECNICO PRESTAZIONALE D'APPALTO PER LA GESTIONE INTEGRATA DEI SERVIZI DI ASSISTENZA TUTELARE, MENSA, PULIZIE, LAVANDERIA, ANIMAZIONE, FISIOTERAPIA, INFERMIERISTICA, COORDINAMENTO SOCIO ASSISTENZIALE NEL CENTRO ANZIANI.

(CUI S82003050414202500002)

- ART. 1 - OGGETTO DELL'APPALTO
- ART. 2 - AMMONTARE DEL SERVIZIO
 - 2.1 - Importo a base di gara
 - 2.2 - Calcolo del valore dell'appalto
- ART. 3 - DURATA DELL'APPALTO
- ART. 4 - LUOGO DI ESECUZIONE
- ART. 5 - DESTINATARI DEL SERVIZIO
- ART. 6 - PROCEDURE PER L'EROGAZIONE DEI SERVIZI
- ART. 7 - ORGANI GESTIONALI
- ART. 8 - LAVORO IN EQUIPE E PIANO DI ASSISTENZA INDIVIDUALIZZATO
- ART. 9 - ASSISTENZA TUTELARE
 - 9.1 - Servizio di Assistenza Tutelare
 - 9.2 - Personale dipendente dell'A.S.P. Catria e Nerone
- ART. 10 - SERVIZIO MENSA
- ART. 11 - SERVIZIO PULIZIE
- ART. 12 - SERVIZIO LAVANDERIA
- ART. 13 - SERVIZIO DI ANIMAZIONE
- ART. 14 - SERVIZIO DI FISIOTERAPIA
- ART. 15 - SERVIZIO INFERMIERISTICO
- ART. 16 - COORDINAMENTO SOCIO ASSISTENZIALE
- ART. 17 - PRINCIPI DI ALTERNANZA OPERATIVA
- ART. 18 - VERIFICHE SULLE PRESTAZIONI
- ART. 19 - DISPOSIZIONI RELATIVE AL PERSONALE
- ART. 20 - CLAUSOLA SOCIALE
- ART. 21 - REQUISITI DEL PERSONALE
- ART. 22 - TRATTAMENTO DEL PERSONALE
- ART. 23 - DISPOSIZIONI IN MATERIA DI SICUREZZA
- ART. 24 - RISCHI DA INTERFERENZE
- ART. 25 - FORMAZIONE ED AGGIORNAMENTO DEL PERSONALE
- ART. 26 - TRATTAMENTO DATI PERSONALI - SEGRETO D'UFFICIO
- ART. 27 - BORSISTI, VOLONTARI
- ART. 28 - DANNI A PERSONE O COSE
- ART. 29 - ASSICURAZIONI
- ART. 30 - ONERI A CARICO DELL'ENTE
- ART. 31 - LOCALI ASSEGNATI ALLA DITTA APPALTATRICE
- ART. 32 - PREZZO DELL'APPALTO
- ART. 33 - RIMBORSO QUOTA RELATIVA AI DIPENDENTI IN DISTACCO
- ART. 34 - PAGAMENTI



Azienda di Servizi alla Persona Catria e Nerone Cagli (PU)

Viale della Vittoria 3- 61043 - Cagli (PU)
pec: catrianerone@pec.it – email: direttore@aspcatrianeronecagli.it
Tel. Ufficio : 0721 622547 – Tel. Infermeria: 0721 620179
P.I. 00705010411 - C.F. 82003050414

ART. 35 - PENALITA'
ART. 36 - ESECUZIONE DEL SERVIZIO IN DANNO DELLA DITTA APPALTATRICE
ART. 37 - RISOLUZIONE DEL CONTRATTO.
ART. 38 - CODICE DI COMPORTAMENTO
ART. 39 - CARTA DEI SERVIZI
ART. 40 - SCIOPERO ED INTERRUZIONE DEI SERVIZI PER CAUSA DI FORZA MAGGIORE
ART. 41 - CESSIONE DEL CONTRATTO – SUBAPPALTO
ART. 42 - DEPOSITO CAUZIONALE DEFINITIVO
ART. 43 - STIPULA CONTRATTO
ART. 44 - SEDE OPERATIVA
ART. 45 - VERIFICHE E CONTROLLI
ART. 46 - DOMICILIO DELLA DITTA APPALTATRICE
ART. 47 - CONTROVERSIE - FORO COMPETENTE
ART. 48 - SPESE CONTRATTUALI
ART. 49 - TRACCIABILITA' DEI FLUSSI FINANZIARI

ART. 1 - OGGETTO DELL'APPALTO

L'Appalto ha per oggetto la gestione integrata dei seguenti servizi nel Centro per Anziani, sito in Cagli (PU), Viale della Vittoria n. 3:

- servizi di assistenza tutelare;
- servizio mensa;
- servizio pulizie;
- servizio lavanderia-stireria;
- servizio animazione;
- servizio di fisioterapia;
- servizio infermieristico;
- servizio di coordinamento socio assistenziale

Tutti i servizi e le prestazioni sono considerate, in modo unitario, prestazioni di natura socio-sanitaria ed assistenziale nonché alberghiere dirette a persone anziane, da svolgere in modo integrato e coordinato in quanto fondamentali ed essenziali per la cura e l'assistenza degli ospiti del Centro medesimo e per l'accoglienza in Residenza Protetta e Casa di Riposo di anziani in condizione di auto e non autosufficienza.

I servizi previsti nel presente capitolato dovranno essere svolti dall'appaltatore con propri capitali, mezzi tecnici, attrezzature e personale, mediante l'azione organizzativa dell'Appaltatore stesso, ovvero assumendosi il rischio d'impresa, fatto salvo quanto specificatamente previsto nel presente capitolato.

Si evidenzia che restano a carico della ditta appaltatrice tutti gli oneri ed i costi connessi allo smaltimento dei rifiuti speciali di qualunque genere, prodotti nell'esecuzione dei servizi appaltati.

I beni immessi dalla Ditta appaltatrice per l'esecuzione dei servizi dovranno riportare marcatura CE ed essere conformi a tutte le normative ad essi riferibili.

ART. 2 - AMMONTARE DEL SERVIZIO



Azienda di Servizi alla Persona Catria e Nerone Cagli (PU)

Viale della Vittoria 3- 61043 - Cagli (PU)
pec: catrianerone@pec.it – email: direttore@aspcatrianeronecagli.it
Tel. Ufficio : 0721 622547 – Tel. Infermeria: 0721 620179
P.I. 00705010411 - C.F. 82003050414

2.1 Importo a base di gara

L'importo complessivo a base di gara per il triennio è stimato in € 4.029.126,45, + IVA se ed in quanto dovuta, di cui Euro 3.000,00 per oneri relativi alla sicurezza non soggetti a ribasso. Gli importi sopra indicati sono determinati come segue:

	<u>tariffa oraria ipotizzata</u>	<u>ore annue richieste</u>	<u>Importo annuale</u>	<u>importo triennale</u>
	(a)	(b)	(c) (c = a x b)	(d) (d = c x 3)
Assistenza tutelare (senza indennità di turno)	€ 22,39	24.904	€ 557.600,56	€ 1.672.801,68
Assistenza tutelare (con indennità di turno)	€ 24,91	5.840	€ 145.474,40	€ 436.423,20
Servizio mensa a corpo (compreso l'acquisto di generi alimentari ecc.):			€ 238.197,62	€ 714.592,86
Servizio pulizie a corpo (compreso prodotti ecc.)			€ 81.634,66	€ 244.903,98
Servizio lavanderia a corpo (compreso prodotti ecc.)			€ 43.326,33	€ 129.978,99
Servizio di animazione	€ 24,34	1.248	€ 30.376,32	€ 91.128,96
Servizio di fisioterapia	€ 26,33	792	€ 20.853,36	€ 62.560,08
Servizio di coordinamento socio assistenziale	€ 26,33	1.482	€ 39.021,06	€ 117.063,18
Servizio infermieristico	€ 28,00	6.552	€ 183.456,00	€ 550.368,00
Giro medici / poliambulatorio	€ 20,21	104	€ 2.101,84	€ 6.305,52
SUBTOTALE			€ 1.342.042,15	€ 4.026.126,45
Oneri per la sicurezza non soggetti a ribasso			€ 1.000,00	€ 3.000,00
TOTALE A BASE DI GARA			€ 1.343.042,15	€ 4.029.126,45

Il prezzo è stato determinato come prezzo complessivo del servizio, incluso il materiale e le attrezzature necessarie ove previsti per l'espletamento dello stesso, i costi relativi alla sicurezza, alla formazione, nonché ogni altro onere indicato nel presente capitolato e nel progetto di gestione che presenterà la ditta in sede di gara.

Il monte ore annuale utilizzato per determinare la base d'asta per i servizi di assistenza tutelare, animazione, fisioterapia, servizio infermieristico e coordinamento socio assistenziale, specificati nel prospetto sopra dettagliato, potrà subire variazioni in aumento e diminuzione, ad insindacabile richiesta della Direzione dell'Ente entro il quinto d'obbligo, senza che l'appaltatore possa vantare maggiori oneri o danni. Nel caso di maggiori/minori prestazioni dovrà aver luogo, a consuntivo, mensilmente, una compensazione in base ai prezzi orari indicati nella tabella sopra esposta, decurtati del ribasso offerto in sede di gara.



Azienda di Servizi alla Persona Catria e Nerone Cagli (PU)

Viale della Vittoria 3- 61043 - Cagli (PU)
pec: catrianerone@pec.it – email: direttore@aspcatrianeronecagli.it
Tel. Ufficio : 0721 622547 – Tel. Infermeria: 0721 620179
P.I. 00705010411 - C.F. 82003050414

Il costo della manodopera è stato calcolato tenendo conto delle tabelle del Ministero del Lavoro e delle Politiche Sociali relative ai lavoratori delle Cooperative del Settore socio-sanitario assistenziale-educativo e di inserimento lavorativo del 14/06/2024 (tabella gennaio 2026), ed ammonta, per triennio, ad Euro 3.507.897,45 come sottoindicato:

		<u>tariffa oraria ipotizzata</u> (a)	<u>ore annue richieste</u> (b)	<u>Importo annuale</u> c (c = a x b)	<u>importo triennale</u> (c x 3)
Assistenza tutelare (senza indennità di turno)	C2	€ 22,09	24.904	€ 550.129,36	€ 1.650.388,08
Assistenza tutelare (con indennità di turno)	C2 + ind. Turno	€ 24,61	5.840	€ 143.722,40	€ 431.167,20
Servizio mensa a corpo	Cuoco C1	€ 21,44	3.650	€ 78.256,00	€ 234.768,00
	Aiuto cuoco B1	€ 19,91	1.642,5	€ 32.702,18	€ 98.106,54
Servizio pulizie a corpo	B1	€ 19,91	3.285	€ 65.404,35	€ 196.213,05
Servizio lavanderia a corpo	B1	€ 19,91	1.872	€ 37.271,52	€ 111.814,56
Servizio di animazione	D2	€ 24,04	1.248	€ 30.001,92	€ 90.005,76
Servizio di fisioterapia	D2 + i.p.	€ 26,03	792	€ 20.615,76	€ 61.847,28
Coordinamento Socio Assistenziale	E1	€ 26,03	1.482	€ 38.576,46	€ 115.729,38
Servizio infermieristico	D2 + i.p.	€ 26,03	6.552	€ 170.548,56	€ 511.645,68
Giro medici / poliambulatorio	B1	€ 19,91	104	€ 2.070,64	€ 6.211,92
TOTALE				€ 1.169.299,15	€ 3.507.897,45

- Per servizio pulizie considerata tariffa B1 per un totale di 9 ore giornaliere.
- Per servizio lavanderia considerata tariffa B1 per un totale di 6 ore giornaliere dal lunedì al sabato.
- Per servizio mensa considerate 10 ore giornaliere di cuoco (C1) e n. 4 ore e mezza giornaliere di aiuto cuoco (B1).

2.2 Calcolo del valore dell'appalto

Il valore complessivo dell'appalto, ai fini del disposto di cui all'art. 14 del D.Lgs. n. 36/2023, è pari ad Euro 9.526.400,35, calcolato come segue:

Valore dell'appalto per la durata di 3 anni	4.029.126,45 €
Valore dell'esercizio dell'opzione proroga per la durata di 3 anni	4.029.126,45 €
Valore del quinto d'obbligo (art. 120, comma 9, del D.Lgs. n. 36/2023)	805.825,29 €
Valore presunto della proroga tecnica (massimo giorni 180)	662.322,16 €
Valore dell'appalto	9.526.400,35 €



Azienda di Servizi alla Persona Catria e Nerone Cagli (PU)

Viale della Vittoria 3- 61043 - Cagli (PU)
pec: catrianerone@pec.it – email: direttore@aspcatrianeronecagli.it
Tel. Ufficio : 0721 622547 – Tel. Infermeria: 0721 620179
P.I. 00705010411 - C.F. 82003050414

ART. 3 - DURATA DELL'APPALTO

L'appalto avrà durata di mesi 36 (trentasei), presumibilmente decorrenti dal 16/03/2026 o dalla data di effettivo inizio del servizio.

Opzione di proroga del contratto (art. 120, comma 10, del D.Lgs. n. 36/2023): la stazione appaltante, a sua insindacabile decisione, si riserva di disporre la proroga del contratto per una durata massima pari a 36 mesi agli stessi prezzi, patti e condizioni stabiliti nel contratto o, in alternativa, alle condizioni di mercato ove più favorevoli per la stazione appaltante. L'importo stimato di tale opzione è pari a € 4.029.126,45 al netto di Iva. L'esercizio di tale facoltà è comunicato all'appaltatore almeno 90 giorni prima della scadenza del contratto mediante posta elettronica certificata.

Opzione di proroga tecnica: ai sensi dell'art. 120, comma 11, del D.Lgs. n. 36/2023, il contratto in corso di esecuzione può essere prorogato per il tempo strettamente necessario alla conclusione della procedura di individuazione del nuovo contraente per un massimo di 180 giorni. In tal caso il contraente è tenuto all'esecuzione delle prestazioni oggetto del contratto agli stessi prezzi, patti e condizioni previsti nel contratto o, se previsto nei documenti di gara, alle condizioni di mercato ove più favorevoli per la stazione appaltante.

Variazione fino a concorrenza del quinto dell'importo del contratto ai sensi dell'art. 120, comma 9, del D.Lgs. n. 36/2023: qualora in corso di esecuzione si renda necessario un aumento o una diminuzione delle prestazioni fino alla concorrenza del quinto dell'importo del contratto, la stazione appaltante può imporre all'appaltatore l'esecuzione alle condizioni originariamente previste. In tal caso l'appaltatore non può fare valere il diritto alla risoluzione del contratto.

ART. 4 - LUOGO DI ESECUZIONE

I servizi sono erogati nella struttura residenziale per anziani Centro Anziani sita in Cagli (PU), Viale della Vittoria n. 3.

ART. 5 - DESTINATARI DEL SERVIZIO

Il Centro Anziani fornisce ospitalità a persone anziane di ambo i sessi autosufficienti o non autosufficienti, così come definite dal Regolamento Regione Marche n. 1/2004 e del Regolamento Regione Marche n. 1/2018 e successive integrazioni e modificazioni.

La struttura consta di autorizzazione per n. 48 posti di Residenza Protetta (suddivisi in n. 2 nuclei, rispettivamente di 20 posti e 28 posti) e di n. 10 posti di Casa di Riposo in comune con un nucleo di Residenza protetta.

La struttura si sviluppa in n. 2 corpi di fabbricato con ampio giardino e Chiesa.

- Porzione di recente costruzione: si sviluppa su 3 livelli (seminterrato, piano terra e primo piano); ed è dotato di montalettighe.
 - Al piano seminterrato sono presenti i locali destinati a magazzino, lavanderia, stireria, archivio, spogliatoi), per una superficie complessiva di circa 295 mq
 - Al piano terra sono presenti 8 camere e 6 bagni per una superficie complessiva di circa 308 mq.
 - Al primo piano sono presenti 8 camere e 6 bagni, per complessivi per una superficie di circa 308 mq.



Azienda di Servizi alla Persona Catria e Nerone Cagli (PU)

Viale della Vittoria 3- 61043 - Cagli (PU)

pec: catrianerone@pec.it – email: direttore@aspcatrianeronecagli.it

Tel. Ufficio : 0721 622547 – Tel. Infermeria: 0721 620179

P.I. 00705010411 - C.F. 82003050414

- La porzione dell'edificio di costruzione più remota si sviluppa su due livelli (piano terra e primo piano) ed è dotato di ascensore.
 - Al piano terra sono presenti vari locali adibiti a spazi comuni quali refettorio, 3 bagni, cucina, sala animazione, palestra, ecc. . La superficie complessiva di questa porzione di piano terra ammonta a circa 670 mq.
 - Al primo piano sono presenti 21 camere, 9 bagni oltre locali adibiti a spazi comuni (infermeria, refettorio, ecc.). La presente porzione di edificio ha superficie complessiva, al primo piano, di circa 724 mq

L'A.S.P. Catria e Nerone ha intenzione di realizzare dei lavori, a seguito dei quali saranno modificati vari bagni, alcune camere ed altri locali del Centro Anziani e si potrà aumentare la capienza del modulo di Casa di riposo.

A seguito dello svolgimento dei predetti lavori l'ASP Catria e Nerone si riserva la possibilità di modificare la dislocazione, all'interno della struttura, dei posti relativi ai moduli di Residenza Protetta ed al modulo Casa di Riposo.

Per l'esecuzione dei citati lavori non è previsto il trasferimento degli utenti in altra struttura e pertanto la Ditta aggiudicataria dovrà svolgere l'attività oggetto del presente appalto in concomitanza dei lavori suddetti e senza arrecare danno alcuno all'utenza ospitata o erogare prestazioni difformi da quelle richieste nel capitolato e previste nel proprio progetto tecnico di gara. Sulla base delle indicazioni della Stazione Appaltante e garantendo in ogni caso le prestazioni richieste ed offerte, la ditta aggiudicataria si obbliga a provvedere allo spostamento degli ospiti e degli arredi in zone diverse della struttura secondo il procedere dei lavori senza pretendere ulteriori compensi rispetto a quelli già previsti in sede di offerta. Resta inteso che l'organizzazione e l'esecuzione di tutto quanto sopra indicato rimane a totale carico e spese della Ditta aggiudicataria.

La ditta aggiudicataria si obbliga a collaborare con la Stazione appaltante fornendo e firmando alla stazione appaltante tutta la documentazione di propria competenza necessaria a dimostrare, ai fini dell'autorizzazione, il possesso dei requisiti generali e specifici previsti dal manuale di autorizzazione vigente, impegnandosi altresì a prestare attività di collaborazione e consulenza in sede di verifica del rispetto dei requisiti da parte del G.A.A.R. Per la successiva procedura di accreditamento secondo la LR 21/2016 e successive D.G.R., l'aggiudicataria è tenuta a redigere e predisporre tutta la documentazione necessaria e richiesta dalla Stazione appaltante per la presentazione della relativa domanda e la verifica dei requisiti previsti.

ART. 6 – PROCEDURE PER L'EROGAZIONE DEI SERVIZI

L'organizzazione dei servizi socio-assistenziali deve essere resa nel rispetto di quanto previsto dalla normativa nazionale e regionale vigente, fatte salve eventuali nuove normative nazionali e regionali oltre a quanto più avanti specificamente stabilito.

La Ditta appaltatrice, nell'erogazione dei servizi, dovrà:

- uniformarsi, per quanto di competenza, ai contenuti dei vari provvedimenti della Regione Marche relativi all'accreditamento delle strutture sanitarie e socio sanitarie (requisiti, generali e specifici, indicati per le Case di Riposo e Residenze Protette) e pertanto si obbliga ad adeguarsi a quanto indicato dalla Regione Marche senza che per questo siano dovuti ulteriori oneri rispetto a quanto previsto nel presente capitolato;



Azienda di Servizi alla Persona Catria e Nerone Cagli (PU)

Viale della Vittoria 3- 61043 - Cagli (PU)

pec: catrianerone@pec.it – email: direttore@aspcatrianeronecagli.it

Tel. Ufficio : 0721 622547 – Tel. Infermeria: 0721 620179

P.I. 00705010411 - C.F. 82003050414

- supportare la stazione appaltante nell'acquisizione e/o mantenimento dei requisiti organizzativi di accreditamento delle strutture socio sanitarie nel rispetto della normativa sopra indicata.

La Ditta appaltatrice resta obbligata all'utilizzo del software (cartella socio sanitaria) che sarà messo a disposizione a titolo gratuito dall'Ente, per la registrazione di tutte le attività a valenza socio sanitaria; restano a carico della Ditta appaltatrice i costi relativi all'eventuale formazione del personale.

Tutti i servizi vanno svolti in tutte le giornate dell'anno, senza deroghe, salvo quelle di seguito espresse.

Per l'esecuzione dell'appalto l'A.S.P. Catria e Nerone mette a disposizione della Ditta appaltatrice, in comodato d'uso, per la durata del contratto, la dotazione di arredi, attrezzature, macchinari e beni strumentali esistenti presso il Centro Anziani, così come indicati in apposito elenco che dovrà essere sottoscritto dalla Ditta appaltatrice. La Ditta appaltatrice assume la responsabilità di custodia e di conservazione di detti beni in qualità di comodataria con eccezione di quanto pertinente indicato al successivo art. 30.

La ditta appaltatrice, per ogni attrezzatura concessa in comodato o dalla stessa apportata, dovrà assicurare, conformemente alla vigente normativa alla medesima attrezzatura riferibile, la manutenzione preventiva e presentare, almeno semestralmente la scheda degli interventi manutentivi effettuati.

Gli interventi di manutenzione ordinaria non verranno considerati subappalto.

La ditta appaltatrice è completamente responsabile del rispetto delle norme antinfortunistiche relativamente a tutti gli attrezzi, attrezzature, elettrodomestici e comunque beni concessi in uso dall'Ente ai fini dell'espletamento dei servizi e del corretto uso degli stessi da parte del proprio personale anche in relazione al rispetto delle vigenti norme antinfortunistiche.

Le prestazioni oggetto dell'appalto devono essere erogate dall'impresa in conformità ai seguenti standard di qualità:

- Con un elevato livello di qualità del servizio in tutti i suoi aspetti, tenendo conto della natura del servizio, della fascia di età dei suoi destinatari e di ogni altro elemento rilevante ai fini della soddisfazione del cliente;
- Con operatori professionalmente formati e qualificati;
- Con modalità e tempi di alternanza fra gli addetti coinvolti tali da garantire anche tempestivi ed efficaci passaggi di consegne;
- Secondo piani di lavoro e turni di servizio degli operatori idonei a garantire:
 - la qualità del servizio nell'arco dell'intera giornata, tenendo conto dei diversi livelli di intensità dei bisogni degli ospiti e dei corrispondenti piani assistenziali individuali (PAI);
 - l'attuazione delle misure preventive e di autocontrollo per la gestione della sicurezza nell'infrastruttura e l'attuazione del Piano per la gestione delle emergenze;
- In modo integrato e coordinato con le ulteriori figure presenti presso il Centro Anziani;
- In conformità alle norme internazionali UNI EN ISO 9001:2015 (e successive modifiche) sui Sistemi di Gestione della Qualità, ed in sintonia, sia sul piano della condivisione degli obiettivi che operativo, con il livello qualitativo dell'ASP Catria e Nerone;



Azienda di Servizi alla Persona Catria e Nerone Cagli (PU)

Viale della Vittoria 3- 61043 - Cagli (PU)
pec: catrianerone@pec.it – email: direttore@aspcatrianeronecagli.it
Tel. Ufficio : 0721 622547 – Tel. Infermeria: 0721 620179
P.I. 00705010411 - C.F. 82003050414

- Con strumenti di pianificazione e di monitoraggio che consentano la verifica della qualità delle prestazioni e della soddisfazione del cliente e l'attuazione di azioni di miglioramento;
- In modo trasparente e con forme di comunicazione in grado di garantire un rapporto di fiducia con il committente, con gli altri operatori della residenza, con gli ospiti e con i loro familiari;
- Con flessibilità organizzativa, tenendo conto della configurazione della struttura e della suddivisione interna degli spazi ed ambienti;
- Con capacità innovativa, tenendo conto dei possibili cambiamenti ed innovazioni organizzative che possono intervenire nel corso dell'appalto.

Customer Satisfaction: almeno una volta all'anno la Ditta aggiudicatrice dovrà somministrare a tutta l'utenza un idoneo questionario di soddisfazione del servizio erogato e comunicare alla stazione appaltante l'analisi dettagliata delle risposte ottenute.

La ditta appaltatrice dovrà provvedere affinché il personale provveda alla rilevazione dei parametri vitali degli ospiti con la seguente frequenza:

Tipologia di parametro	Frequenza
saturazione, frequenza cardiaca e temperatura corporea	Ogni giorno, orientativamente allo stesso orario, si deve provvedere alla rilevazione della saturazione, frequenza cardiaca e temperatura corporea alla metà degli ospiti, in modo che, ogni due giorni, i predetti parametri vengano rilevati a tutti gli ospiti.
Pressione arteriosa sistolica e diastolica	Ogni giorno, orientativamente allo stesso orario, si deve provvedere alla rilevazione della pressione arterioso sistolica e distolica ad un terzo degli ospiti, in modo che, ogni tre giorni, venga rilevata a tutti gli ospiti.

Le frequenze sopra indicati possono essere aumentate a seguito di indicazione medica e/o infermieristica.

Tutte le misurazioni rilevate dovranno essere inserite, entro 30 minuti dalla rilevazione, all'interno della cartella digitale, in modo da essere presenti nella sezione misurazioni di ogni singolo ospite.

Nella settimana che comprende il giorno 15 di ogni mese viene effettuata la rilevazione del peso corporeo di ogni Ospite al quale viene effettuato il bagno ed il peso dovrà essere riportato all'interno della cartella socio sanitaria digitale, in modo da essere presente nella sezione misurazioni di ogni singolo ospite.

Inoltre, il peso corporeo dovrà essere rilevato e riportato all'interno della cartella socio sanitaria digitale, nella sezione misurazioni, in occasione del primo bagno nel caso di nuovo ingresso e nel caso di ospiti dimessi dall'ospedale dopo un ricovero ospedaliero superiore a 15 giorni.



Azienda di Servizi alla Persona Catria e Nerone Cagli (PU)

Viale della Vittoria 3- 61043 - Cagli (PU)
pec: catrianerone@pec.it – email: direttore@aspcatrianeronecagli.it
Tel. Ufficio : 0721 622547 – Tel. Infermeria: 0721 620179
P.I. 00705010411 - C.F. 82003050414

I piani di lavoro ed i turni devono prevedere una suddivisione equa dei carichi di lavoro su tutti gli operatori, incluso il personale dipendente dell'ASP Catria e Nerone distaccato, e devono prevedere la rotazione di tutti gli oss su tutti gli ospiti; inoltre le procedure utilizzate devono consentire di individuare immediatamente e con certezza la coppia di oss che ha effettuato le cure igieniche e/o assistenza di ogni singolo ospite.

In ogni turno di servizio deve essere presente almeno un operatore in possesso di documentazione comprovante l'autorizzazione, per l'operatore in questione, alla defibrillazione DAE, rilasciato da enti accreditati dalle Regioni.

L'ASP Catria e Nerone può, in qualsiasi momento, consultare i cartellini riportanti l'orario di entrata ed uscita dal lavoro dei lavoratori; qualora la ditta aggiudicataria utilizzi cartellini non cartacei, dovrà fornire gratuitamente ad ASP Catria e Nerone, entro 7 giorni dall'avvio del servizio, le credenziali per poter visionare gli orari di entrata e di uscita del personale (timbrate badge).

Gli operatori (oss, cuoco, aiuto cuoco, infermiere, animatore, coordinatrice socio assistenziale, fisioterapista, addetti alle pulizie, ecc.) non devono lavorare se presentano febbre.

ART. 7 - ORGANI GESTIONALI

DIREZIONE

Il Direttore dell'Ente svolge le funzioni di Responsabile della struttura. Egli sovrintende e dirige le unità operative organiche preposte allo svolgimento dei vari servizi necessari per un buon funzionamento del Centro Anziani.

Il Direttore dell'Ente verificherà, con autonomia di iniziativa e facoltà di decisione, l'andamento dei servizi resi ed il rispetto dei progetti di gestione proposti, con facoltà di:

- formulare osservazioni e proposte alla Ditta appaltatrice;
- eseguire controlli sull'effettivo andamento dei servizi;
- realizzare inchieste per analizzare il gradimento dei servizi da parte degli ospiti e delle loro famiglie.

COORDINATORE DEI SERVIZI SOCIO-ASSISTENZIALI

Funzioni e compiti così come indicato al successivo art. 16.

RESPONSABILI DI NUCLEO

La Ditta appaltatrice dovrà individuare due operatori OSS aventi funzioni di responsabile di nucleo, i quali saranno, prevalentemente, in servizio in orari differenti, così da consentire la maggior copertura dell'orario di servizio.

I Responsabili di nucleo hanno il compito di eseguire, controllare, verificare e valutare l'attività assistenziale del nucleo.

Tali compiti si concretizzano essenzialmente in:

- presidiare il nucleo;
- gestire le risorse umane e materiali attribuite al nucleo;
- collaborare con l'equipe della struttura all'individuazione ed alla definizione dei programmi di intervento e partecipare alle riunioni settimanali dell'U.O.I.;



Azienda di Servizi alla Persona Catria e Nerone Cagli (PU)

Viale della Vittoria 3- 61043 - Cagli (PU)
pec: catrianerone@pec.it – email: direttore@aspcatrianeronecagli.it
Tel. Ufficio : 0721 622547 – Tel. Infermeria: 0721 620179
P.I. 00705010411 - C.F. 82003050414

- garantire la realizzazione dei programmi di intervento di nucleo.

Le ore erogate dalle responsabili di nucleo rientrano nel monte ore contrattuale e pertanto debbono intendersi non aggiuntive

ART. 8 – LAVORO IN EQUIPE E PIANO DI ASSISTENZA INDIVIDUALIZZATO

Il modello operativo è improntato al lavoro d'equipe, avente come indirizzo unificante la condivisione progettuale, la globalità dell'intervento, e la verifica dei risultati, che trovano operatività, per ogni persona accolta, nella gestione del P.A.I..

Dovrà pertanto essere attivata un'unità di valutazione composta dal personale interno (U.O.I.) e dal MMG, con il compito di definire operativamente il P.A.I..

ART. 9 - ASSISTENZA TUTELARE

9.1 – Servizio di Assistenza Tutelare

I servizi e le prestazioni vengono rigorosamente erogati in base a valutazione specifica dei bisogni e secondo i piani assistenziali personalizzati previsti dalle direttive regionali.

Le prestazioni dovranno essere svolte prevedendo di utilizzare personale in possesso della qualifica di O.S.S. (Operatore Socio Sanitario) secondo una distribuzione programmata degli orari di lavoro nell'arco delle 24 ore, prevedendo la presenza di almeno due unità in orario notturno, con maggiore intensità assistenziale durante l'alzata, la somministrazione dei pasti e secondo necessità, garantendo uno standard assistenziale non inferiore a n. **84 ore complessive giornaliere**.

Dovranno essere sempre presenti almeno due oss.

Le modalità di espletamento del servizio, comprensive dell'indicazione della distribuzione degli orari di lavoro (turnazione giornaliera e settimanale), dovranno essere indicate in apposito **progetto di gestione**, che potrà essere variato, in caso di sopraggiunte esigenze dell'Ente attinenti aspetti dello specifico servizio, in accordo tra Direzione dell'Ente e Ditta appaltatrice.

Sono a carico della Ditta appaltatrice e quindi inclusi nel prezzo offerto tutti gli oneri dei prodotti e materiali per l'igiene e la cura degli ospiti, quali, a titolo meramente indicativo e non esaustivo: phon, rasoi monouso, forbici, tagliaunghie, asciugacapelli, disinfettante, detergenti, colluttori, shampoo, saponi, oli e paste lenitive, salviette monouso ecc., con esclusione della fornitura dei presidi per l'incontinenza, degli ausili per la mobilità (carrozzine, deambulatori, sollevatori, ecc.) o cinte di contenzione o similari, materiali per le medicazioni semplici e terapie iniettive, nonché termometri e saturimetri.

Per assistenza tutelare si intende protezione ed aiuto all'anziano ospite in ogni momento per l'assolvimento di tutte le funzioni quotidiane ed il soddisfacimento dei bisogni primari.

Il servizio comprende le seguenti attività, indicate a titolo esemplificativo e non esaustivo:

- igiene personale;
- vigilanza;
- vestizione;
- alimentazione;
- deambulazione;
- necessità fisiologiche;
- supporto all'organizzazione di momenti di animazione all'interno della struttura ed allo svolgimento di attività tendenti a recuperare la situazione di emarginazione;
- collaborazione con il volontariato locale.



Azienda di Servizi alla Persona Catria e Nerone Cagli (PU)

Viale della Vittoria 3- 61043 - Cagli (PU)
pec: catrianerone@pec.it – email: direttore@aspcatrianeronecagli.it
Tel. Ufficio : 0721 622547 – Tel. Infermeria: 0721 620179
P.I. 00705010411 - C.F. 82003050414

In particolare, per l'assolvimento di tali necessità si ritiene opportuno sottolineare alcuni criteri da osservare:

- l'igiene personale deve comprendere cura ed attenzione anche all'aspetto esteriore ed all'estetica (bagno completo ogni 7 giorni e al bisogno);
- l'abbigliamento deve essere costituito da indumenti personali;
- la consumazione del pasto deve avvenire possibilmente in condizioni da favorire la socializzazione degli ospiti;
- la mobilitazione è intesa nel senso che gli ospiti vanno sempre alzati quotidianamente al mattino (con inizio alle ore 06.00 e termine entro le ore 8.15) e al pomeriggio, salvo diversa prescrizione medica contingente;
- le attività tutelari nei confronti degli ospiti (igiene personale, accompagnamento, cambio biancheria incontinenti, ecc.) devono essere effettuate secondo necessità dell'ospite;

Gli operatori devono provvedere, inoltre:

- ad attuare programmi di attività finalizzati al recupero psico - fisico ed al mantenimento delle condizioni dell'anziano, attraverso interventi individualizzati e collettivi, attività culturali, ricreative, socializzanti, occupazionali e di animazione, eventualmente integrate con il territorio e con il coinvolgimento dei familiari degli ospiti della struttura e del volontariato locale;
- a coadiuvare il personale infermieristico ed il fisioterapista;
- a segnalare tempestivamente guasti, malfunzionamenti e/o anomalie alla struttura, agli impianti, alle attrezzature, alle carrozzine utilizzate dagli ospiti;
- a segnalare, tempestivamente ed immediatamente, a chi di competenza, la necessità di pronto intervento sanitario.

I cambi turno degli operatori non devono mai coincidere con il momento del servizio mensa ospiti.

Le parti sono tenute a mantenere costanti rapporti durante la permanenza dell'ospite, per l'attuazione e la verifica dei suddetti programmi di lavoro.

Le attività dell'operatore tutelare saranno fissate dalla Ditta appaltatrice attraverso protocolli e piani operativi a seguito di programmazione, monitoraggio e verifica delle attività.

Nell'esecuzione dei suoi compiti, l'operatore è tenuto al rispetto di tutti i protocolli e di tutte le procedure formalizzate, nonché delle indicazioni fornite dal responsabile di Nucleo e dal Coordinatore dei servizi socio-assistenziali.

Gli operatori non possono fare i doppi turni (ad esempio mattino e pomeriggio) se non per casi eccezionali (al massimo n. 3 volte all'anno per singolo operatore).

Ogni singolo operatore oss può svolgere, in una giornata, al massimo 8 ore in orario diurno.

L'Aggiudicatario deve garantire all'interno della Struttura il taglio dei capelli, servizio aggiuntivo rispetto al normale servizio di riordino di capelli rientrante nell'attività di cura e igiene della persona. Per il taglio dei capelli sono richieste 7 ore al mese.

Il taglio dei capelli è svolto in favore di tutti gli ospiti del Centro Anziani dell'ASP Catria e Nerone e dovrà risolvere ogni problematica connessa in modo che il soggetto appaltante risulti sollevato da ogni incombenza relativa.

Dovrà essere svolto almeno 1 taglio dei capelli ogni tre mesi per ciascun ospite della struttura; l'avvenuto taglio dei capelli dovrà essere registrato all'interno della cartella sociosanitaria digitale.



Azienda di Servizi alla Persona Catria e Nerone Cagli (PU)

Viale della Vittoria 3- 61043 - Cagli (PU)
pec: catrianerone@pec.it – email: direttore@aspcatrianeronecagli.it
Tel. Ufficio : 0721 622547 – Tel. Infermeria: 0721 620179
P.I. 00705010411 - C.F. 82003050414

Il taglio dei capelli dovrà essere svolto secondo una calendarizzazione specifica, e comunque in orario idoneo a non intralciare altre attività degli ospiti e del personale; qualsivoglia attrezzatura e prodotto utilizzato deve intendersi a totale carico della Ditta aggiudicataria e deve rispettare le normative di sicurezza europee; i prodotti utilizzati devono essere anallergici, non bruciare gli occhi, non corrosivi ed idonei alla funzione secondo le normative del settore.

9.2 – Personale dipendente dell'A.S.P. Catria e Nerone

La Ditta aggiudicataria dovrà impiegare in regime di distacco n. 4 OSS dell'ASP Catria e Nerone. Le quattro lavoratrici sono assunte, e restano assunte, dall'ASP Catria e Nerone con contratto a tempo pieno, per 36 ore settimanali ciascuna (compresivi dei tempi di vestizione / svestizione), ed a tempo indeterminato, e saranno assegnate in regime di distacco alla Ditta aggiudicataria per la durata pari a quella dell'appalto; in caso di applicazione di proroga e/o proroga tecnica, entrambe previste al precedente art. 3, sarà analogamente prorogato il distacco per una durata pari a quella della proroga e/o proroga tecnica dell'appalto.

Si segnala che due delle lavoratrici in questione presentano idoneità alla mansione con notevoli limitazioni alla movimentazione manuale dei carichi, tali da aver reso necessari piani di lavoro differenziati ed un orario che non prevede turni notturni.

Il distacco non comporta un cambio di mansioni dei dipendenti distaccati in quanto perfettamente coerenti con l'attività dei servizi oggetto del presente appalto. Ciò non di meno le lavoratrici distaccate saranno comunque impiegati nel pieno rispetto dell'autonomia organizzativa dell'Appaltatore e del suo potere di decidere le modalità di esecuzione della prestazione.

Ai sensi dell'art.3 comma 6 del D.Lgs. n. 81/2008 nell'ipotesi di distacco del lavoratore di cui all'articolo 30 del decreto legislativo 10 settembre 2003, n. 276, e successive modificazioni ed integrazioni, tutti gli obblighi di prevenzione e protezione sono a carico del distaccatario, fatto salvo l'obbligo a carico del distaccante di informare e formare il lavoratore sui rischi tipici generalmente connessi allo svolgimento delle mansioni per le quali egli viene distaccato.

Ai sensi dell'art. 30 c. 2 del D. Lgs. 276/2003 l'ASP Catria e Nerone, in qualità di titolare del rapporto di lavoro rimarrà responsabile del trattamento economico e giuridico a favore del lavoratore e sarà titolare degli obblighi retributivi, contributivi e assicurativi, compresi quelli legati alle dichiarazioni fiscali.

Rimane altresì a carico dell'ASP Catria e Nerone la titolarità di compiere ogni atto che comporti modifiche al rapporto di lavoro, e l'eventuale risoluzione del rapporto.

Le lavoratrici distaccate restano dipendenti dell'ASP Catria e Nerone che ne mantiene la titolarità del rapporto di lavoro; alle predette lavoratrici continua ad essere applicato il CCNL Funzioni Locali e vi è continuità nel calcolo del periodo di comporto di cui all'art. 48 del CCNL Funzioni Locali del 16/11/2022.

Alla ditta aggiudicataria viene espressamente attribuito potere organizzativo e direttivo nei confronti delle lavoratrici distaccate, affinché le prestazioni delle stesse possano essere integrate nella sua organizzazione produttiva e secondo la sua organizzazione del lavoro.

Il Personale distaccato non potrà essere adibito a mansioni diverse da quelle di OSS.

Le lavoratrici distaccate presteranno la loro opera esclusivamente presso il Centro Anziani dell'ASP Catria e Nerone, sito a Cagli (PU) in Viale della Vittoria n. 3.



Azienda di Servizi alla Persona Catria e Nerone Cagli (PU)

Viale della Vittoria 3- 61043 - Cagli (PU)
pec: catrianerone@pec.it – email: direttore@aspcatrianeronecagli.it
Tel. Ufficio : 0721 622547 – Tel. Infermeria: 0721 620179
P.I. 00705010411 - C.F. 82003050414

Sono a carico della ditta aggiudicataria tutti gli obblighi di sorveglianza sanitaria obbligatoria in materia di salute e sicurezza sul lavoro previsti dalla legge.

L'ASP Catria e Nerone si impegna a far osservare alle lavoratrici distaccate l'obbligo di fedeltà e di diligenza nei confronti della ditta aggiudicataria, impegnandosi all'esercizio del potere disciplinare in ogni occasione se ne ravvisi la necessità, anche a seguito di segnalazione da parte della ditta aggiudicataria.

La ditta aggiudicataria si impegna a formalizzare all'ASP Catria e Nerone ogni eventuale comportamento che possa configurare violazione degli obblighi dei lavoratori nei confronti degli ospiti e/o dell'ASP Catria e Nerone e/o della ditta aggiudicataria.

In caso di eventuali gravi e comprovati disservizi commessi dal personale dell'ASP Catria e Nerone in regime di distacco alla ditta aggiudicataria, la ditta aggiudicataria comunica immediatamente e formalmente al RUP l'accaduto e del caso si occuperà l'ASP.

La ditta aggiudicataria si impegna a tenere costantemente informata l'ASP Catria e Nerone di eventuali malattie, infortuni o malattie professionali, che dovessero accadere ai lavoratori distaccati, rendendosi parte diligente nella trasmissione all'ASP Catria e Nerone di ogni documento pervenuto al fine degli adempimenti in materia di assenze per malattie e/o infortuni e salute dei luoghi di lavoro.

La ditta aggiudicataria si impegna, inoltre, in caso di infortunio sul lavoro ad accompagnare i lavoratori presso il più vicino pronto soccorso a propria cura e spese.

La ditta aggiudicataria si impegna a trasmettere, entro il settimo giorno di ogni mese, per ogni singola lavoratrice distaccata:

- il numero di giornate lavorate nel mese precedente, con indicazione dell'orario di entrata e di uscita;
- il numero di ore di turni svolte nel mese precedente, con distinzione tra turni diurni (ore 6:00 – 22:00), notturni (ore 22:00 – 6:00), festivi, notturni e festivi, notturni o festivi, festivi infrasettimanali.

L'A.S.P. Catria e Nerone si impegna al pagamento delle retribuzioni, dei contributi previdenziali e assicurativi e di ogni altro onere relativo al personale distaccato.

In ragione del vantaggio di cui beneficia la Ditta aggiudicataria dovuto all'utilizzo del personale dipendente a tempo indeterminato dell'ASP Catria e Nerone, la Ditta aggiudicataria si obbliga a rimborsare mensilmente all'ASP Catria e Nerone il costo di tale personale nelle modalità previste nel successivo art. 33.

L'utilizzo di personale dipendente dell'ASP Catria e Nerone avverrà nella piena permanenza e perduranza della titolarità del rapporto di lavoro in capo alla ASP Catria e Nerone, nonché nel rispetto del livello di inquadramento retributivo e delle qualifiche possedute dal personale in questione secondo il C.C.N.L. Funzioni Locali che viene mantenuto.

Per come sopra indicato le dipendenti in distacco manterranno il rapporto organico con l'ASP Catria e Nerone, che continuerà ad erogare loro la busta paga mensile, ma sotto il profilo organizzativo e funzionale, comprensivo degli obblighi di sorveglianza sanitaria, faranno riferimento alla Ditta aggiudicataria a favore della quale presteranno esclusivamente la propria opera. La Ditta aggiudicataria garantirà, con proprio personale, la sostituzione delle lavoratrici distaccate assenti per ferie, malattia o qualsivoglia altra tipologia di assenza; al momento del distacco per ciascuna delle unità distaccate verrà conteggiata la situazione delle ferie e delle ore di straordinario maturate antecedentemente alla data del distacco stesso.

Per le quattro unità in distacco, la Ditta aggiudicataria è tenuta a fare usufruire tutte le ferie spettanti nell'anno solare in corso, senza travasi nell'anno successivo (salvo motivate ragioni autorizzate dall'ASP Catria e Nerone). L'appaltatore provvederà a rimborsare le spese per il



Azienda di Servizi alla Persona Catria e Nerone Cagli (PU)

Viale della Vittoria 3- 61043 - Cagli (PU)
pec: catrianerone@pec.it – email: direttore@aspcatrianeronecagli.it
Tel. Ufficio : 0721 622547 – Tel. Infermeria: 0721 620179
P.I. 00705010411 - C.F. 82003050414

personale distaccato mensilmente, provvedendo al pagamento della fattura che sarà emessa dall'ASP Catria e Nerone.

Le ore relative alle sostituzioni del personale distaccato assente per ferie, malattia o altro, o non pienamente utilizzabile a causa di limitazioni, risultano aggiuntive rispetto alle 84 ore giornaliere richieste e saranno fatturate dalla ditta aggiudicataria applicando alle relative tariffe poste a base di gara il ribasso offerto.

La Ditta aggiudicataria dovrà rimborsare mensilmente il costo effettivo sostenuto dalla stazione appaltante, previa emissione di apposita fattura mensile da parte della stazione appaltante medesima relativa al costo delle n. 4 Oss dipendenti dell'ASP Catria e Nerone in distacco; la predetta fattura sarà soggetta alla normativa IVA vigente.

Tale costo delle 4 oss è stimato (in base al costo sostenuto nel 2024) in € 144.931,76 annuali, comprensive del salario accessorio. Il costo del personale in distacco comprende retribuzione, salario accessorio, oneri previdenziali, contributivi e fiscali oltre ad eventuali indennità o quant'altro corrisposto al dipendente.

Nel caso in cui si verifichi la risoluzione del contratto tra l'ASP Catria e Nerone e uno o più dei dipendenti distaccati, l'Appaltatore dovrà garantire con proprio personale la parte di prestazioni precedentemente assicurate dalle persone distaccate, continuando a rispettare gli standard fissati nel contratto o, se diversi, quelli richiesti dall'ASP Catria e Nerone. Contestualmente cesserà il rimborso da parte della ditta aggiudicataria per quanto riguarda le persone che non risulteranno più dipendenti dell'ASP Catria e Nerone.

ART. 10 - SERVIZIO MENSA

Questo servizio è ausiliario ed integrato alle attività di assistenza diretta all'ospite, in quanto è ormai consolidato, sia a livello di letteratura che di prassi, che una corretta gestione dell'alimentazione si configura già come supporto alla cura e benessere fisico e psichico della persona.

Per il servizio mensa deve essere individuato un referente il cui nome deve essere comunicato all'ASP Catria e Nerone entro i primi 7 giorni dall'avvio dell'appalto.

Il servizio mensa consiste nella preparazione dei pasti giornalieri (colazione, spuntino, pranzo, merenda e cena), in tutti i giorni della settimana, per gli ospiti del Centro Anziani.

Il servizio dovrà essere svolto dalla Ditta nei locali destinati al servizio di cucina durante tutto l'arco della settimana, prevede la preparazione, la cottura, la distribuzione - confezionamento dei carrelli/vassoi contenenti i pasti destinati agli ospiti.

Non è ammesso il confezionamento e la preparazione alimentare dei pasti in locali diversi dalla cucina del Centro Anziani, fatti salvi i seguenti casi:

- eventuali casi di emergenza (dovuti a guasti tecnici degli impianti o delle apparecchiature di cottura), previa comunicazione da parte della Ditta ed autorizzazione dell'Ente, e comunque limitatamente al periodo necessario per la riparazione dei guasti;
- transitoria inutilizzabilità del Centro di cottura per lavori di adeguamento dell'immobile e/o sugli impianti.

In tali ipotesi, che si configureranno come fornitura e non come subappalto, i pasti potranno essere preparati esternamente, fatta salva la qualità e quantità dei pasti medesimi, nel rispetto dei prescritti menù, e con esclusiva responsabilità della ditta appaltatrice.



Azienda di Servizi alla Persona Catria e Nerone Cagli (PU)

Viale della Vittoria 3- 61043 - Cagli (PU)
pec: catrianerone@pec.it – email: direttore@aspcatrianeronecagli.it
Tel. Ufficio : 0721 622547 – Tel. Infermeria: 0721 620179
P.I. 00705010411 - C.F. 82003050414

Per tale servizio il numero minimo di ore giornaliere da erogarsi è pari a n. **10 ore di cuoco (C1) e n. 4 ore e 30 minuti di aiuto cuoco (B1)**.

In osservanza alla normativa in materia di responsabilità dell'impresa alimentare la ditta appaltatrice deve:

- effettuare la variazione della registrazione dell'impresa alimentare presso l'Azienda Sanitaria di competenza al momento dell'avvio dell'attività ai sensi del Reg. CE 852/04;
- identificare il responsabile dell'impresa alimentare OSA nella figura del titolare o di un suo delegato competente formalmente delegato e con potere di spesa;
- esibire idonea documentazione relativa alla formazione obbligatoria del responsabile (attestato, comunicazione all'ASL di competenza dello svolgimento del corso di formazione oppure titolo di studio idoneo) e del personale addetto al servizio;
- elaborare un piano operativo che contempli:
 - definizione del ciclo produttivo e dei relativi Punti Critici di Controllo;
 - controllo dei Punti Critici con controllo (CCP) dal punto di vista igienicosanitario e sotto il profilo della sicurezza alimentare;
 - elaborazione e stesura del Piano di autocontrollo, che contempli anche la gestione di Diete Speciali;
 - formazione rivolta al personale operativo che effettua l'attività alimentare di preparazione, manipolazione e distribuzione degli alimenti sulla corretta applicazione del Piano di Autocontrollo e sulle modalità di compilazione della modulistica di registrazione;
 - verifica semestrale della corretta applicazione delle procedure, le modalità di compilazione della modulistica nonché il livello di apprendimento da parte del personale;
 - predisposizione di un programma di campionamento analitico, inserito nel Piano di Autocontrollo, come validazione del processo produttivo;
 - esecuzione da parte di un laboratorio incaricato dalla ditta aggiudicataria, delle analisi microbiologiche previste dal Piano di cui al punto precedente;
 - gestione delle eventuali azioni correttive conseguenti a non conformità evidenziate sull'applicazione delle procedure (rilevate in occasione dei sopralluoghi periodici o dai referti analitici).

Copia del Piano operativo e del piano di autocontrollo devono essere conservate presso la cucina del Centro Anziani, unitamente a tutta la documentazione, opportunamente compilata, che costituisce parte integrante del Piano stesso.

La ditta appaltatrice:

- provvederà all'acquisto e stoccaggio dei generi alimentari per il vitto;
- garantirà la mappatura e il rispetto dei processi e delle attività che determinano la realizzazione del servizio di ristorazione in ogni fase: ricevimento delle materie prime, stoccaggio, produzione, confezionamento, logistica, sanificazione e lavaggio stoviglie e locali;
- rispetterà tutte le norme dietetiche e dietologiche previste;
- assicurerà la più scrupolosa igienicità degli alimenti e dei materiali impiegati, oltre al rispetto di tutte le vigenti norme igienico-sanitarie e di sicurezza;
- garantirà disponibilità del personale di cucina.



Azienda di Servizi alla Persona Catria e Nerone Cagli (PU)

Viale della Vittoria 3- 61043 - Cagli (PU)
pec: catrianerone@pec.it – email: direttore@aspcatrianeronecagli.it
Tel. Ufficio : 0721 622547 – Tel. Infermeria: 0721 620179
P.I. 00705010411 - C.F. 82003050414

La ditta appaltatrice dovrà rispettare i **criteri ambientali minimi** di cui al D.M. 10/03/2020 (sub E. Criteri ambientali per l'affidamento del servizio di ristorazione collettiva per le strutture ospedaliere, assistenziali, sociosanitarie e detentive; sub F. criteri ambientali per la fornitura di derrate alimentari).

La stazione appaltante promuove l'utilizzo di prodotti agro alimentari di qualità, locali e a filiera corta, di produzione biologica, tradizionali, nonché di quelli a denominazione di origine certificata DOP e IGP.

La ditta appaltatrice deve garantire la possibilità di tritare, anche tramite uso di centrifuga / omogeneizzatore ove necessario, il menu del giorno e/o il menu speciale per gli ospiti con problemi di deglutizione, secondo la richiesta del servizio infermieristico della struttura.

La **proposta di menù non è oggetto di valutazione** in quanto all'avvio del servizio menù e grammature devono rispettare quanto indicato nell'allegato menù.

Nel corso della vigenza contrattuale i menù potranno essere soggetti a variazioni, modifiche e/o integrazioni sulla base delle richieste della stazione appaltante, derivanti dalle risultanze di appositi questionari di gradimento dei menù, e la Ditta appaltatrice sarà tenuta a rispettare tali modifiche o variazioni senza oneri aggiuntivi per la stazione appaltante.

La ditta aggiudicataria libera la stazione appaltante da qualsivoglia responsabilità in merito alla qualità igienicosanitaria delle trasformazioni alimentari.

Il menù giornaliero dovrà essere affisso in appositi spazi almeno nelle sale pranzo.

Le pietanze devono risultare gustose, appetitose e gradevoli, anche dal punto di vista della loro presentazione e quantità, poiché il pasto è uno degli elementi fondamentali nella vita della comunità, e devono armonizzarsi con le terapie adottate in relazione al quadro clinico degli utenti.

Nelle tipologie di cottura devono essere privilegiate cotture semplici, di facile digeribilità, a vapore o al forno, evitando cotture prolungate con soffritti e metodi che producono carbonizzazione e conseguente formazione di sostanze mutagene.

Sarà cura della Ditta mettere a disposizione, per ogni tavolo, un contenitore (o vassoio) per olio, aceto, sale (normale o iposodico) e pepe. Sarà cura delle Responsabili di Nucleo indicare, eventualmente, la presenza di tavoli sui quali lasciare esclusivamente il tovagliato, senza i prodotti per il condimento.

La ditta aggiudicataria si impegna a fornire, senza oneri aggiuntivi per la stazione appaltante, eventuali diete "speciali", attinenti alle esigenze delle specifiche patologie degli ospiti; analogamente si deve provvedere alle persone che per circostanze particolari (malattia, reazioni allergiche, ecc.) non possono consumare il menù previsto. E' cura del Servizio infermieristico segnalare tempestivamente le eventuali diete personalizzate - speciali destinate a singoli utenti; diete personalizzate dovranno altresì essere somministrate agli ospiti che lo richiedono per ragioni religiose o per altre motivazioni.

È vietata ogni forma di riciclo dei cibi.

I componenti dei pasti e le grammature delle derrate sono riferiti e devono essere sempre intesi come riferiti al crudo ed al netto degli scarti.

E' vietato congelare sia i prodotti freschi sia quelli già cotti.

Le temperature delle celle e dei frigoriferi dovranno essere sempre accuratamente controllate e registrate. Ogni possibile anomalia deve essere tempestivamente comunicata all'Ente.



Azienda di Servizi alla Persona Catria e Nerone Cagli (PU)

Viale della Vittoria 3- 61043 - Cagli (PU)

pec: catrianerone@pec.it – email: direttore@aspcatrianeronecagli.it

Tel. Ufficio : 0721 622547 – Tel. Infermeria: 0721 620179

P.I. 00705010411 - C.F. 82003050414

All'atto del ricevimento dei generi alimentari, la Ditta sarà considerata diretta responsabile della corretta conservazione degli stessi.

Gli approvvigionamenti devono tenere conto delle attrezzature e degli spazi esistenti ed essere effettuati in modo da abbreviare al massimo i tempi di giacenza delle derrate alimentari nei locali di deposito.

Le merci non conformi alle previsioni di capitolato o delle norme igienico – sanitarie devono essere isolate - con adeguata evidenza - dalle altre invece utilizzabili e devono essere restituite ai fornitori con estrema sollecitudine.

Il personale di cucina deve verificare costantemente lo stato di conservazione delle derrate ed, in particolare, controllare le date di scadenza stampate sui prodotti confezionati.

I locali e le attrezzature devono essere utilizzati con la massima cura. In particolare, il personale deve attivarsi affinché al termine della giornata i locali, gli impianti di cottura e gli elettrodomestici vengano lasciati in ordine, vengano chiusi e le luci siano spente.

La ditta appaltatrice dovrà provvedere al servizio giornaliero di riassetto, riordino, pulizia, disinfezione e sanificazione degli impianti, degli arredi, delle attrezzature, dei contenitori termici per il trasporto, delle stoviglie, posateria, ecc. in dotazione nei locali e negli ambienti di produzione alimentare. Inoltre, periodicamente, garantirà la pulizia delle cappe e dei relativi filtri e in generale dei depositi (inclusi i serramenti, le porte e le finestre) ad uso del centro di cottura, nonché la pulizia a fondo dei medesimi locali tutte le volte che ciò è necessario ad assicurare il decoro degli spazi. Alla Ditta spetterà l'acquisto degli attrezzi e dei prodotti per l'esecuzione delle pulizie, la periodica disinfezione, disinfestazione e sanificazione degli ambienti in uso.

Il personale provvederà alla raccolta differenziata dei rifiuti e conferimento negli specifici cassonetti attualmente situati in apposito spazio esterno di pertinenza del Centro Anziani.

Sono a carico della Ditta appaltatrice le spese per l'acquisto dei prodotti alimentari, delle stoviglie, dei piatti ecc., le spese per la retribuzione del personale impiegato ed ogni altro onere, anche se qui non specificato, per dare un servizio mensa completo e finito, quali stoccaggio rifiuti, pulizia cucina, stoviglie ed attrezzature ecc..

La Ditta appaltatrice dovrà svolgere il servizio nell'osservanza dei menù allegati al presente capitolato, salve le modifiche da apportare con riferimento alle effettive esigenze di dieta di ciascun anziano a seguito di prescrizione del medico competente.

La Ditta appaltatrice potrà espletare il servizio mediante l'utilizzo dei macchinari e delle attrezzature in dotazione al Centro Anziani di proprietà dell'Ente concessi in comodato; in tal caso resta a carico della stessa la manutenzione ordinaria dei beni.

La Ditta appaltatrice potrà utilizzare per il servizio mensa macchinari ed attrezzature forniti direttamente dalla stessa; in tale ipotesi la manutenzione ordinaria e straordinaria su tali beni resta a carico della Ditta appaltatrice.

La Ditta appaltatrice è obbligata al rispetto della normativa vigente in materia di preparazione pasti, ed in particolare del D.Lgs 06.11.2007, n. 193. La Ditta appaltatrice è tenuta a redigere ed a rispettare il Piano di Autocontrollo secondo il sistema HACCP previsto dalla suddetta normativa.

Il personale impiegato dalla Ditta appaltatrice dovrà essere munito di tutte le autorizzazioni previste dalla normativa vigente in materia.

La ditta appaltatrice dovrà, con cadenza semestrale (o ridotta al bisogno), tenere una riunione di tutti gli operatori del servizio ed i componenti del U.O.I. interessati, per discutere le problematiche del servizio medesimo.



Azienda di Servizi alla Persona Catria e Nerone Cagli (PU)

Viale della Vittoria 3- 61043 - Cagli (PU)
pec: catrianerone@pec.it – email: direttore@aspcatrianeronecagli.it
Tel. Ufficio : 0721 622547 – Tel. Infermeria: 0721 620179
P.I. 00705010411 - C.F. 82003050414

Dovranno essere previsti menù “speciali” per le giornate di: 8 dicembre, Vigilia di Natale, Natale, Santo Stefano, San Silvestro, Primo dell’anno, Epifania, Carnevale, Pasqua, Lunedì di Pasqua, 25 aprile, 1° maggio, ferragosto, Festa del patrono cittadino (9 Maggio), Festa dei Nonni, Festa della donna, e fornitura di torta per le feste di compleanno mensili nonché almeno n. 12 rinfreschi annui per le altre feste a tema che saranno realizzate.

Gli orari della colazione, pranzo e cena dovranno essere differenziati tra il refettorio al piano terra ed il refettorio al primo piano, così da consentire la presenza del personale del servizio infermieristico durante i pasti per la somministrazione terapia e per intervenire immediatamente in caso di necessità.

Ai fini del calcolo del corrispettivo d’appalto relativo al servizio mensa, è stato preso a riferimento una presenza media giornaliera di 53 ospiti e pertanto, per ogni giornata alimentare inferiore a tale presenza media, verrà applicata una detrazione forfettaria di Euro 5,00 per ogni assenza e/o posto libero. Nulla sarà dovuto per le presenze superiori ai 53 ospiti.

ART. 11 – SERVIZIO PULIZIE

Per il servizio pulizie deve essere individuato un referente (anche in comune con il servizio lavanderia) il cui nome deve essere comunicato all’ASP Catria e Nerone entro i primi 7 giorni dall’avvio dell’appalto.

Questo servizio è ausiliario ed integrato alle attività di assistenza diretta all’ospite e riguarda il complesso degli interventi occorrenti per la pulizia e la sanificazione ordinaria e straordinaria di tutti i locali della struttura e delle aree che risultino comunque essere di sua pertinenza.

Proprio perché ausiliario e strettamente integrato con le attività di assistenza diretta, nello svolgimento di questo servizio è necessario tenere presente che l’ordine di esecuzione della pulizia delle stanze di degenza deve essere correlato alla disponibilità delle medesime e che le stanze non possono essere sanificate prima del rifacimento del letto degli ospiti.

Il servizio dovrà essere svolto dalla Ditta appaltatrice con propri capitali e mezzi tecnici, con proprio personale idoneo, attrezzi, materiali e macchine, mediante la propria organizzazione e a proprio rischio.

Per tale servizio il numero minimo di ore giornaliere da erogarsi è pari a n. **9 ore giornaliere.**

Sono a carico della Ditta appaltatrice tutti i mezzi occorrenti per l’esecuzione del servizio di pulizia dei locali nonché detergenti, deodoranti, disinfettanti, carta igienica, asciugamani di carta, sapone disinfettante ad uso del personale ecc., come pure attrezzi, quali scope, stracci, macchine lava pavimenti, aspirapolvere, scale, ecc.; oltre ciò la Ditta aggiudicataria dovrà garantire la deodorizzazione dell’aria nei servizi igienici comuni tramite apposite apparecchiature (fornite anche a noleggio).

Dovranno essere evitati prodotti con odore di difficile dispersione, in particolar modo nei locali in cui permangono gli ospiti. Non è consentito l’uso di prodotti tossici e/o corrosivi (a titolo esemplificativo: ammoniaca, acido muriatico).

I prodotti utilizzati per la pulizia e per la sanificazione devono essere conformi alla vigente normativa e, prevalentemente, dotati di etichetta Ecolabel o similare.

Il servizio dovrà essere reso nel rispetto dei criteri ambientali minimi di cui al D.M. n. 51 del 29.01.2021 e s.m.i..



Azienda di Servizi alla Persona Catria e Nerone Cagli (PU)

Viale della Vittoria 3- 61043 - Cagli (PU)
pec: catrianerone@pec.it – email: direttore@aspcatrianeronecagli.it
Tel. Ufficio : 0721 622547 – Tel. Infermeria: 0721 620179
P.I. 00705010411 - C.F. 82003050414

La Ditta appaltatrice potrà utilizzare i macchinari di proprietà dell'Ente in dotazione al Centro Anziani concessi in comodato; in tal caso resta a carico della stessa la manutenzione ordinaria dei beni medesimi.

La Ditta appaltatrice potrà utilizzare per il servizio pulizie macchinari ed attrezzature forniti direttamente dalla stessa; in detta ipotesi la manutenzione ordinaria e straordinaria di tali beni resta a carico della Ditta appaltatrice. Tali macchinari dovranno essere conformi alla normativa vigente e con marchio CE.

Il servizio comprende:

- la pulizia giornaliera ed il lavaggio dei pavimenti di tutti i locali ad uso degli ospiti del Centro per Anziani, camere, scale, corridoi, maniglie, maniglioni, scoperti ecc.;
- in tutti i locali si dovrà garantire una accurata pulizia quotidiana degli ambienti, degli arredi e dei macchinari;
- la raccolta e l'allontanamento di tutte le materie di rifiuto e delle immondizie;
- il lavaggio e la disinfestazione giornaliera dei bagni con irradiazione di deodorante e disinfettanti e lavaggio settimanale delle pareti;
- pulizia e riassetto delle camere, delle sale da pranzo e soggiorni comuni ecc. ed in generale di tutti gli ulteriori ambienti ad uso degli ospiti;
- la pulizia mensile dei vetri e delle finestre e delle porte, lavaggio quadrimestrale dei telai;
- la pulizia trimestrale delle pareti, dei soffitti, delle sporgenze e zoccolature;
- pulizia e manutenzione ordinaria del giardino annesso al Centro per Anziani ad uso degli ospiti e dei relativi arredi;
- disincrostazione dei rubinetti e delle docce con frequenza almeno quadrimestrale;
- al flussaggio di acqua per almeno 20 minuti la settimana nei rubinetti meno utilizzati;
- pulizia all'occorrenza di corpi illuminanti.

Qualora si presentino situazioni cliniche dei Residenti che richiedano attenzioni e precauzioni aggiuntive, il personale impiegato dovrà rispettare le indicazioni fornite dal personale del servizio infermieristico, anche sulla scorta di specifici protocolli sanitari; il materiale da utilizzare (guanti monouso, mascherine, sovracamici, sovrascarpe, disinfettanti specifici, ecc.) per tali interventi è a carico della Ditta. Inoltre è onere della Ditta il monitoraggio e la periodica disinfestazione (al bisogno e comunque almeno annuale) da insetti (quali formiche, scarafaggi, ecc.) del perimetro di tutto l'edificio, delle pilette dei bagni e dei sadi fognari, nonché la posa di trappole per la derattizzazione sul perimetro della proprietà.

Ad ogni dimissione o ad ogni cambio di camera dell'ospite, è prevista la pulizia a fondo e disinfezione della stanza e di tutti gli arredi di pertinenza quali, letto, superfici interne ed esterne di comodino, armadio, ecc. con generatore di vapore e/o cloro derivati.

La Ditta aggiudicataria dovrà provvedere, direttamente o tramite apposita ditta specializzata, allo smaltimento dei **rifiuti speciali** derivanti dalle varie attività svolte all'interno del Centro Anziani.

Le modalità di espletamento del servizio, comprensive dell'indicazione della distribuzione degli orari di lavoro nella giornata, dovranno essere indicate in apposito **progetto di gestione**, che potrà essere variato, in caso di sopraggiunte esigenze dell'Ente attinenti aspetti dello specifico servizio, in accordo tra Direzione dell'Ente e Ditta appaltatrice.

La pulizia dei locali deve essere effettuata in modo da non disturbare la quiete degli ospiti della residenza e degli altri servizi di istituto o da non arrecare incomodo agli operatori addetti agli altri servizi connessi al funzionamento della residenza stessa.



Azienda di Servizi alla Persona Catria e Nerone Cagli (PU)

Viale della Vittoria 3- 61043 - Cagli (PU)
pec: catrianerone@pec.it – email: direttore@aspcatrianeronecagli.it
Tel. Ufficio : 0721 622547 – Tel. Infermeria: 0721 620179
P.I. 00705010411 - C.F. 82003050414

ART. 12 – SERVIZIO LAVANDERIA

Per il servizio lavanderia deve essere individuato un referente (anche in comune con il servizio pulizie) il cui nome deve essere comunicato all'ASP Catria e Nerone entro i primi 7 giorni dall'avvio dell'appalto.

Il servizio lavanderia dovrà essere svolto dalla Ditta appaltatrice con propri capitali, con proprio personale idoneo e materiali, mediante la propria organizzazione e a proprio rischio.

Per tale servizio il numero minimo di ore giornaliere da erogarsi è pari a n. **6 ore giornaliere dal lunedì al sabato.**

Il servizio comprende il lavaggio e la stiratura della biancheria piana e di quella personale degli ospiti della Struttura. Comprende, altresì, la buona conservazione della medesima e la sua distribuzione nelle stanze. Sono richieste pertanto anche prestazioni di rammendo dei capi personali. La Ditta appaltatrice dovrà sostituire a proprie spese, i capi di abbigliamento personali che risulteranno infeltriti in conseguenza di trattamenti di lavaggio sbagliati.

La biancheria piana deve essere lavata con regolarità e/o al bisogno, avendo cura di attivare le necessarie operazioni di disinfezione dei capi che richiedono, per il loro uso, tale trattamento.

Tutti i prodotti necessari per l'erogazione del servizio sono a carico della Ditta appaltatrice.

Per l'espletamento del servizio la Ditta appaltatrice potrà utilizzare i macchinari di proprietà dell'Ente in dotazione al Centro Anziani concessi in comodato; in tal caso resta a carico della stessa la manutenzione ordinaria dei beni medesimi.

La Ditta appaltatrice potrà utilizzare per il servizio lavanderia macchinari ed attrezzature forniti direttamente dalla stessa; in detta ipotesi la manutenzione ordinaria e straordinaria di tali beni resta a carico della Ditta appaltatrice.

I prodotti utilizzati per la pulizia e per la sanificazione che devono essere conformi alla vigente normativa e, prevalentemente, dotati di etichetta Ecolabel o similare.

Le spese per il funzionamento (acqua, energia elettrica, gas) restano a carico dell'Ente.

Dovrà essere garantito un livello di qualità del lavaggio idoneo a preservare le caratteristiche e la durata dei capi, utilizzando prodotti che assicurino la morbidezza delle fibre e che non pregiudichino la salute degli ospiti (irritazioni cutanee, esalazioni, ecc.).

Non è ammesso il contemporaneo trasporto della biancheria sporca e pulita sugli stessi carrelli. I carrelli usati per il trasporto della biancheria sporca devono essere diversi da quelli utilizzati per il trasporto della biancheria pulita. Il percorso relativo alla biancheria pulita deve essere diverso e non si deve incrociare con il percorso relativo alla biancheria sporca.

Dopo aver provveduto al lavaggio e all'asciugatura dei capi d'abbigliamento, il personale dovrà smistarli e riporli negli armadi degli ospiti.

Spetta alla Ditta la fornitura di tutto il materiale di consumo necessario per l'espletamento del servizio quali, a titolo esemplificativo e non esaustivo:

- prodotti per la deterzione, la sanificazione, il candeggio (conformi alle norme di legge), della biancheria e capi d'abbigliamento degli ospiti;
- generi di consumo necessari per cucitura e rammendi degli indumenti personali degli ospiti (ago, filo, forbici, ecc.).

ART. 13 – SERVIZIO DI ANIMAZIONE

Viene richiesta la presenza di uno o più operatori, in possesso del titolo di educatore professionale con iscrizione all'apposito albo. Il servizio di animazione viene richiesto per almeno n. **24 ore la settimana**, per la predisposizione e l'attuazione di un programma di animazione di struttura, come indicato nel **progetto di animazione**, sia per gruppi di interesse che per attività individuali, finalizzato al recupero psico-fisico ed al mantenimento



Azienda di Servizi alla Persona Catria e Nerone Cagli (PU)

Viale della Vittoria 3- 61043 - Cagli (PU)
pec: catrianerone@pec.it – email: direttore@aspcatrianeronecagli.it
Tel. Ufficio : 0721 622547 – Tel. Infermeria: 0721 620179
P.I. 00705010411 - C.F. 82003050414

delle condizioni dell'anziano, attraverso attività culturali, ricreative, socializzanti, occupazionali e di animazione, eventualmente integrate con il territorio e con il coinvolgimento dei familiari degli ospiti della struttura e del volontariato locale. L'animatore dovrà partecipare, se necessario, alle riunioni settimanali dell'U.O.I..

Ogni mese, oltre la festa per i compleanni, dovrà essere realizzata una ulteriore festa che coinvolga gli ospiti.

In caso di assenza dell'animatore titolare del servizio per ferie o per malattia di durata inferiore a venti giorni, lo stesso potrà essere temporaneamente sostituito dalla Ditta appaltatrice anche in deroga al requisito del possesso del titolo, fermo restando l'aver maturato esperienza quale animatore in strutture per anziani; in caso di mancata sostituzione il relativo corrispettivo non sarà computato nell'importo della fatturazione.

Nel caso di festività infrasettimanali le ore di servizio non svolte potranno essere recuperate, o in alternativa, il relativo corrispettivo non sarà computato nell'importo della fatturazione. Sono inoltre permesse assenze della durata di giorni uno, per un massimo di 10 giorni nell'arco dell'anno; in tale ipotesi il relativo corrispettivo non sarà computato nell'importo della fatturazione.

E' a carico della Ditta appaltatrice la fornitura del materiale necessario per lo svolgimento del servizio di animazione.

ART. 14 – SERVIZIO DI FISIOTERAPIA

Viene richiesta la presenza di un fisioterapista, in possesso di apposita laurea professionale, per un monte ore settimanali di almeno n. **15, oltre ore 1 (una) mensile** necessaria alla partecipazione alle riunioni dell'U.O.I., la cui distribuzione dovrà essere indicata **nel progetto relativo a tale servizio**. In particolare il fisioterapista nell'ambito delle proprie competenze:

- pratica autonomamente attività terapeutica per la rieducazione funzionale delle disabilità motorie e psico-motorie o per il mantenimento delle capacità residue dell'ospite;
- rispetta i piani assistenziali degli ospiti del Centro per Anziani;
- partecipa, una volta al mese, alle riunioni dell'U.O.I. per la definizione operativa del P.A.I. per quanto di competenza;
- assicura, per gli aspetti di competenza, la realizzazione e la verifica del P.A.I.;
- propone l'adozione di protesi ed ausili, ne addestra all'uso e ne verifica l'efficacia;
- verifica le risposdenze della metodologia riabilitativa attuata agli obiettivi di recupero funzionale;
- riporta quotidianamente l'attività svolta nella cartella digitale compilando l'apposito diario;
- attesta trimestralmente i risultati ottenuti mediante presentazione di apposita sintetica relazione.

Nel caso di festività infrasettimanali le ore di servizio non svolte potranno essere recuperate, o in alternativa, il relativo corrispettivo non sarà computato nell'importo della fatturazione. Sono inoltre permesse assenze della durata di giorni uno, per un massimo di 30 giorni nell'arco dell'anno; in tale ipotesi il relativo corrispettivo non sarà computato nell'importo della fatturazione.

ART. 15 – SERVIZIO INFERMIERISTICO

15.1 Viene richiesto un servizio Infermieristico Professionale da erogarsi, in modo continuativo, tutti i giorni della settimana, compresi i festivi, mediante utilizzo esclusivo della figura di



Azienda di Servizi alla Persona Catria e Nerone Cagli (PU)

Viale della Vittoria 3- 61043 - Cagli (PU)
pec: catrianerone@pec.it – email: direttore@aspcatrianeronecagli.it
Tel. Ufficio : 0721 622547 – Tel. Infermeria: 0721 620179
P.I. 00705010411 - C.F. 82003050414

Infermiere Professionale per **126 ore settimanali**, con una presenza minima giornaliera di **16 ore e 15 minuti** da svolgersi, senza interruzioni, nella fascia oraria minima 7:00 – 20:00, al fine di assicurare i minutaggi previsti dalla vigente normativa Regionale, attraverso formali turnazioni, indicate nel progetto di gestione presentato in sede di gara; le predette turnazioni potranno essere modificate in caso di sopraggiunte esigenze dell'Ente, in accordo tra Direzione dell'Ente e Ditta appaltatrice.

Il servizio è rivolto agli ospiti della Residenza Protetta "ASP Catria e Nerone" che accoglie un massimo di 48 ospiti; è inoltre prevista la presenza programmata dell'infermiere in relazione alla tipologia ed alle problematiche degli ospiti del nucleo di Casa di Riposo.

L'assistenza infermieristica è garantita dall'infermiere professionale e comprende le attività e responsabilità disposte dalla L. 26.02.1999, n. 42 (Disposizioni in materia di professioni sanitarie) per la specifica professione sanitaria.

Nell'erogazione del servizio l'infermiere a titolo indicativo e non esaustivo:

- partecipa alla valutazione multidimensionale della persona e individua i bisogni di assistenza infermieristica;
- partecipa all'elaborazione del P.A.I. in integrazione con le altre figure professionali;
- partecipa alle riunioni dell'U.O.I.;
- assicura, per gli aspetti di propria competenza, la realizzazione e la verifica del P.A.I.;
- pianifica gli interventi per l'assistenza di base alla persona;
- assicura la corretta applicazione delle prestazioni terapeutiche, dando attuazione alle linee di indirizzo sanitario fornite dal MMG o di continuità fornendo loro assistenza e collaborazione durante le visite;
- garantisce gli interventi di assistenza infermieristica quali ad esempio: somministrazione farmaci, medicazioni, cure e prevenzione delle lesioni da decubito, cura e gestione delle stomie e degli accessi venosi, monitoraggio e controllo dei parametri vitali, verifica e mantenimento dei modelli funzionali quali eliminazione, alimentazione -;
- verifica la corretta somministrazione delle diete e/o stabilisce il regime alimentare in caso di bisogno;
- garantisce la corretta raccolta e stoccaggio provvisorio dei rifiuti sanitari a rischio infettivo;
- svolge attività di pianificazione e controllo sulle mansioni degli operatori socio-sanitari in relazione alle rispettive competenze;
- provvede alla tenuta e compilazione della documentazione infermieristica in uso impiegando gli strumenti cartacei/informatici indicati dalla struttura;
- attua, per quanto di propria competenza, i protocolli in essere presso la struttura e rileva gli esiti degli indicatori stabiliti dall'A.S.P. Catria e Nerone circa gli standard di qualità;
- Prestazioni quotidiane erogate secondo le esigenze della utenza ospitata:
 - Misurazione di uno o più parametri vitali e valori (ad esempio: temperatura, pressione arteriosa, saturazione, glicemia, diuresi, ecc.);
 - Inserimento all'interno della cartella digitale, nell'apposita sezione misurazioni, dei valori rilevati relativi a glicemia, peso, pressione arteriosa, frequenza cardiaca, temperatura, saturazione;
 - sorveglianza di cateteri venosi centrali e di altri accessi vascolari impiantati da un medico.
 - Prelievo del sangue, raccolta di liquidi biologici per esami estemporanei (stick glicemico etc.) e posizionamento catetere venoso periferico.
 - Somministrazione dei medicinali prescritti e permanenza nei refettori durante i pasti, così da poter intervenire immediatamente in caso di necessità;



Azienda di Servizi alla Persona Catria e Nerone Cagli (PU)

Viale della Vittoria 3- 61043 - Cagli (PU)
pec: catrianerone@pec.it – email: direttore@aspcatrianeronecagli.it
Tel. Ufficio : 0721 622547 – Tel. Infermeria: 0721 620179
P.I. 00705010411 - C.F. 82003050414

- medicazioni semplici e complesse; trattamento e sorveglianza di ulcere cutanee croniche.
- Rapporto con i MMG e con il familiare referente dell'ospite;
- Gestione e controllo delle schede relative alle autorizzazioni alle contenzioni; verifica delle relative scadenze e della corretta applicazione delle stesse.
- Prestazioni relative alla funzione respiratoria:
 - Controllo dell'espettorato e mantenimento della pervietà delle vie aeree superiori; aspirazione delle secrezioni e cura del paziente tracheostomizzato.
 - Cura del naso e della bocca.
- Prestazioni relative alla funzione dell'alimentazione:
 - Controllo del peso e dello stato di idratazione; preparazione e somministrazione di alimenti speciali per assunzione a mezzo di sonda gastrica o pompa enterale.
 - Gestione totale del sondino nasogastrico (SNG) e della gastrostomia endoscopica percutanea (PEG) a scopo nutrizionale.
 - Sorveglianza e collaborazione nella igiene dentale;
 - Aiuto e sorveglianza nell'assunzione di cibo o bevande in persone con disfagia;
 - Assistenza alla persona con vomito
- Prestazioni relative alla funzione di eliminazione urinaria ed intestinale:
 - Controllo ed assistenza delle stomie delle vie urinarie e delle vie intestinali;
 - Applicazione catetere vescicale ed esecuzione di rettoclisi e clistere;
 - Controllo e valutazione della qualità e dell'aspetto delle urine e delle feci;
 - Sostituzione e rimozione delle sacche di raccolta della diuresi;
 - Controllo e cura della pelle e delle mucose attorno a drenaggi, cateteri e sonde.
- Qualsivoglia ed ulteriore prestazione di competenza dell'Infermiere Professionale prevista dalle normative in vigore e future per una Residenza Protetta, compreso attività imboccamento ospiti disfagici.

Per lo svolgimento del servizio sono ritenuti essenziali i seguenti requisiti:

- le prestazioni devono essere assicurate, nel rispetto del *Codice deontologico degli infermieri*, da parte di professionisti in possesso della Laurea triennale in Infermieristica ed iscrizione all'Albo professionale, oppure Diploma Universitario di Infermiere o titoli dichiarati ad esso equipollenti dal DM 27/7/2000 ed iscrizione all'Albo professionale.

In media per almeno 12 ore la settimana dovrà essere utilizzato almeno un infermiere professionale con almeno 3 anni di esperienza.

Gli infermieri adibiti al servizio, a titolo indicativo e non esaustivo:

- devono essere in regola con gli obblighi formativi ECM; l'ASP Catria e Nerone si riserva di chiedere la documentazione comprovante il soddisfacimento del predetto requisito;
- devono essere in condizioni di piena idoneità fisica per le mansioni che dovranno svolgere;
- devono avere la piena padronanza della lingua italiana, scritta e parlata;
- devono essere a conoscenza delle patologie più comuni degli anziani;
- devono conoscere il proprio profilo di competenza e quello dell'operatore sociosanitario;
- devono essere in grado di stabilire rapporti di integrazione, collaborazione e confronto all'interno dell'organizzazione dell'ASP Catria e Nerone;
- devono sapersi muovere adeguatamente all'interno del contesto operativo:
 - a) rispetto delle competenze proprie e dei membri dell'equipe;
 - b) riconoscendo le peculiarità assistenziali ed organizzative del contesto;



Azienda di Servizi alla Persona Catria e Nerone Cagli (PU)

Viale della Vittoria 3- 61043 - Cagli (PU)
pec: catrianerone@pec.it – email: direttore@aspcatrianeronecagli.it
Tel. Ufficio : 0721 622547 – Tel. Infermeria: 0721 620179
P.I. 00705010411 - C.F. 82003050414

- c) eseguendo le attività nel rispetto dei tempi operativi e dei piani di lavoro;
- d) utilizzando capacità d'iniziativa e autonomia;
- e) provvedendo ad inserire nella cartella socio sanitaria digitale le "consegne" e rispettandole;
- devono adottare atteggiamenti e comportamenti professionali:
 - a) rispondere alle richieste dell'utenza con sollecitudine;
 - b) richiedere, quando necessario, l'aiuto del medico;
 - c) portare sempre a termine le attività loro affidate;
 - d) rispettare il segreto professionale;
 - e) utilizzare un linguaggio appropriato e cortese;
 - f) tenere costantemente aggiornati i medici in merito all'evoluzione delle condizioni degli ospiti;
- devono rilevare le necessità assistenziali dimostrando capacità di osservazione:
 - a) raccogliere i dati sia oggettivi che soggettivi attraverso l'osservazione, la rilevazione dei parametri, le domande mirate e la lettura delle consegne;
 - b) cogliere le modificazioni assistenziali della persona;
- devono eseguire le attività di propria competenza agendo con metodo:
 - a) raccolta dei dati prima di intervenire;
 - b) attuazione dell'intervento infermieristico;
 - c) riordino del materiale e del locale;
 - d) registrazione e trasmissione delle informazioni in base alla priorità;
- devono stabilire una relazione/comunicazione efficace con le persone;
- devono stabilire e mantenere una relazione/comunicazione efficace con l'equipe:
 - a) valorizzando l'aiuto dei colleghi;
 - b) instaurando una relazione professionale con il gruppo;
 - c) utilizzando un linguaggio appropriato;
 - d) utilizzando in modo pertinente la documentazione clinico assistenziale;
 - e) trasmettendo in modo scritto preciso e chiaro le informazioni, per garantire la continuità assistenziale;
- devono eseguire con competenza i compiti previsti nel periodo di servizio:
 - a) attenta vigilanza di tutti gli ospiti (in particolare di quelli in condizioni cliniche compromesse in base alle indicazioni ricevute dai Medici);
 - b) controllo delle scadenze dei farmaci, delle autorizzazioni relative alle contenzioni, del materiale sanitario e dei presidi per l'alimentazione;
 - c) esecuzione dei prelievi venosi e raccolta dei campioni biologici;
 - d) completa gestione di PEG e SNG;
 - e) smaltimento dei rifiuti speciali secondo procedura;
- devono cercare il confronto con i colleghi infermieri, il coordinatore socio assistenziale e le responsabili di nucleo, per affrontare i propri punti di debolezza e di conseguenza adeguare il proprio apporto lavorativo sulla base dei suggerimenti ricevuti;
- devono rispondere alle chiamate telefoniche al numero di telefono dell'infermeria e fornire ai familiari, nei limiti delle competenze infermieristiche, le informazioni richieste sullo stato di salute degli ospiti;
- provvedono tempestivamente agli adempimenti relativi al Flusso Assistenziale Regionale (FAR), comprensivo della trasmissione all'Azienda Sanitaria Territoriale dell'elenco nominativo degli ospiti presenti, nel relativo mese;



Azienda di Servizi alla Persona Catria e Nerone Cagli (PU)

Viale della Vittoria 3- 61043 - Cagli (PU)
pec: catrianerone@pec.it – email: direttore@aspcatrianeronecagli.it
Tel. Ufficio : 0721 622547 – Tel. Infermeria: 0721 620179
P.I. 00705010411 - C.F. 82003050414

- provvedono altresì alla rilevazione e trasmissione dei dati necessari al sistema RUG (Resource Utilization Groups) e del relativo invio nelle forme e nei tempi richiesti dall'Azienda Sanitaria Territoriale e dalla Regione;
- provvedono alla pronta comunicazione al familiare di riferimento di ogni variazione delle condizioni di salute dell'ospite;
- effettuano l'ingresso dei nuovi ospiti (individuati dalla direzione dell'ASP Catria e Nerone) nelle date e fasce orarie indicate dalla direzione stessa;
- si rapportano con i MMG;
- provvedono al costante rifornimento e reperimento di tutto quanto necessario alla corretta e puntuale gestione sanitaria di una struttura per anziani;
- assicurano, per quanto di competenza, la corretta procedura nell'ingresso in struttura di nuovi utenti ed in caso di dimissione/decesso degli ospiti.

Gli addetti al servizio infermieristico devono evitare sprechi. A tutto il personale in servizio è fatto divieto assoluto di accettare dagli ospiti o dai loro familiari denari, omaggi o doni anche d'uso, nonché di fumare all'interno della struttura.

Le prestazioni sono concordate in relazione alle esigenze proprie dell'ASP Catria e Nerone.

La ditta aggiudicataria è tenuta a gestire i contatti con il servizio sanitario in caso di ricovero o d'accesso a consulenze specialistiche (es.: contatti con CUP).

Il personale del Servizio Infermieristico dovrà provvedere ad ordinare i farmaci e gli altri prodotti necessari nel rispetto delle Normative/Determinazioni AST / Regionali in vigore, in particolare delle Deliberazioni della Giunta Regionale n. 974/2014 e n. 963/2017 e seguendo le indicazioni fornite dall'ASP Catria e Nerone per quanto concerne i prodotti non forniti dalla farmacia ospedaliera.

La Ditta aggiudicataria provvede altresì a fornire una adeguata formazione obbligatoria specifica per tutti gli Infermieri Professionali.

La Ditta aggiudicataria è tenuta, a richiesta dell'ASP Catria e Nerone, a relazionare in ordine all'organizzazione delle prestazioni assistenziali ed a tenere in debita considerazione eventuali indicazioni per il miglioramento del servizio. La Ditta aggiudicataria, prima dell'inizio del servizio, è tenuta ad individuare l'operatore a cui viene assegnata la funzione di Referente Infermieristico.

Il Referente dovrà fornire il proprio recapito telefonico (mobile) e la propria e-mail, così da poter essere contattato dall'ASP Catria e Nerone ogni qualvolta si rendesse necessario.

Il Referente Infermieristico sarà direttamente responsabile del corretto funzionamento del servizio infermieristico. Il compito del Referente sarà quello di controllare l'esatto e corretto adempimento di tutte le prestazioni oggetto del presente contratto, oltre che svolgere i compiti previsti per l'infermiere.

La ditta appaltatrice gestirà il servizio in piena autonomia con organizzazione propria, facendosi carico di tutti gli adempimenti ed obblighi conseguenti e, sostenendo i relativi costi ed oneri.

In particolare l'aggiudicatario dovrà, a titolo indicativo e non esaustivo:

- garantire i servizi sempre e comunque, per tutta la durata del contratto, mediante propri addetti, in numero tale da garantire la copertura dei turni;
- utilizzare i propri addetti in turni idonei a soddisfare i servizi;
- svolgere i servizi sulla base dei Piani di Assistenza individuale (PAI) o dei Progetti individualizzati (PI) di ogni ospite;



Azienda di Servizi alla Persona Catria e Nerone Cagli (PU)

Viale della Vittoria 3- 61043 - Cagli (PU)

pec: catrianerone@pec.it – email: direttore@aspcatrianeronecagli.it

Tel. Ufficio : 0721 622547 – Tel. Infermeria: 0721 620179

P.I. 00705010411 - C.F. 82003050414

- garantire le attività infermieristiche finalizzate al soddisfacimento dei bisogni di assistenza infermieristica di ospiti ed utenti;
- garantire l'assistenza infermieristica all'ospite in base ai protocolli ed alle procedure in uso;
- pieno utilizzo della cartella socio sanitaria digitale, inserendo sulla stessa tutte le informazioni dell'ospite ed inserendo (tramite scansione) copia della documentazione sanitaria cartacea;
- utilizzare in modo completo gli strumenti informativi infermieristici necessari per lo svolgimento del servizio;
- garantire la partecipazione dei propri operatori agli incontri, programmati e non, con i medici di base e/o il direttore;
- garantire la partecipazione di un infermiere alle riunioni settimanali U.O.I.;
- garantire la partecipazione dei propri operatori ai corsi e/o ai momenti specifici di formazione nel caso di introduzione di nuove tecnologie o nuove esigenze organizzative;
- garantire che le prestazioni infermieristiche avvengano nel rigoroso rispetto della sicurezza degli operatori presenti, dei degenti e dell'igiene ambientale;
- garantire gli interventi assistenziali finalizzati alla prevenzione ed alla cura delle piaghe da decubito;
- il personale infermieristico concorre con le altre figure presenti in struttura agli interventi di assistenza e di riabilitazione motoria;
- garantire la gestione degli interventi per la gestione delle urgenze (ad esempio in caso di arresto cardiocircolatorio) in base ai protocolli in uso;
- adottare ogni iniziativa necessaria a garantire un servizio completo e soddisfacente in ogni sua parte;
- svolgere il servizio tutti i giorni dell'anno, nessuno escluso;
- garantire il servizio anche nei casi di astensione dal lavoro del proprio personale (per sciopero o qualsiasi altra causa);
- garantire il servizio e la sua continuità per tutta la durata del contratto assicurando la copertura di tutti i turni previsti;
- osservare con il massimo rigore le vigenti prescrizioni in materia di lavoro e di assicurazioni sociali facendosi carico di tutti i relativi oneri;
- osservare con il massimo rigore le vigenti prescrizioni in materia retributiva e contributiva ed in materia di tutela della salute e della sicurezza sui luoghi di lavoro (tra le quali in particolare le norme di cui al D.lgs. 81/08) facendosi carico di tutti i relativi oneri;
- prendere conoscenza, prima di iniziare l'esecuzione del servizio, dell'organizzazione interna dell'ASP Catria e Nerone;
- dare le opportune disposizioni ai propri operatori affinché redigano tempestivamente (e comunque prima della fine del proprio turno), sulla cartella digitale, il diario delle consegne da affidare al collega del turno successivo;
- consegnare all'ASP Catria e Nerone la programmazione del turno del mese successivo entro la fine del mese precedente a quello cui il turno si riferisce;
- dotare i propri Infermieri di idonea divisa costituita da casacca e pantaloni con colore identificabile, diverso da quello utilizzato per le altre figure professionali, e calzature di colore bianco. La divisa dovrà essere sempre pulita, stirata, in perfetto ordine e le calzature dovranno garantire la sicurezza dell'Operatore ed essere conformi a quanto prescritto dalla vigente normativa antinfortunistica;
- dotare i propri Infermieri dei Dispositivi di Protezione Individuale (D.P.I.) occorrenti in relazione alle prestazioni svolte;



Azienda di Servizi alla Persona Catria e Nerone Cagli (PU)

Viale della Vittoria 3- 61043 - Cagli (PU)

pec: catrianerone@pec.it – email: direttore@aspcatrianeronecagli.it

Tel. Ufficio : 0721 622547 – Tel. Infermeria: 0721 620179

P.I. 00705010411 - C.F. 82003050414

- La Ditta affidataria deve garantire la continuità del servizio e l'immediata copertura di assenze temporanee, provvedendo alla sostituzione con altro personale in possesso dei requisiti generali e specifici richiesti;
- Al personale di nuovo inserimento dovrà essere garantita adeguata formazione ed informazione attraverso un congruo periodo di affiancamento di durata non inferiore a 4 turni di lavoro, della durata di almeno 5 ore ciascuno, con costi a totale carico della Ditta affidataria.
- sottoporre a proprie spese il personale impiegato nel servizio alle visite mediche, analisi e vaccinazioni previste per la specifica categoria di lavoratori;
- svolgere il servizio in completa autonomia assicurando risultati atti a soddisfare pienamente le esigenze dell'Azienda e degli ospiti.

L'affidatario si impegna ad assicurare la continuità della prestazione del medesimo infermiere, limitando il "turn-over" al minimo indispensabile e giustificandolo adeguatamente.

Sia in caso di assenza improvvisa che programmata è compito dell'aggiudicatario garantire l'immediata sostituzione. Il personale utilizzato per le sostituzioni deve possedere tutti i requisiti richiesti dal presente capitolato per il personale in carica.

La ditta appaltatrice dovrà provvedere a tutto il materiale necessario allo svolgimento del servizio infermieristico, ad esclusione dei farmaci e di quanto fornito dall'AST o dal SSN. La ditta appaltatrice dovrà inoltre provvedere a ritirare tempestivamente il materiale fornito da AST o dal SSN presso i locali dell'AST.

15.2 Personale della ditta aggiudicataria (non necessariamente personale infermieristico), dovrà recarsi due volte la settimana (di prassi nella mattina del lunedì e del giovedì) presso i medici di medicina generale di Cagli e presso il poliambulatorio di Cagli, per incombenze connesse al servizio infermieristico, per un impegno medio settimanale stimato in due ore; i giorni in questione, pur rimanendo due la settimana, potranno essere modificati dall'ASP Catria e Nerone senza che la ditta aggiudicataria abbia nulla da pretendere.

ART. 16 – SERVIZIO DI COORDINAMENTO SOCIO ASSISTENZIALE

Per le funzioni e i compiti previsti dalla normativa vigente, è richiesta la fornitura di un servizio di coordinamento e responsabilità delle attività socio-assistenziali e tutelari per almeno 28 ore e 30 minuti settimanali, da articolarsi in orario concordato con la Direzione dell'ASP Catria e Nerone. Il Coordinatore socio-assistenziale dovrà essere in possesso di diploma di laurea.

Il Coordinatore del servizio socio-assistenziale dovrà provvedere ai seguenti adempimenti e compiti, elencati a titolo esemplificativo e non esaustivo:

- Verifica il corretto andamento del servizio, concordando eventuali variazioni con il Responsabile della struttura;
- Assicura una gestione organizzata ed in linea con le politiche della struttura, dei rapporti con i familiari, i volontari ed altre figure ed organismi esterni;
- Provvede alle attività connesse ai nuovi ingressi in struttura in collaborazione con la direzione dell'A.S.P. Catria e Nerone;
- Garantisce l'ingresso dell'ospite secondo prassi propria della struttura;
- Accoglie l'ospite integrandosi con il referente dei servizi infermieristici, l'animatore, il fisioterapista ed il responsabile di nucleo, favorendo un inserimento positivo, monitorando i primi giorni di accoglienza;
- Analizza le aspettative ed i bisogni degli ospiti e delle rispettive famiglie;



Azienda di Servizi alla Persona Catria e Nerone Cagli (PU)

Viale della Vittoria 3- 61043 - Cagli (PU)

pec: catrianerone@pec.it – email: direttore@aspcatrianeronecagli.it

Tel. Ufficio : 0721 622547 – Tel. Infermeria: 0721 620179

P.I. 00705010411 - C.F. 82003050414

- Assicura lo sviluppo della qualità delle prestazioni all'anziano;
- Progetta, coordinandosi con l'animatore, le attività di animazione;
- Collabora alle attività di animazione;
- Promuove, coordinandosi con l'animatore, la partecipazione degli ospiti alle iniziative sociali, culturali e ricreative del territorio;
- Promuove iniziative di socializzazione all'interno della struttura, in collaborazione con i cittadini e le associazioni presenti sul territorio;
- Individua eventuali punti critici ed il livello di soddisfazione degli utenti rispetto al servizio ed attua le metodologie per perseguire la soddisfazione dell'utente o, se necessario, apportare innovazioni alle modalità d'intervento;
- Verifica la corretta raccolta e la tenuta di tutti i dati e le informazioni relative ai nuclei e ai singoli anziani anche con utilizzo di supporti informatici;
- Verifica la realizzazione del programma di nucleo. In particolare: verifica, indirizza, coordina, e controlla le attività del nucleo; integra le attività assistenziali con gli interventi sociali e sanitari attivati nel nucleo da altre figure professionali; attiva in modo sistematico, il flusso delle informazioni in verticale (vertice-base/base – vertice) e in orizzontale (fra settori e ruoli diversi); interviene direttamente con gli operatori del nucleo per la realizzazione dei programmi definiti;
- Assicura, collaborando con gli altri componenti dell'Unità Operativa Interna, il controllo e l'aggiornamento del P.A.I. degli ospiti e ne assicura l'informazione ed il coinvolgimento dell'ospite, dei familiari o del tutore/ amministratore di sostegno;
- Verifica periodicamente con il responsabile della struttura l'andamento e lo stato di attuazione dei P.A.I. rispetto agli obiettivi prefissati;
- Partecipa alle riunioni settimanali dell'U.O.I.;
- Provvede, dopo aver informato i familiari, all'organizzazione dei trasporti per l'accesso ai servizi sanitari per gli ospiti trasportabili con il servizio di taxisociale o tramite croce rossa;
- Organizza, in collaborazione con il responsabile di nucleo, il lavoro degli operatori d'assistenza, coordinandosi con le altre figure professionali che lavorano nella struttura;
- Cura la costante comunicazione ed integrazione operativa con il personale dei nuclei e con il referente del servizio infermieristico;
- Mantiene i contatti con gli ospiti temporaneamente ricoverati presso l'ospedale di Urbino o altri nosocomi della zona;
- Svolge attività di segretariato sociale (cambio di residenza, assegnazione medico di base, collaborazione alla presentazione della richiesta di nomina Amministratore di sostegno, ecc.);
- Provvede, per quanto di competenza, alla trasmissione dei flussi informativi richiesti dall'ASUR/Regione Marche mediante utilizzo di software (a titolo di esempio non esaustivo: Sirte);

Il coordinatore dei servizi socio-assistenziali svolge la funzione di referente della Ditta appaltatrice a cui l'Ente possa far riferimento, a tal fine lo stesso dovrà garantire la propria reperibilità alla direzione.

Il coordinatore, nell'orario in cui svolge le proprie funzioni, non può espletare attività a favore della Ditta appaltatrice estranee al presente mansionario; il coordinatore non può svolgere all'interno delle ore dell'appalto, a titolo esemplificativo e non esaustivo, ogni possibile forma di inserimento e/o trasmissione ordini di acquisto o ogni qualsiasi tipologia di inserimento di



Azienda di Servizi alla Persona Catria e Nerone Cagli (PU)

Viale della Vittoria 3- 61043 - Cagli (PU)
pec: catrianerone@pec.it – email: direttore@aspcatrianeronecagli.it
Tel. Ufficio : 0721 622547 – Tel. Infermeria: 0721 620179
P.I. 00705010411 - C.F. 82003050414

dati o di documenti su piattaforme, portali o software utilizzati dalla ditta appaltatrice; tali mansioni, se svolte, dovranno essere svolte al di fuori delle ore del presente appalto e non potranno essere fatturate. Rientra tra i compiti del Coordinatore socio assistenziale l'eventuale inserimento di dati su software / portali dell'ASP Catria e Nerone o dell'Azienda Sanitaria Territoriale.

In caso di assenza della coordinatrice titolare del servizio per ferie o per malattia di durata inferiore a venti giorni, la stessa potrà essere temporaneamente sostituita dalla Ditta appaltatrice o in alternativa, il relativo corrispettivo non sarà computato nell'importo della fatturazione.

Nel caso di festività infrasettimanali le ore di servizio non svolte potranno essere recuperate, o in alternativa, il relativo corrispettivo non sarà computato nell'importo della fatturazione. Sono inoltre permesse assenze della durata di giorni uno, per un massimo di 10 giorni nell'arco dell'anno; in tale ipotesi il relativo corrispettivo non sarà computato nell'importo della fatturazione.

ART. 17 - PRINCIPI D'ALTERNANZA OPERATIVA

Ferma restando l'autonomia organizzativa della Ditta appaltatrice ed il rispetto assoluto delle normative applicabili in materia di lavoro, le presenze individuali in servizio attivo e la loro alternanza e rotazione vanno configurate con cadenze e durate adeguate, tali da non generare sugli addetti un carico psicofisico eccessivo o comunque suscettibile di ripercuotersi negativamente sull'utenza. Modalità e tempi d'alternanza fra gli addetti coinvolti dovranno essere tali da garantire anche tempestivi ed efficaci passaggi di consegne.

ART. 18 - VERIFICHE SULLE PRESTAZIONI

Per agevolare la verifica di puntuale assolvimento dei propri obblighi, la Ditta appaltatrice è tenuta a predisporre apposite schede di controllo e conferma dell'orario di servizio prestato dagli operatori, in forma concordata con la Direzione dell'Ente, che dovranno essere allegate alle relative fatture. La Ditta appaltatrice assicurerà comunque la rilevazione delle entrate/uscite degli operatori mediante procedura automatica di timbratura.

ART. 19 - DISPOSIZIONI RELATIVE AL PERSONALE

Nell'esecuzione dei lavori contemplati dal presente capitolato, la Ditta appaltatrice ed il personale da essa impiegato sono tenuti al rispetto delle direttive impartite dalla Direzione dell'Ente.

L'orario di lavoro dei lavoratori deve rispettare quanto previsto dalla normativa del settore e dai contratti applicabili.

L'Ente, per assicurarsi che l'appalto sia eseguito in conformità dei patti e a regola d'arte, esercita tutti i controlli che ritiene opportuni a tal fine. Il personale impiegato nel servizio oggetto dell'appalto timbra, secondo la procedura automatica attuata a cura e spese della Ditta appaltatrice con strumenti meccanici e/o informatici, all'inizio e al termine del turno di lavoro. La documentazione attestante la presenza in turno del personale, costituita da un registro/schede di presenza degli operatori, può essere consultata in qualsiasi momento dall'Ente.

Gli addetti al servizio devono essere effettivamente presenti nelle zone di lavoro loro assegnate negli orari predefiniti (la Ditta appaltatrice dovrà comunque essere sempre in grado di precisare chi abbia effettuato ogni specifico lavoro ed in quale orario); essi devono vestire una



Azienda di Servizi alla Persona Catria e Nerone Cagli (PU)

Viale della Vittoria 3- 61043 - Cagli (PU)
pec: catrianerone@pec.it – email: direttore@aspcatrianeronecagli.it
Tel. Ufficio : 0721 622547 – Tel. Infermeria: 0721 620179
P.I. 00705010411 - C.F. 82003050414

divisa sempre pulita, con il contrassegno della Ditta appaltatrice, ed essere forniti di cartellino nominativo di riconoscimento ben visibile.

La Ditta appaltatrice è obbligata a svolgere a proprio carico e periodicamente per il proprio personale corsi di addestramento/aggiornamento e riqualificazione, al di fuori degli orari di servizio previsti dal presente Capitolato, che prevedano l'approfondimento delle norme comportamentali, professionali, di protezione e prevenzione, relativamente allo svolgimento del lavoro da tenere in ambiente protetto in ottemperanza a quanto indicato nel **progetto di gestione**. Il rapporto con gli utenti deve essere impostato sul pieno rispetto della loro dignità e personalità, nei suoi vari aspetti culturali, ideologici, religiosi, sociali, alla tutela ed alla promozione dell'autonomia della persona, e deve essere ispirato a criteri di solidarietà umana e cortesia nell'approccio. L'atteggiamento deve concorrere alla valorizzazione dei rapporti interpersonali ed alla promozione della socialità fra gli ospiti, i loro parenti e le associazioni di volontariato che prestano la loro opera in loco, nell'ambito di un progetto di massima integrazione con la realtà locale territoriale. Va evitata ogni forma indebita e confidenziale, suscettibile di creare situazioni di dipendenza o disagio.

Agli addetti è fatto assoluto divieto di accettare dagli ospiti o loro familiari omaggi o doni anche d'uso.

E' fatto assoluto divieto agli addetti di fumare all'interno della struttura.

La Ditta appaltatrice deve provvedere affinché il personale addetto sia a conoscenza del contenuto del presente capitolato relativamente al servizio da prestare.

La Ditta appaltatrice è tenuta:

- a comunicare, prima dell'immissione in servizio, i nominativi del personale addetto (con indicazione delle esatte generalità, professionalità, qualifica contrattuale, recapito telefonico), indicando per ciascuno le mansioni affidate ed analogamente comunicare le eventuali varianti, che vanno comunque contenute entro lo stretto minimo indispensabile;
- a rispettare e far rispettare ai propri addetti tutte le norme inerenti alla sicurezza sul lavoro, di cui è direttamente ed esclusivamente responsabile la Ditta appaltatrice stessa;
- a predisporre un adeguato meccanismo di sostituzione immediata per ferie, malattie, congedi in genere, tale da non comportare alcuna riduzione del contingente di personale preposto.

Qualora si proceda per le sostituzioni sopra menzionate a mezzo di personale nuovo, dovrà essere previsto un adeguato affiancamento da parte di personale con esperienza.

Nel caso di variazione del personale, i nominativi, la consistenza numerica e le relative qualifiche devono essere preventivamente comunicate all'Ente.

Qualora la Ditta appaltatrice non provveda all'immediata sostituzione del proprio personale assente, verrà applicata la penalità di cui al successivo art. 35.

In considerazione della particolarità dei servizi oggetto del presente appalto e delle funzioni richieste, il personale utilizzato dalla ditta aggiudicataria dovrà risultare di completa soddisfazione per l'ASP Catria e Nerone in ordine alle caratteristiche professionali e tecniche (fa parte delle qualità richieste anche la capacità di rapportarsi in modo adeguato con gli ospiti e familiari, con i colleghi e con gli altri operatori che lavorano presso la struttura).

L'Ente potrà ricusare motivatamente operatori, per gravi inadempienze ed irregolarità commesse dagli stessi nel corso dell'intervento professionale, richiedendone alla Ditta appaltatrice la sostituzione, previa opportuna contestazione alla Ditta appaltatrice ed esame delle relative controdeduzioni.

ART. 20 – CLAUSOLA SOCIALE

In relazione a quanto disposto dalle seguenti direttive europee:



Azienda di Servizi alla Persona Catria e Nerone Cagli (PU)

Viale della Vittoria 3- 61043 - Cagli (PU)

pec: catrianerone@pec.it – email: direttore@aspcatrianeronecagli.it

Tel. Ufficio : 0721 622547 – Tel. Infermeria: 0721 620179

P.I. 00705010411 - C.F. 82003050414

- 11 marzo 2008 (COM/98/143) relativa agli "Appalti pubblici nell'Unione Europea";
- 15 ottobre 2009 (COM/566) sul "Diritto Comunitario degli appalti pubblici e la possibilità di integrare aspetti sociali negli appalti pubblici;
- 18 marzo 2004 in merito all'introduzione nei bandi di gara di "clausole sociali" finalizzate alla formazione professionale, alla promozione dell'occupazione delle persone con particolari difficoltà di inserimento, alla lotta contro la disoccupazione o alla tutela dell'ambiente;
- 2001/23/CE in materia di mantenimento dei diritti dei lavoratori in caso di trasferimento d'impresa, mirante a "...*garantire la continuità dei rapporti di lavoro in essere...*";
- 31 marzo 2004 e n. 2004/18/CE che agli articoli 19 e 26 stabilisce che le stazioni appaltanti "*possono esigere condizioni particolari per l'esecuzione del contratto...*" purché siano precisate nel bando di gara e che "*dette condizioni possono attenere, in particolare, a esigenze sociali e ambientali*";
- 12 marzo 2000 n. 2001/23/CE che, al pari dell'ordinamento interno, il mantenimento del personale in servizio un valore fondamentale dell'Unione Europea, tanto da consentire alle Pubbliche Amministrazioni di esigere in sede di gara delle condizioni particolari per l'esecuzione del contratto che possono attenere anche ad esigenze sociali o ambientali -;

nonché dalla circolare MinLav./01 in materia di risoluzione dei rapporti di lavoro per cessazione degli appalti di servizi e dall'art. 26 del R.D. 8/1/1931 n. 148 che contiene una clausola sociale di riassorbimento del personale impiegato in un servizio pubblico locale e reputato:

- di dover favorire il mantenimento degli standard qualitativi raggiunti nell'espletamento dei servizi;
- di dover assicurare la salvaguardia dell'occupazione del personale alle dipendenze del gestore uscente, anche in considerazione dell'attuale andamento congiunturale;
- di avere un interesse pubblico a conservare la professionalità, l'esperienza e la capacità del personale in servizio e quindi di favorire il passaggio di tale personale al nuovo appaltatore in modo da mantenere fin dall'inizio, quanto meno, lo standard di qualità delle prestazioni raggiunto, trattandosi di servizio particolarmente delicato per le caratteristiche intrinseche all'utenza ed in considerazione che per l'espletamento del servizio stesso, oltre alle capacità professionali risulta preminente la necessità di salvaguardare le relazioni umane con gli ospiti della struttura;

si ritiene di dover prevedere la seguente Clausola Sociale, nel senso indicato dalla giurisprudenza amministrativa sopra richiamata:

Al fine di promuovere la stabilità occupazione nel rispetto dei principi dell'U.E, e ferma restando la necessaria armonizzazione con l'organizzazione dell'operatore economico subentrante e con le esigenze tecnico-organizzative e di manodopera previste nel nuovo contratto, l'aggiudicatario del contratto di appalto è tenuto ad assorbire prioritariamente nel proprio organico il personale già operante alle dipendenze dell'aggiudicatario uscente garantendo l'applicazione dei CCNL di settore, di cui all'art. 51 del D.Lgs. 15 giugno 2015, nr. 81.

La clausola sociale deve essere applicata anche al personale del servizio infermieristico.



Azienda di Servizi alla Persona Catria e Nerone Cagli (PU)

Viale della Vittoria 3- 61043 - Cagli (PU)
pec: catrianerone@pec.it – email: direttore@aspcatrianeronecagli.it
Tel. Ufficio : 0721 622547 – Tel. Infermeria: 0721 620179
P.I. 00705010411 - C.F. 82003050414

ART. 21 - REQUISITI DEL PERSONALE

Le disposizioni del presente articolo si riferiscono al personale dipendente della Ditta appaltatrice, anche se soci di imprese cooperative.

Il personale addetto, del cui operato risponde ad ogni effetto direttamente la Ditta appaltatrice, deve essere maggiore degli anni 18, professionalmente capace e fisicamente idoneo alle mansioni affidate, mantenere un contegno irreprensibile e decoroso, adeguato all'ambiente, rispettoso nei riguardi degli ospiti e collaborativo con tutte le figure impegnate nell'attività della struttura.

A tal fine gli addetti devono essere disponibili a partecipare ad incontri di équipe organizzati dall'Ente, anche in orario non di servizio, per una comune strategia nella crescita di qualità di vita nel Centro Anziani.

La Ditta appaltatrice deve effettuare il servizio con personale qualificato e/o idoneo, di provata capacità, affidabilità, onestà e moralità, adeguato qualitativamente e numericamente alle necessità connesse con gli obblighi derivanti dal contratto ed informato sulle modalità di lavoro connesse con l'appalto. La Ditta appaltatrice è obbligata a trasmettere all'Ente copia del diploma o dell'idoneo titolo professionale ove richiesto.

ART. 22 – TRATTAMENTO DEL PERSONALE

Fermo restando che dal presente appalto non sorge alcun rapporto fra l'Ente e il personale impiegato dalla Ditta appaltatrice, spetta esclusivamente alla Ditta appaltatrice curare l'osservanza delle norme civili, previdenziali e contrattuali disposte a favore dei dipendenti e/o dei soci lavoratori in caso di cooperativa.

La Ditta appaltatrice è tenuta allo scrupoloso rispetto delle norme di legge in materia assicurativa, previdenziale, fiscale e sanitaria nei confronti degli operatori addetti ai servizi, sollevando l'Ente da ogni responsabilità al riguardo.

La Ditta appaltatrice applica nei confronti dei lavoratori dipendenti condizioni retributive non inferiori a quelle risultanti dai contratti collettivi di lavoro vigenti durante tutto il periodo di durata dell'appalto. Il trattamento economico dei soci lavoratori delle Cooperative non può essere inferiore a quello dei lavoratori dipendenti della stessa. L'adempimento di tale obbligo dovrà essere comprovato dalla Ditta appaltatrice mediante apposita dichiarazione sostitutiva di certificazione, ai sensi del D.P.R. 445/2000, recante il testo unico della documentazione amministrativa.

La Ditta appaltatrice presenta, su richiesta dell'Ente, la documentazione comprovante che il personale addetto al servizio è stato regolarmente assicurato ai fini previdenziali ed assicurativi presso i rispettivi Enti.

Su richiesta dell'Ente, la Ditta appaltatrice esibisce gli estratti delle buste paga del personale impiegato nei servizi e i modelli dei contributi assicurativi, previdenziali ed assistenziali a dimostrazione di rispetto dei predetti adempimenti.

L'inosservanza delle prescrizioni di cui al presente articolo sarà motivo di risoluzione del contratto di appalto, previo incameramento della cauzione, e fatte salve tutte le azioni a tutela degli interessi dell'Ente.

Del contenuto del presente articolo la Ditta appaltatrice deve dare notizia scritta a tutto il suo personale dipendente e/o ai soci.

I tempi di vestizione / svestizione del personale sono compresi nelle ore di servizio indicate nei precedenti articoli solo per quanto riguarda il personale distaccato; per il restante personale i tempi di vestizione / svestizione non sono compresi nelle ore di servizio indicate nei punti precedenti ed il relativo onere è totalmente a carico della ditta aggiudicataria.



Azienda di Servizi alla Persona Catria e Nerone Cagli (PU)

Viale della Vittoria 3- 61043 - Cagli (PU)
pec: catrianerone@pec.it – email: direttore@aspcatrianeronecagli.it
Tel. Ufficio : 0721 622547 – Tel. Infermeria: 0721 620179
P.I. 00705010411 - C.F. 82003050414

ART. 23 - DISPOSIZIONI IN MATERIA DI SICUREZZA

La Ditta appaltatrice dovrà assumersi tutti gli obblighi previsti dalle normative vigenti in materia di prevenzione degli infortuni sul lavoro, di igiene sul lavoro e di prevenzione incendi con particolare riferimento al D.Lgs. 81/08 e successive modificazioni e/o integrazioni, al D.M. 10.3.1998 "Criteri generali di sicurezza antincendio e per la gestione dell'emergenza nei luoghi di lavoro" e al D.M. 18.09.2002 "Approvazione della regola tecnica di prevenzione incendi per la progettazione, la costruzione e l'esercizio delle strutture sanitarie pubbliche e private" e s.m.i. .

In particolare deve:

- predisporre il documento di valutazione dei rischi incidenti sull'attività lavorativa oggetto dell'appalto e dimostrare entro 30 giorni dall'inizio del servizio di aver redatto tale documento producendone copia all'Ente;
- eseguire, unitamente al responsabile del Servizio di Prevenzione e Protezione dell'Ente, un approfondito ed attento sopralluogo nelle zone di svolgimento dei servizi e sottoscrivere il relativo verbale congiunto di presa d'atto, dopo aver verificato e valutato, mediante la conoscenza diretta, i rischi connessi ai profili di sicurezza nelle aree interessate ai servizi medesimi, al fine di preordinare ogni necessario o utile presidio di protezione e di provvedere ad informarne i propri lavoratori;
- predisporre congiuntamente all'Ente il Piano di Emergenza ed Evacuazione coordinato, il quale dovrà riportare, tra l'altro, i nominativi del responsabile del Servizio di Prevenzione e protezione, del medico competente, del coordinatore dell'emergenza e degli addetti alla lotta antincendio, nonché le azioni e le procedure da mettere in atto per la salvaguardia degli ospiti e di tutti gli occupanti;
- trasmettere, all'attivazione dei servizi appaltati, la certificazione comprovante la formazione degli addetti prevista dal D.Lgs. 81/08 e D.M. 10 marzo 1998, per l'aggiornamento dell'organigramma previsto dal "piano di emergenza ed evacuazione coordinato" vigente nella struttura;
- porre in essere nei confronti del proprio personale tutti i comportamenti dovuti in forza delle normative disposte a tutela della sicurezza ed igiene del lavoro e dirette alla prevenzione degli infortuni e delle malattie professionali;
- osservare e far osservare al proprio personale tutte le disposizioni legislative, le norme interne e i regolamenti vigenti all'interno delle aree del Centro per Anziani, dei quali verrà idoneamente informato.

Tutti gli oneri per l'espletamento degli adempimenti previsti nel Piano di Emergenza ed evacuazione coordinato sono a carico della Ditta appaltatrice e si intendono compensati con il corrispettivo d'appalto, fatta eccezione per la manutenzione ordinaria e straordinaria dei dispositivi antincendio che resta a diretto carico dell'Ente.

ART. 24 – RISCHI DA INTERFERENZE

Per il presente appalto si è reso necessario redigere il DUVRI poiché nell'esecuzione dei servizi oggetto di gara possono verificarsi interferenze con ulteriori soggetti operanti presso la struttura; tale documento costituisce parte integrante del contratto di appalto.

In caso di modifica sostanziale delle condizioni di appalto o dei servizi prestati il DUVRI deve essere soggetto a revisione ed aggiornato in corso d'opera.



Azienda di Servizi alla Persona Catria e Nerone Cagli (PU)

Viale della Vittoria 3- 61043 - Cagli (PU)
pec: catrianerone@pec.it – email: direttore@aspcatrianeronecagli.it
Tel. Ufficio : 0721 622547 – Tel. Infermeria: 0721 620179
P.I. 00705010411 - C.F. 82003050414

L'aggiornamento del DUVRI, conformemente a quanto sopra, costituisce la valutazione effettiva dei rischi da interferenza individuati e il conseguente aggiornamento della stima dei costi per la sicurezza da essi derivanti.

I costi per la sicurezza derivanti dai rischi interferenziali sono quantificati in € 3.000,00 (Euro tremila/00) per il triennio, € 3.000,00 per l'opzione di rinnovo ed € 493,15 per l'opzione di proroga, non sono suscettibili di ribasso.

ART. 25 - FORMAZIONE ED AGGIORNAMENTO DEL PERSONALE

1. FORMAZIONE IN MATERIA DI SICUREZZA

Trattandosi di operare all'interno di strutture da considerare ex D.M. 10.03.1998 come caratterizzate da un livello di rischio elevato, la Ditta appaltatrice deve prevedere iniziative di formazione professionale in materia di sicurezza sul lavoro, che restano comunque a carico della stessa, e in particolare per il conseguimento dell'attestato di addetto antincendio.

Le suddette iniziative s'intendono "una tantum" e non legate al monte ore annuo di formazione ed aggiornamento per ogni operatore.

La turnazione del personale deve essere programmata in modo che sia sempre presente in turno almeno un operatore con attestato di partecipazione al corso per attività a rischio di incendio elevato ed in possesso di nomina ad incaricato di attuare le misure di prevenzione incendi e lotta antincendio.

Gli stessi dipendenti saranno coinvolti nelle prove del piano di emergenza – evacuazione, con onere a carico della Ditta appaltatrice anche nel caso in cui siano organizzati dall'Ente.

2. FORMAZIONE IN MATERIA DI IGIENE DEGLI ALIMENTI (D.Lgs 06.11.2007, n. 193)

Gli operatori addetti alla distribuzione/manipolazione degli alimenti dovranno essere formati in materia H.A.C.C.P..

ART. 26 – TRATTAMENTO DATI PERSONALI - SEGRETO D'UFFICIO

L'espletamento dei servizi oggetto del presente capitolato prevede il trattamento da parte della Ditta appaltatrice di dati personali sensibili e non. A tal fine la Ditta appaltatrice viene nominata dal Titolare del trattamento, Responsabile del trattamento di tali dati, con ogni conseguenza che ne deriva, in applicazione della Direttiva U.E. n. 2016/679 e della L.196/2003.

La Ditta appaltatrice ed il suo personale devono mantenere il segreto d'ufficio e la riservatezza su tutti i fatti o dati concernenti l'organizzazione e l'andamento dei reparti e dell'Ente, nonché fatti o notizie riguardanti direttamente gli ospiti.

Violazioni di tali obblighi costituiscono infrazione grave agli effetti contrattuali.

ART. 27 - BORSISTI, VOLONTARI E TIROCINANTI

Possono essere autorizzati da parte della Direzione dell'Ente "borse lavoro" o "tirocini formativi", nonché inserimento di aderenti ad Associazioni di volontariato nell'ambito dei servizi oggetto d'appalto. I soggetti inseriti dovranno essere muniti di copertura assicurativa R.C.T. ed INAIL, a carico dei soggetti proponenti.

L'attività dei borsisti, dei volontari e dei tirocinanti è coordinata direttamente dalla coordinatrice socio assistenziale e non è, in alcun modo, sostitutiva del normale orario previsto per l'espletamento delle prestazioni oggetto del presente appalto.

ART. 28 - DANNI A PERSONE O COSE

La Ditta appaltatrice è responsabile del corretto trattamento e quindi, inversamente, di ogni eventuale danno comunque derivante all'Ente ed a terzi dall'attività svolta e dalla presenza del



Azienda di Servizi alla Persona Catria e Nerone Cagli (PU)

Viale della Vittoria 3- 61043 - Cagli (PU)
pec: catrianerone@pec.it – email: direttore@aspcatrianeronecagli.it
Tel. Ufficio : 0721 622547 – Tel. Infermeria: 0721 620179
P.I. 00705010411 - C.F. 82003050414

proprio personale nei locali e dall'uso di beni istituzionali da parte degli addetti impiegati per l'espletamento del Servizio.

Sono ugualmente a carico della Ditta appaltatrice i rischi per responsabilità civile verso terzi e prestatori d'opera dovuti a fatto o colpa inerente o conseguente l'espletamento del servizio senza diritto di rivalsa verso l'Ente.

ART. 29 - ASSICURAZIONI

La Ditta appaltatrice dovrà disporre di una polizza assicurativa valida nei confronti dell'Ente garantito dall'inizio e per l'intero periodo contrattuale, che preveda la copertura assicurativa di responsabilità civile per danni a terzi (RCT) e verso prestatori d'opera (RCO) per un massimale non inferiore a 4.000.000,00 Euro per sinistro con i limiti di:

- Euro 3.000.000,00 per ogni persona - terzo o prestatore di lavoro, compresi parasubordinati, che abbia subito danni per morte o lesioni personali;
- Euro 1.000.000,00 per danni a cose.

In ogni caso, la ditta appaltatrice assume in proprio ogni responsabilità, impegnandosi a tenere indenne l'Ente, anche in sede giudiziale, per infortuni o danni subiti da persone, cose, e locali, causati da fatti e/o atti ascrivibili alla Ditta appaltatrice o al suo personale, in dipendenza dell'esecuzione delle prestazioni di cui al presente capitolato.

ART. 30 – ONERI A CARICO DELL'ENTE

Sono a carico dell'Ente gli oneri relativi a:

- manutenzione ordinaria e straordinaria degli immobili;
- manutenzione ordinaria e straordinaria di impianti, per cause non dovute ad imperizia del personale della Ditta appaltatrice;
- manutenzione ordinaria e straordinaria di dispositivi antincendio;
- manutenzione straordinaria di arredi, macchinari ed attrezzature di proprietà dell'Ente concessi in comodato d'uso per cause non dovute ad imperizia del personale della Ditta appaltatrice, ivi compresa la sostituzione integrale di detti beni nel caso di evidente vetustà degli stessi;
- manutenzione ordinaria e straordinaria di arredi, macchinari ed attrezzature di proprietà dell'Ente non concesse in comodato d'uso;
- manutenzione ordinaria e straordinaria di impianti elettrici, idraulici, elevatori ecc.;
- energia elettrica, gas per riscaldamento, acqua, telefono di servizio, abbonamento TV;
- tassa smaltimento rifiuti, fermo restando che restano a carico della Ditta Appaltatrice tutti gli oneri ed i costi per lo smaltimento dei rifiuti speciali;
- acquisto di materassi, cuscini, biancheria, bavaglioni, asciugamani.

ART. 31 - LOCALI ASSEGNATI ALLA DITTA APPALTATRICE

La Ditta appaltatrice è custode dei locali e di quanto in essi contenuto, sia di sua proprietà che di proprietà dell'Ente, e risponde direttamente ed indirettamente di ogni danno che, per fatto proprio o del personale addetto, possa derivarne all'Ente ed a terzi.

ART. 32 - REVISIONE DEI PREZZI

1. Ai sensi dell'art. 60, comma 2, del D.Lgs. n. 36/2023, qualora nel corso di esecuzione del contratto, al verificarsi di particolari condizioni di natura oggettiva, si determini una variazione, in aumento o in diminuzione, del costo dei servizi superiore al cinque per cento



Azienda di Servizi alla Persona Catria e Nerone Cagli (PU)

Viale della Vittoria 3- 61043 - Cagli (PU)
pec: catrianerone@pec.it – email: direttore@aspcatrianeronecagli.it
Tel. Ufficio : 0721 622547 – Tel. Infermeria: 0721 620179
P.I. 00705010411 - C.F. 82003050414

dell'importo complessivo, i prezzi sono aggiornati, nella misura dell'ottanta per cento del valore eccedente la variazione del 5 per cento applicata alle prestazioni da eseguire.

2. Ai sensi dell'art. 60, comma 2-bis, del D. Lgs. n. 36/2023 e s.m.i. sono inoltre previsti i seguenti meccanismi ordinari di adeguamento del prezzo del contratto: considerato che il presente appalto è caratterizzato da elevata incidenza di manodopera, che incide per circa l'87%, il prezzo annuale dell'appalto sarà aggiornato annualmente in base al 13% della variazione annuale dell'indice ISTAT per le famiglie di operai ed impiegati (indice FOI senza tabacchi). Inoltre, sempre ai sensi dell'art. 60, comma 2-bis, del D.Lgs. n. 36/2023, qualora nel corso di esecuzione dell'appalto vi dovesse essere un rinnovo del CCNL applicato dalla ditta aggiudicataria, il prezzo dell'appalto verrà aggiornato, in base all'87% della variazione del costo del lavoro utilizzato nell'appalto.
3. L'incremento di prezzo riconosciuto in virtù del comma 2 del presente articolo non è considerato, ai sensi dell'ultimo periodo dell'art. 60, comma 2-bis del D.Lgs. n. 36/2023 e s.m.i., nel calcolo della variazione del costo del servizio ai sensi del comma 1 del presente articolo.

ART. 33 – RIMBORSO QUOTA RELATIVA AI DIPENDENTI IN DISTACCO

La Ditta aggiudicataria dovrà rimborsare mensilmente, il costo effettivo sostenuto dall'ASP Catria e Nerone, previa emissione di apposita fattura mensile da parte dell'ASP Catria e Nerone relativa al costo delle n. 4 OSS dell'ASP Catria e Nerone in distacco; la predetta fattura sarà soggetta alla normativa IVA vigente.

Il costo del personale distaccato è stimato (in base al costo sostenuto nel 2024) in € 144.931,76 annuali.

Il costo del personale in distacco comprende retribuzione, oneri previdenziali, contributivi e fiscali oltre ad eventuali indennità, arretrati o quant'altro corrisposto al dipendente.

ART. 34 – PAGAMENTI

Il pagamento del corrispettivo avverrà in rate mensili posticipate, previa presentazione di regolare fattura, debitamente vistata dal Direttore dell'Ente, con allegati copia dei tesserini timbraore del personale impiegato, prospetto riassuntivo delle ore prestate suddiviso per tipologia di servizio e registro/schede di presenza degli operatori.

Dovrà essere emessa unica fattura mensile per tutte le prestazioni, riportante il corrispettivo dovuto calcolato in proporzione al prezzo annuale dell'appalto suddiviso per i giorni relativi al mese di competenza, tenuto conto di eventuali prestazioni in aumento o in diminuzione successivamente disposte e di altre eventuali detrazioni relative al servizio mensa.

Le fatture verranno liquidate entro 30 giorni dalla data di ricevimento delle medesime, previo:

- avvenuto pagamento da parte della ditta aggiudicataria della fattura relativa al rimborso del personale distaccato relativo alla mensilità a cui si riferisce la fattura emessa dalla ditta aggiudicataria;
- acquisizione di regolarità contributiva (D.U.R.C.) nonché fiscale (D.U.R.F.).

ART. 35 - PENALITA'

La Ditta appaltatrice, nell'esecuzione dei servizi previsti nel presente capitolato, ha l'obbligo di uniformarsi a tutte le disposizioni di legge ed alle disposizioni presenti e future emanate dall'Amministrazione dell'Ente.

Ove non attenda a tutti gli obblighi, ovvero violi comunque le disposizioni del presente capitolato, del progetto di gestione e di contratto, la Ditta appaltatrice è tenuta al pagamento di una penalità, variabile da un minimo di 250,00 euro ad un massimo di 2.500,00 euro in



Azienda di Servizi alla Persona Catria e Nerone Cagli (PU)

Viale della Vittoria 3- 61043 - Cagli (PU)
pec: catrianerone@pec.it – email: direttore@aspcatrianeronecagli.it
Tel. Ufficio : 0721 622547 – Tel. Infermeria: 0721 620179
P.I. 00705010411 - C.F. 82003050414

relazione alla gravità dell'inadempienza e all'eventuale recidiva di quanto riscontrato; la Ditta appaltatrice avrà la facoltà di presentare le sue controdeduzioni entro e non oltre 10 giorni dalla notifica della contestazione; il provvedimento è assunto dall'Amministrazione dell'Ente. Si procederà al recupero della penalità, da parte dell'Ente, mediante ritenuta diretta sul corrispettivo del mese nel quale è assunto il provvedimento. Le penalità ed ogni altro genere di provvedimento dell'Ente sono notificate alla Ditta appaltatrice tramite posta elettronica certificata.

ART. 36 – ESECUZIONE DEL SERVIZIO IN DANNO DELLA DITTA APPALTATRICE

Indipendentemente da quanto previsto in tema di risoluzione del contratto dal successivo art. 37, qualora la Ditta appaltatrice ometta di eseguire, in tutto o in parte, i servizi di cui al presente appalto, l'Ente potrà ordinare ad altra Ditta, previa comunicazione all'Appaltatore, l'esecuzione totale o parziale dei servizi omessi dallo stesso, addebitando i relativi costi e i danni eventualmente derivati all'Ente.

Per i costi sostenuti e per la rifusione dei danni l'Ente potrà rivalersi, mediante trattenuta, sugli eventuali crediti dell'Appaltatore ovvero, in mancanza, sulla garanzia fidejussoria, che dovrà in tal caso essere immediatamente reintegrata.

ART. 37 - RISOLUZIONE DEL CONTRATTO.

Il contratto si intende risolto di diritto, ai sensi dell'art. 1456 del codice civile, con provvedimento motivato dell'Amministrazione dell'Ente e previa comunicazione di avvio del procedimento stesso nei seguenti casi:

- a) interruzione del servizio;
- b) qualora, nel corso dell'esecuzione del contratto, siano state applicate, con le modalità di cui al precedente art. 35, cinque penalità nell'arco di anni 1 (uno);
- c) per gravi inadempienze, frode o altro, tali da giustificare l'immediata risoluzione del contratto;
- d) qualora sia accertata, dopo l'avvio del servizio, la non veridicità del contenuto delle dichiarazioni rese in sede di gara (sia amministrative che tecniche);
- e) per motivate esigenze di pubblico interesse specificate nel provvedimento di risoluzione;
- f) in caso di concordato preventivo, di fallimento o di atti di sequestro o pignoramento a carico della Ditta appaltatrice;
- g) per soppressione o diverso assetto organizzativo dei servizi per effetto di disposizioni legislative e regolamentari;
- h) nei casi indicati agli articoli 22 (trattamento del personale), 38 (codice comportamento), 39 (carta dei servizi), 41 (cessione del contratto – subappalto) e 49 (tracciabilità dei flussi finanziari) del presente capitolato.

In ogni caso di risoluzione del contratto per inadempimento, l'ente procederà alla escussione della garanzia fidejussoria fermo restando il diritto al risarcimento di ogni ulteriore danno patito, in aggiunta all'ammontare della cauzione.

Nei casi di risoluzione per inadempimento l'Ente potrà inoltre procedere all'esecuzione del servizio in danno della Ditta appaltatrice.

Al verificarsi delle sopra elencate ipotesi, la risoluzione opera di diritto quando l'Ente, concluso il relativo procedimento, deliberi di valersi della clausola risolutiva e di tale volontà ne dia comunicazione scritta alla Ditta appaltatrice.

L'ASP Catria e Nerone, nel caso in cui gli attuali presupposti generali, legislativi, normativi o economici di ordinamento interno in base ai quali si è provveduto all'affidamento del servizio,



Azienda di Servizi alla Persona Catria e Nerone Cagli (PU)

Viale della Vittoria 3- 61043 - Cagli (PU)
pec: catrianerone@pec.it – email: direttore@aspcatrianeronecagli.it
Tel. Ufficio : 0721 622547 – Tel. Infermeria: 0721 620179
P.I. 00705010411 - C.F. 82003050414

dovessero subire variazioni gravemente incidenti sul servizio stesso, si riserva la facoltà, previa assunzione di provvedimento motivato, di recedere unilateralmente dal contratto con un preavviso di tre mesi, senza che l'aggiudicatario possa pretendere risarcimenti danni o compensazioni di sorta, ai quali esso dichiara fin da ora di rinunciare; verrà riconosciuto il solo corrispettivo per il servizio reso fino alla data del recesso.

ART. 38 – CODICE DI COMPORTAMENTO

L'appaltatore di impegna ad osservare e far osservare ai propri collaboratori a qualsiasi titolo e/o dipendenti, per quanto compatibili, gli obblighi di condotta previsti dal Codice di comportamento dei dipendenti pubblici di cui al D.P.R. 16 Aprile 2013, n. 62 e dal Codice di comportamento dell'A.S.P. Catria e Nerone.

La violazione dei suddetti obblighi comporterà per l'Amministrazione la facoltà di risolvere il contratto, qualora in ragione della natura e della reiterazione della violazione la stessa sia ritenuta grave.

ART. 39 – CARTA DEI SERVIZI

L'ASP Catria e Nerone ha adottato la Carta dei Servizi, nel rispetto delle linee guida regionali contenute nella normativa regionale di riferimento.

Nella Carta dei Servizi vengono definiti i valori e i principi ai quali deve uniformarsi il comportamento dei soggetti che in essa operano e che con essa interagiscono. La ditta dichiara di aver preso visione della Carta dei Servizi dell'ASP Catria e Nerone e di accettarne i contenuti, impegnandosi altresì ad adottare comportamenti conformi ai principi e valori etici in essa contenuti, il ciò anche in relazione ad eventuali modifiche che, nel corso dell'appalto, dovessero essere adottate dall'ASP Catria e Nerone alla Carta medesima.

L'inosservanza dei contenuti, degli obblighi e dei divieti previsti dal Carta dei Servizi, potrà costituire causa di risoluzione del contratto e potrà comportare l'obbligo per l'inadempiente al risarcimento del danno.

ART. 40 - SCIOPERO ED INTERRUZIONE DEI SERVIZI PER CAUSA DI FORZA MAGGIORE

In caso di sciopero a carico della Ditta appaltatrice o altri eventi che per qualsiasi motivo possano influire sul normale espletamento dei servizi, l'Ente dovrà essere avvisato con un anticipo di almeno 5 giorni.

In caso di proclamazione di sciopero la Ditta appaltatrice si impegna a garantire il contingente di operatori necessario per il mantenimento dei servizi essenziali ai sensi della Legge n. 146/1990 e successive modifiche ed integrazioni, per garantire il buon funzionamento dei servizi minimi essenziali.

Le interruzioni di servizio per cause di forza maggiore non danno luogo a responsabilità per entrambe le parti.

La Ditta appaltatrice è tenuta comunque a garantire l'assistenza necessaria sino al superamento dell'evento critico, contribuendo fattivamente al ripristino delle condizioni di espletamento ordinario. Per forza maggiore si intende qualunque fatto eccezionale, imprevedibile ed al di fuori del controllo delle parti.

La quota di compenso dovuta per i servizi non effettuati da parte della Ditta appaltatrice sarà detratta dal computo mensile.

ART. 41 - CESSIONE DEL CONTRATTO – SUBAPPALTO



Azienda di Servizi alla Persona Catria e Nerone Cagli (PU)

Viale della Vittoria 3- 61043 - Cagli (PU)
pec: catrianerone@pec.it – email: direttore@aspcatrianeronecagli.it
Tel. Ufficio : 0721 622547 – Tel. Infermeria: 0721 620179
P.I. 00705010411 - C.F. 82003050414

A norma dell'art. 119, comma 1, del D.Lgs. n. 36/2023 e s.m.i., pena l'immediata risoluzione del contratto e l'incameramento della cauzione, è vietata la cessione del contratto fatto salvo quanto previsto dall'art. 120, comma 1, lettera d) del D.Lgs. n. 36/2023 e s.m.i. .

Il concorrente indica le prestazioni che intende subappaltare. In caso di mancata indicazione il subappalto è vietato.

Non può essere affidata in subappalto l'integrale esecuzione delle prestazioni oggetto del contratto nonché la prevalente esecuzione delle medesime.

L'affidatario deve eseguire direttamente la prestazione principale dell'appalto (servizio di assistenza tutelare, servizio animazione, servizio di coordinamento socio assistenziale, servizio di fisioterapia, servizio infermieristico); ciò in ragione dell'esigenza di garantire la qualità, la continuità, l'accessibilità, la disponibilità e la completezza dei servizi tenuto conto delle esigenze specifiche dell'utenza cui il servizio è destinato, trattandosi di servizi alla persona di cui all'art. 128 del Codice.

Trattasi inoltre di appalto ad alta intensità di manodopera nel quale è prevista la clausola sociale per cui la previsione del subappalto impedirebbe la riassunzione del personale in servizio ad opera dell'aggiudicatario. Infine, considerando la fragilità dell'utenza a cui è diretto il servizio, è comunque necessario garantire una continuità delle prestazioni anche sotto il profilo dell'identità degli operatori con i quali gli utenti hanno stretto forti legami.

Le seguenti prestazioni possono essere subappaltate ma non possono, a loro volta, essere oggetto di ulteriore subappalto:

- servizio mensa;
- servizio pulizie;
- servizio lavanderia.

L'aggiudicatario e il subappaltatore sono responsabili in solido nei confronti della stazione appaltante dell'esecuzione delle prestazioni oggetto del contratto di subappalto.

Il subappaltatore che esegua una o più delle lavorazioni di cui all'art. 1, comma 53, della legge n. 190/2012 dovrà essere in regola con la legislazione antimafia e pertanto, ai sensi del DPCM 24 novembre 2016, pubblicato in Gazzetta Ufficiale il 31 gennaio 2017, dovrà essere iscritto negli elenchi delle prefetture, c.d. WHITE LIST.

ART. 42 - DEPOSITO CAUZIONALE DEFINITIVO

A garanzia dell'esatto adempimento degli obblighi derivanti dalla stipulazione del contratto di appalto, dell'eventuale risarcimento danni, nonché delle somme che l'Ente dovesse eventualmente sostenere durante la gestione per fatto della Ditta appaltatrice, a causa di inadempimento o cattiva esecuzione del servizio, la Ditta appaltatrice, al momento della stipulazione del relativo contratto di appalto, è obbligata a costituire un deposito cauzionale definitivo calcolato nel rispetto di quanto indicato all'art. 117 del D. Lgs. n. 36/2023, salva comunque la risarcibilità del maggior danno, tramite fideiussione bancaria ovvero polizza assicurativa, che preveda espressamente la rinuncia del beneficio della preventiva escussione del debitore principale, la rinuncia all'eccezione di cui all'art. 1957, comma 2, del codice civile, nonché la sua operatività entro giorni 15, a semplice richiesta scritta dell'Ente.

Resta salvo per l'Ente l'esperimento di ogni altra azione nel caso in cui la cauzione risultasse insufficiente.

La Ditta appaltatrice potrà essere obbligata a reintegrare la cauzione di cui l'Ente avesse dovuto valersi, in tutto o in parte, durante l'esecuzione del contratto. In caso di inadempienza,



Azienda di Servizi alla Persona Catria e Nerone Cagli (PU)

Viale della Vittoria 3- 61043 - Cagli (PU)
pec: catrianerone@pec.it – email: direttore@aspcatrianeronecagli.it
Tel. Ufficio : 0721 622547 – Tel. Infermeria: 0721 620179
P.I. 00705010411 - C.F. 82003050414

la cauzione potrà essere reintegrata d'Ufficio a spese della Ditta appaltatrice, prelevandone l'importo dal corrispettivo d'appalto.

La cauzione resterà vincolata fino al completo soddisfacimento degli obblighi contrattuali, anche dopo la scadenza del contratto.

Ai sensi dell'art. 117, comma 8, del D.Lgs. n. 36/2023, la cauzione definitiva è progressivamente svincolata a misura dell'avanzamento dell'esecuzione dei servizi, nel limite massimo dell'80 per cento dell'iniziale importo garantito; l'ammontare residuo della cauzione definitiva deve permanere fino alla data di emissione del certificato di regolare esecuzione del servizio.

Lo svincolo è automatico, senza necessità di nulla osta del committente, con la sola condizione della preventiva consegna all'istituto garante, da parte dell'appaltatore, dello stato di avanzamento del servizio.

Non è ammessa la riduzione dell'importo della garanzia per le imprese non in possesso di certificazione di qualità.

ART. 43 – STIPULA CONTRATTO

Il contratto, stipulato nella forma dell'atto pubblico notarile informatico, dovrà essere sottoscritto dal legale rappresentante della Ditta Appaltatrice, nel giorno e nell'ora che verranno formalmente comunicati dall'Amministrazione, con avvertenza che, in difetto, l'Ente potrà procedere alla revoca dell'affidamento con conseguente aggiudicazione alla Ditta che segue in graduatoria. Tutte le spese relative alla stipula del contratto sono a carico della Ditta appaltatrice.

ART. 44 - SEDE OPERATIVA

La Ditta appaltatrice deve avere una sede operativa nel raggio di Km 70 dalla sede dell'A.S.P. Catria e Nerone. Tale sede deve essere stabilmente funzionante (indicare indirizzo, numero di telefono, indirizzo email) con responsabili in loco abilitati a prendere decisioni immediate rispetto alle soluzioni derivanti dallo svolgimento del servizio.

In alternativa, la Ditta appaltatrice si deve impegnare a stabilire detta sede entro il trentesimo giorno successivo alla data di effettivo inizio del servizio. In questo caso la Ditta appaltatrice dovrà dimostrare l'avvenuta strutturazione della sede operativa, mediante adeguata documentazione, dalla quale risulti la disponibilità di un immobile nonché l'esistenza di almeno un referente in loco.

ART. 45 - VERIFICHE E CONTROLLI

Per quanto riguarda i servizi oggetto del presente capitolato, l'Amministrazione dell'Ente si riserva il diritto di procedere, in qualsiasi momento, mediante il Responsabile della Struttura o avvalendosi della collaborazione di soggetti terzi, al controllo periodico, con o senza preavviso, della qualità delle prestazioni, del personale addetto, dei servizi assicurati agli ospiti, nonché l'osservanza di quanto indicato nel presente capitolato.

Qualora le persone addette alle verifiche vengano a conoscenza di inadempimento o di irregolarità, provvedono a segnalare per iscritto all'Ente quanto riscontrato, affinché attui le apposite azioni correttive. Nel caso in cui la Ditta appaltatrice persista in tali inadempienze, saranno applicate le penalità di cui all'art. 35.

ART. 46 - DOMICILIO DELLA DITTA APPALTATRICE



Azienda di Servizi alla Persona Catria e Nerone Cagli (PU)

Viale della Vittoria 3- 61043 - Cagli (PU)
pec: catrianerone@pec.it – email: direttore@aspcatrianeronecagli.it
Tel. Ufficio : 0721 622547 – Tel. Infermeria: 0721 620179
P.I. 00705010411 - C.F. 82003050414

A tutti gli effetti giudiziali ed extragiudiziali del contratto d'appalto, la Ditta appaltatrice dovrà eleggere e mantenere per tutta la durata dell'appalto il proprio domicilio in Cagli, presso la sede dell'Ente.

ART. 47 - CONTROVERSIE - FORO COMPETENTE

Per tutte le controversie che dovessero insorgere in dipendenza del contratto d'appalto tra l'Ente e la Ditta appaltatrice il Foro competente è quello di Urbino. Resta esclusa la compromissione in arbitri.

ART. 48 - SPESE CONTRATTUALI

Tutte le spese inerenti e conseguenti al contratto d'appalto, nessuna esclusa, sono a carico della Ditta appaltatrice.

Le spese per la pubblicazione sono a carico del soggetto aggiudicatario della gara, ai sensi dell'articolo 5, comma 2, del Decreto ministeriale infrastrutture e trasporti 2 dicembre 2016.

ART. 49 – TRACCIABILITA' DEI FLUSSI FINANZIARI

Ai sensi e per gli effetti dell'art.3, comma 8 della legge 13 agosto 2010 n.136 e successive modifiche, la Ditta appaltatrice si impegna a rispettare puntualmente quanto previsto dalla predetta disposizione in ordine di tracciabilità dei flussi finanziari.

La Ditta appaltatrice si impegna a dare immediata comunicazione alla stazione appaltante ed alla prefettura-ufficio territoriale del Governo della provincia ove ha sede la stazione appaltante, della notizia dell'inadempimento della propria controparte (subappaltatore / subcontraente) agli obblighi di tracciabilità finanziaria. Ai sensi dell'art. 3, comma 9-bis della legge 13 agosto 2010 n. 136 e successive modifiche, il mancato utilizzo del bonifico bancario o postale ovvero degli altri strumenti idonei a consentire la piena tracciabilità delle operazioni costituisce causa di risoluzione del contratto. A tal fine la Ditta appaltatrice comunica i dati relativi a:

- gli estremi identificativi del conto corrente bancario o postale dedicato al presente contratto;
- le generalità e il codice fiscale delle persone delegate ad operare sullo stesso;
- ogni eventuale modifica successiva relativamente ai dati trasmessi -.

La comunicazione dovrà avvenire entro sette giorni dall'accensione del conto corrente ovvero, nel caso di conti correnti già esistenti, dalla loro prima utilizzazione in operazioni finanziarie connesse al presente contratto.

Allegati:

- *Elenco personale dipendente dell'ASP Catria e Nerone che sarà distaccato;*
- *Elenco personale dipendente della cooperativa che svolge il servizio*
- *Elenco beni che saranno ceduti in comodato d'uso (art. 6 del capitolato)*
- *Menù invernale ed estivo (art. 10 del capitolato)*



Azienda di Servizi alla Persona Catria e Nerone Cagli (PU)

Viale della Vittoria 3- 61043 - Cagli (PU)
pec: catrianerone@pec.it – email: direttore@aspcatrianeronecagli.it
Tel. Ufficio : 0721 622547 – Tel. Infermeria: 0721 620179
P.I. 00705010411 - C.F. 82003050414

Elenco personale dipendente dell'ASP Catria e Nerone che sarà distaccato

	Anno di nascita	Categoria	Differenziale stipendiale	Giorni di assenza (ferie, malattia, permessi ecc.) nell'anno 2022	Giorni di assenza (ferie, malattia, permessi ecc.) nell'anno 2023	Giorni di assenza (ferie, malattia, permessi ecc.) nell'anno 2024	Giorni di assenza (ferie, malattia, permessi ecc.) nel periodo 01/01/2025 – 31/07/2025	Presenza di limitazioni	Corsi relativi alla sicurezza	BLSD - Attestato corso che consente l'utilizzo del DEA
OSS 1	1964	Operatore esperto (Ex B6)	n. 1	34	225	177	13	Presenza di limitazione alla Movimentazione Manuale dei Carichi	17/07/2024: Aggiornamento corso primo soccorso 28/04/2023: Attestato di partecipazione a corso di aggiornamento per addetto alla prevenzione incendi in attività di livello 3	SI (conseguito il 10/06/2025)
OSS 2	1971	Operatore esperto (Ex B5)	n. 1	36	116	34	40	No	17/07/2024: Aggiornamento corso primo soccorso	SI (conseguito il 10/06/2025)
OSS 3	1966	Operatore esperto (Ex B4)	n. 1	87	207	75	48	NO	17/07/2024: Aggiornamento corso primo soccorso	



Azienda di Servizi alla Persona Catria e Nerone Cagli (PU)

Viale della Vittoria 3- 61043 - Cagli (PU)
 pec: catrianerone@pec.it – email: direttore@aspcatrianeronecagli.it
 Tel. Ufficio : 0721 622547 – Tel. Infermeria: 0721 620179
 P.I. 00705010411 - C.F. 82003050414

									15/12/2021: Attestato idoneità tecnica per l'espletamento dell'incarico di addetto antincendio per attività a rischio elevato	NO
OSS 4	1970	Operatore esperto (Ex B4)	n. 1	142	134	60	42	Presenza di limitazione alla Movimentazi one Manuale dei Carichi	NO	NO



Azienda di Servizi alla Persona Catria e Nerone Cagli (PU)

Viale della Vittoria 3- 61043 - Cagli (PU)
pec: catrianerone@pec.it – email: direttore@aspcatrianeronecagli.it
Tel. Ufficio : 0721 622547 – Tel. Infermeria: 0721 620179
P.I. 00705010411 - C.F. 82003050414

Elenco personale dipendente della cooperativa che svolge il servizio

Operatore	Mansione	Qualifica	Livello	Full time - part time	% part-time	N. ore settimanali	Tipo rapporto	Data fine rapporto tempo determinato	N. scatti maturati	CCNL	NOTE
Operatore 1	Addetto pulizie	Operaio	A1	Part-time	50	19,00	Tempo indeterminato		0	Cooperative Sociali	
Operatore 2	Aiuto cuoco	Operaio	B1	Part-time	26,31	10,00	Tempo indeterminato		0	Cooperative Sociali	
Operatore 3	Operatore Socio Sanitario	Operaio	C2	Part-time	78,95	30,00	Tempo indeterminato		0	Cooperative Sociali	
Operatore 4	Operatore Socio Sanitario	Operaio	C2	Part-time	92,11	35,00	Tempo indeterminato		5	Cooperative Sociali	
Operatore 5	Operatore Socio Sanitario	Operaio	C2	Part-time	39,47	15,00	Tempo determinato	30/09/2025	0	Cooperative Sociali	
Operatore 6	Operatore Socio Sanitario	Operaio	C2	Part-time	78,95	30,00	Tempo indeterminato		2	Cooperative Sociali	In maternità fino al 11/09/2025
Operatore 7	Operatore Socio Sanitario	Operaio	C2	Part-time	92,11	35,00	Tempo indeterminato		2	Cooperative Sociali	
Operatore 8	Addetto lavanderia	Operaio	A1	Part-time	92,11	35,00	Tempo indeterminato		0	Cooperative Sociali	
Operatore 9	Operatore Socio Sanitario	Operaio	C2	Part-time	92,11	35,00	Tempo indeterminato		4	Cooperative Sociali	
Operatore 10	Cuoco	Operaio	C1	Part-time	78,95	30,00	Tempo indeterminato		5	Cooperative Sociali	
Operatore 11	Addetto pulizie	Operaio	B1	Part-time	50	19,00	Tempo indeterminato		4	Cooperative Sociali	
Operatore 12	Operatore Socio Sanitario	Operaio	C2	Full time	0	38,00	Tempo indeterminato		5	Cooperative Sociali	
Operatore 13	Operatore Socio Sanitario	Operaio	C2	Part-time	39,47	15,00	Tempo determinato	30/09/2025	0	Cooperative Sociali	
Operatore 14	Cuoco	Operaio	C1	Part-time	92,11	35,00	Tempo indeterminato		5	Cooperative Sociali	
Operatore	Addetto pulizie	Operaio	A1	Part-time	39,47	15,00	Tempo		0	Cooperative Sociali	



Azienda di Servizi alla Persona Catria e Nerone Cagli (PU)

Viale della Vittoria 3- 61043 - Cagli (PU)

pec: catrianerone@pec.it – email: direttore@aspcatrianeronecagli.it

Tel. Ufficio : 0721 622547 – Tel. Infermeria: 0721 620179

P.I. 00705010411 - C.F. 82003050414

15							indeterminato				
Operatore 16	Operatore Socio Sanitario	Operaio	C2	Part-time	97,37	37,00	Tempo indeterminato		5	Cooperative Sociali	
Operatore 17	Aiuto cuoco	Operaio	B1	Part-time	44,74	17,00	Tempo indeterminato		5	Cooperative Sociali	
Operatore 18	Cuoco	Operaio	C1	Part-time	78,95	30,00	Tempo indeterminato		0	Cooperative Sociali	
Operatore 19	Operatore Socio Sanitario	Operaio	C2	Part-time	78,95	30,00	Tempo indeterminato		0	Cooperative Sociali	
Operatore 20	Operatore Socio Sanitario	Operaio	C2	Part-time	92,11	35,00	Tempo indeterminato		3	Cooperative Sociali	
Operatore 21	Operatore Socio Sanitario	Operaio	C2	Part-time	92,11	35,00	Tempo indeterminato		1	Cooperative Sociali	
Operatore 22	Operatore Socio Sanitario	Operaio	C2	Part-time	92,11	35,00	Tempo indeterminato		1	Cooperative Sociali	
Operatore 23	Operatore Socio Sanitario	Operaio	C2	Part-time	78,95	30,00	Tempo indeterminato		0	Cooperative Sociali	
Operatore 24	Operatore Socio Sanitario	Operaio	C2	Part-time	92,11	35,00	Tempo indeterminato		2	Cooperative Sociali	
Operatore 25	Addetto pulizie	Operaio	A1	Part-time	50	19,00	Tempo indeterminato		4	Cooperative Sociali	
Operatore 26	Operatore Socio Sanitario	Operaio	C2	Part-time	97,37	37,00	Tempo indeterminato		5	Cooperative Sociali	
Operatore 27	Operatore Socio Sanitario	Operaio	C2	Part-time	39,47	15,00	Tempo determinato	30/09/2025	0	Cooperative Sociali	
Operatore 28	Coordinatore personale	Impiegato	E1	Part-time	75	28,50	Tempo indeterminato		3	Cooperative Sociali	
Operatore 29	Operatore Socio Sanitario	Operaio	C2	Part-time	92,11	35,00	Tempo indeterminato		5	Cooperative Sociali	
Operatore 30	Animatore	Impiegato	D1	Part-time	67,11	25,50	Tempo indeterminato		0	Cooperative Sociali	



Azienda di Servizi alla Persona Catria e Nerone Cagli (PU)

Viale della Vittoria 3- 61043 - Cagli (PU)
pec: catrianerone@pec.it – email: direttore@aspcatrianeronecagli.it
Tel. Ufficio : 0721 622547 – Tel. Infermeria: 0721 620179
P.I. 00705010411 - C.F. 82003050414

Elenco personale dipendente della cooperativa che svolge servizio infermieristico

	<i>Infermiere 1</i>	<i>Infermiere 2</i>	<i>Infermiere 3</i>	<i>Infermiere 4</i>
Anno di nascita	2002	2000	2000	1960
Tipo rapporto	DIPENDENTE	DIPENDENTE	DIPENDENTE	INTERMITTENTE
Tipo contratto	TEMPO INDETERMINATO	TEMPO INDETERMINATO	TEMPO INDETERMINATO	TEMPO DETERMINATO
Ore settimanali	34	34	34	NON DEFINITO
Percentuale part-time	89,473	89,473	89,473	NON DEFINITO
Data scadenza				31/12/2025
Data inizio contratto	24/03/2025	24/03/2025	24/03/2025	14/07/2025
Qualifica	OPERAIO	OPERAIO	OPERAIO	OPERAIO
Mansione	INFERMIERE	INFERMIERE	INFERMIERE	INFERMIERE
Livello contratto	LIV. D2 (EX 6)	LIV. D2 (EX 6)	LIV. D2 (EX 6)	LIV. D2 (EX 6)
Scatti	0	0	0	0
Corso Sicurezza	si	si	si	in programma a breve
Corso BLSD	in programma a Settembre 2025	in programma a Settembre 2025	in programma a Settembre 2025	in programma a settembre



Azienda di Servizi alla Persona Catria e Nerone Cagli (PU)

Viale della Vittoria 3- 61043 - Cagli (PU)
pec: catrianerone@pec.it – email: direttore@aspcatrianeronecagli.it
Tel. Ufficio : 0721 622547 – Tel. Infermeria: 0721 620179
P.I. 00705010411 - C.F. 82003050414

Elenco beni che saranno ceduti in comodato d'uso

Descrizione del bene
Organo elettronico Farfisa due tastiere (Marca Farfisa – modello 112466-E – numero seriale 6417/446)
Tv color LG 55 pollici (modello 55UN70006LA - num. seriale 011TALB0T648)
Tv color Panasonic 50 pollici (modello TX-50AW304 – numero seriale 23278226 400126)
Sollevatore idraulico bianco - KSP Italia – modello 611/OKN – numero di serie 2 - azionamento elettrico batteria Linak
Sollevatore idraulico blu – Produttore Vassilli Srl – modello 10.77/150 – numero serie 001285107 - azionamento elettrico motore Okin
Sollevatore idraulico con motore elettrico Moretti Arkimed 180 – modello r710
Barella doccia Prontomed – articolo HY 102.030 – matricola 102.030.064 – numero di serie 064.102.030
Sollevatore Hercules – Produttore Chinesport – numero di serie 17.0000000000648 completo di bilancia digitale
Tablet Lenovo Yoga Smart Tab KG (modello YT-X705L numero seriale HA1AX304 (84))
Tablet Lenovo Yoga Smart Tab KG (modello YT-X705L numero seriale HA1AW7K7 (84))
Tablet Lenovo Yoga Smart Tab KG (modello YT-X705L numero seriale HA1AWH6J (84))
sedia comoda per doccia, marca Moretti Spa, modello RS846-46, numero di serie UDI 08057018718733.
verticalizzatore marca Moretti Spa, modello RI840 (serie 08052879643712)
sollevatore marca Handicare modello Eva 450ee (serie EAN-13)
Cucina economica in acciaio a 6 fuochi a 2 piastre Alpeninox – modello 80 200 115 – matricola 05098407
congelatore a pozzetto marca Haier – modello HCE520E/ HCE520EK – numero seriale 0070843914#1QLQ190103
congelatore a pozzetto marca Hisense – modello FC321D4AWLE, numero seriale 1L024800C01JL80R5P70215
Frigorifero in acciaio inox – Marca Tecnodom Spa – Modello AF07EKOMTN – matricola 201544104A
Frigorifero in acciaio inox – Marca Teco Srl - Model STA5PL – numero seriale: P15L0116
Forno cucina Unox modello XV393 – numero seriale 2017K0054937



Azienda di Servizi alla Persona Catria e Nerone Cagli (PU)

Viale della Vittoria 3- 61043 - Cagli (PU)
pec: catrianerone@pec.it – email: direttore@aspcatrianeronecagli.it
Tel. Ufficio : 0721 622547 – Tel. Infermeria: 0721 620179
P.I. 00705010411 - C.F. 82003050414

Affettatrice marca Fac Srl – modello 350 I – n. serie 6622 – anno 2023
Frigorifero Finlux FX263
Scala per deambulazione a due rampe (marca Fisiotech – modello: scala per deambulazione – matricola 012/2022)
Parallele fisioterapiche marca Chinesport Spa, numero di serie 240004483
Carrello servizio infermieristico Metro (marca Intermetro Industries Corp. - modello C05-990B – numero seriale 00042213)
Carrello servizio infermieristico CFS Italia Srl – modello Storm – Lotto 727-05/25 – cod. art. 7015/B
Frigorifero per la conservazione dei farmaci Medika 140 Touch (marca Ciro Fiocchetti & C. snc – MED0142 – matricola 76834)
Aspiratore chirurgico (Marca Flaem Nuova – modello P1611EM-30 – numero seriale 20A805 0335)
Carrello portabombola di ossigeno per ambienti sanitari (marca Carmeccanica – art. 032T)
Carrello portabombola di ossigeno per ambienti sanitari (marca Carmeccanica – art. 032T)
Tablet Lenovo Tab K10 completi di custodia e di vetrino temperato KG (marca TB-X6C6X – numero seriale HGR29P7N(62))
Lavatrice marca Elettrolux, modello VH6-11, numero seriale 00522/0539386
Bilancia pesapersone marca Seca, modello 762, numero seriale 10000001178743 – ref 7621019008

MENU' MENSE CASE DI RIPOSO

(1° settimana)

Media settimanale dei principi nutritivi:

- Kcal: 1870

- Protidi: 17,1%

- Lipidi: 27,2%

- Glucidi: 55,7%

Lunedì 1a settimana

Kcal 1795 Protidi 16,4% Lipidi 25,4% Glucidi 58,2%	Colazione	Latte e caffè d'orzo con una delle seguenti alternative: - pane e marmellata o miele - fette biscottate con marmellata o miele - biscotti - gr 200 latte parzialmente scremato, caffè d'orzo, - gr 5 zucchero - gr 35 biscotti secchi (o gr 50 pane o gr 30 fette biscottate con gr 20 marmellata o gr 15 miele)
	Spuntino	Frutta fresca di stagione gr 150
	Pranzo	Pasta con verdure (es: <u>pasta all'ortolana</u>)** - gr 80 pasta di semola - gr 10 sedano - gr 10 cipolla - gr 15 carote - gr 40 pelati - gr 5 parmigiano - gr 7 olio extra vergine d'oliva, sale q.b. Pesce con pomodoro (es: <u>riccioli di sogliola - filetti di persico al pomodoro- merluzzo alla marinara orata al pomodoro - brodetto di pesce - spezzatino di palombo - zuppa di halibut</u>) - gr 120 filetti di sogliola - gr 10 cipolle - gr 15 pelati - gr 5 olio extra vergine d'oliva - aglio, prezzemolo, alloro, rosmarino, sale q.b. Verdura cotta di stagione - gr 200 verdura - gr 8 olio extra vergine d'oliva – sale q.b. Pane gr 50 Frutta fresca di stagione gr 150 ** Variante periodo estivo: <i>pasta alla siciliana</i>
	Spuntino	Bevanda calda /fredda (thè – caffè, tisane etc.) + fette biscottate (gr 10) o biscotti (gr 15) o pane (gr 20)
	Cena	Pasta in brodo vegetale - gr 30 pasta di semola - gr 250 brodo vegetale (preferibilmente preparato con verdure fresche) - gr 4 parmigiano, sale q.b. Frittata con verdure al forno - gr 60 uovo (N.1) - gr 60 verdure (es: zucchine) - gr 2 olio extra vergine di oliva - sale q.b. Bietole all'agro** - gr 200 bietole - gr 8 olio extra vergine di oliva, sale e limone q.b. Pane gr 50 Frutta fresca di stagione gr 150 ** Variante periodo estivo: <i>Fagiolini ripassati al pomodoro</i>

Martedì 1a settimana

Kcal 1782 Protidi 20% Lipidi 25,4% Glucidi 54,6%	Colazione	Latte e caffè d'orzo con una delle seguenti alternative: - pane e marmellata o miele - fette biscottate con marmellata o miele - biscotti - gr 200 latte parzialmente scremato, caffè d'orzo, - gr 5 zucchero - gr 35 biscotti secchi (o gr 50 pane o gr 30 fette biscottate con gr 20 marmellata o gr 15 miele)
	Spuntino	Frutta fresca di stagione gr 150
	Pranzo	Pastina in brodo di carne - gr 30 pasta di semola - gr 250 brodo di carne - gr 5 parmigiano Bollito (es: bollito ripassato in padella con pomodorini) - gr 100 bollito (es: vitellone) - gr 40 pomodori maturi - gr 5 olio extra vergine di oliva – odori e sale q.b. Carote lesse - gr 200 carote - gr 8 olio extra vergine di oliva - sale q.b. Pane gr 50 Frutta fresca di stagione gr. 150
	Spuntino	Bevanda calda /fredda (thè – caffè, tisane etc.) + fette biscottate (gr 10) o biscotti (gr 15) o pane (gr 20)
	Cena	Pasta al pomodoro - gr 50 pasta di semola - gr 40 pomodori pelati - gr 4 parmigiano - gr 4 olio extra vergine di oliva – odori e sale q.b. Pesce (es: merluzzo porri e latte - merluzzo nascosto con verdure) - gr 120 merluzzo - gr 30 porri pomodori pelati - gr 7 olio extra vergine di oliva – latte, prezzemolo, farina e sale q.b. Cardi o finocchi ripassati al forno con besciamella** - gr 200 cardi - gr 50 besciamella - gr 5 parmigiano – sale q.b. Pane gr 50 Frutta fresca di stagione gr. 150 <i>**varianti periodo estivo: Misto di verdure a pezzetti cotte in padella</i>

Mercoledì 1a settimana

Kcal 1840 Protidi 16,2% Lipidi 25,1% Glucidi 58,7%	Colazione	Latte e caffè d'orzo con una delle seguenti alternative: - pane e marmellata o miele - fette biscottate con marmellata o miele - biscotti - gr 200 latte parzialmente scremato, caffè d'orzo, - gr 5 zucchero - gr 35 biscotti secchi (o gr 50 pane o gr 30 fette biscottate con gr 20 marmellata o gr 15 miele)
	Spuntino	Frutta fresca di stagione gr 150
	Pranzo	Pasta al pomodoro - gr 80 pasta - gr 80 pomodoro fresco (o gr 40 pelati). - gr 7 parmigiano - gr 5 olio extra vergine d'oliva - sedano, carota, cipolla, sale e basilico q.b. Pollo arrosto - gr 100 pollo disossato - gr 4 olio extra vergine d'oliva - sale, rosmarino q.b. Verdura cruda di stagione - gr 200 verdure - gr 8 olio extra vergine d'oliva - sale q.b. Pane gr 50 Frutta fresca di stagione gr 150
	Spuntino	Bevanda calda /fredda (thè – caffè, tisane etc.) + fette biscottate (gr 10) o biscotti (gr 15) o pane (gr 20)
	Cena	Minestrina in bianco - gr 30 pasta di semola - gr 4 parmigiano - gr 4 olio extra vergine d'oliva - sale q.b.. Prosciutto crudo magro** - gr 50 prosciutto crudo magro Verdura al gratin - gr 200 verdura (es: pomodori o zucchine, cipolle, peperoni, melanzane) - gr 20 pangrattato - gr 7 olio extra vergine di oliva - aglio, prezzemolo e sale q.b. Pizza bianca gr 50 Frutta cotta - gr 150 frutta (es: mele) **variante periodo estivo: bresaola con rucola e parmigiano

Giovedì 1a settimana

Kcal 1891 Protidi 16,2% Lipidi 30% Glucidi 53,8%	Colazione	Latte e caffè d'orzo con una delle seguenti alternative: - pane e marmellata o miele - fette biscottate con marmellata o miele - biscotti - gr 200 latte parzialmente scremato, caffè d'orzo, - gr 5 zucchero - gr 35 biscotti secchi (o gr 50 pane o gr 30 fette biscottate con gr 20 marmellata o gr 15 miele)
	Spuntino	Frutta fresca di stagione gr 150
	Pranzo	Crema di legumi con crostini o pasta (es: <u>crema ceci e broccoletti - Zuppa di farro e borlotti</u>)** - gr 50 ceci secchi - gr 75 broccoletti - gr 40 crostini di pane - gr 5 olio extra vergine d'oliva – aglio, rosmarino q.b. Formaggio ^{oo} - gr 60 formaggio (es: caciotta) Verdura cotta di stagione - gr 200 verdura - gr 8 olio extra vergine di oliva sale q.b. ^{oo} (in alternativa - <u>carpaccio di zucchini</u>) Pane gr 50 Frutta fresca di stagione gr 150 <i>** Variante periodo estivo: <u>Crema di piselli con crostini</u></i>
	Spuntino	Bevanda calda /fredda (thè – caffè, tisane etc.) + fette biscottate (gr 10) o biscotti (gr 15) o pane (gr 20)
	Cena	Risotto al pomodoro ** - gr 50 riso - gr 40 pomodori maturi - gr 4 parmigiano - gr 3 olio extra vergine di oliva – odori e sale q.b. Spiedini - gr 50 petto di pollo - gr 50 salsiccia - pomodoro, olio, sale q.b. Insalata - gr 100 insalata - gr 5 olio extra vergine di oliva, sale e aceto q.b. Pane gr 50 Frutta fresca di stagione gr 150 <i>** Variante periodo estivo: <u>Pomodori ripieni di riso</u></i>

Venerdì 1a settimana

Kcal 2034 Protidi 17,6% Lipidi 28,8% Glucidi 53,6%	Colazione	Latte e caffè d'orzo con una delle seguenti alternative: - pane e marmellata o miele - fette biscottate con marmellata o miele - biscotti - gr 200 latte parzialmente scremato, caffè d'orzo, - gr 5 zucchero - gr 35 biscotti secchi (o gr 50 pane o gr 30 fette biscottate con gr 20 marmellata o gr 15 miele)
	Spuntino	Frutta fresca di stagione gr 150
	Pranzo	Pasta con sugo di verdure (es: <u>pasta alla crema di zucchine e porri</u> – <u>pasta con zucca gialla</u>) - gr 80 pasta - gr 10 cipolla - gr 15 porri - gr 50 zucchine - gr 40 pomodori pelati - gr 7 olio extra vergine d'oliva - gr 5 parmigiano – sale q.b. Pesce con patate es: <u>filetti di sogliola e patate</u> – <u>merluzzo pasticcato</u> – <u>filetti di merluzzo alla basca</u> – <u>bocconcini a base di pesce</u>) - gr 150 filetti di sogliola - gr 100 patate - gr 8 olio extra vergine d'oliva pangrattato - sale q.b. Insalata - gr 100 insalata - gr 5 olio extra vergine d'oliva – sale, aceto o limone q.b. Pane gr 25 Frutta fresca di stagione gr 150
	Spuntino	Bevanda calda /fredda (thè – caffè, tisane etc.) + fette biscottate (gr 10) o biscotti (gr 15) o pane (gr 20)
	Cena	Passato di verdure con pasta (o <u>minestra di farro e verdure</u>) - gr 30 pasta di semola - gr 125 verdure (es: gr 15 bietta, gr 15 carote, gr 10 fagioli freschi, gr 30 patate, gr 10 piselli freschi, gr 15 zucca, gr 15 spinaci, gr 5 pomodori maturi, gr 5 cipolla, gr 5 sedano) - gr 5 parmigiano - gr 4 olio extra vergine d'oliva, sale q.b.. Formaggio - es: gr 60 fontina Spinaci olio e limone** - gr 200 insalata - gr 8 olio extra vergine di oliva, sale e limone q.b. Pane (o piadina) gr 50 Frutta fresca di stagione gr 150 **varianti periodo estivo: Fagiolini lessi con olio e limone

Sabato 1a settimana

Kcal 1856 Protidi 15,6% Lipidi 26,2% Glucidi 58,2%	Colazione	Latte e caffè d'orzo con una delle seguenti alternative: - pane e marmellata o miele - fette biscottate con marmellata o miele - biscotti - gr 200 latte parzialmente scremato, caffè d'orzo, - gr 5 zucchero - gr 35 biscotti secchi (o gr 50 pane o gr 30 fette biscottate con gr 20 marmellata o gr 15 miele)
	Spuntino	Frutta fresca di stagione gr 150
	Pranzo	Risotto con verdure (es: - <u>risotto con zucca gialla</u> ** - <u>risotto con porri</u> – <u>risotto con cavolfiore</u>) - gr 80 riso - gr 125 zucca gialla - gr 6 parmigiano - gr 350 brodo vegetale (preparato con verdure fresche) - gr. 7 olio extra vergine d'oliva – aglio, sale q.b. Scaloppine al limone - gr 100 carne di vitellone - gr. 5 olio extra vergine d'oliva – farina, limone, sale q.b. Verdura cruda di stagione - gr 200 verdura - gr 8 olio extra vergine d'oliva – sale q.b. Pane gr 50 Frutta fresca di stagione gr 150 <i>**varianti periodo estivo: <u>risotto con zucchine</u> - <u>risotto con carciofi</u></i>
	Spuntino	Bevanda calda /fredda (thè – caffè, tisane etc.) + fette biscottate (gr 10) o biscotti (gr 15) o pane (gr 20)
	Cena	Pasta in brodo vegetale - gr 30 pasta di semola - gr 250 brodo vegetale (preferibilmente preparato con verdure fresche) - gr 4 parmigiano - sale q.b.. Omelette (es: <u>omelette agli spinaci</u> – <u>omelette alle verdure</u>) - N.1 uovo - gr 50 spinaci - gr 5 latte - gr 4 olio extra vergine di oliva - sale q.b. Verdura cotta di stagione - gr 200 verdura - gr 8 olio extra vergine di oliva - sale q.b. Pane gr 50 Frutta fresca di stagione gr 150

Domenica 1a settimana

Kcal 1889 Protidi 17,7% Lipidi 29,1% Glucidi 53,2%	Colazione	Latte e caffè d'orzo con una delle seguenti alternative: - pane e marmellata o miele - fette biscottate con marmellata o miele - biscotti - gr 200 latte parzialmente scremato, caffè d'orzo, - gr 5 zucchero - gr 35 biscotti secchi (o gr 50 pane o gr 30 fette biscottate con gr 20 marmellata o gr 15 miele)
	Spuntino	Frutta fresca di stagione gr 150
	Pranzo	Ravioli di magro al pomodoro - gr 150 ravioli di magro (ricotta –spinaci) - gr 80 pomodori maturi - gr 7 parmigiano - gr 5 olio extra vergine di oliva – odori e sale q.b. Agnello con patate arrosto - gr 100 carne d'agnello - gr 200 patate - gr 10 olio extra vergine di oliva – prezzemolo, aglio sale q.b. Insalata - gr 100 insalata - gr 5 olio extra vergine d'oliva – sale, aceto o limone q.b. Pane gr 25 Frutta fresca di stagione - gr 150 frutta
	Spuntino	Bevanda calda /fredda (thè – caffè, tisane etc.) + fette biscottate (gr 10) o biscotti (gr 15) o pane (gr 20)
	Cena	<u>Crema di verdure con crostini</u> - gr 60 patate - gr 100 cavolfiore - gr 50 broccoletti - gr 40 carote - gr 60 latte scremato - gr 3 burro - gr 10 crostini di pane - sale e pepe q.b. <u>Polpettine di verdura**</u> - gr 200 bietta - gr 30 patate - gr 60 ricotta - gr 12 uovo di gallina (N.1 uovo per 5 porzioni) - gr 5 parmigiano - sale q.b. Verdura cotta di stagione - gr 200 verdura - gr 8 olio extra vergine d'oliva – sale q.b. Pane gr 50 Frutta cotta - gr. 150 frutta (es: pere)

**varianti periodo estivo: Rotolini di melanzane con scamorza

MENU' MENSE CASE DI RIPOSO

(2° settimana)

Media settimanale dei principi nutritivi:

- Kcal: 1872

- Protidi: 16,6 %

- Lipidi: 25,4%

- Glucidi: 58%

Lunedì 2a settimana

Kcal 1790 Protidi 19,1% Lipidi 21,8% Glucidi 59,1%	Colazione	Latte e caffè d'orzo con una delle seguenti alternative: - pane e marmellata o miele - fette biscottate con marmellata o miele - biscotti - gr 200 latte parzialmente scremato, caffè d'orzo, - gr 5 zucchero - gr 35 biscotti secchi (o gr 50 pane o gr 30 fette biscottate con gr 20 marmellata o gr 15 miele)
	Spuntino	Frutta fresca di stagione gr 150
	Pranzo	Pasta con verdure (es: <u>pasta con salsa spinaci e ricotta</u> – <u>pasta con salsa di bietole spinaci e ricotta</u> – <u>pasta con ricotta e zucchine</u> – <u>pasta con zucchine e basilico</u>) - gr 80 pasta di semola - gr 40 spinaci - gr 20 ricotta di vacca - gr 10 latte intero, gr 3 parmigiano - sale q.b. Frittata (es: frittata ai funghi) - gr 60 uovo (N.1 uovo) - gr 50 funghi - gr 2 olio extra vergine di oliva - gr 2 burro - sale q.b. Verdura cruda di stagione - gr 200 verdure - gr 8 olio extra vergine d'oliva – sale q.b. Pane gr 50 Frutta fresca di stagione gr 150
	Spuntino	Bevanda calda /fredda (thè – caffè, tisane etc.) + fette biscottate (gr 10) o biscotti (gr 15) o pane (gr 20)
	Cena	Minestrone con pasta (o <u>minestra di riso agli asparagi</u>) - gr 30 pasta di semola - gr 125 verdure (es: gr 15 bieta, gr 15 carote, gr 10 fagioli freschi, gr 30 patate, gr 10 piselli freschi, gr 15 zucca, gr 15 spinaci, gr 5 pomodori maturi, gr 5 cipolla, gr 5 sedano) - gr 5 parmigiano - gr 4 olio extra vergine d'oliva, sale q.b.. Baccalà (es: baccalà alla pizzaiola - <u>baccalà alla messinese</u>)** - gr 150 baccalà ammollato - gr 80 pomodori pelati - gr 5 olio extra vergine d'oliva - pangrattato, prezzemolo, origano sale q.b.. Pane gr 50 Frutta cotta - gr 150 frutta (es: mele)

**varianti periodo estivo: baccalà arrosto e insalata

Martedì 2a settimana

Kcal 1870 Protidi 13,6% Lipidi 24,7% Glucidi 61,7%	Colazione	Latte e caffè d'orzo con una delle seguenti alternative: - pane e marmellata o miele - fette biscottate con marmellata o miele - biscotti - gr 200 latte parzialmente scremato, caffè d'orzo, - gr 5 zucchero - gr 35 biscotti secchi (o gr 50 pane o gr 30 fette biscottate con gr 20 marmellata o gr 15 miele)
	Spuntino	Frutta fresca di stagione gr 150
	Pranzo	Risotto con verdure (es: risotto con radicchio – <u>risotto con crema spinaci</u>) - gr 80 riso - gr 40 radicchio rosso - gr 350 brodo vegetale (preparato con verdure fresche) - gr 7 parmigiano - gr 7 olio extra vergine d'oliva - cipolla, sale q.b. Polpettine di carne in bianco (o al pomodoro) - gr 30 vitellone magro - gr 5 parmigiano - gr 10 uovo (N.1 per n.5 porzioni) - gr 20 pane - (gr 30 pomodori pelati) - gr 2 olio extra vergine d'oliva - sale q.b. Verdura cruda di stagione - gr 200 verdure - gr 8 olio extra vergine d'oliva – sale q.b. Pane gr 50 Frutta fresca di stagione gr 150
	Spuntino	Bevanda calda /fredda (thè – caffè, tisane etc.) + fette biscottate (gr 10) o biscotti (gr 15) o pane (gr 20)
	Cena	Crema di verdura con crostini di pane (es: <u>crema di carote e patate con crostini di pane</u> – <u>vellutata di zucchine</u>) - gr 125 carote - gr 60 patate - gr 35 porri - gr 5 parmigiano - gr 40 pane tostato al forno - gr 5 olio extra vergine di oliva – sale e prezzemolo q.b. Affettati misti** - gr 50 affettati (es: gr 25 mortadella e gr 25 prosciutto crudo magro) Insalata - gr 100 insalata - gr 5 olio extra vergine di oliva, sale e aceto q.b. Pane (o piadina) gr 50 Frutta fresca di stagione** gr 150
		<i>**varianti periodo estivo: Prosciutto crudo magro e melone</i>

Mercoledì 2a settimana

Kcal 1850 Protidi 17,8% Lipidi 24,9% Glucidi 57,3%	Colazione	Latte e caffè d'orzo con una delle seguenti alternative: - pane e marmellata o miele - fette biscottate con marmellata o miele - biscotti - gr 200 latte parzialmente scremato, caffè d'orzo, - gr 5 zucchero - gr 35 biscotti secchi (o gr 50 pane o gr 30 fette biscottate con gr 20 marmellata o gr 15 miele)
	Spuntino	Frutta fresca di stagione gr 150
	Pranzo	<u>Lasagne al forno</u> °° ** - gr 80 pasta all'uovo - gr 30 vitellone magro - gr 80 pomodori maturi (o gr 40 pelati) - gr 7 parmigiano - gr 3 olio extra vergine d'oliva - gr 80 besciamella (fatta al momento) - carota, sedano, cipolla, sale q.b. Verdura cotta mista °° ** - gr 200 verdura (es: gr 100 bietole e gr 100 spinaci) - gr 8 olio extra vergine d'oliva – sale q.b. Pane gr 50 Frutta fresca di stagione gr 150 °° Alternativa : Polenta con sugo di maiale – Spinaci all'agro ** varianti periodo estivo: <u>timballo di tagliatelle con le melanzane</u>
	Spuntino	Bevanda calda /fredda (thè – caffè, tisane etc.) + fette biscottate (gr 10) o biscotti (gr 15) o pane (gr 20)
	Cena	Minestrina con olio e parmigiano - gr 30 pastina - gr 4 parmigiano - gr 3 olio extra vergine di oliva –acqua - sale q.b. Petti di pollo (es: <u>petti di pollo gustosi</u>) - gr 100 petto di pollo - gr 5 olio extra vergine di oliva - aglio, prezzemolo, origano, capperi, sale q.b. Verdura gratinata (es: cavolfiore ripassati al forno con pangrattato e rosmarino – <u>spinaci gratinati</u>)** - gr 200 cavolfiore - gr 8 olio extra vergine di oliva - pangrattato, rosmarino, sale q.b. Pane gr 50 Frutta fresca di stagione gr 150 **varianti periodo estivo: <u>Zucchine al prezzemolo</u>

Giovedì 2a settimana

Kcal 1858 Protidi 15,5% Lipidi 27,9% Glucidi 56,6%	Colazione	Latte e caffè d'orzo con una delle seguenti alternative: - pane e marmellata o miele - fette biscottate con marmellata o miele - biscotti - gr 200 latte parzialmente scremato, caffè d'orzo, - gr 5 zucchero - gr 35 biscotti secchi (o gr 50 pane o gr 30 fette biscottate con gr 20 marmellata o gr 15 miele)
	Spuntino	Frutta fresca di stagione gr 150
	Pranzo	Passato di verdure con pasta (o crostini di pane) - gr 30 pasta - gr 130 verdure fresche o surgelate (15 gr bietole, 15 gr carote, gr 30 patate, gr 15 zucchine, gr 15 spinaci, gr 5 sedano, gr 10 fagioli, gr 10 piselli, gr 5 sedano, gr 5 pomodori maturi, gr 5 cipolla). - gr 5 parmigiano - gr 4 olio extra vergine d'oliva - sale q.b. Fettina in pizzaiola^{oo} (o pasticcata) - gr 100 vitellone magro - gr 30 pomodori pelati - gr 5 olio extra vergine d'oliva - aglio, origano, sale q.b. Purea di patate^{oo} - gr 150 patate - gr 10 burro - gr 5 parmigiano - gr 100 latte parzialmente scremato - sale q.b. (^{oo} in alternativa spezzatino con patate) Pane gr 25 Frutta fresca di stagione gr 150
	Spuntino	Bevanda calda /fredda (thè - caffè, tisane etc.) + fette biscottate (gr 10) o biscotti (gr 15) o pane (gr 20)
	Cena	Pasta al pomodoro - gr 50 pasta di semola - gr 40 pomodori maturi - gr 4 parmigiano - gr 4 olio extra vergine di oliva - odori e sale q.b. Formaggio (es: ricotta di mucca) - gr 80 ricotta Carote lesse^{**} - gr 200 carote - gr 8 olio extra vergine di oliva - sale q.b. Pane gr 50 Frutta fresca di stagione gr 150 **varianti periodo estivo: <u>Melanzane al funghetto</u>

Venerdì 2a settimana

Kcal 1841 Protidi 17,5% Lipidi 28,4% Glucidi 54,1%	Colazione	Latte e caffè d'orzo con una delle seguenti alternative: - pane e marmellata o miele - fette biscottate con marmellata o miele - biscotti - gr 200 latte parzialmente scremato, caffè d'orzo, - gr 5 zucchero - gr 35 biscotti secchi (o gr 50 pane o gr 30 fette biscottate con gr 20 marmellata o gr 15 miele)
	Spuntino	Frutta fresca di stagione gr 150
	Pranzo	Gnocchi al pomodoro (o gnocchi di semolino alla romana) - gr 200 patate - gr 80 farina - gr 80 pomodori maturi (o gr 50 pelati) - gr 7 parmigiano - gr 5 olio extra vergine d'oliva - sedano, carota, cipolla, sale q.b. Pesce (es: Filetti di merluzzo o palombo al forno con pomodorini e olive) - gr 150 merluzzo o nasello - gr 30 pomodorini - gr 5 olio extra vergine d'oliva - gr 5 olive - sale q.b. Insalata - gr 100 insalata - gr 5 olio extra vergine d'oliva – sale, aceto o limone q.b. Pane gr 25 Frutta fresca di stagione gr 150
	Spuntino	Bevanda calda /fredda (thè – caffè, tisane etc.) + fette biscottate (gr 10) o biscotti (gr 15) o pane (gr 20)
	Cena	Passato di verdura - gr 110 verdure (es: gr 20 bietta, gr 20 carote, gr 20 patate, gr 20 zucca, gr 20 spinaci, gr 10 sedano, gr 5 pomodori maturi, gr 5 sedano, gr 10 cipolla) - gr 4 parmigiano - gr 2 olio extra vergine di oliva –sale q.b. Formaggio (es: caciotta) - gr 60 caciotta Verdura cotta di stagione - gr 200 verdure - gr 8 olio extra vergine d'oliva – sale q.b. Pane gr 50 Frutta fresca di stagione gr 150

Sabato 2a settimana

Kcal 1894 Protidi 17% Lipidi 23,6% Glucidi 59,4 %	Colazione	Latte e caffè d'orzo con una delle seguenti alternative: - pane e marmellata o miele - fette biscottate con marmellata o miele - biscotti - gr 200 latte parzialmente scremato, caffè d'orzo, - gr 5 zucchero - gr 35 biscotti secchi (o gr 50 pane o gr 30 fette biscottate con gr 20 marmellata o gr 15 miele)
	Spuntino	Frutta fresca di stagione gr 150
	Pranzo	Pasta (es: conchiglie) con sugo di fagioli** - gr 80 pasta - gr 20 fagioli secchi - gr 75 pomodori pelati - gr 7 olio extra vergine di oliva - carota, sedano, cipolla, prezzemolo e sale q.b. Polpettine di verdura (o Polpettone di verdura) - gr 200 bietole - gr 60 ricotta di vacca - gr 12 uovo (N.1 per 4-5 porzioni) - gr 5 parmigiano - gr 30 patate - gr 2 olio extra vergine di oliva - sale e pangrattato q.b. Insalata - gr 100 insalata - gr 5 olio extra vergine di oliva, sale e aceto q.b. Pane gr 50 Frutta fresca di stagione (es: gr 150 mele) <i>**varianti periodo estivo: Pasta con sugo di piselli o fave (es: ditalini con fave piselli e carciofi)</i>
	Spuntino	Bevanda calda /fredda (thè – caffè, tisane etc.) + fette biscottate (gr 10) o biscotti (gr 15) o pane (gr 20)
	Cena	Pasta in brodo vegetale - gr 30 pasta di semola - gr 250 brodo vegetale (preferibilmente preparato con verdure fresche) - gr 4 parmigiano - sale q.b.. Pesce al forno (es: filetti di sogliola dorati - merluzzo al piatto – rosette di merluzzo al forno) - gr 150 sogliola - gr 5 olio extra vergine d'oliva - gr 5 olive - sale q.b. Verdura cruda mista di stagione - gr 200 verdura - gr 8 olio extra vergine di oliva, sale q.b. Pane gr 50 Frutta fresca di stagione gr 150

Domenica 2a settimana

Kcal 2202 Protidi 16% Lipidi 26,5% Glucidi 57,5%	Colazione	Latte e caffè d'orzo con una delle seguenti alternative: - pane e marmellata o miele - fette biscottate con marmellata o miele - biscotti - gr 200 latte parzialmente scremato, caffè d'orzo, - gr 5 zucchero - gr 35 biscotti secchi (o gr 50 pane o gr 30 fette biscottate con gr 20 marmellata o gr 15 miele)
	Spuntino	Frutta fresca di stagione gr 150
	Pranzo	Pasta al sugo di pomodoro ripassate al forno - gr 80 pasta di semola - gr 50 besciamella - gr 7 parmigiano - gr 5 olio extra vergine di oliva - gr 80 pomodori maturi (o gr 50 pelati) - sedano, carota, cipolla, sale q.b. Cosce di pollo al forno - gr 100 pollo - gr 3 olio extra vergine di oliva - odori, sale q.b. Insalata - gr 100 insalata - gr 5 olio extra vergine di oliva, sale e aceto q.b. Pane gr 25 Dolce (es: <u>strudel di mele</u>) - gr 25 farina - gr 6 uovo - gr 5 burro - gr 50 mele - gr 10 marmellata
	Spuntino	Bevanda calda /fredda (thè – caffè, tisane etc.) + fette biscottate (gr 10) o biscotti (gr 15) o pane (gr 20)
	Cena	Semolino olio e parmigiano - gr 30 semolino - gr 4 parmigiano - gr 4 olio extra vergine di oliva –sale q.b. Pizza <u>margherita</u> - gr 90 farina - gr 4 lievito - gr 40 pomodori - gr 40 mozzarella - gr 2 olio extra vergine di oliva – origano, sale q.b. Verdura cotta di stagione - gr 200 verdure - gr 8 olio extra vergine d'oliva – sale q.b. Frutta cotta - gr 150 frutta (es: pere)

Media settimanale dei principi nutritivi:

- Kcal: 1857

- Protidi: 18,2 %

- Lipidi: 25,6%

- Glucidi: 56,2%

Lunedì 3a settimana

Kcal 1849 Protidi 18% Lipidi 32,1% Glucidi 49,9%	Colazione	Latte e caffè d'orzo con una delle seguenti alternative: - pane e marmellata o miele - fette biscottate con marmellata o miele - biscotti - gr 200 latte parzialmente scremato, caffè d'orzo, - gr 5 zucchero - gr 35 biscotti secchi (o gr 50 pane o gr 30 fette biscottate con gr 20 marmellata o gr 15 miele)
	Spuntino	Frutta fresca di stagione gr 150
	Pranzo	Passatelli (o stracciatella) in brodo di carne - gr 30 uovo - gr 20 pangrattato - gr 20 parmigiano - gr 250 brodo di carne - limone, sale q.b. Bollito con <u>salsa verde</u> - gr 100 bollito (es: vitellone) - gr 4 olio extra vergine di oliva - SALSA (prezzemolo, capperi, acciughe cetriolo, patata, aglio, cipolla e aceto q.b.) Carote - gr 200 carote - gr 8 olio extra vergine d'oliva – sale q.b. Pane gr 50 Frutta fresca di stagione gr 150
	Spuntino	Bevanda calda /fredda (thè – caffè, tisane etc.) + fette biscottate (gr 10) o biscotti (gr 15) o pane (gr 20)
	Cena	Pasta (o <u>pappa</u>) al pomodoro - gr 50 pasta di semola - gr 40 pomodori pelati - gr 4 parmigiano - gr 4 olio extra vergine d'oliva – odori e sale q.b. Formaggio (es: 80 gr stracchino) Verdura cotta mista di stagione - gr 200 verdura - gr 8 olio extra vergine d'oliva – sale q.b. Pane gr 50 Frutta cotta - gr 150 frutta (es: mele)

Martedì 3a settimana

Kcal 1920 Protidi 19,4% Lipidi 25,3% Glucidi 55,3%	Colazione	Latte e caffè d'orzo con una delle seguenti alternative: - pane e marmellata o miele - fette biscottate con marmellata o miele - biscotti - gr 200 latte parzialmente scremato, caffè d'orzo, - gr 5 zucchero - gr 35 biscotti secchi (o gr 50 pane o gr 30 fette biscottate con gr 20 marmellata o gr 15 miele)
	Spuntino	Frutta fresca di stagione gr 150
	Pranzo	Pasta al pomodoro - gr 80 pasta - gr 80 pomodoro fresco (o gr 40 pelati). - gr 7 parmigiano - gr 5 olio extra vergine d'oliva - sedano, carota, cipolla, sale e basilico q.b. Pesce (es: <u>crocchette di pesce</u> – <u>crocchette di pesce con spinaci</u> – <u>hamburger di pesce</u>) - gr 125 pesce - gr 150 spinaci - gr 40 patate - gr 15 uovo- sale q.b. Verdura cruda di stagione - gr 200 verdura - gr 8 olio extra vergine d'oliva – sale q.b. Pane gr 50 Frutta fresca di stagione gr 150
	Spuntino	Bevanda calda /fredda (thè – caffè, tisane etc.) + fette biscottate (gr 10) o biscotti (gr 15) o pane (gr 20)
	Cena	Minestrina in bianco - gr 30 pasta di semola - gr 4 parmigiano - gr 4 olio extra vergine d'oliva - sale q.b. Involtini (es: <u>Involtini alla cacciatora</u> – <u>involtini al carciofo</u>)** - gr 100 vitellone magro - gr 10 pancetta - gr 6 olio extra vergine d'oliva - gr 80 pomodori - salvia, sale q.b. Insalata - gr.100 insalata - gr 5 olio extravergine d'oliva - sale q.b. Pane gr 50 Frutta fresca di stagione gr 150 **varianti periodo estivo: <u>involtini di vitello agli asparagi</u>

Mercoledì 3a settimana

Kcal 1902 Protidi 19,1% Lipidi 23% Glucidi 57,9%	Colazione	Latte e caffè d'orzo con una delle seguenti alternative: - pane e marmellata o miele - fette biscottate con marmellata o miele - biscotti - gr 200 latte parzialmente scremato, caffè d'orzo, - gr 5 zucchero - gr 35 biscotti secchi (o gr 50 pane o gr 30 fette biscottate con gr 20 marmellata o gr 15 miele)
	Spuntino	Frutta fresca di stagione gr 150
	Pranzo	Risotto alle verdure (es: <u>risotto primavera</u> – <u>risotto all'ortolana</u> - <u>risotto alla crema di asparagi</u>) - gr 80 riso - gr 40 piselli freschi o surgelati - gr 12 cipolla - gr 28 carote – gr7 sedano - gr 350 brodo vegetale (preparato con verdure fresche) - gr 7 parmigiano - gr 7 olio extra vergine d'oliva - cipolla, sale q.b. Petto di pollo o di tacchino (es: petto di pollo alla griglia – <u>petto di pollo alla salvia</u> - <u>scaloppe di tacchino al limone e prezzemolo</u> – <u>bocconcini di tacchino</u> – <u>petto di tacchino al forno</u> – <u>petto di pollo al latte</u> – <u>pollo in crema di lattuga</u> – <u>spezzatino di tacchino con zucchine</u> – <u>petti di pollo gustosi</u> - <u>scaloppine di pollo al latte e limone</u>) - gr 100 petto di pollo - gr. 5 olio extra vergine d'oliva – sale q.b. Verdura cruda di stagione - gr 200 verdura - gr 8 olio extra vergine d'oliva – sale q.b. Pane gr 50 Frutta fresca di stagione gr 150
	Spuntino	Bevanda calda /fredda (thè – caffè, tisane etc.) + fette biscottate (gr 10) o biscotti (gr 15) o pane (gr 20)
	Cena	Pasta in brodo vegetale - gr 30 pasta di semola - gr 250 brodo vegetale (preparato con verdure fresche) - gr 4 parmigiano - sale q.b.. <u>Seppie con piselli**</u> - gr 150 seppie - gr 50 piselli freschi o congelati - gr 5 olio extra vergine di oliva - aglio, vino bianco, sale q.b. Verdura cotta mista di stagione** - gr 200 verdura - gr 8 olio extra vergine d'oliva – sale q.b. Pane gr 50 Frutta fresca di stagione gr 150
		**varianti periodo estivo: <u>Spiedini di seppie</u> o <u>insalata di seppie</u> **insalata

Giovedì 3a settimana

Kcal 1804 Protidi 15,2% Lipidi 24,9% Glucidi 59,9%	Colazione	Latte e caffè d'orzo con una delle seguenti alternative: - pane e marmellata o miele - fette biscottate con marmellata o miele - biscotti - gr 200 latte parzialmente scremato, caffè d'orzo, - gr 5 zucchero - gr 35 biscotti secchi (o gr 50 pane o gr 30 fette biscottate con gr 20 marmellata o gr 15 miele)
	Spuntino	Frutta fresca di stagione gr 150
	Pranzo	<u>Passato di legumi con pasta o crostini di pane</u> (es: pasta o riso e fagioli - pasta e lenticchie) - gr 30 pasta di semola - gr 20 fagioli secchi - gr 10 pomodori pelati - gr 5 parmigiano - gr 5 olio extra vergine d'oliva - prezzemolo, aglio, sale q.b. Prosciutto crudo - gr 50 prosciutto crudo magro Verdura gratinata (es: <u>teglia di zucchini e pomodori</u>) - gr 100 pomodori - gr 100 zucchini - gr 25 pangrattato - gr 8 olio extra vergine di oliva – aglio, prezzemolo e sale q.b. Piadina - gr 50 farina - gr 2 olio extra vergine d'oliva – sale q.b. Frutta fresca di stagione gr 150
	Spuntino	Bevanda calda /fredda (thè – caffè, tisane etc.) + fette biscottate (gr 10) o biscotti (gr 15) o pane (gr 20)
	Cena	<u>Risotto alla milanese</u> (o con pomodoro) - gr 50 riso - gr 250 brodo vegetale (preparato con verdure fresche) - gr 4 parmigiano - gr 3 olio extra vergine d'oliva - cipolla, sale, zafferano, sale q.b. Frittata con verdure (es: <u>frittata con porri – frittata con cipolle</u>)** - gr 60 uovo (N.1 uovo) - gr 60 porri - gr 2 olio extra vergine di oliva - vino, sale q.b. Verdura cotta mista - gr 200 verdura - gr 8 olio extra vergine di oliva Pane gr 50 Frutta fresca di stagione gr 150
		**varianti periodo estivo: <u>frittata con peperoni</u> - <u>frittata con fiori di zuccina</u>

Venerdì 3a settimana

Kcal 1788 Protidi 17,8% Lipidi 24,1% Glucidi 58,1%	Colazione	Latte e caffè d'orzo con una delle seguenti alternative: - pane e marmellata o miele - fette biscottate con marmellata o miele - biscotti - gr 200 latte parzialmente scremato, caffè d'orzo, - gr 5 zucchero - gr 35 biscotti secchi (o gr 50 pane o gr 30 fette biscottate con gr 20 marmellata o gr 15 miele)
	Spuntino	Frutta fresca di stagione gr 150
	Pranzo	Pasta al sugo di verdure (es: <u>pasta con zucchine</u> – <u>precchiette con broccoletti</u> – <u>pasta al cavolfiore</u>) - gr 80 pasta - gr 80 pomodoro fresco (o gr 40 pelati). - gr 7 parmigiano - gr 50 verdure di stagione - gr 5 olio extra vergine d'oliva - sedano, carota, cipolla, sale e basilico q.b. Pesce (es: <u>sogliola alla fiorentina</u> – <u>filetto di persico a vapore</u> – <u>merluzzo al limone</u>) - gr 125 filetti di sogliola - gr. 5 olio extra vergine d'oliva - prezzemolo, aglio, limone, sale q.b. Verdura cruda di stagione - gr 200 verdura - gr 8 olio extra vergine d'oliva – sale q.b. Pane gr 50 Frutta fresca di stagione gr 150
	Spuntino	Bevanda calda /fredda (thè – caffè, tisane etc.) + fette biscottate (gr 10) o biscotti (gr 15) o pane (gr 20)
	Cena	Crema di verdure con pastina (es: <u>crema di zucchine</u> - <u>zuppa di spinaci, patate e piselli</u>) - gr 30 crostini di pane o riso - gr 30 patate - gr 40 zucchine - gr 10 pomodori maturi - gr 5 parmigiano - gr 4 olio extra vergine di oliva – cipolla e sale q.b. Formaggi (es: scamorza) - gr 60 scamorza Funghi champignon trifolati ** - gr 200 funghi - gr 5 olio extra vergine di oliva – aglio e sale q.b. Pane gr 50 Frutta cotta - gr 150 frutta (es: mele) <i>**varianti periodo estivo : Misto di verdure (melanzane, pomodori, zucchine, cipolla, peperoni) a pezzetti cotte in padella</i>

Sabato 3a settimana

Kcal 1740 Protidi 17,9% Lipidi 23% Glucidi 59,1%	Colazione	Latte e caffè d'orzo con una delle seguenti alternative: - pane e marmellata o miele - fette biscottate con marmellata o miele - biscotti - gr 200 latte parzialmente scremato, caffè d'orzo, - gr 5 zucchero - gr 35 biscotti secchi (o gr 50 pane o gr 30 fette biscottate con gr 20 marmellata o gr 15 miele)
	Spuntino	Frutta fresca di stagione gr 150
	Pranzo	<u>Maccheroncini ai formaggi</u> - gr 80 pasta di semola - gr 40 latte parzialmente scremato - gr 10 ricotta di mucca - gr 15 emmenthal - gr 15 mozzarella - gr 8 parmigiano Piselli al prosciutto - gr 100 piselli freschi o surgelati - gr 10 prosciutto cotto - gr 10 cipolla - gr 7 olio extra vergine d'oliva - sale q.b. Pane gr 50 Frutta fresca di stagione gr 150
	Spuntino	Bevanda calda /fredda (thè – caffè, tisane etc.) + fette biscottate (gr 10) o biscotti (gr 15) o pane (gr 20)
	Cena	<u>Minestrina in bianco</u> - gr 30 pasta di semola - gr 4 parmigiano - gr 4 olio extra vergine d'oliva - sale q.b. Fettina ai ferri - gr 100 vitellone magro - gr 3 olio extra vergine di oliva – limone e sale q.b. Insalata - gr 100 insalata - gr 4 olio extra vergine di oliva - sale e aceto q.b. Pane gr 50 Frutta fresca di stagione gr 150

Domenica 3a settimana

Kcal 1994 Protidi 19,4% Lipidi 26,7% Glucidi 53,9%	Colazione	Latte e caffè d'orzo con una delle seguenti alternative: - pane e marmellata o miele - fette biscottate con marmellata o miele - biscotti - gr 200 latte parzialmente scremato, caffè d'orzo, - gr 5 zucchero - gr 35 biscotti secchi (o gr 50 pane o gr 30 fette biscottate con gr 20 marmellata o gr 15 miele)
	Spuntino	Frutta fresca di stagione gr 150
	Pranzo	<u>Tortellini alla bolognese asciutti con sugo di pomodoro</u> - gr 70 pasta all'uovo - gr 14 maiale magro - gr 14 vitellone magro - gr 14 prosciutto magro - gr 7 mortadella - gr 7 petto di tacchino - gr 15 parmigiano - gr 80 pomodori maturi (o gr 60 pomodori pelati) - gr 5 olio extra vergine di oliva <u>Tacchino</u> (es: <u>Cima di tacchino alle verdure</u> - <u>Fesa di tacchino ripiena</u> - <u>fesa di tacchino al latte</u>) - gr 80 fesa di tacchino - gr 25 verdure (peperone, carote, cipollotto, asparagi, zucchine) - gr 20 vitellone magro macinato - gr 10 mollica di pane - gr 5 piselli freschi o congelati - gr 4 olio extra vergine di oliva - gr 5 uovo (N.1 ogni n.10 porzioni) - latte, prezzemolo, menta, pepe, sale q.b. <u>Insalata</u> - gr 100 insalata gr 5 olio extra vergine di oliva - sale e aceto q.b. Pane gr 50 Frutta fresca di stagione gr 150
	Spuntino	Bevanda calda /fredda (thè – caffè, tisane etc.) + fette biscottate (gr 10) o biscotti (gr 15) o pane (gr 20)
	Cena	<u>Passato di verdura</u> - gr 110 verdure (es: gr 20 bieta, gr 20 carote, gr 20 patate, gr 20 zucca, gr 20 spinaci, gr 10 sedano, gr 5 pomodori maturi, gr 5 sedano, gr 10 cipolla) - gr 4 parmigiano - gr 2 olio extra vergine di oliva –sale q.b. <u>Pizza margherita</u> - gr 90 farina - gr 4 lievito - gr 40 pomodori - gr 40 mozzarella - gr 2 olio extra vergine di oliva – origano, sale q.b. <u>Verdura cotta di stagione</u> - gr 200 verdure - gr 8 olio extra vergine d'oliva – sale q.b. Frutta fresca di stagione gr 150

MENU' MENSE CASE DI RIPOSO

(4° settimana)

Media settimanale dei principi nutritivi:

- Kcal: 1858

- Protidi: 16,9%

- Lipidi: 26,2%

- Glucidi: 56,9%

Lunedì 4a settimana

Kcal 1955 Protidi 15,8% Lipidi 28,3% Glucidi 55,9%	Colazione	Latte e caffè d'orzo con una delle seguenti alternative: - pane e marmellata o miele - fette biscottate con marmellata o miele - biscotti - gr 200 latte parzialmente scremato, caffè d'orzo, - gr 5 zucchero - gr 35 biscotti secchi (o gr 50 pane o gr 30 fette biscottate con gr 20 marmellata o gr 15 miele)
	Spuntino	Frutta fresca di stagione gr 150
	Pranzo	Minestra in brodo vegetale (es: <u>pasta e patate</u> - <u>minestrina di sedano e patate con orzo</u> - <u>crema di zucca con orzo</u> - <u>crema di carote con riso</u>) <u>pasta e patate</u> - gr 50 pasta - gr 120 patate - gr 20 sedano - gr 20 pomodori - gr 8 parmigiano - gr 6 olio extra vergine d'oliva – aglio, sale q.b. Sogliola al forno - gr 120 sogliola - gr 10 pangrattato - gr 8 olio extravergine d'oliva - sale q.b. Spinaci all'agro - gr 200 spinaci - gr 8 olio extra vergine d'oliva – limone, sale q.b.. Pane gr 50 Frutta fresca di stagione gr 150
	Spuntino	Bevanda calda /fredda (thè – caffè, tisane etc.) + fette biscottate (gr 10) o biscotti (gr 15) o pane (gr 20)
	Cena	Risotto con pomodoro - gr 50 riso - gr 40 pomodori maturi - gr 4 parmigiano - gr 3 olio extra vergine di oliva – odori e sale q.b. Formaggio - gr 60 caciotta Insalata - gr 100 insalata - gr 5 olio extra vergine di oliva - sale e limone q.b. Pane gr 50 Frutta fresca di stagione gr 150

Martedì 4a settimana

Kcal 1869 Protidi 16,6% Lipidi 26,2% Glucidi 57,2%	Colazione	Latte e caffè d'orzo con una delle seguenti alternative: - pane e marmellata o miele - fette biscottate con marmellata o miele - biscotti - gr 200 latte parzialmente scremato, caffè d'orzo, - gr 5 zucchero - gr 35 biscotti secchi (o gr 50 pane o gr 30 fette biscottate con gr 20 marmellata o gr 15 miele)
	Spuntino	Frutta fresca di stagione gr 150
	Pranzo	Farfalline piselli e zucchine - gr 80 pasta - gr 45 piselli freschi o surgelati - gr 45 zucchine - gr 7 parmigiano - gr 5 olio extra vergine di oliva - sale q.b. Mozzarella (gr 60) Verdura cruda di stagione - gr 200 verdura - gr 8 olio extra vergine d'oliva – sale, aceto o limone q.b. Pane gr 50 Frutta fresca di stagione gr 150
	Spuntino	Bevanda calda /fredda (thè – caffè, tisane etc.) + fette biscottate (gr 10) o biscotti (gr 15) o pane (gr 20)
	Cena	Pastina in brodo vegetale - gr 30 pasta di semola - gr 250 brodo vegetale (preferibilmente preparato con verdure fresche) - gr 4 parmigiano - sale q.b.. Pollo alla cacciatora** - gr 100 carne di pollo disossata - gr 20 pomodori maturi - gr 10 cipolla - gr 40 carote - gr 5 olio extra vergine di oliva - vino bianco, sedano, brodo di carne, sale q.b. Verdura cotta di stagione - gr 200 verdura - gr 8 olio extra vergine di oliva - sale q.b. Pane gr 50 Frutta fresca di stagione gr 150

** Variante periodo estivo: Pollo ai peperoni

Mercoledì 4a settimana

Kcal 1882 Protidi 18,4% Lipidi 25,3% Glucidi 56,3%	Colazione	Latte e caffè d'orzo con una delle seguenti alternative: - pane e marmellata o miele - fette biscottate con marmellata o miele - biscotti - gr 200 latte parzialmente scremato, caffè d'orzo, - gr 5 zucchero - gr 35 biscotti secchi (o gr 50 pane o gr 30 fette biscottate con gr 20 marmellata o gr 15 miele)
	Spuntino	Frutta fresca di stagione gr 150
	Pranzo	Pasta al sugo di verdure (es: fusilli alla rucola e pomodorini – farfalle con ciliegini e ricotta) - gr 80 pasta - gr 7 parmigiano - gr 6 olio extra vergine d'oliva - rucola, pomodorini sale q.b. Polpettone di tacchino e bietole - gr 60 petto di tacchino - gr 35 bietole - gr 9 uovo - gr 10 parmigiano - gr 200 brodo vegetale – sale q.b. Verdura cruda di stagione - gr 200 verdura - gr 8 olio extra vergine d'oliva – sale q.b. Pane gr 50 Frutta fresca di stagione gr 150
	Spuntino	Bevanda calda /fredda (thè – caffè, tisane etc.) + fette biscottate (gr 10) o biscotti (gr 15) o pane (gr 20)
	Cena	Semolino olio e parmigiano - gr 30 semolino - gr 4 parmigiano - gr 4 olio extravergine d'oliva Pesce in pizzaiola** - gr 150 pesce (es: palombo) - gr 30 pomodori pelati - gr 10 olive nere - gr 5 olio extra vergine di oliva - aglio, prezzemolo, aceto e sale q.b. Purè di patate** - gr 150 patate - gr 50 latte - gr 5 olio extra vergine di oliva - gr 5 parmigiano Pane gr 25 Frutta fresca di stagione gr 150

** Variante periodo estivo: Pesce arrosto con patate

Giovedì 4a settimana

Kcal 1770 Protidi 14,7% Lipidi 27,4% Glucidi 57,9%	Colazione	Latte e caffè d'orzo con una delle seguenti alternative: - pane e marmellata o miele - fette biscottate con marmellata o miele - biscotti - gr 200 latte parzialmente scremato, caffè d'orzo, - gr 5 zucchero - gr 35 biscotti secchi (o gr 50 pane o gr 30 fette biscottate con gr 20 marmellata o gr 15 miele)
	Spuntino	Frutta fresca di stagione gr 150
	Pranzo	Passato di verdura e legumi - gr 20 legumi fagioli e piselli - gr 130 verdure miste (broccoletti, patate, carote, spinaci, bieta, pomodori, sedano etc.) - gr 4 olio extra vergine d'oliva - gr 5 parmigiano – sale q.b. Pizza pomodoro e mozzarella - gr 90 farina - gr 40 mozzarella - gr 50 pomodori - gr 4 lievito di birra - gr 2 olio extra vergine d'oliva - origano, sale q.b. Verdura cotta di stagione - gr 200 verdura - gr 8 olio extra vergine d'oliva – sale q.b. Frutta fresca di stagione gr 150
	Spuntino	Bevanda calda /fredda (thè – caffè, tisane etc.) + fette biscottate (gr 10) o biscotti (gr 15) o pane (gr 20)
	Cena	Pasta al pomodoro - gr 50 pasta di semola - gr 40 pomodori pelati - gr 4 parmigiano - gr 4 olio extra vergine di oliva – odori e sale q.b. Frittata con verdure (es: <u>f. con zucchine</u>)** - N.1 uovo - gr 60 zucchine - gr 5 pecorino - gr 2 olio extra vergine di oliva - cipolla, basilico, prezzemolo - sale q.b. Insalata - gr 100 insalata - gr 5 olio extra vergine di oliva - sale e limone q.b. Pane gr 50 Frutta cotta - gr 150 frutta (es: pere)
		**Varianti periodo estivo: <u>F. con peperoni e patate</u> – <u>F. con fagiolini e patate</u> - <u>F. con melanzane</u>

Venerdì 4a settimana

Kcal 1865 Protidi 17,8% Lipidi 22,9% Glucidi 59,3%	Colazione	Latte e caffè d'orzo con una delle seguenti alternative: - pane e marmellata o miele - fette biscottate con marmellata o miele - biscotti - gr 200 latte parzialmente scremato, caffè d'orzo, - gr 5 zucchero - gr 35 biscotti secchi (o gr 50 pane o gr 30 fette biscottate con gr 20 marmellata o gr 15 miele)
	Spuntino	Frutta fresca di stagione gr 150
	Pranzo	Pasta al pomodoro - gr 80 pasta - gr 80 pomodoro fresco (o gr 40 pelati). - gr 7 parmigiano - gr 5 olio extra vergine d'oliva - sedano, carota, cipolla, sale e basilico q.b. Pesce (es: <u>Nasello in tortiera</u> - <u>polpettone di pesce e verdure</u> - <u>sformato di platessa e verdure</u>) - gr 100 merluzzo o nasello - gr 25 patate - gr 60 latte - gr 4 farina - gr 15 uovo - gr 5 olio extra vergine d'oliva - pangrattato q.b. - sale q.b. Verdura cruda di stagione - gr 200 verdura - gr 8 olio extra vergine d'oliva - sale q.b. Pane gr 50 Frutta fresca di stagione gr 150
	Spuntino	Bevanda calda /fredda (thè - caffè, tisane etc.) + fette biscottate (gr 10) o biscotti (gr 15) o pane (gr 20)
	Cena	Minestrone con pasta - gr 30 pasta di semola - gr 125 verdure e legumi (es: gr 15 bieta, gr 15 carote, gr 10 fagioli freschi, gr 30 patate, gr 10 piselli freschi, gr 15 zucca, gr 15 spinaci, gr 5 pomodori maturi, gr 5 cipolla, gr 5 sedano) - gr 5 parmigiano - gr 4 olio extra vergine d'oliva, sale q.b.. Prosciutto crudo - gr 50 prosciutto crudo magro Verdura cotta di stagione - gr 200 verdura - gr 8 olio extra vergine di oliva Pane gr 50 (o pizza bianca o piadina) Frutta fresca di stagione gr 150

Sabato 4a settimana

Kcal 1787 Protidi 16,8% Lipidi 25,1% Glucidi 58,1%	Colazione	Latte e caffè d'orzo con una delle seguenti alternative: - pane e marmellata o miele - fette biscottate con marmellata o miele - biscotti - gr 200 latte parzialmente scremato, caffè d'orzo, - gr 5 zucchero - gr 35 biscotti secchi (o gr 50 pane o gr 30 fette biscottate con gr 20 marmellata o gr 15 miele)
	Spuntino	Frutta fresca di stagione gr 150
	Pranzo	Pasta con verdure (es: <u>rotelle con i cardi</u> – <u>spaghetti con cime di rapa</u> – <u>spaghetti alla puttanesca</u>)** - gr 80 pasta di semola - gr 150 cardi - gr 60 pomodori - gr 5 olio extra vergine di oliva - gr 7 parmigiano - cipolla, sale q.b. Polpettone di tonno*** - gr 30 tonno al naturale - gr 15 pangrattato - gr 6 parmigiano - gr 12 uovo (N.1 per 5 porzioni) – sale q.b. Verdura cotta di stagione *** - gr 200 verdura - gr 8 olio extra vergine di oliva – aglio, sale q.b. Pane gr 50 Frutta fresca di stagione gr 150 <i>** Varianti periodo estivo: <u>Pasta con pesto</u> - <u>Rigatoni con menta e pecorino</u> - <u>Spaghetti al pomodoro crudo e pecorino</u></i> <i>***Varianti periodo estivo: <u>Insalata di tonno e fagioli</u></i>
	Spuntino	Bevanda calda /fredda (thè – caffè, tisane etc.) + fette biscottate (gr 10) o biscotti (gr 15) o pane (gr 20)
	Cena	Minestra in bianco - gr 30 pasta di semola - gr 4 parmigiano - gr 4 olio extra vergine di oliva – sale q.b. Arrostito di vitellone - gr 100 vitellone magro - gr 4 olio extra vergine di oliva – odori e sale q.b. Insalata - gr 100 insalata - gr 5 olio extra vergine di oliva - sale e limone q.b. Pane gr 50 Frutta fresca di stagione gr 150

Domenica 4a settimana

Kcal 1880 Protidi 18,4% Lipidi 27,9% Glucidi 53,7%	Colazione	Latte e caffè d'orzo con una delle seguenti alternative: - pane e marmellata o miele - fette biscottate con marmellata o miele - biscotti - gr 200 latte parzialmente scremato, caffè d'orzo, - gr 5 zucchero - gr 35 biscotti secchi (o gr 50 pane o gr 30 fette biscottate con gr 20 marmellata o gr 15 miele)
	Spuntino	Frutta fresca di stagione gr 150
	Pranzo	Tagliatelle al pomodoro - gr 80 pasta all'uovo - gr 80 pomodori freschi maturi (o gr 60 pelati) - gr 7 parmigiano - gr 5 olio extra vergine d'oliva - odori e sale q.b. Coniglio (es: coniglio mille profumi – coniglio con olive – coniglio arrosto- coniglio disossato al forno) - gr 100 coniglio magro - gr 5 olio extra vergine di oliva - odori, aglio, e sale q.b. Insalata - gr 100 insalata - gr 5 olio extra vergine di oliva – aceto e sale q.b. Pane gr 25 Dolce (es: <u>Pan di spagna al cioccolato</u> – <u>Torta soffice di pere e cioccolato</u>) - gr 20 farina - gr 3 cacao in polvere - gr 15 zucchero - gr 20 uovo - gr 2 burro
	Spuntino	Bevanda calda /fredda (thè – caffè, tisane etc.) + fette biscottate (gr 10) o biscotti (gr 15) o pane (gr 20)
	Cena	Riso in brodo vegetale - gr 30 riso - gr 4 parmigiano - gr 250 brodo vegetale –sale q.b. Formaggio - gr 30 fontina - gr 30 asiago Verdura cotta di stagione - gr 200 verdura - gr 8 olio extra vergine di oliva – sale q.b. Pane gr 50 Frutta fresca di stagione gr 150

MENU' MENSE CASE DI RIPOSO

(5° settimana)

Media settimanale dei principi nutritivi:

- Kcal: 1829

- Protidi: 16,7 %

- Lipidi: 24,9%

- Glucidi: 58,4%

Lunedì 5a settimana

Kcal 1872 Protidi 18,8% Lipidi 23% Glucidi 58,2%	Colazione	Latte e caffè d'orzo con una delle seguenti alternative: - pane e marmellata o miele - fette biscottate con marmellata o miele - biscotti - gr 200 latte parzialmente scremato, caffè d'orzo, - gr 5 zucchero - gr 35 biscotti secchi (o gr 50 pane o gr 30 fette biscottate con gr 20 marmellata o gr 15 miele)
	Spuntino	Frutta fresca di stagione gr 150
	Pranzo	Pasta al pomodoro - gr 80 pasta - gr 80 pomodoro fresco (o gr 40 pelati). - gr 7 parmigiano - gr 5 olio extra vergine d'oliva - sedano, carota, cipolla, sale e basilico q.b. Prosciutto - gr 50 prosciutto crudo magro Verdura cotta mista (es: <u>insalata scarola cotta e ripassata in padella</u>) - gr 200 verdura - gr 8 olio extra vergine di oliva - aglio, capperi e sale q.b. Piadina gr 50 Frutta fresca di stagione gr 150
	Spuntino	Bevanda calda /fredda (thè – caffè, tisane etc.) + fette biscottate (gr 10) o biscotti (gr 15) o pane (gr 20)
	Cena	Minestrone con pastina - gr 30 pasta di semola - gr 125 verdure e legumi (es: gr 15 bietta, gr 15 carote, gr 10 fagioli freschi, gr 30 patate, gr 10 piselli freschi, gr 15 zucca, gr 15 spinaci, gr 5 pomodori maturi, gr 5 cipolla, gr 5 sedano) - gr 5 parmigiano - gr 4 olio extra vergine d'oliva, sale q.b.. Pesce (es: <u>Pesce lesso – cernia con pomodorini e olive – coda di rospo agli ortaggi – filetti di nasello con verdure</u>) - gr 150 pesce - gr 5 olio extra vergine d'oliva, limone, prezzemolo, sale q.b.. Verdura cruda di stagione - gr 200 verdura - gr 8 olio extra vergine di oliva - sale q.b. Pane gr 50 Frutta fresca di stagione gr 150

MENU' MENSE CASE DI RIPOSO

(5° settimana)

Martedì 5a settimana

Kcal 1849 Protidi 15,3% Lipidi 29,3% Glucidi 55,4%	Colazione	Latte e caffè d'orzo con una delle seguenti alternative: - pane e marmellata o miele - fette biscottate con marmellata o miele - biscotti - gr 200 latte parzialmente scremato, caffè d'orzo, - gr 5 zucchero - gr 35 biscotti secchi (o gr 50 pane o gr 30 fette biscottate con gr 20 marmellata o gr 15 miele)
	Spuntino	Frutta fresca di stagione gr 150
	Pranzo	Pasta con sugo di legumi (es: P. <u>sugo di fagioli</u> - <u>maccheroncini con lenticchie</u>) - gr 80 pasta - gr 15 fagioli secchi - gr 60 pomodori pelati - gr 5 olio extra vergine d'oliva - sale q.b. Formaggio (es: gr 50 caciotta fresca)^{°°} Verdura cotta di stagione^{°°} - gr 200 verdure - gr 8 olio extra vergine d'oliva - sale q.b. (^{°°} in alternativa <u>polpettine di verdure</u>) Pane gr 50 Frutta fresca di stagione gr 150 ^{**} Varianti periodo estivo ^{**} <u>maccheroncini con fave</u> - pasta con sugo piselli
	Spuntino	Bevanda calda /fredda (thè – caffè, tisane etc.) + fette biscottate (gr 10) o biscotti (gr 15) o pane (gr 20)
	Cena	Minestrina in bianco - gr 30 pasta di semola - gr 4 parmigiano - gr 4 olio extra vergine d'oliva –sale q.b. Pollo in padella (es: <u>pollo con le olive</u> - <u>pollo in salsa di cipolle</u>) - gr 100 carne di pollo - gr 20 olive nere snocciolate - gr 5 olio extra vergine d'oliva - vino, aglio, salvia, sale q.b. Insalata - gr 100 insalata - gr 5 olio extra vergine di oliva - sale e limone q.b. Pane gr 50 Frutta cotta - gr 150 frutta (es: mele)

MENU' MENSE CASE DI RIPOSO

(5° settimana)

Mercoledì 5a settimana

Kcal 1802 Protidi 14,8% Lipidi 28,5% Glucidi 56,7%	Colazione	Latte e caffè d'orzo con una delle seguenti alternative: - pane e marmellata o miele - fette biscottate con marmellata o miele - biscotti - gr 200 latte parzialmente scremato, caffè d'orzo, - gr 5 zucchero - gr 35 biscotti secchi (o gr 50 pane o gr 30 fette biscottate con gr 20 marmellata o gr 15 miele)
	Spuntino	Frutta fresca di stagione gr 150
	Pranzo	Passato di verdure con riso o orzo - gr 30 riso - gr 130 verdure fresche o surgelate (15 gr bietole, 15 gr carote, gr 30 patate, gr 15 zucchine, gr 15 spinaci, gr 5 sedano, gr 10 fagioli, gr 10 piselli, gr 5 sedano, gr 5 pomodori maturi, gr 5 cipolla). - gr 5 parmigiano - gr 4 olio extra vergine d'oliva - sale q.b. Arrostato di maiale (o arista al latte) - gr 100 maiale magro - gr 4 olio extra vergine d'oliva - sale q.b. - erbe aromatiche q.b. Patate arrosto - gr 200 patate - gr 8 olio extra vergine d'oliva - sale q.b. Pane gr 25 Frutta fresca di stagione gr 150
	Spuntino	Bevanda calda /fredda (thè - caffè, tisane etc.) + fette biscottate (gr 10) o biscotti (gr 15) o pane (gr 20)
	Cena	Pasta al pomodoro - gr 50 pasta di semola - gr 40 pomodori maturi - gr 4 parmigiano - gr 4 olio extra vergine di oliva - odori e sale q.b. Formaggio (es: ricotta) - gr 60 ricotta di mucca Verdura cotta mista - gr 200 verdura - gr 8 olio extra vergine di oliva - sale q.b. Pane gr 50 Frutta fresca di stagione gr 150

MENU' MENSE CASE DI RIPOSO

(5° settimana)

Giovedì 5a settimana

Kcal 1820 Protidi 18,8% Lipidi 25% Glucidi 56,2%	Colazione	Latte e caffè d'orzo con una delle seguenti alternative: - pane e marmellata o miele - fette biscottate con marmellata o miele - biscotti - gr 200 latte parzialmente scremato, caffè d'orzo, - gr 5 zucchero - gr 35 biscotti secchi (o gr 50 pane o gr 30 fette biscottate con gr 20 marmellata o gr 15 miele)
	Spuntino	Frutta fresca di stagione gr 150
	Pranzo	Pasta in bianco - gr 80 pasta - gr 7 parmigiano - gr 6 olio extra vergine di oliva - sale q.b. Brasato al pomodoro - gr 100 vitellone - pomodori pelati q.b. - gr 5 olio extra vergine d'oliva - sale q.b. Carote lesse - gr 200 carote - gr 8 olio extra vergine d'oliva - sale q.b. Pane gr 50 Frutta fresca di stagione gr 150
	Spuntino	Bevanda calda /fredda (thè – caffè, tisane etc.) + fette biscottate (gr 10) o biscotti (gr 15) o pane (gr 20)
	Cena	Semolino con olio e parmigiano - gr 30 semolino - gr 4 parmigiano - gr 4 olio extra vergine di oliva – odori e sale q.b. Pesce (es: filetti di merluzzo al cartoccio alle erbe aromatiche) - gr 125 filetti di merluzzo - gr 4 olio extra vergine di oliva – erbe aromatiche, limone e sale q.b. Verdura cotta di stagione - gr 200 verdure - gr 8 olio extra vergine d'oliva – sale q.b. Pane gr 50 Frutta fresca di stagione gr 150

Venerdi 5a settimana

Kcal 1797 Protidi 16% Lipidi 24,6% Glucidi 59,4%	Colazione	Latte e caffè d'orzo con una delle seguenti alternative: - pane e marmellata o miele - fette biscottate con marmellata o miele - biscotti - gr 200 latte parzialmente scremato, caffè d'orzo, - gr 5 zucchero - gr 35 biscotti secchi (o gr 50 pane o gr 30 fette biscottate con gr 20 marmellata o gr 15 miele)
	Spuntino	Frutta fresca di stagione gr 150
	Pranzo	Risotto con verdure (es: <u>risotto con carote</u> – <u>risotto con bietola</u>) - gr 80 riso - gr 40 verdura - gr 350 brodo vegetale (preparato con verdure fresche) - gr 7 parmigiano - gr 7 olio extra vergine d'oliva - cipolla, sale q.b. Pesce al forno (es: filetti di sogliola gratinati - <u>filetti di sogliola dorati</u> — <u>sogliole nido di rondine</u>) - gr 125 pesce - gr 5 olio extra vergine d'oliva - gr 10 pangrattato – uovo e sale q.b. Insalata - gr 100 verdura - gr 5 olio extra vergine d'oliva – aceto o limone e sale q.b. Pane gr 50 Frutta fresca di stagione gr 150
	Spuntino	Bevanda calda /fredda (thè – caffè, tisane etc.) + fette biscottate (gr 10) o biscotti (gr 15) o pane (gr 20)
	Cena	Pasta in brodo vegetale - gr 30 pasta di semola - gr 250 brodo vegetale (preferibilmente preparato con verdure fresche) - gr 4 parmigiano - sale q.b.. Frittata con verdure (es. <u>frittata con asparagi</u>) - N.1 uovo - gr 60 asparagi - gr 4 formaggio - gr 2 olio extra vergine di oliva - prezzemolo e sale q.b. Verdura cotta di stagione - gr 200 verdure - gr 8 olio extra vergine d'oliva – sale q.b. Pane gr 50 Frutta fresca di stagione gr 150

MENU' MENSE CASE DI RIPOSO

(5° settimana)

Sabato 5a settimana

Kcal 1767 Protidi 17,1% Lipidi 18,7% Glucidi 64,2%	Colazione	Latte e caffè d'orzo con una delle seguenti alternative: - pane e marmellata o miele - fette biscottate con marmellata o miele - biscotti - gr 200 latte parzialmente scremato, caffè d'orzo, - gr 5 zucchero - gr 35 biscotti secchi (o gr 50 pane o gr 30 fette biscottate con gr 20 marmellata o gr 15 miele)
	Spuntino	Frutta fresca di stagione gr 150
	Pranzo	<u>Gnocchi al pomodoro</u> - gr 200 patate - gr 80 farina - gr 80 pomodori maturi (o gr 50 pelati) - gr 7 parmigiano - gr 5 olio extra vergine d'oliva - sedano, carota, cipolla, sale q.b. <u>Fagioli all'uccelletto**</u> - gr 50 fagioli secchi - gr 10 pomodori pelati - gr 4 olio extra vergine di oliva – odori e sale q.b. Pane gr 25 Frutta fresca di stagione gr 150 <i>**varianti periodo estivo: Piselli al prosciutto cotto</i>
	Spuntino	Bevanda calda /fredda (thè – caffè, tisane etc.) + fette biscottate (gr 10) o biscotti (gr 15) o pane (gr 20)
	Cena	<u>Minestrina in bianco</u> - gr 30 pasta di semola - gr 4 parmigiano - gr 4 olio extra vergine d'oliva –sale q.b.. <u>Scaloppine con funghi trifolati**</u> - gr 100 vitellone magro - gr 150 funghi champignon - gr 5 olio extra vergine di oliva - prezzemolo, aglio e sale q.b. Pane gr 50 Frutta fresca di stagione gr 150 <i>**varianti periodo estivo: Scaloppine con zucchine trifolate</i>

Domenica 5a settimana

Kcal 1897 Protidi 16,2% Lipidi 25,1% Glucidi 58,7%	Colazione	Latte e caffè d'orzo con una delle seguenti alternative: - pane e marmellata o miele - fette biscottate con marmellata o miele - biscotti - gr 200 latte parzialmente scremato, caffè d'orzo, - gr 5 zucchero - gr 35 biscotti secchi (o gr 50 pane o gr 30 fette biscottate con gr 20 marmellata o gr 15 miele)
	Spuntino	Frutta fresca di stagione gr 150
	Pranzo	Lasagne con sugo di verdure ** ** (es: <u>lasagne con carciofi</u> – <u>lasagne con peperoni</u> – <u>lasagne verdi con radicchio</u>) - gr 60 pasta all'uovo - gr 150 carciofi - gr 100 latte parzialmente scremato - gr 10 farina - gr 10 parmigiano - gr 10 burro - sale q.b. Polpettine in bianco^{oo} - gr 30 vitellone magro - gr 5 parmigiano - gr 20 pane - gr 10 uovo (N.1 per 6 porzioni) - gr 20 latte scremato - gr 2 olio extra vergine di oliva - sale q.b. Insalata^{oo} - gr 100 insalata - gr 5 olio extra vergine di oliva - sale e aceto q.b. ^{oo} in alternativa: <u>Zucchine ripiene di carne</u> o <u>Involtoni di cavolo e carne</u> Pane gr 50 Frutta fresca di stagione gr 150 frutta **varianti periodo estivo: <u>Insalata di riso</u> o <u>insalata di pasta</u> (es: <u>eliche con melanzane</u> – <u>eliche con peperoni</u> – <u>eliche con zucchine marinate</u> – <u>insalata di fusilli e ortaggi crudi</u>)
	Spuntino	Bevanda calda /fredda (thè – caffè, tisane etc.) + fette biscottate (gr 10) o biscotti (gr 15) o pane (gr 20)
	Cena	Passato di verdura - gr 110 verdure (es: gr 20 bietta, gr 20 carote, gr 20 patate, gr 20 zucca, gr 20 spinaci, gr 10 sedano, gr 5 pomodori maturi, gr 5 sedano gr 10 cipolla) - gr 4 parmigiano - gr 2 olio extra vergine di oliva –sale q.b. Pizza margherita - gr 90 farina - gr 4 lievito - gr 40 pomodori - gr 40 mozzarella - gr 2 olio extra vergine di oliva – origano, sale q.b. Verdura cotta di stagione - gr 200 verdure - gr 8 olio extra vergine d'oliva – sale q.b. Frutta fresca di stagione gr 150